



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA Y ABIERTA

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS
RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN
PUERTO QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA**

TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO DE
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

AUTORAS

LÓPEZ BÁEZ PAOLA DEL ROCÍO

VELASCO MARTÍNEZ CANDY PAMELA

DIRECTORA

INGENIERA ANA PATRICIA ARMIJOS MAURAD

CENTRO UNIVERSITARIO QUITO

2010

CERTIFICACIÓN

Ing. Patricia Armijos M.
DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas establecidas por la Carrera de Hotelería y Turismo, de la Universidad Técnica Particular de Loja; por lo tanto, autoriza su presentación para los fines pertinentes.

Ing. Patricia Armijos M.
DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

Las ideas y contenidos expuestos en el presente trabajo de investigación, son de exclusiva responsabilidad de sus autoras.

Paola López Báez

Candy Velasco Martínez

DEDICATORIA

Yo, **Paola López B.**, dedico todo el esfuerzo de mi tesis a Dios que me ha dado la fortaleza para seguir con mis estudios a pesar de que los últimos años han sido muy duros en mi vida personal, sin su presencia espiritual no hubiese sido posible lograrlo.

Así también la dedico a ese ser maravilloso que represento muchísimo en mi vida y que ahora se encuentra junto a Dios, gracias por darme tu compañía, nunca te olvidaré.....

Yo, **Candy Velasco**, dedico esta tesis a Dios quien es mi compañero de vida incondicional, mi refugio, quien me da fuerza interior para continuar cuando he querido decaer. El es mi inspiración para cada acción de mi vida y sobretodo quien me impulsa a ser cada día mejor.

Dedico también este trabajo a todos los hombres y mujeres trabajadores, que creen que los sueños como el mío se hacen realidad, quienes con tesón, lucha y dedicación ponemos en nuestros objetivos el mayor esfuerzo para convertirlos en una meta alcanzada.

AGRADECIMIENTO

Yo, **Paola del Rocío López Báez**, agradezco a toda esa maravillosa gente del Cantón Puerto Quito, en especial al Recinto San Antonio de la Abundancia, que gracias a su apoyo y comprensión, a su gran generosidad y colaboración hicieron que esta tesis pueda llegar a su término. Gracias a Doña Bélgica Páliz, Doña Betty Sornoza, Doña Teresa Cueva, Doña María Plaza (Recinto San Antonio de la Abundancia), a Don Villa y esposa (Recinto Santa Marianita), Doña Ligia (Recinto 24 de Mayo), Danilo Berni (Hostería Loro Verde), Francisco, Rommel (Los Tigrillos) y a los demás Recintos que conforman este maravilloso cantón.

También mi agradecimiento a mis tíos Loly y Julio, a mi prima Amadita que cada fin de semana nos abrían las puertas de su casa y de sus corazones a mi compañera y a mí, para que podamos hospedarnos y continuar con nuestra investigación, para ellos un Dios les pague y un abrazo muy fuerte.

A mis padres que me ayudaron económicamente para la realización de mi tesis, y que me formaron durante toda mi vida tanto personal como profesional.

A mi socio que fue el empuje terrenal que hizo que continuaré mis estudios de la Ingeniería, gracias por su apoyo moral.

A mi hermana que durante los primeros años de mi carrera universitaria fue mi compañera y me ayudó en muchos momentos en los que sentía decaer y dejarlo todo.

Y a mi compañera de tesis, Candisita gracias por estar siempre ahí, en este hermoso reto de nuestra investigación, en momentos duros que creíamos decaer y dejar todo siempre juntas nos dábamos ánimos y salíamos adelante, gracias por tu gran sentido de compañerismo y por tu gran paciencia.

A la Ingeniera Patricia Armijos quien dedico su valioso tiempo en la dirección de este trabajo.

En fin quiero agradecer a mis amigas Paty y Maritza quienes en momentos donde tenía muchas dudas sobre seguir o no mi carrera universitaria ellas estuvieron ahí para animarme y

sé que ahora comparten conmigo la satisfacción del deber cumplido, para Ustedes mis grandes amigas, Dios les bendiga por estar ahí cuando más las necesito. LO LOGRAMOSSSSSSSSSSSS.

Yo, **Candy Velasco**, agradezco:

- A Dios por darme vida y salud para continuar este reto.
- A mis padres a quienes les debo todo lo que soy, gracias por enseñarme que la vida es una lucha constante llena de obstáculos que hay que aprender a resolver.
- A mis hermanas, mi inspiración, mi ejemplo, mis compañeras, mis amigas, mi apoyo y a quienes amo con toda mi alma y quienes son los pilares de mi vida, gracias por estar siempre conmigo.
- A mi compañera de tesis y amiga Paito, quien a lo largo de la carrera fue mi apoyo constante, con quien comparto este triunfo y a quien le agradezco por su cariño. Gracias amiga porque eres un ejemplo de constancia y fuerza, por apoyarme en los momentos más duros de esta investigación, por los viajes, las risas y las historias que nos acompañaban en las carreteras hacia Puerto Quito.
- A Loly, Julio y Amadita por abrirme las puertas de su casa y de su corazón, gracias por su apoyo incondicional.
- A toda la gente del Cantón Puerto Quito, con quienes tuvimos gratas experiencias. A Don Villa y su esposa quienes nos recibieron con cariño, a la señora Betty Sornoza, a Bélgica Páliz, a Teresa Cueva, a María Plaza quienes compartieron con nosotras la preparación de deliciosos platos. A la gente amable del Recinto de San Antonio de la Abundancia. A Los Tigrillos, luchadores y excelentes embajadores del Cantón.
- A la Ingeniera Patricia Armijos, quien realizó un trabajo minucioso en la corrección y dirección de esta investigación, gracias por su paciencia.
- A todas y cada una de las personas que de una u otra forma han estado ahí para ser un soporte a lo largo de esta experiencia. Gracias a todos por su cariño, apoyo y por estar pendientes de la culminación de esta maravillosa etapa.

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS

Nosotras, Paola López Báez y Candy Velasco Martínez, declaramos ser autoras del presente trabajo y eximimos expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaramos conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estado 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”.

Paola López Báez

AUTORA

Candy Velasco Martínez

AUTORA

INDICE DE CONTENIDOS

Dedicatoria	IV
Agradecimiento	V
Contrato de Cesión de Derecho de Tesis	VII
Resumen	X
Introducción	XII
Objetivos	XIV

CAPITULO I

SITUACION ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTON PUERTO QUITO.....	1
1.1 Situación geográfica	1
1.2 Aspectos demográficos	2
1.2.1 Indicadores de Salud	3
1.2.2 Indicadores Educativos	5
1.2.3 Migración interna y externa	6
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	7
1.3 Análisis de la vivienda	8
1.4 Situación Política Y Administrativa	10
1.5 Sector Productivo primario	12
1.5.1 Agricultura	12
1.5.2 Ganadería	13
1.5.3 Producción y rendimiento	13
1.5.4 Asistencia Técnica	15
1.5.5 Comercialización y Consumo	15
1.5.6 Crédito	16
1.6 Sector Productivo secundario	18
1.6.1 Industria	18
1.6.2 Artesanía	18
1.6.3 Crédito	19
1.7 Sector Productivo técnico	19
1.7.1 Comercio	20
1.7.2 Turismo	20
1.7.3 Transporte	22

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA	24
2. Gastronomía	24
2.1 Historia de la gastronomía en general	24
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia	27

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONOMICO DEL SECTOR	32
3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón Puerto Quito.....	32
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales que han cambiado su preparación	44
3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales	46

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TIPICA Y TRADICIONAL DEL CANTON PUERTO QUITO	49
4.1 Fichas	49
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	50

CAPITULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO TIPICO Y TRADICIONAL DEL CANTON PUERTO QUITO.....	52
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón	52
5.2 Instituciones y Organismos que promocionan/comercializan los platos/bebidas/postres típicos y tradicionales	54

CAPITULO VI

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE	55
6.1 Propuesta alternativa de platos/bebidas/postres para el desayuno escolar de escuelas	55
Conclusiones	58
Recomendaciones	60
Bibliografía	62
Anexos	63

RESUMEN

Puerto Quito, “Un Puerto Tierra Adentro”, ubicado en el Noroccidente de la Provincia de Pichincha, cuenta con maravillosos lugares turísticos naturales, gente amable y dispuesta a recibir al turista, todo esto conjugado con una gran diversidad animal y vegetal.

Frecuentemente visitado por extranjeros para el estudio de especies endémicas y disfrute de sus incomparables paisajes.

Esta investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos de Puerto Quito, tiene como propósito mantener e incentivar la conservación de los productos que se utilizaban antiguamente en la elaboración de diversos platos.

El Capítulo I comprende una amplia visión y descripción de la situación económica, y social del cantón Puerto Quito. Se concentra en la ubicación del cantón, acceso, caracterización ambiental, organización política, sectores productivos tanto primario, secundario y técnico.

En el Capítulo II se encuentran las Generalidades de la Gastronomía, en el cual se realiza una breve reseña histórica de la gastronomía en general y la relación de la comida ecuatoriana y su influencia.

El Capítulo III contiene el diagnóstico gastronómico del cantón, el mismo que permitió conocer a través de las encuestas los platos típicos, bebidas y postres de Puerto Quito, sus cambios de preparación y/o sustitución de sus ingredientes, la introducción de nuevos alimentos y conocer los platos más solicitados por los visitantes.

El Capítulo IV se refiere al inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón Puerto Quito, con el apoyo de informantes claves se pudo conocer que el cantón no cuenta con platos relacionados a sus festividades y por lo tanto carecen de simbolismo.

En el Capítulo V se encuentra la propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón Puerto Quito, con la implementación de estrategias de promoción y difusión de la gastronomía en base a los principales productos cultivados en el cantón.

Finalmente el Capitulo V se refiere a las diferentes alternativas para el desayuno escolar, conclusiones y recomendaciones de esta investigación.

INTRODUCCION

Según la Organización Mundial del Turismo (OTM), los elementos básicos que debe poseer un destino para desarrollar la actividad turística son: el espacio geográfico, operadores y oferta, entendiéndose por la misma los servicios (hoteles, restaurantes, entre otros) y atractivos que posee un determinado lugar, entre los que se pueden señalar, playas, montañas, música, artesanía y gastronomía, los cuales contribuyen a satisfacer la necesidad del turista por conocer la idiosincrasia local. En este contexto, Ecuador posee una variedad de atractivos naturales y manifestaciones culturales como son: parques nacionales, monumentos naturales, playas y montañas; históricos relacionados con la arquitectura colonial, civil, militar y religiosa, artesanía, históricas, etnográfica, fiestas patronales, comida y bebida típica, entre otros; los cuales se consideran elementos de motivación y por ende, de desplazamiento de turistas nacionales e internacionales hacia el mundo.

La presencia de estos atractivos ha permitido que Ecuador se consolide como un destino turístico bajo la modalidad de “sitios naturales y playa”, aprovechando principalmente los atractivos naturales como las playas, parques y monumentos naturales, dando uso especial pero no tan importante a otros atractivos de índole histórico cultural, los cuales diversifican la oferta turística del estado, siendo así que para el año 2001, el número de turistas que ingresaron a Ecuador motivados por el disfrute del atractivo sitios naturales fue del 29,5%, playas 29,1%, balnearios termales 15,2%, sitios de diversión 8,3%, ocupando sitios de comida el 5,4%, fiestas y mercados 3,8% y fiestas religiosas 2,5% entre otros (MINTUR 2001)

Ecuador es rico en manifestaciones culturales, siendo la gastronomía una de las más representativas desde el punto de vista geográfico y cultural, ya que de ello depende la influencia sobre el uso de ingredientes en la comida y bebida típica, puesto que algunas plantas solo se cultivan o se dan en ciertas regiones. Constituyéndose así, la mesa ecuatoriana es una clara expresión de la riqueza y variedad de los pueblos y culturas que habitaron y que actualmente habitan en el país, pues es el resultado de diferentes tradiciones heredadas por los antiguos pobladores al consumir alimentos prehispánicos y mestizos que se han mantenido por años, como consecuencia, Ecuador constituye un mosaico de tradiciones y mezclas culinarias, arraigadas a grupos y pueblos indígenas.

Particularmente, la comida y bebida típica, constituye un importante atractivo para el turista debido a que muestra parte de la idiosincrasia del pueblo, y prueba de ello, es que la misma se encuentra incluida en la clasificación de atractivos de Boullon (1988), dentro de la categoría folklore. Así mismo se ha incluido el subtipo comidas y bebidas típicas dentro del tipo etnográfico en la categoría manifestaciones culturales, en la Metodología de inventario de Atractivos Turísticos del Ecuador (MINTUR). En el caso de las provincias de Azuay, Cañar y

el Oro, autores como Mario Brazzero, Eliana Bojorque, Juan Maldonado y Henri Garzón (2001) en el trabajo titulado “Ruta Gastronómica, recorriendo el sabor del austro” mencionan: la comida y bebida típica ecuatoriana es un atractivo diversificador de la oferta turística del país.

Sin embargo, la globalización está introduciendo a la cultura ecuatoriana, a nuevos conceptos e ingredientes que se mezclan con algunos de los productos alimenticios. Por ejemplo la fritada con gaseosa, es considerada en el extranjero como plato ecuatoriano, o también podríamos mencionar a la jícama, tubérculo que ya casi no se cultiva. Esto afecta a las nuevas generaciones y como consecuencia se va perdiendo la cultura de las diferentes raíces culinarias, es por ello que la sabiduría y el conocimiento de los viejos se deben rescatar, conservar, revitalizar, usar, fortalecer, administrar, para difundirlos a las nuevas generaciones como un bien de patrimonio cultural a través de su promoción.

Dentro de este marco, es pertinente trabajar en un proceso de revitalización cultural en el ámbito de alimentos y bebidas típicas, que nos permita mostrar el abanico de posibilidades de la gastronomía que poseemos.

Fin

Difusión de la cultura gastronómica de los pueblos del Ecuador

Propósito

Revitalización de la cultura gastronómica de los pueblos del Ecuador

OBJETIVOS

Objetivo General.

- Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos del cantón Puerto Quito, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística del cantón.

Objetivos específicos.

- Inventariar los platos de la gastronomía típica del cantón Puerto Quito, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
- Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
- Identificar a partir del producto base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
- Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
- Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
- Identificar los centros de acopio de los productos.
- Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en el cantón.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

Puerto Quito es un centro de producción agrícola, industrial que permite generar empleo, mejorar ingresos y sustentar el desarrollo económico y social del cantón.

1.1 Situación geográfica

Puerto Quito está ubicado en un pequeño y pintoresco valle incrustado en las últimas elevaciones bajas de la cordillera de Los Andes en dirección noroccidente de la provincia de Pichincha. El Valle es cruzado por el río Caoni el mismo que generosamente ofrece sitios ideales para el ecoturismo con una importante biodiversidad en la que también cuentan la existencia de varios esteros.

Ubicación Provincia de Pichincha

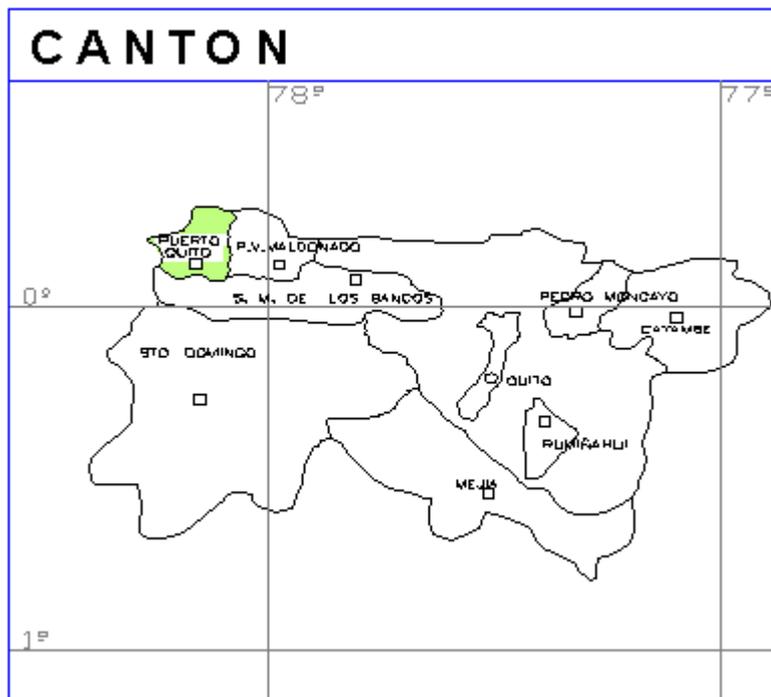
Figura No. 1 Mapa del Ecuador-Ubicación provincia Pichincha



Fuente: MIDUVI, Abril 2008

Ubicación cantón Puerto Quito

Figura No. 2 Mapa de la Provincia – Ubicación cantón Puerto Quito



Fuente: MIDUVI, Abril 2008

Datos generales y límites:

Norte:	Provincia Imbabura (Cantón Cotacachi).
Suroeste:	Provincia Santo Domingo de los Tsáchilas y con el cantón San Miguel de los Bancos
Este:	Cantón Pedro Vicente Maldonado.
Oeste:	Provincia Esmeraldas (Cantón Quinindé)
Fecha de Fundación:	1 de abril de 1996.
Superficie:	719.11 Km ² .
Número de habitantes (2009):	19.561 habitantes
Densidad Poblacional:	26.7 hab. x Km ² .
Altitud:	140 msnm

1.2 Aspectos demográficos

- Altitud: Entre los 120 y 160 m.s.n.m.
- Clima: Tropical Húmedo.
- Vegetación: Bosque Tropical Húmedo
- Temperatura Promedio Anual: Fluctúa entre los 18 a 26 grados centígrados.
- Tiene un clima tropical y subtropical. Bioclimáticamente pertenece a la región húmeda tropical.

- Precipitación Promedio Anual: Es de 2000^a 4500 mm. En algunas zonas del cantón no se encuentran meses completamente secos, sino meses muy lluviosos y meses menos lluviosos. Los meses de diciembre hasta abril son de mayor intensidad invernal, en cambio los meses de junio y julio son menos lluviosos.

1.2.1 Indicadores de salud

Los niveles de desnutrición crónica son bastante elevados ya que afectan casi a la mitad de la población parvularia. Este índice “Desnutrición crónica” se refiere al número de niños/as menores de 5 años que muestran indicios de desnutrición o baja talla para su edad, expresado como porcentaje del total de niños y niñas de ese grupo de edad en un determinado año.

La desnutrición crónica es el resultado de desequilibrios nutricionales sostenidos en el tiempo y se refleja en la relación entre la talla del niño/a y su edad. Se considera que un niño/a de una edad dada manifiesta una deficiencia de talla, cuando su altura es menor a la mínima que se espera para esa edad según los patrones de crecimiento para una determinada población.

La desnutrición es un fenómeno multicausal asociado directamente a: deficiencias, excesos o desequilibrios en la alimentación; hábitos culturales inadecuados; precarios servicios de salud; a una pobreza que limita el acceso y capacidades para adquirir alimentos; así como a la marginación que no permite tener acceso a los alimentos, entre otros factores. La desnutrición, contribuye directamente a la mortalidad infantil y a rezagos en el crecimiento físico y desarrollo intelectual de las personas. La frecuencia de desnutrición es un indicador del riesgo de muerte que enfrentan los niños/as.

Evidentemente la desnutrición afecta al sistema inmunológico y por tanto favorece la presencia de múltiples enfermedades.

Tabla No. 1 Enfermedades que afectan al cantón

Desnutrición Crónica	43%	Menores de 6 años
Tasa de mortalidad Infantil	4,1 x 1,000	Menores de 5 años
Enfermedades Diarreicas	37%	Menores de 5 años
Enfermedades Respiratorias	21,40%	Menores de 5 años
Desnutrición	36,50%	
Bajo Peso al Nacer	7,90%	Recién Nacidos
Tasa de nacimiento	32 x 1,000	
Control Médico en Centros de Salud del Ministerio de Salud Pública	29,60%	

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

De acuerdo al análisis constante en el Plan de Ordenamiento Territorial Provincial, las condiciones de salud en las poblaciones que se asientan en la región occidental, como Puerto Quito, son intermedias, caracterizada por:

Tabla No. 2 Índices de Mortalidad

Tasa de Mortalidad General	4,7 x 1,000
Tasa de Mortalidad de la niñez	75 x 1000
Muertes producidas por causas prevenibles	30,8%
Muertes por causas crónicas	44,00%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

Degenerativas

Dentro de las enfermedades degenerativas que afectan al cantón, encontramos las siguientes:

Tabla No. 3 Causa de Muertes

Muertes que ocurren por causas violentas	17,0%
Muertes pueden estar vinculadas con el deterioro del medio ambiente	4,0%
Niños nacidos con peso bajo	9,0%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

Morbilidad

La morbilidad se basa en las enfermedades que tienen mayor incidencia en la salud de la población. Entre las principales en términos nacionales y también de este cantón se tiene a las enfermedades diarreicas agudas (EDA), y las infecciones respiratorias agudas (IRA), otras enfermedades con fuerte presencia son el paludismo, reumatismo, hipertensión, parasitosis, desnutrición y alcoholismo crónico.

La principal causa de enfermedades en este cantón tiene que ver con las condiciones de insalubridad imperantes, la falta de servicios básicos, falta de sistemas de tratamiento de desechos sólidos y aguas servidas. Esto trae como consecuencia la proliferación de vectores, portadores de algunas enfermedades infecciosas como el cólera, infecciones, parasitosis, diarreas, dengue y paludismo.

Mortalidad

Lo anterior explica los niveles de riesgo de mortalidad infantil existentes en el cantón.

Adicionalmente se tiene una incidencia de la pobreza que alcanza más del 60% de la población.

Es importante resaltar que los indicadores de vulnerabilidad social observados para el caso de las poblaciones del cantón Puerto Quito son altos, a pesar que éstos tienen un gran porcentaje de su población en áreas urbanas donde la vulnerabilidad es menor, factor que modificará los índices cantonales disminuyéndolos respecto de la realidad rural, en la que es aun más alto como se verá al analizar indicadores sociales de las parroquias rurales de este canto, que es donde se ubica la población meta de este estudio.

1.2.2 Indicadores educacionales

Al igual que en la mayor parte del territorio de Pichincha en la zona del noroccidente donde se ubica Puerto Quito, el nivel de instrucción de sus poblaciones es bajo, con las siguientes características:

Problemática

Tabla No. 4 Educación

El analfabetismo de la población mayor a 15 años afecta al	12,50%
El analfabetismo funcional	30,90%
La escolaridad alcanza por años de estudio	4,8 años
La población con instrucción primaria	46,20%
La población con instrucción secundaria	5,80%
La población con instrucción superior	4,60%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

Cobertura y acceso a la educación

En esta tabla se describe la tasa bruta de escolarización de Puerto Quito de acuerdo al nivel de educación:

Tabla No. 5 Tasa Bruta Escolarización

Tasa bruta de escolarización básica	91,00%
Tasa bruta de escolarización primaria	117,50%
Tasa bruta de escolarización secundaria	37,00%
Tasa bruta de escolarización superior	4,20%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

Instrucción pre primaria

En cuanto a la instrucción primaria el cantón tiene 42 estudiantes, 4 establecimientos públicos, 6 aulas y 5 maestros.

Instrucción primaria

En la instrucción primaria cuenta 57 escuelas públicas y dos escuelas privadas, 105 maestros, 2.854 estudiantes y 122 aulas.

Funcionan además 38 escuelas unidocentes.

Instrucción secundaria

En cuanto a la secundaria Puerto Quito cuenta con 2 colegios públicos, 35 maestros, 273 estudiantes y 26 aulas.

1.2.2 Migración interna y externa

En este Cantón hay habitantes principalmente oriundos de las Provincias de Loja, Esmeraldas, Manabí y Bolívar, es por ello que se puede apreciar una gran mezcla de culturas y tradiciones tanto de la costa como de la sierra del Ecuador.

En la década de los 60, Loja fue azotada por una gran sequía y esto provocó que los habitantes se vean obligados a migrar, tomando como una de sus alternativas el noroccidente de la Provincia de Pichincha, llegando a la zona que hoy se denomina Puerto Quito, la misma que les ofrecía abundantes fuentes hídricas, alimentación natural y un clima propicio para hacer de este lugar su nuevo hogar. Así es como llega la población lojana.

Dada la cercanía entre Esmeraldas y Puerto Quito, los habitantes de esta provincia se movilizaban por medio de los ríos hasta el cantón y al ver que contaban con gran cantidad de peses decidieron asentarse en esta zona.

Los Bolivarenses y Manabitas migraban hacia la ciudad de Quito, con el afán de encontrar un mejor porvenir y debido a que las fuentes de trabajo eran escasas, migraron a otras zonas de la Provincia como fue el Cantón Puerto Quito.

De las personas encuestadas, representantes de familias de la zona, el mayor porcentaje está conformado por familias que tienen un familiar o pariente directo en otro país (España, Italia, Chile, Estados Unidos de Norteamérica y Canadá).

Dadas las condiciones económicas del país mucha de la gente del sector continúa migrando fuera de la zona y en muchos casos fuera del país.

El 50% de la población tiene familiares que han migrado fuera de la zona.

No existen estadísticas en cuanto a los porcentajes reales de cada uno de estos grupos de migrantes.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

En cuanto a la pobreza se ha tomado el indicador de pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas y es extremadamente elevado. De acuerdo a este indicador se considera “pobre” a una persona si pertenece a un hogar que presenta carencias persistentes en la satisfacción de sus necesidades básicas, incluyendo vivienda, salud, educación y empleo. Cualquier hogar que tenga una o más de esas deficiencias se considera un hogar (y a sus miembros) con necesidades básicas insatisfechas.

Se habla de la incidencia de pobreza de consumo para referirse al número de personas pobres, expresado como porcentaje del total de la población en un determinado año, y se define como "pobres" a aquellas personas que pertenecen a hogares cuyo consumo per-cápita en un período determinado, es inferior al valor de la línea de pobreza. La línea de pobreza es el equivalente monetario del costo de una canasta básica de bienes y servicios por persona por período de tiempo (generalmente, quincena o mes).

Pese a estas condiciones de pobreza imperantes, el Estado muestra incapacidad de intervención para mitigar los graves efectos sociales de esta situación. Así, por ejemplo, el principal programa estatal para aumentar las posibilidades de consumo entre familias pobres, el “bono de desarrollo humano”, no es entregado en base a estudios de oferta y demanda actualizados y realizados con técnica.

Factores socio económicos

Empleo

- La población en edad de trabajar, PET, alcanza los 11.506 habitantes; mientras que la Población económicamente Activa, PEA, es de 5.703 habitantes.
- La tasa bruta de participación laboral es del 35.4%;

Uno de los problemas más preocupantes es el trabajo infantil:

Tabla No. 6 Índices Trabajo Infantil

Niños que trabajan y no estudian	14.30%
Niños que no trabajan y no estudian	20.80%
Niños que trabajan y estudian	3.30%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

En el sector agrícola y ganadero trabajan de la población económicamente activa, PEA, 4.025 habitantes, lo que representa el 70.8%.

Tabla No. 7 Desempleo

La tasa de desempleo	1.50%
La participación laboral de las mujeres	49.60%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

Pobreza

Tabla No. 8 Índices de pobreza

La pobreza por consumo	Afecta	66.50%
La pobreza por necesidades básicas insatisfechas	Afecta	88.40%
La extrema pobreza	Afecta	47.20%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

Programas sociales

Tabla No. 9 Programas de Desarrollo

Bono de Desarrollo Humano.	Beneficio	1222 pobres
FODI - Programa infantil.	Atención	1089 niños menores de 5 años
INNFA - Programa infantil.	Beneficio	131 niños menores de 5 años
Atención a familias para apoyar la educación y la salud	Atención	4402 habitantes

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

En la base de datos de pobreza están censadas 5.556 habitantes del cantón.

1.3 Análisis de la vivienda

En este cantón básicamente se observan altos índices de carencia de servicios residenciales básicos, como es el caso de recolección de desechos sólidos que sólo existe en el área urbana de la parroquia Puerto Quito, pero es totalmente inexistente en el resto de localidades. Así mismo, hay carencia de agua potable y alcantarillado y también se constata deficientes sistemas de eliminación de excretas. Estas carencias afectan la calidad de vida y los niveles de salubridad.

Las condiciones de las viviendas casi en la totalidad de la región son bajas:

Tabla No. 10 Condiciones de Vivienda

Descripción	Población
Sus viviendas tienen piso de tierra o caña	7%
Sus hogares están en situación de hacinamiento	34.90%
Sus hogares utilizan leña o carbón para cocinar	23.00%
Sus hogares cuentan con servicio higiénico exclusivo	46.40%
Poseen ducha exclusiva	28.90%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

Infraestructura, servicios básicos

El crecimiento poblacional en las zonas de reciente colonización como Puerto Quito ha llevado a que la cobertura de los servicios sean más bajos.

Las poblaciones localizadas sobre el noroccidente, como Puerto Quito, representan las zonas menos atendidas de la provincia, con el porcentaje más bajo del servicio de agua potable (<30%).

Algo similar sucede con la eliminación sanitaria de desperdicios sólidos.

La disponibilidad de la electricidad se encuentra en el rango de viviendas que presentan los porcentajes más bajos (60 % - 69%).

La disponibilidad de servicio telefónico alcanza el 15%.

Viviendas

Tabla No. 11 Vivienda – Construcciones

En el cantón están construidas	3.61%
Hogares	3.63%
El tipo de vivienda como casas, villas o departamentos	79.50%
Vivienda propia tiene el	63.30%
Las viviendas urbanas suman 517 y las viviendas rurales son	3.09%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

Servicios Básicos

Tabla No 12 Servicios Básicos

Servicio de Agua potable El servicio es de agua entubada por red pública dentro de la vivienda	8.70%
Servicio de Alcantarillado sanitario y pluvial La red de alcantarillado	11.70%
Servicio Eléctrico Este servicio cubre la demanda del	62.50%
Servicio Telefónico Con servicio de telefonía fija.	7%
Recolección de basura Servicio de recolección de basura en forma continua;	26.70%
El déficit de servicios básicos	94.70 %

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

1.4 Situación política y administrativa

El Gobierno de la Provincia de Pichincha es quien se encarga de formular, ejecutar y evaluar el Plan General de Desarrollo Sustentable y Participativo de la Provincia de Pichincha que permita mejorar la calidad de vida de su población.

Quien está actualmente encargada de la administración del cantón es la Municipalidad del mismo cuya visión se basa en que Puerto Quito sea un cantón con un pueblo solidario y comprometido; con un alto índice de desarrollo social, cultural educativo y económico, donde la democracia y la participación ciudadana sea la clave de todo trabajo en beneficio de todos los sectores y grupos vulnerables, dentro de un territorio bien organizado, productivo y administrado para ofertar las mejores condiciones de vida.

Tabla No. 13 Autoridades del Cantón Puerto Quito

<u>ECO. GUSTAVO BAROJA NARVAEZ</u>		
<u>PREFECTO</u> <u>2007-2009- 2009-2014)</u>		
<u>DRA. MARCELA COSTALES PEÑAHERRERA-</u> <u>VICEPREFECTA DE PICHINCHA</u>	<u>No determina la Ley</u>	
<u>VICEPREFECTO DEL CONSEJO</u>	<u>PRESIDENTE</u> <u>OCASIONAL</u>	
CONSEJERAS / CONSEJEROS		
CONSEJEROS (AS) PROVINCIALES DEL H. CONSEJO PROVINCIAL DE PICHINCHA PERIODO 2009-2011		
- ING. RAMIRO ALCOCER	Presidente	Jta. Parroquial Rumipamba
- SR. VIRGILIO ANDRANGO F.	Alcalde de	Pedro Moncayo
- DR. AUGUSTO BARRERA G.	Alcalde del D.M.Q.	
- ING. DIEGO BONIFAZ A.	Alcalde de	Cayambe
- SR. MARCO CALLE A.	Alcalde de	Los Bancos
- AB. PACIFICO EGUEZ F.	Alcalde de	P.V. Maklonado
- SR. FABIAN IZA	Presidente	Junta Parroquial La Merced
- ING. HECTOR JACOME M.	Alcalde de	Rumiñahui
- SR. HILARIO MOROCHO	Presidente	Junta Parroquial La Esperanza
- SR. RAUL OÑA	Presidente	Junta Parroquial Otón
- SRA. NARCISA PARRAGA	Alcaldesa	Puerto Quito
- SR. MIGUEL PATIÑO	Presidente	Junta Parroquial Míndo
- SRA. LOURDES QUIJIA	Presidenta	Junta Parroquial Nayón
- SR. WILSON RODRIGUEZ	Presidente	Junta

Fuente: Municipalidad del Cantón Puerto Quito - 2010

1.5 Sector productivo primario

1.5.1 Agricultura

El Cantón Puerto Quito por su ubicación geográfica y las condiciones del suelo tiene condiciones óptimas para producción agrícola y pecuaria, su potencialidad es convertirse en un centro de producción para el abastecimiento del mercado nacional e inclusive para la exportación.

Las principales actividades productivas en los asentamientos humanos son la agricultura (82%), ganadería y cría de especies menores (18%). Se cultivan principalmente, en orden de importancia: cacao, yuca, maíz, arroz, piña, guineo, palmito, palma africana, naranja, café y maracuyá. Se crían animales menores como chanchos, cuyes y gallinas, además existen agricultores que se han iniciado en la reproducción de la tilapia.

La escasa industrialización de la producción agropecuaria tiene relación directa con los bajos niveles de capacitación y asistencia técnica. Mientras que el 8% cuentan con organizaciones productivas de carácter agrícola y agropecuario.

Esto permite comprobar que los pobladores de la zona continúan realizando actividades comunes, no se ha establecido proyectos de zonificación para definir los productos más aptos para el Cantón o promover actividades no tradicionales que pueden generar ingresos adicionales a los habitantes. Tampoco se industrializan los productos, por lo tanto no se ha generado valor agregado a la producción agrícola. En pequeña escala se industrializa la leche.

Los pobladores no tienen una especialización productiva sino que, combinan sus actividades entre la agricultura, la ganadería, la crianza de animales menores, lo cual implica una diversificación del riesgo productivo pues, en los meses en los que no hay cosecha pueden obtener recursos de la venta del ganado y de sus productos derivados.

El 39% de las comunidades se dedican a la extracción de madera como actividad productiva importante, esto ha provocado un importante nivel de deforestación en la zona. Para que las comunidades sigan beneficiándose, es necesario establecer programas de optimización en el uso del recurso y de agregación del valor a la madera para que de esta manera, se genere un incremento en los ingresos y a la vez, se minimicen los daños al ambiente.

Principales productos agrícolas permanentes

Dentro de los productos agrícolas más populares, Puerto Quito posee grandes cultivos de cacao, que es comercializado por los productores en el cantón y a nivel nacional. También se encuentran plantas de palma africana y palmito, este último tiene reconocimiento internacional para su exportación.

Productos como el banano, la naranja, maracuyá, piña, caña de azúcar y orito se encuentran entre las frutas de más producción en esta zona.

1.5.2 Ganadería

La ganadería de carne y leche es desarrollada y sirve tanto a demandas locales como para su comercialización en otras provincias.

Tabla No. 14 Áreas Productivas

En el cantón se trabajan en 59351 hectáreas en 1806 Unidades productivas.	
Las unidades productivas que tienen riego	2.00%
Las unidades productivas que cuentan con servicio de energía eléctrica	44.00%
Las propiedades que tienen cultivos permanentes	34.40%
Los cultivos transitorios o barbecho cubren	3.80%
Pastos naturales y cultivados	35.50%
Otros cultivos	26.30%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

Un problema en este sector es la tenencia de la tierra en forma legal o con títulos de propiedad, está afectado el 73.6%.

El ganado vacuno en la parte sierra aporta con el 23.4%, de vacas lecheras del país, ganado de carne cubre el 25% de la demanda nacional.

1.5.3 Producción y rendimiento

Tabla No. 15 Principales Productos Agrícolas

Cultivo	Condición del Cultivo	Superficie Plantada Has	Superficie Edad Productiva Has	Superficie Cosecha da Has	Producción Tm	Ventas Tm	Rendimiento
Palma africana	Sólo	12.218	9.148	9.059	105.402	104.807	8,63
Cacao	Asociado	2.428	2.28	2.207	243	207	0,10
Café	Asociado	2.086	1.953	1.765	117	116	0,06
Cacao	Sólo	1.696	1.663	1.529	244	197	0,14
Caucho	Sólo	915	155	155	171	171	0,19

Palma africana	Asociado	857	457	373	3.987	3.987	4,65
Café	Sólo	793	786	596	57	55	0,07
Palmito	Sólo	789	728	728	6.407	6.407	8,12
Plátano	Asociado	765	643	616	571	512	0,75
Banano	Asociado	522	522	521	304	208	0,58
Pimienta negra	Sólo	254	98	98	143	141	0,56
Plátano	Sólo	210	154	147	424	401	2,02
Maracuyá	Sólo	125	115	114	816	816	6,54
Banano	Sólo	92	92	69	190	170	2,08
Piña	Sólo	77	22	22	190	190	2,49
Orito	Asociado	74	74	74	10	9	0,13
Naranja	Asociado	65	65	59	4	4	0,06
Maracuyá	Asociado	56	47	47	252	252	4,47
Macadamia	Sólo	54	0	0	0	0	0,00
Cocotero	Sólo	51	44	23	101	100	1,95
Caña de azúcar otros usos	Asociado	30	30	30	0	0	0,00

Fuente: Estudio MIDUVI 2007

En este cantón se cultivan, especialmente en la parte norte, palma africana y palmito, que se exportan en forma de aceite rojo, la primera, y el palmito en forma natural. Los otros cultivos, en su mayoría a cargo de pequeños productores, son de piña, pimienta, cacao, arroz, maíz, plátano, yuca, nuez de macadamia y malanga (tubérculo). En especial, los productores de palma africana, banano, cacao y piña aplican tecnologías modernas para la producción.

Alrededor de la población existe abundante vegetación y árboles de laurel, de colorado, hay un vivero de eucalipto, manzano, copal y pachaco.

Se destaca la crianza de ganado bovino y porcino, cuyos productos se comercializan fundamentalmente con la Sierra. La leche se entrega a las fábricas procesadoras, por ejemplo a Nestlé, que tiene su centro de acopio en el lugar; la palma africana va a las fábricas de aceite. Los productos pecuarios se venden sobre todo en las mismas parcelas y su faenamiento se lleva a cabo en el camal, a orillas del río Caoní.

No se cuenta con porcentajes de exportación ya que los productos son comercializados por terceros para su exportación.

1.5.4 Asistencia técnica

Desde febrero del 2010, la Municipalidad del Cantón se encuentra trabajando con Bird Life Ecuador (Aves & Conservación) asistiendo técnicamente en el proyecto “Fortalecimiento del nivel de incidencia de los Grupos de Apoyo Local (GAL) sobre los tomadores de decisiones y otros actores locales de tres IBAS en el noroccidente de Pichincha” financiado por la Fundación Jensen a través de Bird Life International, el día 20 de agosto de 2009 tuvo lugar la socialización y lanzamiento de los Planes de Conservación para tres IBAS del Occidente de Pichincha.

Aves & Conservación – Bird Life en Ecuador, con el apoyo del Eco Fondo, ha venido trabajando desde abril de 2007 en las IBAS de Mindo y Estribaciones Occidentales de Pichincha, Los Bancos-Milpe y Río Caoní con el fin de conformar Grupos de Apoyo Local a la conservación de las IBAS y fortalecer sus capacidades de gestión ambiental a nivel local.

En ese marco, la Fundación Jensen y Bird Life International decidieron apoyar este proceso con el fin de fortalecer la capacidad de gestión pública de los Grupos de Apoyo Local para alcanzar la conservación de la biodiversidad y desarrollo sostenible de las IBAS en mención a través de mejorar las capacidades de los GAL en las tres IBAS para incidir en las autoridades locales y público en general sobre la importancia de la conservación de la biodiversidad en el occidente de Pichincha.

La Fundación Esquel también colabora en un proyecto centrado en el fortalecimiento del turismo sostenible como eje dinamizador de la economía y de la acción concertada de actores públicos, privados y comunitarios en el noroccidente de Pichincha, cuyo objetivo principal es el de contribuir al desarrollo económico territorial en el noroccidente de Pichincha.

El proyecto se ubica en los cantones de San Miguel de los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito, recibiendo el apoyo de la Comunidad Europea y beneficiando a 108 jóvenes, 90 pequeños y medianos empresarios, Gobierno Provincial de la provincia, 3 Municipios y a la Corporación de Turismo Sostenible en Formación.

Próximamente el Municipio también se unirá a la Asociación de Municipalidades del Ecuador para trabajar en la formación de clubes ecológicos para la zona integral de residuos sólidos.

1.5.5 Comercialización y consumo

El 96% de las comunidades revelan que el comercio no es una de las actividades más relevantes, se podría suponer que su producción es básicamente para autoconsumo y que el excedente del producto es vendido a intermediarios al granel, los campesinos permanentemente están expuestos a los bajos precios de su producción en ocasiones “es más caro cosechar el producto que vender en el mercado”.

1.5.6 Crédito

Uno de los mayores limitantes para el desarrollo productivamente es el limitado financiamiento. En el Cantón hay una mínima presencia de instituciones o cooperativas de ahorro y crédito que otorguen recursos para actividades productivas, La presencia del Banco Nacional de Fomento en la zona es casi nula para los agricultores y ganaderos.

Es imprescindible buscar la manera que los productores puedan acceder a financiamiento sin tantos trámites administrativos y a bajas tasas de interés.

La entidad bancaria de más importancia dentro de Puerto Quito es la Cooperativa San Miguel de los Bancos, su principal objetivo es el de aportar al desarrollo económico del cantón con la oferta de nuevos productos crediticios que se adapten a las necesidades de todos sus clientes.

Esta cooperativa ofrece varios tipos de crédito como son:

- Consumo
- Vivienda
- Micro créditos

CREDITOS DE CONSUMO: Aquel orientado a cubrir esas pequeñas o grandes necesidades como: compra de artefactos, muebles para el hogar, financiamiento de gastos de salud, educación, vacaciones, para cubrir una emergencia o algún servicio, ofreciéndole al socio un análisis técnico acorde a sus posibilidades, con tasas de interés, encaje, garantías accesibles y plazos de hasta 36 meses.

El valor mínimo vigente de un crédito de consumo es de \$ 250,00 a un máximo de \$ 8.000,00.

Las cuotas de pago siempre son descendentes y de forma mensual.

CREDITOS DE VIVIENDA: Aquellos destinados para compra de terreno, vivienda, construcción, remodelación y mejoramiento de vivienda propia, amparados con garantía hipotecaria y otorgados al usuario final del inmueble. Este tipo de crédito se creó con la finalidad de que el socio tenga mayor oportunidad de cumplir su sueño, que es tener o mejorar su casa propia.

El valor mínimo vigente es de \$ 8.001,00 a un máximo de \$ 17.000,00, con un plazo de 58 meses, para acceder a este crédito el socio tiene que contar con un historial crediticio de pagos puntuales y cumplir con los requisitos exigidos por la Institución.

MICROCRÉDITOS: Es todo crédito destinado a financiar actividades de pequeña y mediana escala para inversión, producción o comercialización, de los negocios que existe dentro y fuera de la zona, como: tiendas, almacenes, restaurantes, ganadería, avicultura, entre otros.

Este producto se subdivide en: Inmediato, Juanita Grupal e Individual.

Inmediato.- monto de \$ 250.00 a \$ 2.000,00 USD; a un mes plazo con una garantía solidaria.

Juanita Grupal.- Consiste en formar grupos con un mínimo de tres y un máximo de 10 personas, con garantías solidarias, tiene cinco ciclos, iniciando con un valor de \$ 300,00 y finalizando con \$ 3.000,00 por persona, no requieren encaje ni firma del cónyuge. Son créditos fáciles, seguros y de rápida entrega (48 horas máximo), cuentan con el acompañamiento y asistencia permanente del oficial de microcrédito.

Los requisitos son muy sencillos: fotocopias de cédula, papeleta de votación a color, copia de planilla de servicio básico (agua, luz o teléfono) y certificado de ingresos. La Cooperativa creo este tipo de producto con el fin de ayudar preferentemente a las mujeres, apoyando sus iniciativas de producción que les genere ingresos adicionales para su hogar.

Individual.- con características muy sencillas para dar mayor facilidad al socio, permitiéndole acceder a su crédito de forma rápida y segura.

Características:

- Sin encaje
- Tiempo de entrega máximo 48 horas
- Estabilidad del negocio mínimo 1 año
- Valor vigente de \$ 250,00 a \$ 17.000,00 dólares
- Plazo máximo 52 meses.
- Garantía solidaria e hipotecaria

Requisitos:

- Copia papeleta de votación de la Cooperativa,
- Copias de cédula y certificado de votación a color,
- Copia de escrituras y/o impuesto predial,
- Carta de un servicio básico (agua, luz o teléfono),
- Copia matricula vehículo si lo tuviere,
- Certificado de ingresos (empleado),
- Copia de RUC, Patente y 3 facturas de compras si fuere independiente.

Los requisitos son para deudor y garante, siendo los mismos para todos los productos de crédito que ofrece la Cooperativa (Consumo, vivienda y micro crédito).

Premian al socio que ha operado con tres créditos consecutivos y que sus pagos hayan sido puntuales, accediendo a montos de hasta \$ 3.000,00 sin garante y de 3.001,00 a 8.000,00 sólo con un garante.

1.6 Sector productivo secundario

Dentro del sector productivo secundario se describen importantes sectores, generadores de fuentes de trabajo y desarrollo para el cantón Puerto Quito.

1.6.1 Industria

En cuanto a la industria, Puerto Quito cuenta con dos procesadoras importantes siendo la una de Palma Africana y la otra de Palmito.

Esta última se encarga de comprar el palmito a los productores del sector, la procesa e inclusive tiene un reconocimiento de calidad internacional para su exportación.

La industria en el cantón representa un porcentaje importante en la generación de fuentes de trabajo como describe la siguiente tabla:

Tabla No. 16 Industria

Industria Manufacturera	8.06%
Artesanía	6.45%
Construcción	3.56%

Fuente: Estudio Gobierno Cantonal Puerto Quito 2008

1.6.2 Artesanía

Actualmente el Cantón Puerto Quito cuenta con la ayuda de la industria forestal ecuatoriana, Endesa Botrosa, la cual tiene como principal objetivo el cuidado del medio ambiente, con una permanente preocupación por incrementar el recurso forestal, mediante programas de manejo sostenible tanto del bosque nativo como de plantaciones.

Por medio de esta empresa, el recinto Simón Bolívar cuenta con una Asociación de mujeres, quienes se encargan de realizar cajas de madera para chocolates que se venden a Nestlé a nivel local y nacional.

También el Cantón cuenta con otra Asociación de chocolates artesanales en el Recinto 24 de Mayo.

Como se nota Puerto Quito ha ido desarrollando el campo artesanal, a fin de conseguir fuentes de trabajo que ayuden a sus habitantes.

1.6.3 Crédito

La mayor preocupación de los habitantes es el acceso al crédito por falta de legalización de la tenencia de varias propiedades.

1.7 Sector productivo técnico

Según estudio realizado por las autoridades del cantón se proponen realizar los siguientes programas:

Apoyo a la microempresa:

- Creación del Departamento Municipal de Desarrollo Productivo
- Reformas a la ley para incentivar a productores asociados
- Fuentes de créditos blancos para organizaciones comunitarias

Capacitación:

- Capacitación para evitar el Monocultivo
- Conformación de cooperativas productivas
- Conformación de microempresas productivas
- Diversificación a la producción

- Asistencia Técnica
- Valor agregado a la producción

1.7.1 Comercio

En el año 2007, dentro del Plan de Desarrollo del Cantón, las autoridades plantearon las siguientes mejoras en cuanto a comercio se refiere:

- Seguimiento a la gestión para implementación de agencia bancaria
- Gestión para implementación de cámara de comercio
- Gestión ante autoridades municipales para mejorar el control del comercio
- Gestión para creación de ordenanza de incentivos para apoyar el comercio
- Incorporar en el p.o.a. 2008 el estudio de mercadeo y comercialización
- Gestión para señalización comercial

1.7.2 Turismo

En cuanto al turismo, los últimos años se ha fortalecido la tendencia al turismo ecológico, sobre todo por iniciativa de la empresa privada. El Municipio pretende desarrollar además el agroturismo. El territorio del cantón es atractivo por sus paisajes, sus recursos hídricos, vegetales y animales y por su clima tropical.

Puerto Quito es uno de los destinos turísticos en la denominada Ruta de los Kitus Karas, donde los visitantes nacionales y extranjeros pueden disfrutar del ecoturismo comunitario, de aventura o de descanso en los balnearios junto a los ríos Caoní y Silanche, además de hermosas cascadas.

Varios ríos y sus afluentes crean hermosas cascadas como la Cascada Azul, que se forma en el río Culebritas. Este nace en las montañas vírgenes del noroccidente de la provincia, donde se unen vertientes que descienden hasta las tierras bajas. Se destacan atractivos como el balneario La Playa en el río Caoní, el río Blanco, la Piedra de Vapor, la aldea ecológica Salamandra, la cascada y el río Macallares y el bosque secundario. En la vegetación que enmarca el trayecto del río Culebritas vive una gran variedad de aves: colibríes, búhos, halcones azules, loros y otros. Entre los mamíferos, están; la guanta, armadillos, osos perezosos, guatusas, zorros, tigrillos y monos. Existen también "en el monte" serpientes venenosas como la coral, la equis, la verrugosa, la chonta y el papagayo.

Quedan escasos lagartos y tortugas. Peces como sábalos, sabaletas, guanas, camarón de río, pez gato, lisas, se encuentran en los ríos del sector.

Puerto Quito cuenta con el 5.74% de los atractivos de Pichincha. En su totalidad corresponden a atractivos de tipo natural.

El eje Quito – Puerto Quito se constituye en un corredor turístico importante que va logrando algún posicionamiento principalmente en el mercado interno y en menor escala en el internacional, generando una imagen vinculada a naturaleza, aventura y avistamiento de aves.

El importante flujo turístico interno que visita la zona por menos de 24 horas y los turistas que se dirigen a la provincia de Esmeraldas principalmente a sus playas hacen que se lo considere como de excursión o de traslado, mientras que el flujo cada vez más creciente que visita lugares como Mindo, el bosque protector Mindo – Nambillo, o cualquiera de las reservas privadas y sus lodges u hosterías deteniéndose a pernoctar por lo menos una noche, hacen que el corredor se convierta en uno de estadía.

Al respecto en términos de proyección turística se propone que se consolide este sector como un producto o destino turístico con una identidad muy marcada ligada a la naturaleza y a la posibilidad de efectuar una gran cantidad de actividades de aventura, lo que podría convertirla en una zona turística quizás la única y más importante de la Provincia.

Se podría concluir que esta zona presenta condiciones de atraer un turismo interno más bien de tipo excursionista, proveniente fundamentalmente de la ciudad de Quito y en menor proporción un turismo receptivo que habiendo llegado a Quito, se interesara en visitar la región por sus condiciones naturales importantes.

Tabla No. 17 Atractivos Turísticos

No	CODIGO	NOMBRE DEL ATRACTIVO	TIPO	SUBTIPO
1	1709-006	CASCADA AZUL	RIOS	CASCADAS; CATARATAS SALTOS
2	1709-004	CASCADA Y RIO MACALLARES	RIOS	CASCADAS; CATARATAS SALTOS
3	1709-015	DESEMBOCADURA DEL RÍO ACHIOTE EN EL RÍO CAONÍ	RIOS	RAPIDOS RAUDALES
4	1709-016	DESEMBOCADURA DEL RÍO ACHOTILLO EN EL RÍO CAONÍ	RIOS	RAPIDOS RAUDALES
5	1709-007	ESTERO BANGUERA	RIOS	ESTEROS
6	1709-008	ESTERO BIRINGO	RIOS	ESTEROS
7	1709-009	ESTERO LA CUBERA	RIOS	ESTEROS
8	1709-010	ESTERO LA SUCIA	RIOS	ESTEROS

9	1709-011	RÍO ABUNDANCIA	RIOS	REMANSOS
10	1709-003	RIO BLANCO (PIEDRA DE VAPOR)	RIOS	RAPIDOS RAUDALES
11	1709-012	RÍO BLANCO PUENTE VÍA A LA INDEPENDENCIA; SECTOR 29 DE SEPTIEMBRE	RIOS	RAPIDOS RAUDALES
12	1709-013	RÍO BLANCO SECTOR SAN PEDRO	RIOS	RAPIDOS RAUDALES
13	1709-014	RÍO BRAVO	RIOS	REMANSOS
14	1709-001	RIO CAONI - ALDEA ECOLOGICA SALAMANDRA	RIOS	REMANSOS
15	1709-002	RIO CAONI; BALNEARIO LA PLAYA	RIOS	RAPIDOS RAUDALES
16	1709-017	RÍO INGA	RIOS	REMANSOS
17	1709-018	RÍO MOJARRERO	RIOS	RAPIDOS RAUDALES
18	1709-019	RÍO SÁBALO	RIOS	RAPIDOS RAUDALES
19	1709-021	RÍO SILANCHE	RIOS	RAPIDOS RAUDALES

Fuente: Estudio MIDUVI 2007

1.7.3 Transporte

El sistema vial del cantón es una prioridad para mantener la comunicación con los recintos y a pesar de las limitaciones con la poca maquinaria disponible y los bajos recursos económicos, se trata de atender el sector rural con el mantenimiento de vías, así como también la colocación de alcantarillas, tubos y rellenos, ya que el objetivo es apoyar al desarrollo y progreso del sector agropecuario y turístico.

El Cantón Puerto Quito actualmente cuenta con los siguientes medios de transporte por las diferentes vías del país:

Tabla No. 18 Compañías de Transporte

Compañías	Turnos	Itinerario
Aloag	6 diarios	Quito- Puerto Quito - Quinindé Quinindé – Puerto Quito - Quito
Kennedy	14 diarios	Santo Domingo- Puerto Quito - Quito Quito- Puerto Quito -Santo Domingo
San Pedrito	6 diarios	Quito – Puerto Quito Puerto Quito – Quito

Occidental	3 al mes	Quito - Puerto Quito - Esmeraldas Esmeraldas – Puerto Quito - Quito
Trans Esmeraldas	4 diarios	Quito- Puerto Quito - Esmeraldas Esmeraldas - Puerto Quito – Quito

Fuente: Municipalidad de Puerto Quito, 2010

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA

2. Gastronomía

2.1 Historia de la gastronómica en general

Desde siglos atrás se nota que cada región o país posee su propia identidad culinaria, forma de comer, de cocinar y de expresar los símbolos que la diferencian de otras.

La gastronomía comienza desde el momento en el que el hombre con una roca hace que el fuego aparezca y su compañera asustada al ver esto suelta una pierna de animal sobre el, esto permitió que al asarse se creara un olor tentador. Desde ese momento se crean las diferentes formas de preparación de los alimentos que ahora se la llama gastronomía.

La aparición del fuego permitió la transformación de los alimentos y su conservación debido al descubrimiento de la acción del humo. ¹

Los primeros habitantes se alimentaban de la caza, de la pesca y de los frutos que se encontraban en los árboles, todos los alimentos se consumían crudos. Después vieron la necesidad de crear un proceso de conservación que incluso mejoraba el sabor de los productos.

La gastronomía es el arte de preparar buena comida y si bien es cierto que su núcleo son los alimentos, esta se encuentra estrechamente relacionada con las diferentes culturas de los países alrededor del mundo.

Todos los países han creado un plato típico que los identifica, inclusive dentro de cada uno de ellos, en sus regiones, existen alimentos elaborados con productos propios de la tierra donde habitan.

¹ Tomado del texto complementario Guía Didáctica Gastronomía, Autor Carlos Javier Condia, Pág. 14

Dentro de las gastronomías más conocidas están la mexicana, china, italiana, española y en los últimos años las más populares son la gastronomía japonesa y la peruana. Esto se debe a una mezcla de diversos sabores y a su muy peculiar presentación.

Todos estos platos se han ido popularizando, no solo a su incomparable preparación sino también a la promoción que le dan los viajeros alrededor del mundo, a los migrantes que han dado a conocer las recetas de su país de origen, estas a su vez se han ido fusionando y esto hace que hoy en día encontremos innumerables menús.

La gastronomía con el paso del tiempo ha ido evolucionando para ser un factor determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de las sociedades en la historia.

Este arte ha tendido diferentes etapas a lo largo de su proceso de aparición y es por ello que a continuación se describen algunas culturas y los alimentos que ellos preparaban:

En la civilización occidental consideraban a los griegos como los inventores de la gastronomía como un placer. Los productos claves de su alimentación fueron el pan, vino, pescado, aceite de oliva y queso de cabra.

Para el pueblo griego los alimentos más importantes fueron el pescado y el atún, que lo mantenían en aceite de oliva, con el fin de conservar su sabor. La carne que de la que menos se alimentaban era de la carne de buey. En esta época aparecen las especias como el laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva. No tenían gran desarrollo de ganadería y es por ello que la leche la tomaban de la cabra o de la oveja.

La cocina griega era la más importante ya que ellos fueron los primeros panaderos, elaborando pan con harina de trigo, cebada o avena y mezclándolo con masa con miel, aceite o queso. Esta cocina aportó a la gastronomía mundial con la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a bases de hierbas aromáticas.

Los egipcios se alimentaban de hortalizas, frutos y pocos granos como la lenteja. La clase media vivía con escasas porciones de pan, cebolla y cebada; y la clase privilegiada pues se alimentaba en abundancia de animales como los bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones. Ellos eran muy afortunados en la producción agrícola y tenían variedad de frutos como melones, higos, peras, dátiles, etc. La bebida mas importante fue la cerveza, no fueron partidarios de los lácteos y descubrieron el pan una vez que realizaron el cultivo de cereal, avena y centeno.

Para los hebreos optaron por alimentos como el pan y el vino. Ellos cultivaban alimentos como el olivo, centeno y cebada. Debido a que el agua no era potable, ellos preferían la leche agria o cuajada. Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan).

Durante las celebraciones se consumía carne de cordero, de cabra, buey y los animales engordados se reservaban para las grandes fiestas que sólo estaban al alcance de los ricos. El vino era accesible para toda la clase social y lo bebían puro. De los pescados se podían comer aquellos que tuvieran escamas.

Los romanos introducen elementos exóticos y el uso de los vegetales desconocidos como la col, nabo y rábanos. Dentro de su alimentación aparece la gallina como la primera ave de la época. Ellos introducen la costumbre de alimentarse con tres comidas al día, llamándolas desayuno, almuerzo y cena.

La alimentación con el paso del tiempo se iba desarrollando y no solo en esas culturas, sino muchas alrededor del mundo fueron introduciendo diversos alimentos dentro de sus comidas. Ya la cocina se volvió un arte que necesitaba más dedicación, originalidad y sobretodo inventiva para mezclar y crear nuevos platos.

La cultura gastronomía ha ido evolucionando debido a los productos que se introdujeron entre varios países, es por ello que en América Latina los más populares son maíz, cacao, papas, tomate y el arroz es el que ha tomado un papel importante, ya que se utiliza en la mayoría de platos de América Latina

2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

Para hablar sobre la historia de la comida ecuatoriana es necesario partir de la diferencia entre el significado de dos términos de suma importancia como lo son: criollo, a quienes se conoce por ser descendientes de españoles nacidos en tierras americanas; y típico, que son los elementos que permiten representar un símbolo que identifique a un país.

Una vez conocido el concepto de lo que llamamos típico, es de notar que durante el paso de los años la transmisión de secretos de cocina y el aprendizaje práctico que se ha desarrollado durante años, son distintivos que en la actualidad hacen que la comida ecuatoriana posea su propia identidad.

La cocina es una expresión cultural de cada país y es un arte que involucra muchos aspectos y tradiciones que se han ido desarrollando de generación en generación.

Gracias a la ubicación del país, la gastronomía ecuatoriana es conocida, entre otros, por la excelente calidad de sus pescados y mariscos, por la gran variedad de papas andinas y por la infinidad de tipos de frutas. En todo el territorio ecuatoriano la gama de platos regionales y nacionales es sumamente variada y de gran sabor que deleitan el paladar tanto de sus habitantes como de los extranjeros que visitan el país.

El Ecuador es un país de gran diversidad, no solo por sus lugares turísticos si no por su gastronomía. Al ser un país que cuenta con 4 regiones como son Costa, Sierra, Oriente y Región Insular hace que la preparación de los alimentos sea de gran variedad ya que en ellos se identifica cada zona por los ingredientes que se utilizan en su elaboración. Todas las regiones son muy diferentes en clima, vegetación, población y costumbres.

La Costa tiene la influencia del mar y el clima cálido, en ella se encuentran varios tipos de mariscos como el pescado, camarón, calamar, pulpo, cangrejo, concha, etc. y entre los platos más elaborados de la región encontramos a los ceviches, sopas marineras, la trucha o la corvina fritas, entre otros.

Estos son acompañados por guarniciones de arroz, verde o yuca que se cultivan en la región.

Uno de los principales productos que exporta el Ecuador, es el plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía de este país, en especial en la costa ecuatoriana.

Existen varios tipos de plátanos como son el verde con el que se preparan platos como la sopa de bolas, empanadas de verde, bolones con queso; maduro que se utiliza para hacer pasteles o frito como guarnición, el plátano de seda que se lo come crudo al igual que el orito que son excelentes portadores de potasio.

Los habitantes de la península fueron descubriendo todos los tipos de frutos, animales, granos, con los cuales podían alimentarse.

En la sierra ecuatoriana el producto de más consumo es la papa, esta es el ingrediente principal en platos como el locro, yaguarlocro, llapingachos y suele también servirse como guarnición en platos típicos como la fritada y el hornado.

En la sierra también se encuentra al maíz, que aparece como el elemento fundador y promotor de nuestros más antiguos asentamientos. Es el producto de mayor importancia dentro de la gastronomía ecuatoriana, con el se preparan humitas, tostado, choclo cocinado con queso, tortillas de maíz, etc.

En la Sierra se cultivan productos como la quinua, la papa, algodón, habas, mellocos, lenteja, frejol, que se sirven crudos o se elaboran menestras y sopas.

En carnes, los ecuatorianos poseen un alto consumo de carne de cerdo en sus platos típicos como la fritada, hornado y chugchucaras. El cuy es un animal exótico que se lo prepara en esta región y atrae mucho la atención de los visitantes. La carne de vaca también es muy utilizada para realizar estofados.

La gallina es consumida principalmente en la elaboración de caldos y secos, es muy común encontrarlo en las carreteras del país. Se dice que la gallina reinaba en las mesas del Virreinato y su prestigio se remonta desde Isabel La Católica y hasta hoy se refleja en la literatura como una

substancia de buen sabor, gracias a la apreciada grasa de la gallina, su carne y su pellejo que se dice son los elementos claves para la obtención de este plato.

En la Amazonia hay platos muy particulares como el Zarapatoca, que es preparado con carne de tortuga, también el Uchumanga que se elabora con intestinos de animales silvestres. En esta zona hay gran variedad de pescados y también carnes como la guanta.

Una de las bebidas de mayor consumo es la chicha que se obtiene de la yuca, del maíz, del arroz o del plátano. De igual forma en esta zona se obtienen muchas clases de frutos silvestres.

En el Ecuador existen bebidas como los jugos de frutas naturales, el canelazo, los aguardientes, que son propias de cada región. La caña manabita o puntas son utilizadas como base de bebidas alcohólicas. Así mismo son muy típicas las infusiones de hierbas como la manzanilla, el cedrón, el toronjil, que tienen efectos calmantes, digestivos o curativos.

Muchos de los platos típicos ecuatorianos son herencia de sus antepasados, como por ejemplo el Yaguarlocro en lengua quichua, que en español significa “Caldo de Sangre”, y es elaborado con sangre de borrego frita y servida como guarnición.

La llegada de los españoles a tierras ecuatorianas permitió la introducción de varias especies de animales como los borregos, los cerdos, las gallinas y demás animales, que hoy en día son de suma importancia en la elaboración de los platos típicos ecuatorianos.

Los indios desarrollaron muchas técnicas agrícolas, domesticaron varias plantas y conocían las bondades que daban las hierbas cultivadas y que les permitían tener una dieta balanceada.

El choque de esta mezcla cultural alteró la vida y la forma de consumo de alimentos de todos los habitantes de la zona. Personas iban circulando recetas por todo el territorio y colonias americanas, por ello los platos no solo cambiaban de nombre sino también de ingredientes que iban adaptando al medio.

El ingreso de nuevos productos como el arroz y el fideo, hicieron que el tiempo de cocción sea menor que los granos desmejorando la nutrición.

La comida ecuatoriana se caracteriza por utilizar especias como el cilantro, perejil, ají, laurel, tomillo, canela, comino, etc., estos ingredientes realzan el sabor de las comidas y le dan la distinción de los productos que se obtienen de la propia tierra.

Dentro de los principales platos típicos de nuestro país citamos a los siguientes:

- Fritada
- Locros
- Caldo de manguera
- Guatita
- Bolón de verde
- Caldo de bolas de verde
- Humitas de choclo
- Quimbolitos
- Encebollado
- Estofado de guanta
- Ceviche
- Caldo de tronquito
- Hornado
- Tripa mishqui

En las festividades que remonta la historia se conoce que los incas sacrificaban una llama para en sus entrañas leer el futuro, el ciclo de cultivo del maíz era determinante en las fiestas de carácter religioso y la chicha la tomaban como vino en las celebraciones.

En el día de finados o más conocido como Día de los Difuntos, los indígenas continúan llevando comida a las tumbas de sus seres queridos ya que todavía se piensa que es un momento para compartir con ellos. En este día es muy común la preparación de la Colada con Guaguas de Pan.

La Semana Santa es una fiesta en la cual los ecuatorianos preparan Fanesca, siendo este un plato que necesita de mucho esfuerzo en su preparación, por la cantidad de granos que se utilizan durante

la cocción. En esta época las familias se unen para compartir su elaboración y la importancia de esta fecha.

El Ecuador es un país que posee diversa cantidad de platos típicos de todas sus regiones, en los que se utilizan productos que da la tierra. La valiosa presencia de sus habitantes demuestra que la gastronomía de este país es un reflejo de todo lo maravilloso que poseen sus tierras, su clima, y el amor y la pasión que ponen los ecuatorianos al momento de preparar todos estos manjares.

La Gastronomía ecuatoriana es una mezcla de las costumbres alimenticias indígenas complementadas con la cultura gastronómica española, dando como resultado gran diversidad de platos con exquisitos sabores para el deleite de todos los paladares.

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

La gastronomía típica se ha convertido en un referente más, con personalidad propia en el panorama cultural de un país, ya que en los últimos años ha crecido favorablemente, dando paso al turismo gastronómico, el mismo que se refiere a aquellas personas que viajan para deleitarse con los buenos platos de la cocina de una determinada zona.

De la investigación realizada se destaca que la gastronomía de Puerto Quito no es un punto favorable para el turismo, ya que no poseen platos tradicionales que lo identifiquen, si bien existen varios platos que se venden en los diferentes lugares de expendio de alimentos, estos no poseen una buena sazón, ni presentación adecuada para el deleite de los turistas. Sin embargo lo que actualmente es una debilidad para el cantón se lo puede convertir en una fortaleza si se capacita a su población en especial a los involucrados en el tema de la gastronomía

Debido a la falta de capacitación e información, los habitantes del cantón no consideran a la gastronomía como un atractivo turístico.

3.1 Datos Generales de la Gastronomía del Cantón.

1. Platos/Bebidas/Postres que son propios de este sector (zona)

Se puede observar que en este sector no existe un plato que sea propio, esto se debe a que el cantón es relativamente joven, sus habitantes no son oriundos del sector, son familias que han migrado de diferentes provincias del país.

a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroz	Arroz Menestra de Fréjol	30	2,97%
	Arroz con Menestra de Lenteja	21	2,08%
	Arroz con Pollo	10	0,99%
	Arroz con Menestra con Pollo	2	0,20%
	Arroz con Menestra	1	0,10%
	Arroz con Pescado	1	0,10%
	Menestra con Carne	1	0,10%

Guatita	Guatita	45	0,10%
Caldos	Caldo de gallina criolla	194	19,13%
	Caldo de bolas de verde	14	1,39%
	Caldo de pollo	8	0,79%
	Sancocho de Pescado	9	0,79%
	Sancocho de Carne	4	0,40%
	Caldo manaba	3	0,30%
	Caldo de carne	9	0,20%
	Caldo de pescado	2	0,20%
	Caldo de maní con pescado	1	0,10%
	Caldo de pata de res	1	0,10%
Sopas	Repe Lojano	16	1,59%
	Sopa de Avena	2	0,20%
Carne Asada	Carne asada	2	0,20%
	Pescado asado	1	0,10%
Carne frita	Pescado frito	53	5,25%
	Gallina criolla	6	0,59%
	Sábalo frito	3	0,30%
	Filete de pescado	1	0,10%
	Pescado con menestra	1	0,10%
	Chuleta	1	0,10%
	Pollo frito	1	0,10%
Carne ahumada	Pescado ahumado	1	0,10%
Carne hornada	Hornado	4	0,40%
	Cangrejo	1	0,10%
Carne Cocida	Mariscos camarón	1	0,10%
Vísceras	Rellenas/Morcillas	4	0,40%
Entremeses	Majado de plátano	11	1,09%
	Muchines	8	0,79%
	Empanadas de Verde	2	0,20%
	Molido de verde	2	0,20%
	Majado de Verde	2	0,20%
	Guarnición de plátano	1	0,10%
	Sango de camarón	1	0,10%
	Molido de plátano	1	0,10%
	Bollo	1	0,10%
	Bolón de verde con maní	1	0,10%

Estofados	Estofados de pescado	5	0,50%
	Estofados de carne	4	0,40%
	Estofados de Pollo	3	0,30%
Encocado	Encocado de pescado	60	5,95%
	Encocado de cangrejo	2	0,20%
Ceviches	Encebollado de pescado	38	3,77%
	Ceviche de Pescado	26	2,58%
	Camarones	7	0,69%
	Biche de pescado	6	0,59%
Tapado	Tapado de pescado	21	2,08%
	Tapado de lisa	10	0,99%
Secos TOTAL	Seco de Gallina criolla / Seco de Pollo	113	11,20%
	Seco de Carne	31	3,07%
	Seco de Guanta	25	2,48%
	Seco de Chivo	3	0,30%
		838	100,00%

Existen personas de la provincia de Esmeraldas, por lo que ellos han traído sus costumbres gastronómicas tales como, caldo de bolas de verde, caldo de pescado, encocados, pescado, mariscos. La gente de la provincia de Manabí ha introducido el caldo manaba, majado, muchines, empanadas de verde, caldo de maní con pescado, sango de camarón, bola de verde con maní, y mariscos.

También existe influencia de la provincia de Loja cuya gastronomía es el repe lojano. De la provincia de Bolívar viene el Caldo de Gallina, que es el de mayor consumo en el Cantón, sin dejar a un lado los secos, el hornado y la guatita.

De acuerdo a los resultados de la investigación, se observa que todos los platos pertenecen a diferentes provincias de la sierra y costa del país, llegando a la conclusión de que el Cantón Puerto Quito carece de un plato propio que lo identifique.

Sin embargo hay platos que tienen mayor frecuencia de consumo ya que se destacan por su preparación y su ingrediente base que es relativamente fresco.

El caldo de gallina ocupa el primer lugar, así como también con el mismo ingrediente base se realiza el seco de gallina. Dado a que el cantón se encuentra rodeado de diversos ríos, existe variedad de pescados tales como sábalo, tilapia, trucha, etc., siendo así que, tanto los habitantes como los visitantes, demandan la preparación de infinidad de platos que se realizan con este ingrediente. Los más solicitados son sancocho de pescado, caldos, caldos de maní, estofados, encocados y ceviche, elaborados con mariscos y pescados de la zona.

2. Platos/Bebidas/Postres que se elaboran en épocas de fiestas en este sector

Puerto Quito es un cantón que tiene como fiestas propias únicamente 3 fechas, realmente su forma de festejar es con desfiles de las instituciones educativas, con juegos deportivos, comparsas, etc.

En estas festividades no se observa turistas por cuanto no son promocionadas a nivel nacional, ni internacional.

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroz	Arroz con Gallina/ con pollo	22	3,08%
	Arroz con Menestras	11	1,54%
	Arroz con Menestra con pollo	1	0,14%
Guatita	Guatita	1	0,14%
Bebidas frías	Chicha de maracuyá	13	1,82%
	Chicha de chontadura	13	1,82%
	Chicha	10	1,40%
	Batido de borojó	4	0,56%
	Jugo de naranja	3	0,42%
	Jugo de piña	3	0,42%
	Jugo de papaya	2	0,28%
	Agua de coco	1	0,14%
	Batidos de melón	1	0,14%
	Batidos de Mora	1	0,14%
	Batido de fruta	1	0,14%

	Jugo de guayaba	1	0,14%
	Limonada	1	0,14%
Bebidas con alcohol	Aguardiente con fruta	19	2,66%
	Canelazo	6	0,84%
	Aguardiente	1	0,14%
	Rompopo	1	0,14%
Caldos	Caldo de gallina criolla/ pollo	87	12,17%
	Sancocho de pescado	1	0,14%
	Caldo de carne	1	0,14%
Carne Frita	Fritada	42	5,87%
	Tilapia	3	0,42%
	Pescado frito	2	0,28%
	Gallina criolla	6	0,84%
	Chuleta	2	0,28%
Carne asada	Parrilladas en general	30	4,20%
	Pollo asado	7	0,98%
	Carne asada	2	0,28%
	Parrilladas de cerdo	2	0,28%
	Parrilladas de res	2	0,28%
	Carne a la plancha	8	1,12%
Carne cocida	Mariscos Varios	4	0,56%
Hornado	Hornado	2	0,28%
Ceviches	Concha	25	3,50%
	Camarón	1	0,14%
	Encebollado de pescado	4	0,56%
Encocados	Encocado de pescado	19	2,66%
	Encocado de guaña	2	0,28%
	Encocados de sábalo	2	0,28%
	Encocado de tilapia	1	0,14%
	Encocado de camarón	1	0,14%
	Encocado de cangrejo	1	0,14%
Dulces	Mermelada en general	7	0,98%
	Dulce de borjój	4	0,56%
	Dulce de arazá	3	0,42%
	Dulce de noni	2	0,28%
	Dulce de guayaba	1	0,14%
	Miel de caña	1	0,14%
Secos	Seco de Gallina criolla / pollo	40	5,59%

	Seco de carne	10	1,40%
	Seco de chivo	3	0,42%
	Secos de carne con jugo de coco	1	0,14%
TOTAL		715	100%

En las fiestas del cantón se suele preparar Caldos de Gallina Criolla, siendo este uno de los platos más solicitados por su alto contenido vitamínico ya que las gallinas son criadas en forma natural (sin balanceado) por los habitantes del sector. Así también la fritada es otro de los más populares en las festividades ya que lo preparan y lo crían al igual que la gallina utilizando lo menos posible el balanceado y esto hace que su sabor sea diferente.

Con la carne de gallina o pollo además del caldo de gallina se prepara otros platos tales como pollo asado, secos, menestra con pollo, arroz con gallina.

En los últimos años los pobladores del cantón han optado por otra variedad de carne como es la de cerdo, que es utilizada para la elaboración de fritada, chuletas, parrilladas.

Cabe recalcar que estos platos se preparan durante todo el año.

3. Platos/bebidas/postres que se elaboran con mayor frecuencia en este sector

En este sector se elabora con mayor frecuencia los platos cuyo ingrediente base se produce en el Cantón, sus habitantes son personas de escasos recursos económicos por que se alimentan con lo que ellos mismo producen. En esta zona la tierra es muy fértil y con el transcurrir de los años, se han introducido gran variedad de especies que se adaptándolas a estas tierras.

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
	Arroz con Menestras de lenteja	30	3,82%
	Arroz con pollo	12	1,53%
	Arroz con Menestra de fréjol	3	0,38%
	Arroz con pescado	1	0,13%
Arroz	Arroz con Menestra con carne	1	0,13%

Guatita	Guatita	17	2,16%
Bebidas frías	Batido de fruta	3	0,38%
	Jugo de piña	3	0,38%
	Batido de arazá	1	0,13%
	Batido de Coco	1	0,13%
	Batido de borojón	1	0,13%
	Jugo de naranja	1	0,13%
	Jugo de guayaba	1	0,13%
Bebidas calientes	Café de Chuzpa	1	0,13%
Caldos	Caldo de pollo / gallina criolla	328	41,73%
	Caldo	16	2,04%
	Caldo de carne	3	0,38%
	Caldo de pescado	3	0,38%
	Caldo de patas	1	0,13%
	Repe Lojano	7	0,89%
	Sancochos Varios	2	0,25%
	Sancocho de Pescado	1	0,13%
	Aguado de gallina criolla	1	0,13%
Ceviches	Encebollados	8	1,02%
	Encebollado de pescado	7	0,89%
	Concha	2	0,25%
	Viche de Pescado	1	0,13%
Carne Frita	Pescado frito	21	2,67%
	Fritada	15	1,91%
	Tilapia frita	9	1,15%
	Trucha frita	6	0,76%
	Pescado frito sábalo	5	0,64%
	Gallina criolla	4	0,51%
	Pollo frito	4	0,51%
	Sábalo frito	3	0,38%
	Chuleta frita	1	0,13%
	Pollo frito	1	0,13%
Carne Asada	Pollo asado	12	1,53%
	Parrilladas	7	0,89%
	Pescado Asado	1	0,13%
	Cueros	1	0,13%
	Pinchos	1	0,13%
Carne Hornada	Hornado	2	0,25%

Estofados	Estofado de carne	3	0,38%
	Estofado de pollo	3	0,38%
	Estofado de pescado	2	0,25%
	Estofado de gallina	1	0,13%
Encocados	Encocado de pescado	36	4,58%
	Encocados	4	0,51%
Tapado	Tapado de pescado	6	0,76%
Dulces	Dulce de arazá	3	0,38%
	Dulce de borjón	2	0,25%
	Chocolate	1	0,13%
	Mermelada de borjón	1	0,13%
	Miel de abeja	1	0,13%
Secos	Seco de Gallina criolla / pollo	113	14,38%
	Seco de carne	27	3,44%
	Seco de chivo	1	0,13%
	Seco de pescado	1	0,13%
Entremeses	Verde Asado	1	0,13%
	Corviche	1	0,13%
TOTAL		757	100,00%

El caldo de gallina criolla, secos de gallina son los platos más elaborados tanto en los comedores, puestos, restaurantes, casas de familia, etc.

Su ingrediente principal, la gallina, es el que más se encuentra en el sector.

Tanto en el sector urbano como en el rural, los pobladores se dedican a la crianza y la producción de esta ave.

El encocado de pescado también ocupa un puesto importante en esta categoría, ya que en los ríos Blanco, Caoní, Silanche hay personas que pescan y comercializan el producto en el Cantón, lo que hace que este plato sea preparado con productos frescos.

El seco de carne también se lo ofrece en la mayoría de expendios de comida, esto se debe a que es un cantón ganadero y la carne se la encuentra en el mercado del pueblo.

Los pobladores del Cantón dado que los animales silvestres se han extinguido por la caza indiscriminada de los primeros habitantes, han tenido que optar por la crianza de animales para su consumo tales como gallinas, cerdos, ganado vacuno. De igual manera se ha optado por la elaboración de piscinas para la crianza de tilapia y trucha. Dada su ubicación geográfica Puerto Quito cuenta con un clima cálido húmedo, por lo que sus habitantes se han inclinado por el cultivo

de yuca, banano, borojón, arazá, coco, etc., obteniendo muy buenos resultados de producción y por tanto de variedad de platos.

4. Platos, bebidas y postres más demandados por los visitantes en este sector.

En cuanto a los platos que son demandados por los visitantes, se puede manifestar que el cantón Puerto Quito se encuentra ubicado entre la sierra y costa, sumado a esto, su población es una mezcla de estas dos regiones; así como también la mayoría de personas que llegan a esta zona son viajeros y en su gran mayoría prefieren saborear platos elaborados con productos frescos de la zona, tales como gallinas criollas, plátanos, yuca, pescado, carnes, etc.

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroz	Arroz Menestras de fréjol y lenteja	17	2,62%
	Arroz con Pollo	1	0,15%
	Arroz con Menestra con Pollo	1	0,15%
	Arroz Menestra de Lenteja	1	0,15%
Guatita	Guatita	2	0,31%
Ensaladas	Ensaladas	3	0,46%
Postre	Mermelada de fruta	1	0,15%
Pan	Pan de yuca	2	0,31%
Bebidas frías	Batido de fruta	13	2,00%
	Batido de coco	1	0,15%
	Batido de tomate de árbol	1	0,15%
Caldos	Caldo de pollo / gallina criolla	107	16,33%
	Caldo	3	0,46%
	Caldo de pescado	1	0,15%
	Caldo de Pata	1	0,15%
Ceviche	Ceviche	16	2,47%
	Encebollados	5	0,77%
	Viche de pescado	3	0,46%
	Encebollado de pescado	3	0,46%
Carnes Frita	Tilapia	37	5,70%
	Pescado	29	4,47%
	Carnes en general	28	4,31%
	Fritada	13	2,00%

	Gallina criolla	7	1,08%
	Pescado frito	6	0,92%
	Trucha	6	0,92%
	Pollo Frito	3	0,46%
	Pescado con verde	2	0,31%
	Carne Frita	1	0,15%
	Chuleta frita	1	0,15%
	Pollo	1	0,15%
Carne Asada	Parrilladas	26	4,01%
	Pollo asado	13	2,00%
	Carne Asada	1	0,15%
Carne a la plancha	Carne a la plancha	15	2,31%
Entremeses	Empanadas de viento	2	0,31%
	Tamales	2	0,31%
	Café con bolón	1	0,15%
	Majado de plátano	1	0,15%
	Sango de camarón	1	0,15%
	Majado de Plátano	1	0,15%
	Empanadas	1	0,15%
Estofados	Estofados de pescado	1	0,15%
	Guisado de pescado	1	0,15%
Encocados	Encocado de pescado sábalo	12	1,85%
	Encocado de tilapia	3	0,46%
Secos	Seco de Pollo/gallina criolla	65	10,02%
	Seco de Carne	16	2,47%
	Seco de Pescado	1	0,15%
TOTAL		480	100,00%

La mayor parte de los visitantes que encontramos, son extranjeros que llegan allí con el propósito de investigar las especies nativas existentes, al momento de elegir su alimentación prefieren saborear productos frescos cultivados por los pobladores.

En cuanto a los visitantes nacionales buscan productos cosechados y criados sin químicos cuyo sabor es diferente al que generalmente se consume en las grandes ciudades como Quito y Guayaquil.

Los visitantes demandan el caldo y seco de gallina criolla por su delicioso sabor, su preparación con productos propios del sector, como vegetales frescos, plátano verde, y sobretodo originalidad en la elaboración y presentación del mismo.

El pescado también es muy solicitado por los turistas, esto se debe a que se consigue pescado fresco de los ríos del Cantón, así como también de gente que baja desde Esmeraldas ofreciendo este producto.

Las parrilladas son un plato apetecido más por turistas extranjeros los mismos que prefieren saborear carnes y ensaladas frescas.

Todos los platos descritos anteriormente corresponden a los más solicitados dentro del cantón ya que se consideran los de mejor preparación y variedad.

5. Platos/bebidas/postres que recomendaría usted consumir al visitante.

El Cantón no tiene muchos visitantes ya que no existe mayor interés en la difusión turística por parte de sus autoridades, la mayoría de personas que lo visitan es gente que esta de paso hacia la provincia de Esmeraldas, o extranjeros que lo visitan por su gran variedad de especies vegetales y animales.

Todos estos visitantes son recibidos por los pobladores con los brazos abiertos y siempre les ofrecen platos elaborados con productos cosechados en sus parcelas.

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroz	Arroz con Menestras frejol	30	3,81%
	Arroz con pollo	2	0,25%
	Arroz con Menestra de lenteja	2	0,25%
	Arroz con Menestra de fréjol	1	0,13%
Guatita	Guatita	7	0,89%
Entremeses	Majado de plátano	2	0,25%
	Majado de mapahuirá ²	1	0,13%

² Mapahuirá: Grasa que bota la carne de un animal, en este caso el cerdo.

Dulces	Mermelada de fruta	1	0,13%
	Batido de fruta	8	1,02%
	Chicha de chontaduro	4	0,51%
Bebidas frías	Jugo de fruta	1	0,13%
Caldos	Caldo de gallina criolla	199	25,25%
	Caldo / sopa de pollo	7	0,89%
	Sancocho de pescado	5	0,63%
	Caldo / sopa de pescado	3	0,38%
	Caldo de Carne	2	0,25%
	Sancochos varios	1	0,13%
Sopas	Repe lojano	6	0,76%
Carnes Asadas	Parrilladas	26	3,30%
	Pollo asado	4	0,51%
	Carne asada	1	0,13%
Carnes Fritas	Tilapia	105	13,32%
	Trucha	73	9,26%
	Pescado frito	31	3,93%
	Fritada	14	1,78%
	Carnes en general	8	1,02%
	Gallina criolla	5	0,63%
	Sábalo frito	5	0,63%
	Corvina	4	0,51%
	Chuleta	1	0,13%
	Pollo frito	1	0,13%
	Pargo	1	0,13%
	Pescado con menestra	1	0,13%
Ceviche	Ceviche	36	4,57%
	Tapado de pescado	10	1,27%
	Mariscos	9	1,14%
	Encebollados	1	0,13%
	Ceviche de pescado	1	0,13%
	Camarón	1	0,13%
Encocado	Encocados de pescado	44	5,58%
	Encocados de sábalo	2	0,25%
Estofados	Estofados de carne	3	0,38%
	Estofados de gallina / pollo	3	0,38%
	Estofados de pescado	1	0,13%
Secos	Seco de pollo / gallina criolla	57	7,23%
	Seco de carne	15	1,90%

	Seco de pescado	1	0,13%
TOTAL		750	100,00%

Hay muchos platos que se recomiendan consumir siendo los principales: el caldo y seco de gallina criolla, tilapia, trucha, ceviches y encocados.

La influencia de varias culturas del país y su migración al cantón, ha hecho que los pobladores ofrezcan a los visitantes diversidad de platos gastronómicos.

Una cualidad importante es que todos estos platos son preparados con ingredientes frescos y en su gran mayoría sin químicos ya que la gente que posee comedores, restaurantes, puestos de comida poseen grandes extensiones de terreno en los cuales cultivan productos básicos como son el banano, yuca, frutas tropicales y la crianza de animales cerdos, gallinas, ganado vacuno.

Este cantón debido a su ubicación posee una temperatura apta para toda clase de plantas y animales lo que ha hecho que sus tierras sean trabajadas por sus habitantes sacando la mayor cantidad de provecho en el cultivo de los productos, que son usados para la preparación de platos.

La tierra de Puerto Quito es muy rica ya que permite la producción de especies naturales sin la necesidad de la intervención de fungicidas.

3.2 Platos/Bebidas/Postres Tradicionales

Platos/bebidas/postres que se preparaba hace años y en qué han cambiado su preparación

En el cantón Puerto Quito debido a ser un cantón relativamente joven no existe platos, bebidas o postres que han cambiado su preparación, todos se preparan igual que hace algunos años.

Los platos que han sufrido cambios, debido a la extinción de sus especies, más no en la preparación, son aquellos cuyo ingrediente principal es la guanta y la guaña.

Platos/bebidas/postres que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente

La mayoría de animales silvestres de la zona eran utilizados como alimento de los colonos de Puerto Quito, estos animales eran preparados asados en leña muchas de las veces incluso sin sal ya que para conseguirla tenían que viajar hasta Quito.

Actualmente todos estos animales se encuentran en vías de extinción y algunos como el tigrillo entre otros ya no se encuentra.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CONOCE QUIEN SABE COMO LO PREPARABAN
Animales de caza / Carnes Asadas en leña	Tigrillos	1	Familia Villacís
	Churos	1	Familia Villacís
	Gusanos mayon ³	1	Familia Villacís
	Pavos de monte	1	Familia Villacís
	Monos	2	Familia Villacís
	Perdiz	1	Familia Villacís
	Gallineta	1	Familia Villacís
	Tortugas	1	Familia Villacís
	Pangoras	1	Familia Villacís
	Guatuza	2	Familia Villacís
	Culebra	22	Familia Villacís
	Guanta	89	Puerto Quito
			Doña Mary
Chautisa	1	NSC	

Dentro de los platos que ya no se preparan, se encuentra principalmente a los animales silvestres.

Debido a la explotación indiscriminada de estas especies por los primeros habitantes se han ido extinguiendo y hoy por hoy, su gran mayoría ha desaparecido por completo.

La Familia Villacís es una de las familias colonizadoras del Cantón y que aún viven en el, es por ello que esta Familia es quien conoce como se preparaba los platos antes mencionados.

³ Gusanos mayón: Son unos gusanos que se encuentra en la palma africana, se los cogía y se los asaba en la hoguera

Este consumo masivo de animales se debía a que la población se encontraba extremadamente lejos de las ciudades principales (Quito) y no contaban con vías de acceso, esto hacía que sus habitantes no puedan adquirir otros productos.

Actualmente las autoridades del cantón, están controlando que no se case las especies en vías de extinción, incluso hay prisión si se llega a detectar su caza.

En el caso de la Guaña, este pez, también está a punto de desaparecer por la contaminación de los ríos.

La guanta es un roedor mamífero, herbívoro, que se lo encuentra en los bosques primarios montañosos. Su carne tiene un sabor similar a la del cerdo, con la diferencia de que es mucho más sano y delicioso.

Actualmente esta prohibida su caza debido a que se encuentra en peligro de extinción, ya que constituía la carne de mayor consumo entre los primeros pobladores del cantón. Es por ello, que ha sido sustituida por diferentes tipos de carnes tales como: cerdo, pollo, res.

Con respecto a la guaña, es un pez de agua dulce, que se lo encuentra principalmente adheridas a las piedras de los ríos Caoní, Blanco y Silanche, los mismos que atraviesan Puerto Quito.

Esta especie conocida más por los pobladores como la “guañita” constituye un símbolo para el cantón. Se encuentra en peligro de extinción debido a la fuerte contaminación de los ríos y explotación de la guaña.

Hoy en día los pobladores se dedican a la crianza de cerdos, reses, aves de corral para complementar su dieta alimenticia. Además que ya cuentan con vías de acceso para la adquisición y venta de su producción.

3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales

Platos, bebidas, postres nuevos

El desarrollo de las carreteras ha hecho que al Cantón, se introduzcan productos de otras regiones del país y con ello se nota la aparición de nuevos platos que han sido adaptados a la dieta de los pobladores.

A esto también hay que sumarle que el Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional (SECAP), esta dictando cursos para la mejora del servicio alimenticio de la población.

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BASICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
Apanados	Apanados de carne de res	pan molido	Restaurante Las Palmas
	Camarones apanados	Camarones	Restaurante Delfín Azul
Bebidas frías	Batido de borojón	Borojón	Palacio del jugo
	Jugo de Araza	Araza	NSC
	Jugo de Borojo	Borojón	Parque central de Puerto Quito
	Jugo de Coco	Coco	NSC
	Jugo de Jackfruit	Jackfruit	Puestos de jugos / Puesto de frutas
	Jugo de Pina	Pina	NSC
	Batido de coco	Coco	Parque central de Puerto Quito
	Fresco de coco	Coco	NSC
	Cacao con Agua	Cacao	Casa Flia. Sarnosa
	Jugo de Naranjilla	Naranjilla	NSC
	Batido de fruta	Frutas	De comida en el Parque central de Puerto Quito
Ceviches	Ceviches de camarón	Camarón	NSC
	Ceviche de concha	Concha	Cevichería del Mar
	Ceviche de pescado	NSC	NSC
	Encebollados	Pescado	NSC
			Puestos
Carne Frita	Tilapia	Tilapia	Restaurante Si Señor
			Comedor Doña Mary
			Recinto la Abundancia
			Restaurante de Bruno
			Doña Mary
	Fritada	Carne de cerdo	Cancha del Recinto la Abundancia
Trucha frita	Trucha	Restaurantes de Puerto Quito	
Carne asada	Parrilladas	Carnes res, chancho, pollo	Restaurante Che Luís

	Pollo asado	Pollo	Asadero Colombiano
Carne a la plancha	Carne a la plancha	Diferentes tipos de carnes chanco, res	Restaurante las Palmas
Dulces	Cacao Chocolate /pasta de cacao	Cacao	Planta Biofasca
	Mermelada de borojo	Borojo	Fundación
	Cacao con agua	Cacao	Casas
	Chocolate	Chocolate	Fundación Puerto Quito
Pan	Pan de yuca	Yuca	
			Cerca al monumento de la guañita
			Heladería
			Pueblo
			Cafetería

Debido a que los pobladores de la zona se dedican a la ganadería y a la piscicultura, se han creado nuevos platos como son: trucha, tilapia, apanados, parrilladas, fritadas, etc.

El cantón actualmente cuenta con vías de acceso desde y hacia las ciudades principales, lo que facilita la introducción de otros productos como el camarón.

Puerto Quito también es una zona agrícola, cuenta con un clima privilegiado y su tierra es fértil para la producción de diversidad de frutas como: noni, arazá, jackfruit, pitajaya, borojó, con los cuales se elaboran batidos, jugos y postres.

Este cantón ha desarrollado el cultivo de cacao, siendo este uno de los más finos y sabrosos del mundo. Este producto no está siendo refinado en el Ecuador, ya que los productores no cuentan con el respaldo económico para la creación de plantas que cumplan con este proceso.

En fincas aledañas se prepara chocolate artesanal de una manera empírica, este proceso atrae mucho al turismo y especialmente a los visitantes extranjeros.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

El inventario gastronómico es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico de una región, atractivos turísticos relacionados con la gastronomía o riqueza culinaria propia de un lugar. Estos posteriormente, pueden ser puestos en el mercado, siendo parte de la oferta turística del cantón.

Al inventariar el recurso gastronómico, se debe tomar en cuenta una serie de factores asociados al hecho de alimentarse, tanto desde el punto de vista de la población local, como del turista. Dichos factores son reflejados en las diferentes fichas de inventario.

4.1 Fichas

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Seco de Gallina	Estofado de Gallina	Bajo ⁴	Puestos de Comida	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Santa Marianita	Calle Principal	Santa Marianita
			Restaurante Si Señor				San Antonio de la Abundancia		San Antonio de la Abundancia
			Comedores						
Caldo de Gallina	Caldo de Pollo	Bajo	Comedores de Puerto Quito	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	San Antonio de la Abundancia	Calle Principal	San Antonio de la Abundancia
			Comedor Lojanita						
Encocado de Guaña	Ninguno	Alto ⁵	Comedores	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Puerto Quito	18 de Mayo	Puerto Quito Grupo 14
Ceviches	Ninguno	Bajo	Puestos	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Puerto Quito	10 de Mayo	Puerto Quito

Bajo⁴ Cuando la comunidad manifiesta interés en su preparación y consumo, pero existe variación en la preparación y consumo

Alto⁵ 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.

								18 de Mayo	
Empanadas de Verde	Ninguno	Bajo	De Puerto Quito	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Puerto Quito	Eugenio Espejo	Puerto Quito
								Carretera	San Antonio de la Abundancia
Chocolate Artesanal	Ninguno	Bajo	Ninguno	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Puerto Quito	24 de Mayo	24 de Mayo
								Achiote	Achiote
Tilapia	Ninguno	Bajo	Restaurante Delfín Azul	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Puerto Quito	24 de Mayo	24 de Mayo

Se puede observar que la mayoría de los platos típicos son elaborados con productos de la zona y su sensibilidad al cambio es bajo, excepto el plato cuyo ingrediente base es la Guaña (encocado de guaña) el mismo que esta siendo sustituido por otro tipo de carne (res, cerdo, pollo, pescado); así también la mayoría de ellos son elaborados en la cabecera cantonal debido que es allí donde se concentra la mayor cantidad de comensales, ya sean de la zona o visitantes de otros lugares del país y del extranjero.

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas.

El cantón Puerto Quito tiene únicamente 3 fiestas al año; sus autoridades y los pobladores organizan eventos culturales y deportivos para la celebración de estos eventos.

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Fiesta de la Virgen del Carmen	Caldos de gallina criolla, secos de gallina, fritada, trucha, pollo asado, tilapia, encocados, ceviches, parrilladas	Ninguno	Ninguno
Cantonización	Caldos de gallina criolla, secos de gallina, fritada, trucha, pollo asado tilapia, encocados, ceviches, parrilladas	Ninguno	Ninguno
Fundación	Caldos de gallina criolla, secos de gallina, fritada, trucha, pollo asado, tilapia, encocados, ceviches, parrilladas	Ninguno	Ninguno

En cuanto a la gastronomía relacionada con las fiestas, no se prepara nada especial que identifique a las festividades, se ofrecen los mismos platos que se preparan durante todo el año.

Los platos preparados en las festividades del cantón no cuentan con un simbolismo o ritual ya que el Cantón es relativamente joven y sobre todo dichos platos han sido traídos de otras regiones del Ecuador.

CAPITULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO TIPICO TRADICIONAL DEL CANTON

La puesta en valor del recurso gastronómico típico tradicional del cantón, consiste en darle un valor agregado al turista con la promoción y mejora de la gastronomía; así como también contribuir con el desarrollo económico social sostenible.

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

El Cantón Puerto Quito cuenta con una gran variedad de platos que se elaboran de distintas regiones del país, lamentablemente carecen de una buena sazón ya que son elaborados empíricamente.

Es importante que las autoridades/organismos ofrezcan a los pobladores y principalmente a los involucrados en la infraestructura gastronómica cursos de contabilidad básica, atención al cliente, nutrición, dietética, higiene de alimentos; y con ello las personas estarían mas aptas para una buena atención al turista.

En cuanto a las estrategias de promoción y difusión de la gastronomía en el cantón, a continuación se detalla algunas alternativas:

- En vista de que existe una mezcla cultural dentro del cantón, se observa diversos platos tanto de costa como de la sierra. Se deberán escoger los más representativos y los que sean más solicitados por los turistas, a fin de tener una selección de platos que identifiquen al Cantón.

Se propone hacer un concurso popular de comidas típicas, para lo cual se debe hacer un llamado a través de la radio del Cantón y pegar en puntos clave de cada uno de los recintos afiches que contengan información del concurso. La inscripción al mismo debe ser gratuita. Las personas que ganen dicho concurso deben ser incentivadas económicamente.

Se puede pedir el auspicio de Hosterías, Hoteles, Cabañas y restaurantes para la realización de este evento. El principal involucrado y organizador será el Municipio del Cantón, incentivando a sus habitantes a participar ya que el desarrollo de estas actividades contribuye al desarrollo del cantón.

La idea es que la gente que participe en el concurso prepare sus platos con productos de la zona y que ponga su iniciativa en la presentación de los mismos.

Una vez escogidos los platos más populares, se pretende que en el Ecuador se conozca que el cantón Puerto Quito se caracteriza por tener hermosos atractivos turísticos naturales y adicional a ello cuenta con una riqueza cultural como la gastronomía variada y que su especialidad es la preparación de dichos platos. Esto se puede realizar a través de la promoción en radios locales, televisión y el aval de las entidades públicas como la Municipalidad de Puerto Quito, el Gobierno Provincial y el Ministerio de Turismo del Ecuador.

- A través de material impreso que será entregado en la carretera principal que atraviesa el cantón se promocionara los principales lugares turísticos en los que también se encontrará variedad de platos que representen a los recintos de Puerto Quito.

El material impreso se conseguirá con el aporte de la Cooperativa de Ahorro y Crédito San Miguel de los Bancos cuyo objetivo es la búsqueda del desarrollo económico del Cantón.

- Para el rescate de la identidad cultural, se propone la realización de casas abiertas en las que los habitantes puedan ser participes de stands en los cuales se expongan artesanías, vestuarios, danzas, que representen a cada una de las provincias a las que pertenecen los pobladores. Con esto se pretende incentivar el rescate de su identidad y sobretodo dar a conocer que Puerto Quito es una mezcla cultural de varias provincias del Ecuador.

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

Los Municipios y los gobiernos provinciales se enfocan en promocionar a las provincias por sus fiestas, tradiciones, atractivos naturales y biodiversidad.

En Puerto Quito no existe Institución ni Organismos que promocionen su gastronomía, a nivel nacional no se comercializan los platos del cantón, ellos solamente se dan a conocer entre sus habitantes y los visitantes de la zona.

CAPITULO VI

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS.
(Potencialidades Gastronómicas (Capacidades de actores locales).

En el actual Gobierno del Economista Rafael Correa se ha implementado el Ministerio de Incurción Económica Social (MIES), el mismo que esta proporcionando desayunos escolares a las escuelas públicas.

En el caso del Cantón Puerto Quito 66 escuelas han sido beneficiadas con los desayunos escolares los mismos que consisten en 30 gr. de galletas y 35 gr. de colada enriquecida, que contiene Vitaminas A, B1 (Tiamina), B2 (Riboflavina), ácido fólico, Hierro (el 50% del requerimiento diario), Calcio (el 30 % del requerimiento diario). El desayuno suple hasta el 15% de la necesidad nutricional de los escolares.

Para que una escuela se haga acreedora a recibir dichos alimentos debe inscribirse en la página Web del MIES, ésta calificada para recibirla; la distribución se la hace por medio de las bodegas provinciales las mismas que proveen a las escuelas de estos productos cada quince días.

Tomando en cuenta lo anotado en los párrafos anteriores se debería realizar desayunos escolares que contengan los productos de la zona creando así empleo para el Cantón, reduciendo costos para el Gobierno y fortaleciendo a los productores de la zona.

En base a los requerimientos nutricionales que el desayuno debe cumplir en niños y adolescentes es el 30% de calorías al día. Se sugiere 6 tipos de desayunos los mismos que están compuestos de hidratos de carbono, lácteos y frutas , siendo estos productos cultivados en la región, tomando en cuenta para ello, los productos de mayor cultivo en la zona, que son: yuca, verde, frutas naturales y lácteos.

Propuesta I

- Batido de Araza
- Pan de yuca

Contenido nutricional: calcio, hierro, vitamina C, carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas.

Propuesta II

- Yogurt de fruta de la zona
- Muchines con queso

Contenido nutricional: calorías, carbohidratos, grasa, proteínas, calcio, vitaminas, potasio, magnesio, calcio, hierro.

Propuesta III

- Leche
- Ensalada de frutas de la zona
- Molido de verde con queso

Contenido nutricional: calcio, hierro, proteínas, vitaminas, carbohidratos, azúcares, calorías, fósforo

Propuesta IV

- Batido de fruta de la zona
- Empanada de verde

Contenido nutricional: calcio, hierro, proteínas, vitaminas, calorías, carbohidratos, fósforo

Propuesta V

- Jugo de Fruta de la zona con leche
- Bolón de Verde con Queso

Contenido nutricional: calorías, proteínas, carbohidratos, vitaminas, fósforo, calcio, hierro, fósforo.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

El Cantón Puerto Quito es una maravilla escondida en medio del hermoso Ecuador, cuenta con atractivos turísticos dignos de ser visitados, sin embargo necesita de promoción, y de infraestructura hotelera para brindar las comodidades que exige el turista.

Cabe recalcar que además de sus lugares naturales turísticos, Puerto Quito cuenta con un clima privilegiado, su biodiversidad y la calidez de su gente crean un ambiente acogedor y único que atrae al turista.

Se observa que el cantón está desatendido en cuanto a infraestructura vial, ya que el acceso a los lugares turísticos más importantes se encuentra en mal estado.

Así también carece de servicios de recolección de servicios sólidos, esto influye en la calidad de vida de los habitantes ya que se presentan enfermedades crónicas como son la desnutrición, diarreicas y respiratorias.

Sus pobladores debido a la falta de educación nutricional, se enfrenta a problemas de salud, tales como desnutrición, bajo peso en niños al nacer, anemia, esto crea consecuencias también en la educación ya que por la mala alimentación los niños y adolescentes no desarrollan sus capacidades de aprendizaje. Esto conlleva a un alto índice de niños y adolescentes que trabajan para llevar el sustento a sus hogares y no cumplir con sus derechos a la educación.

La cabecera cantonal cuenta con construcciones de cemento armado de buena calidad y de arquitectura moderna, que son utilizadas principalmente como restaurantes, hoteles, entidad bancaria, ferretería, farmacia, cabinas telefónicas e internet.

En la zona suburbana las construcciones son de baja calidad ya que son construidas con madera, caña guadua, zinc y otros materiales alternativos que pueden ser de extremo peligro en el caso de desastres naturales.

Puerto Quito es un cantón que requiere mayor atención en cuanto a servicios básicos como son: servicio eléctrico, alcantarillado, agua potable, telefonía y recolección de basura.

Actualmente cuenta con una Municipalidad, a cargo de la señora Narcisa Parraga, quien se encarga de la ejecución de acciones que permita mejorar la calidad de vida de la población del cantón. Se pretende lograr que Puerto Quito se convierta en un pueblo solidario y comprometido.

La mayoría de sus habitantes se dedica a la agricultura y ganadería, siendo estos sus principales medios de sustento. Entre los principales productos de cultivo están: cacao, yuca, maíz, arroz, piña, guineo, palmito, palma africana, naranja, café y maracuyá.

En cuanto a la crianza de animales se desatacan las gallinas, chanchos, ganado vacuno, así como también existen agricultores que se han iniciado en la reproducción de la tilapia.

Puerto Quito cuenta con productos de alta calidad que inclusive son reconocidos internacionalmente por su excelente calidad, entre ellos, el palmito, la palma africana, y el cacao. Dada la falta de recursos para su industrialización, los agricultores se ven obligados a comercializar sus productos por medio de terceros y esto hace que su precio real se vea afectado.

El cantón actualmente cuenta con el apoyo de Bird Life Ecuador (Aves y Conservación), Fundación Esquel y muy pronto de la Asociación de Municipalidades del Ecuador, todos ellos enfocados a la protección de la biodiversidad y a la creación de fuentes de trabajo para los pobladores a través del turismo ecológico sustentable.

Puerto Quito cuenta con una entidad financiera, Cooperativa San Miguel de los Bancos, enfocada en el aporte al desarrollo económico de los habitantes del cantón a través de sus créditos de consumo, vivienda y microcréditos.

La intervención de compañías como Endesa Botrosa, contribuye con el desarrollo del cantón ya que gracias a su gestión los pobladores de los Recintos Simón Bolívar y 24 de Mayo además de la agricultura tienen como opción la elaboración de cajas de madera que son vendidas a Nestlé del Ecuador. Además que incentivan a la población para la reforestación.

En Puerto Quito se encuentran lugares de extrema belleza natural como son La Piedra de Vapor, La Cascada Azul, esta última más conocida como la “Flor del Ecuador” y muchos otros lugares que lamentablemente carecen de señalización. Quienes se encargan de promocionarlos, son los dueños de las hosterías, pero no se cuenta con un punto de información turística con los atractivos que se

pueden visitar y esto hace que los turistas tengan en mente que Puerto Quito está conformado por una vía de paso para la Provincia de Esmeraldas.

El Cantón carece de una buena gastronomía y más aun de una identidad propia ya que al ser colonizado por gente de diversas regiones del país ha adoptado un poco de cada una de ellas.

Los turistas disfrutan el deleitar una condimentación diferente a la que comúnmente están acostumbrados. La industria gastronómica es un producto imprescindible para la promoción turística de un país.

Esta investigación ha permitido descubrir las falencias que tiene Puerto Quito en cuanto al recurso gastronómico, si tanto las instituciones, organismos, pobladores y visitantes se unieran para convertir a las debilidades y amenazas en fortalezas y oportunidades, ciertamente este cantón sería uno de los mas visitados del país gracias a todos los atractivos turísticos naturales y su biodiversidad.

A través de las encuestas realizadas para esta investigación se encontró pequeñas asociaciones tales como “Nueva Esperanza” y “Tigrillos”, quienes luchan por la conservación del agua, el suelo, el aire y la biodiversidad del medio ambiente, a su vez practican el cultivo orgánico de frutas y plantas propias de la zona como un aporte para el rescate gastronómico y artesanal de Puerto Quito.

Actualmente cuentan con una pequeña industria de productos orgánicos, restaurante y turismo comunitario en las que promocionan y comercializan alimentos netamente elaborados con productos cultivados en el cantón. Sus asociados cuentan con fincas en las que se producen diversidad de especerías naturales que realzan el sabor de sus comidas, el apoyo a estos cultivos permite que se mantenga y se cultive los sabores propios, contra restando la aparición de otros productos químicos y artificiales que no contribuyen a la conservación de los platos originales traídos a esta zona por sus colonizadores.

RECOMENDACIONES

Las autoridades que lo representan necesitan poner más énfasis en la parte turística del Cantón ya que cuentan con hermosos paisajes naturales que cualquier turista estaría maravillado de conocer.

En esta zona la gente necesita capacitarse para poder primero conocer el lugar donde viven, sus riquezas, fortalezas y debilidades para saber cómo deben guiar a un turista siendo ellos mismo quienes promocionen su Cantón.

El Municipio debe dar más apoyo a los pequeños productores, microempresarios y grandes empresarios, para que puedan desarrollar sus negocios, ya que esto contribuirá a la difusión de los atractivos turísticos del cantón, a su crecimiento y sobre todo a la promoción de sus valores gastronómicos. Efectivamente, el cantón posee atractivos turísticos que están en condiciones de ser promocionados para recibir a los visitantes.

Es importante recalcar que cuentan con muy buena infraestructura turística para los visitantes pero se debe tener mucho cuidado en cuanto a la sobrepoblación de estas áreas ya que afectan a sus atractivos naturales, para ello se debe capacitar a sus pobladores en cuanto al mantenimiento de estos recursos, para que sean ellos quienes promocionen e incentiven a los visitantes a la protección de los mismos.

La gastronomía adquiere cada día mayor importancia, razón por la cual las instituciones y organismos deben preocuparse por promocionar y difundir la comida típica nacional, la preparación de los platos típicos y la calidad del servicio en los establecimientos de alimentos y bebidas, para lograr establecer una imagen que incentive a las personas a trasladarse a determinado lugar.

Para ello es necesario, que los implicados en el tema gastronómico se capaciten en talleres de nutrición, de higiene de alimentos, presentación y formas de preparación de diversos platos.

Es importante fomentar la conservación de los cultivos propios de la región, así como, instruir a la juventud sobre los beneficios y las bondades que se encuentran en estos productos que contribuyen con una dieta nutritiva, conservan la salud y realzan las costumbres propias del cantón. Para ello, se deben promover salidas de campo en escuelas y colegios a fin de que los estudiantes tomen conciencia de la riqueza con la que cuentan. Estas excursiones serían complementadas con la recolección de productos orgánicos y visitas a las mini plantas de procesamiento implementadas por diversas asociaciones.

Debido a que el objetivo de esta investigación es el rescate de la identidad gastronómica del cantón, la capacitación debe estar enfocada a que los habitantes utilicen los productos cultivados en la región, eliminen el uso de productos pre elaborados, especialmente los aliños, tales como ajino moto, achiote preparado, té procesado, y en su lugar usen productos naturales como pimienta en grano, orégano, toronjil, achiote, menta, ajo, etc.

Esto además de contribuir con el rescate de la identidad, también mejora la salud de los habitantes al consumir productos naturales.

BIBLIOGRAFÍA

Material Impreso

- Recorrido por los Sabores del Ecuador, Pablo Cuvi, I Edición, 2001
- Historia de la Gastronomía Española, Manuel Martínez Llopis, Editora Nacional Madrid, 1981
- Guía Didáctica Gastronomía, Carlos Javier Condia, I Edición, 2008
- Alimentos y Sabores Noroccidente de Pichincha, Proredes, 2006
- Informe de Labores, Gobierno Cantonal de Puerto Quito, Narciza Parraga de Monar, 2007
- Puerto Quito-Un Puerto en Tierra Adentro, Manuel Espinoza Apolo, 2004

Material Electrónico

- www.puertoquito.gov.ec
- www.inec.gov.ec
- www.turismo.gov.ec
- www.pichincha.gov.ec
- www.monografias.com
- www.edufuturo.com
- www.ame.gov.ec
- www.hoy.com.ec
- www.wikipedia.org

ANEXOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA 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
 - Encuestas (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		

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 preparaban 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 C.

PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

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.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POS-TRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIR-LOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POS-TRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIR-LOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POS-TRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIR-LOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

NÚMERO DE ENCUESTA	4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector			5. Qué platos/bebidas/postres/etc. Recomendaría usted consumir a algún visitante.			6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POS-TRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIR-LOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POS-TRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIR-LOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POS-TRE	b. CAMBIOS EN PREPARACION	

MERO DE ENCUES TA	7. Qué platos/bebidas/postres/etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		8. Qué platos/bebidas/postres/etc. Nuevos conoce.			9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POS-TRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POS-TRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POS-TRE QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POS-TRE QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POS-TRE QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE

ANEXO D

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 E.

ENTREVISTA INFORMANTES CLAVE

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TECNICA							
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		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 F.

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

5. 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).

6. 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

7. 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.

8. 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.

9. 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.

CARACTERÍSTICAS DEL 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 al 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.

INSTITUCIONES/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.

ANEXO G.

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION 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.**

- 4. Presentar a sus directores la información** de los platos, bebidas o postres para su revisión (una ficha por plato) en digital.

ANEXO H. (ADJUNTO ARCHIVO EXEL)

ANEXO I

ENTREVISTAS INFORMANTES CLAVE

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Sta. Marianita	Carretera Principal 3901-313	Sta. Marianita
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	San Antonio de la Abundancia	Carretera Principal 3900-368	San Antonio de la Abundancia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Urbina		48	Femenino	Carretera Principal 3901-313	30
	Gloria Vergara		47	Femenino	Calle 10 de Septiembre 097484295	10
Nombre del plato/bebida/postre			Seco de carne			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Estofado de carne			
Tipo de plato/bebida/postre			Seco			
Tipo de plato/bebida/postre			Secos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Puestos de comida, restaurantes			
			Comedores			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Carretera principal			
			Carretera principal			
Características				Carne, ajo, cebolla, pimiento, tomate, zanahoria, hierbas, papas		
	Ingredientes			Carne, sabora, ajo, mostaza, ajinomoto, tomate, cebolla		
	Ingrediente principal			Carne		

		Hago el refrito con la cebolla, ajo, pimienta, zanahoria, tomate y sal al gusto una vez que esta el refrito adjuntamos la carne sudada dejamos que un momento y le adjuntamos las hierbitas picadas
	Preparación	Ponemos en la paila aceite, cebolla, ajo, savora, ajinomoto, tomate y sal hacemos un refrito, a la carne le ponemos un poco de mostaza y le añadimos al refrito. La carne debe estar precocida mezclamos y dejamos hervir a fuego lento.
	Acompañamiento	arroz, molido de verde aliñado y ensalada y papa cocida Menestra, ensalada, patacones
	Combinación/sustitución de productos	no No
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Bistec de carne Estofado. Frita
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ajo y aliños Carne fresca
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	Piedra de moler ajo
Usos y conservación (Valoración histórica)		Ninguno
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Ninguno
		Ninguno
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Ninguno
		Ninguno
	Significado que posee el plato	Ninguno
		Ninguna
	Historia	Ninguna
		Alimenticio
	Usos	Ninguno
	Nada	
Qué representa	Nada	
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		
	Ninguno	
Por qué se prepara en estas fiestas	Ninguno	

		Ninguno
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno
		Ninguno
	Relación con las fiestas	Ninguno
		Puestos de comida, restaurantes
	Lugares en donde se elabora	Comedores
	Quién los elabora	Rosa Urbina
		Gloria Vergara
	Quienes lo consumen	Gente de todas las clases sociales
Instituciones/org anizaciones		No
	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		no
	Producción directa (consumo interno)	No
Centros de producción del ingrediente base		no
	Comercializan	No
		Si Mercado Puerto Quito
	Mercados (al mayorista)	Si
		si Frigorífico Puerto Quito
Mercados (al minorista)	Si	
Producción del Ingrediente base		Puerto Quito
	Área	Puerto Quito
		Sierra
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Pichincha
	Provincia	Pichincha
		Fincas
Población	Fincas	
	Mas en verano	
Épocas de producción	Todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	San Antonio de la Abundancia	Principal	San Antonio de la Abundancia
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	San Antonio de la Abundancia	Principal	San Antonio de la Abundancia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Plaza		49	Femenino	Carretera Principal 3900-368	10 años
	Teresa Cueva		56	Femenino	Carretera Principal 3900-365	37
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de gallina criolla			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Caldo de pollo.			
			no			
Tipo de plato/bebida/postre			Caldos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Comedores			
			Comedor Lojanita			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Carretera principal			
			Carretera principal			
Características	Ingredientes			aliños, cebolla, pimienta		
				ajo, cebolla, hierbas, pimienta, comino		
	Ingrediente principal			Gallina criolla		

		<p>Se pone agua a hervir y una vez que esta hirviendo se pone las presas de la gallina criolla, se añade aliños (ajo, comino, cebolla paitaña y blanca) sal al gusto una vez cocinadas las presas apagamos y para servir el plato le añadimos hierbitas picadas y un trozo de yuca.</p>
Preparación		lavamos la gallina criolla con limón y sal, ponemos a hervir aguan en una olla, colocamos 1 cebolla paitaña entera, 1 trozo de pimiento, 1 rama de apio, 1 rama de cebolla blanca, sal al gusto, colocamos las presas de la gallina criolla , añadimos los aliños y una vez cocinada la gallina criolla ya está preparado el caldo servimos con un trozo de yuca, una porción de arroz y añadimos al caldo hierbitas picadas finamente.
	Acompañamiento	Yuca Yuca, arroz, plátano verde
	Combinación/sustitución de productos	No No
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Caldo de bolas con gallina criolla Seco de gallina, estofado, frita
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ingredientes frescos
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
Horno de barro		
utensilios de madera		Cuchara de palo
cocina a leña		
Otros:		Olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)		Ninguno
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Ninguno
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Ninguna Ninguna
	Significado que posee el plato	Ninguno ninguno
	Historia	Ninguna ninguna

	Usos	Ninguna vitamínicos	
	Qué representa	Nada Nada	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiestas octubrinas de fundación del Cantón, Navidad, año nuevo, carnaval	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Hay más demanda Costumbre	
	Relación con mitos/leyendas		Ninguna Ninguna
		Relación con las fiestas	Ninguna Ninguna
Lugares en donde se elabora		Comedores Comedores	
Quién los elabora		María Plaza Teresa Cueva	
Quienes lo consumen		Todos Clase alta	
Instituciones/org anizaciones		Promocionan el plato	No No
	Comercializan el plato	No No	
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No No
Comercializan		Fincas grupo 14 Fincas	
Mercados (al mayorista)		No No	
Mercados (al minorista)		No No	
Producción del Ingrediente base		Área	Fincas Fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra	
	Provincia	Pichincha Pichincha	
	Población	Todas Grupo 14	
	Épocas de producción	Todas Navidad, carnaval	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito			Grupo 14
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Puerto Quito	18 de Mayo	Pto. Quito
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Bélgica Paliz		57	Femenino	Grupo 14 086062260	30
	Sonia Monar		53	Femenino	18 de Mayo	26
Nombre del plato/bebida/postre			Encocado de guaña			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ninguno			
Tipo de plato/bebida/postre			Encocado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			X			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Ninguno			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Comedores			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Grupo 14			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque			
Características				Coco, cebolla, tomate, pimiento, achote, hierbas, sal. Aceite, ajo		
	Ingredientes			coco, refrito, guaña		
	Ingrediente principal			Guaña		

		<p>Partimos un coco lo rallamos, lavamos la guaña con limón, hacemos un refrito con aliños, achote, cebolla, tomate, sal, aceite y ajo. Licuamos el coco con un poquito de agua y lo cernimos, unimos con el refrito, una vez que hierva el refrito con el agua de coco añadimos la guaña, añadimos el resto del juego de coco, picamos hierbitas y apagamos la hornilla.</p>
	Preparación	Hacemos un refrito con cebolla, tomate, sal, aceite, aliños, se licua el coco, el agua de coco más agua simple se le pone a hervir una vez que este hirviendo se le une con el refrito se le coloca la guaña y se lo tapa hasta que se cocine la guaña.
	Acompañamiento	arroz, patacones, ensalada verde, yuca, arroz
	Combinación/sustitución de productos	en lugar del agua de coco ponen agua simple Ninguno
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Tapado de guaña Estofados
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Que los ingredientes estén frescos Ingredientes frescos
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Si
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	No
	cocina a leña	No
	Otros:	Horno de cocina o de leña. Olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)		Ninguno
	Valor histórico y cultural: origen del plato	Ninguno
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Ninguno Ninguno
	Significado que posee el plato	Ninguno Es un plato típico
	Historia	Ninguno Ninguna
	Usos	Ninguno

		Ninguno
		Nada
	Qué representa	es un símbolo para Puerto Quito
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Ninguna
		No
	Por qué se prepara en estas fiestas	No
		Ninguno
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno
		Ninguna
	Relación con las fiestas	Ninguna
		Puerto Quito
	Lugares en donde se elabora	Quininde, Esmeraldas
		Bélgica Paliz
	Quién los elabora	Sonia Monar
		Clase alta
	Quienes lo consumen	Clase alta
Instituciones/org anizaciones		No
	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base		Si lo pesco
	Producción directa (consumo interno)	No
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base		Ríos con gran cantidad de piedras
	Área	Rio Caoní, Blanco, Silanchi
		Sierra
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Pichincha
	Provincia	Pichincha
		Santa Marianita, Achote
Población	En todos los recintos donde pasan los ríos	
		Verano
	Épocas de producción	Verano

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Puerto Quito	10 de Mayo	Pto. Quito
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Puerto Quito	18 de Mayo	Pto. Quito
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Luis Jervis		51	Masculino	10 de Mayo	26
	Dalila Calle		45	Femenino	18 de Mayo	20
Nombre del plato/bebida/postre			Ceviches concha, camarón, pescado, mixto			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ninguno			
Tipo de plato/bebida/postre			Ceviche			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Puestos			
			Puestos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Calle principal del pueblo			
			Calle principal			
Características	Ingredientes			Mariscos, cebolla, tomate, hierbas, limón, aceite, salsa de tomate, mostaza, pimienta		
				Tomate, cebolla paiteña, culantro, camarones, ajinomoto		
	Ingrediente principal			Mariscos		
	Preparación			El camarón pre cocido le añadimos cebolla paiteña , tomate picado, aceite, sal, salsa de tomate, limón mostaza, pimienta y hierbas		

		Ninguno
		Puestos
	Lugares en donde se elabora	Puesto de Luis Jervis y Delfín Azul
		Luis Jervis
	Quién los elabora	Dalila Calle
		Todas las clases sociales
	Quienes lo consumen	Todos
Instituciones/org anizaciones		No
	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
entros de producción del ingrediente base		No
	Producción directa (consumo interno)	No
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
	No	
Mercados (al minorista)	No	
Producción del Ingrediente base		Costa
	Área	Costa
		Costa
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Esmeraldas
	Provincia	Esmeraldas
		Esmeraldas
	Población	Esmeraldas
	Todas	
Épocas de producción	Todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito		Eugenio Espejo	Pto. Quito
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito		Carretera	San Antonio de la Abundancia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Romero		41	Femenino	92189339	41
	Betty Somoza		45	Femenino	3900340	24
Nombre del plato/bebida/postre			Empanadas de verde			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ninguno			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremés			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Puestos			
			Ninguno			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Calle principal de Puerto Quito			
			Ninguno			
Características	Ingredientes			Verde, queso y aliños		
	Verde, queso, sal			Verde, queso, sal		
	Ingrediente principal			Verde		
Preparación			Se cocina el verde a término medio, se lo muele y se lo amasa, se le añade sal a la masa, se le amolda ahí se le rellena con queso y se le frie en bastante aceite hirviendo.			

		Cocino el verde con sal, le muelo y le amaso bien de manera que quede la masa compacta, le doy la forma de empanada colocando como condumio queso desmenuzado. Las frío en aceite hirviendo.
	Acompañamiento	Ensalada Ensalada
	Combinación/sustitución de productos	Ninguno Ninguno
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Patacones, majado, molido, bolitas Bolones, majado, patacones
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ninguno Ninguno
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	Piedra de moler y rodillo botella de cerveza
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Tradicición Ninguno
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Ninguno Ninguno
	Significado que posee el plato	Ninguno Ninguno
	Historia	Ninguno Ninguno
	Usos	Alimenticio Ninguno
	Qué representa	Nada Nada
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Ferriados y fines de semana
	Por qué se prepara en estas fiestas	Hay mas afluencia de gente Hay más demanda
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno Ninguno
	Relación con las fiestas	Ninguno Ninguno
	Lugares en donde se elabora	Puestos Puestos
	Quién los elabora	María Romero

		Betty Sornoza
		Todos
	Quienes lo consumen	Todos
Instituciones/org anizaciones		Si el Municipio
	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base		Si
	Producción directa (consumo interno)	No
		Fincas
	Comercializan	Fincas
Centros de producción del ingrediente base	Mercados (al mayorista)	No
		No
		No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base		Pichincha
	Área	Pichincha
		Sierra
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Pichincha
	Provincia	Pichincha
		Puerto Quito
Población	Grupo 14	
	Todo el año	
Épocas de producción	Todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	24 de Mayo	24 de Mayo	24 de Mayo
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	Achiote	Achiote	Achiote
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ligia Oyos		45	Femenino		25
	Judith Suarez		55	Femenino		15
Nombre del plato/bebida/postre			Chocolate artesanal			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Postres			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Ninguno			
			Ninguno			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Recinto 24 de Mayo			
			Recinto Achiote			
Características	Ingredientes			Cacao, panela, agua		
				Cacao, agua y panela		
	Ingrediente principal			Cacao		

		<p>El Cacao se le procesa por 7 días, 4 de fermentación en u tensillos de madera y 3 de secado del cacao, una vez seco el cacao lo tostamos en olla de barro en cocina de leña removemos con la mama cuchara de madera hasta que reviente como canguil. Ponemos a diluir un poco de raspadura en agua en el fuego, mientras eso hierve pelamos el cacao como pelar maní. Molemos el cacao y le unimos al agua con panela para que nos de el dulce necesario, lo servimos acompañado de una fruta.</p>
	Preparación	Se muele el cacao y se une con agua y panela se lo deja hervir en la candela
	Acompañamiento	<p>Frutas</p> <p>Banana</p>
	Combinación/sustitución de productos	<p>Ninguno</p> <p>No</p>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<p>Postres, mermeladas</p> <p>Pasteles y postres</p>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cacao de buena calidad
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Si
	Horno de barro	
	utensilios de madera	Si
	cocina a leña	Si
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)		No
	Valor histórico y cultural: origen del plato	No
		No
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	No
		Ninguno
	Significado que posee el plato	Ninguno
		Ninguno
	Historia	Ninguno
	Ninguno	
Usos	Ninguno	
	Nada	
Qué representa	Nada	

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		
	Por qué se prepara en estas fiestas		
	Relación con mitos/leyendas	No No	
	Relación con las fiestas	No No	
	Lugares en donde se elabora	En las fincas autosustentables Fincas ecológicas	
	Quién los elabora	Ligia Oyos Bélgica Paliz	
	Quiénes lo consumen	Todos Todos	
	Instituciones/org anizaciones	Promocionan el plato	No No
		Comercializan el plato	No No
		Si Si	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si Si	
	Comercializan	Si Si	
	Mercados (al mayorista)	No No	
	Mercados (al minorista)	No No	
		No No	
Producción del Ingrediente base	Área	Fincas Fincas sustentables	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra	
	Provincia	Pichincha Pichincha	
	Población	Finca Jardín Tropical Finca	
	Épocas de producción	Todo el año Todo el año	
		Todo el año Todo el año	
		Todo el año Todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito	24 de Mayo	24 de Mayo	24 de Mayo
	Pichincha	Puerto Quito	Puerto Quito			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ligia Oyos		45	Femenino		
	Bélgica Paliz		57	Femenino	Grupo 14 086062260	30
Nombre del plato/bebida/postre			Tilapia ahumada			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Pescado			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Ninguno			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente al By Pass			
Características	Ingredientes			ajo, cebolla, pimiento y tomate, tilapia y sal		

		Sabora, ajo molido, cebolla molida y sal
	Ingrediente principal	Tilapia
	Preparación	La Tilapia tiene que estar con sal, en el interior ponemos las rodajas de ajo, cebolla, pimiento y tomate, se le envuelve en la hoja de plátano con un pedazo de albaca se amarra y se le mete al horno de aluminio hasta que se cocine. Se le aliña la tilapia con sabora, sal, ajo y cebolla se le envuelve en hoja de plátano y se le mete al horno hasta que se cocine
	Acompañamiento	Patacones, ensalada, arroz Arroz con patacones y ensalada
	Combinación/sustitución de productos	Se puede sustituir con otra clase de pescado
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Tilapia apanada, al vapor
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Tener las tilapias bien limpias y los cortes perfecto y que el ajo sea colocado en el cerebro de la tilapia Tener tilapia fresca
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	Si
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	Horno de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	No No
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	No No
	Significado que posee el plato	Ninguno Ninguno
	Historia	Ninguno Ninguno
	Usos	Ninguno Ninguno
	Qué representa	Nada Nada
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Ferriados
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la gente la consume

		No
	Relación con mitos/leyendas	No
		No
	Relación con las fiestas	No
		En ninguna parte por ser trabajosa
	Lugares en donde se elabora	
		Ligia Oyos
	Quién los elabora	Bélgica Paliz
		Todos
	Quienes lo consumen	Todos
Instituciones/org anizaciones		El Grupo los Tigrillo
	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base		No
	Producción directa (consumo interno)	No
		Si en Fincas Malacatos
	Comercializan	Si en fincas
		Si
	Mercados (al mayorista)	No
		Si
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base		Finca Malacatos
	Área	Fincas
		Sierra
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Pichincha
	Provincia	Pichincha
		Finca Malacatos
Población	Fincas	
		Todo el año
	Épocas de producción	Todo el año

SECO DE GALLINA







CALDO DE GALLINA









ENCOCADO DE GUAÑA







CEVICHES







EMPANADAS DE VERDE







CHOCOLATE ARTESANAL







TILAPIA









