



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
**La Universidad Católica de Loja**

**ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO**

**MODALIDAD A DISTANCIA**

**INVESTIGACION Y PUESTA EN VALOR DE LOS  
RECURSOS GASTRONOMICOS DEL ECUADOR  
CANTÓN CUENCA**

**TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TITULO DE  
INGENIERO EN TURISMO Y HOTELERIA**

**AUTOR:**

**PESÁNTEZ CORRAL JUANA CATALINA**

**DIRECTOR:**

**LCDA. SÁNCHEZ CEVALLOS ROSARIO ESTEFANÍA**

**CENTRO UNIVERSITARIO  
CUENCA**

**2010**

## **CERTIFICACION**

Lcda. Estefanía Sánchez Cevallos

**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.

Lcda. Estefanía Sánchez Cevallos

**DIRECTOR DE TESIS**

## **AUTORÍA**

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

Juana Pesántez Corral

## **Dedicatoria**

Este trabajo está dedicado principalmente a mis hijos, ellos son la razón de ser de mi vida, y el motor que me impulsa a salir adelante. A mis padres por haberme apoyado durante toda mi vida, aún en los momentos más difíciles. Y a mi esposo por ayudarme a crecer espiritual y profesionalmente.

## **Agradecimiento**

Agradezco a Dios por permitirme realizar este sueño,  
a mis padres, a mis hijos, a mis compañeras, ya que de  
una u otra forma a pesar de ni siquiera conocernos, nos  
hemos apoyado incondicionalmente y por último a los  
maestros que han colaborado en el aprendizaje que nun-  
ca termina.

### **Contrato de Cesión de Derecho de Tesis**

Yo, Juana Catalina Pesántez Corral, declaro ser autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos y acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que su parte pertinente textualmente dice "Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad"

F.....

Autor

## INDICE DE CONTENIDOS

Certificación.....	I
Autoría.....	II
Dedicatoria.....	III
Agradecimiento.....	IV
Contrato de Cesión de Derecho de Tesis .....	V
Índice de Contenidos.....	VI
Resumen .....	IX
Introducción .....	XI
Objetivos .....	XII

### CAPITULO I

	13
SITUACION ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN...	
	13
1.1 Situación geográfica .....	14
1.2 Aspectos demográficos .....	16
1.2.1 Indicadores de Salud .....	18
1.2.2 Indicadores Educativos .....	20
1.2.3 Migración interna y externa .....	21
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza .....	23
1.3 Análisis de la vivienda .....	24
1.4 Situación Política Y Administrativa .....	27
1.5 Sector Productivo primario .....	27
1.5.1 Agricultura .....	28
1.5.2 Ganadería .....	29
1.5.3 Producción y rendimiento .....	29
1.5.4 Asistencia Técnica .....	30
1.5.5 Comercialización y Consumo .....	30
1.5.6 Crédito .....	31
1.6 Sector Productivo secundario .....	31

1.6.1 Industria .....	32
1.6.2 Artesanía .....	37
1.6.3 Crédito .....	38
1.7 Sector Productivo técnico .....	38
1.7.1 Comercio .....	38
1.7.2 Turismo .....	40
1.7.3 Transporte .....	

## CAPITULO II

CAPITULO II	42
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA.....	42
2. Gastronomía.....	42
2.1 Historia de la gastronomía en general .....	45
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.....	

## CAPITULO III

CAPITULO III	49
DIAGNOSTICO GASTRONOMICO DEL SECTOR.....	49
3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.....	68
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales .....	72
3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales .....	

## CAPITULO IV

CAPITULO IV	75
INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TIPICA Y TRADICIONAL DEL CANTON	
	75
4.1 Ficha .....	76
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas .....	



## CAPITULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO TIPICO Y TRADICIONAL DEL CANTON.....	78
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....	78
5.2 Instituciones y Organismos que promocionan/comercializan los platos/bebidas/postres típicos y tradicionales.....	79

## CAPITULO VI

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE .....	81
6.1 Propuesta alternativa de platos/bebidas/postres para el desayuno escolar.....	81 86
Conclusiones .....	87
Recomendaciones .....	88
Bibliografía .....	89
Anexos .....	

## RESUMEN

Sin lugar a dudas, Ecuador es un país con una gran biodiversidad, pues debido a su ubicación, goza de una amplia variedad de climas, lo que ha favorecido que su flora y fauna sean únicas, está lleno de paisajes hermosos y atractivos espectaculares. Por ser un país multicultural, encontramos gran variedad de costumbres, creencias, tradiciones y rituales. La gastronomía evidentemente es otro de los factores significativos, ya que con la mezcla de ingredientes y recetas de indios y españoles, se ha logrado realizar verdaderos manjares, principalmente en las celebraciones y fiestas. Por todo lo mencionado y muchas otras razones más, el turismo se ha convertido en uno de los principales ingresos del Ecuador, y cada vez va tomando más importancia el atraer un mayor número de visitantes en todas sus regiones.

Cuenca, es una de las ciudades más hermosas del Ecuador, muestra de esto es que fue nombrada Patrimonio Cultural de la Humanidad y además elegida como la primera opción en el mundo que escogieron jubilados norteamericanos y europeos para vivir después de su retiro. En este cantón existen singulares atractivos como sus ríos, su arquitectura, sus artesanías, sus fiestas e indiscutiblemente su gastronomía, y es este punto el que nos interesa principalmente en este estudio, que está dividido en los siguientes capítulos:

- I. Situación Económica, Social y Productiva del Cantón
- II. Generalidades de la Gastronomía
- III. Diagnóstico Gastronómico del sector
- IV. Inventario de la Gastronomía Típica y Tradicional del Cantón
- V. Propuesta de puesta en valor del Recurso Gastronómico Típico y Tradicional del Cantón
- VI. Propuesta en base al ingrediente base, proponer alternativas de platos/bebidas/postres, para el desayuno escolar.

Como primer paso, se realizará una investigación secundaria, en la que identificaremos los principales platos y bebidas típicas del cantón, para después validar la información con la aplicación de encuestas de manera aleatoria a la población, entre las cuales se deberá escoger a informantes claves a los que se les realizará una entrevista con el fin de obtener más información sobre los platos y bebidas típicas existentes principalmente en época de fiestas.

Una vez hecho esto, estaremos ya en la capacidad de hacer el procesamiento de la información, presentar los resultados obtenidos y proponer alternativas para la puesta en valor de la gastronomía cuencana, por último presentar las conclusiones y recomendaciones.

## **INTRODUCCIÓN**

El tema a tratar es la “INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN CUENCA”. La gastronomía tiene el poder de hechizar a los turistas complaciendo todos sus sentidos e invitándoles a probar sabores que nunca antes pudieron imaginar.

El cantón Cuenca, cuenta con una exquisita tradición gastronómica, principalmente en época de fiestas y celebraciones, la misma que con el pasar de los años está desapareciendo poco a poco, debido al ajetreado estilo de vida que se lleva en la actualidad, por lo que se busca revitalizar la cultura gastronómica del cantón, y difundir a las nuevas generaciones para preservar la misma.

Pero antes se realizará un análisis de los aspectos generales del cantón para conocer exactamente el medio que vamos a investigar: situación económica, social y productiva.

Para analizar e interpretar la gastronomía del cantón, se aplicará una investigación mixta (cualitativa y cuantitativa), basada en el método histórico y descriptivo, con el fin de recolectar las experiencias pasadas.

Se realizará una investigación secundaria sobre la gastronomía típica en fiestas y se realizará encuestas y entrevistas a la población, con el fin de determinar cuáles son los platos propios del cantón y recopilar todo el conocimiento que los entrevistados puedan tener de los mismos. Para de ahí hacer el diagnóstico y el inventario gastronómico del sector con una propuesta para la puesta en valor de la gastronomía típica y tradicional en época de fiestas.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo general**

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

### **Objetivos específicos**

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
2. Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
3. Identificar a partir de productos base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
4. Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
5. Identificar las combinaciones o sustitución de Ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
6. Identificar los centros de acopio de los productos.
7. Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en la región.
8. Análisis de la cadena de valor turística y puesta en valor cultural.

## CAPITULO I

### SITUACION ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTON

#### 1.1 SITUACION GEOGRAFICA

“Santa Ana de los 4 ríos de Cuenca” es la capital de la provincia del Azuay, está ubicada al sur del Ecuador con coordenadas geográficas 2°32′55 a 3°39′39 de latitud sur y 78°24′53 a 79°45′43 de longitud oeste, está entre los 2.350 y 2.550 metros sobre el nivel del mar. Ubicada sobre una gran planicie en la cordillera de los Andes, ocupa el mismo sitio que una vez lo hicieron las capitales de las naciones cañari e inca.

Es el cantón más grande de la provincia del Azuay, su superficie es de 3.129 km<sup>2</sup>.

Cuenca está constituida por un sistema de cuatro terrazas, que le brindan un toque de relieve a la ciudad.

Está bañada por cuatro ríos que le dan su nombre: el Machángara hacia el norte, el Tomebamba que prácticamente corta la ciudad en dos, el Yanuncay y el Tarqui hacia el Sur que se unen para confluir como uno solo en el Tomebamba hacia el extremo este de la ciudad.

Goza de un clima benigno, que junto con la gran disponibilidad de agua y la fertilidad del suelo, permite que el valle este cubierto de verde vegetación, con un suelo apto para el cultivo, por lo que esta zona fue aprovechada por los cañaris y posteriormente por incas y españoles.

El Barranco, ceja levemente elevada, divide la segunda y la tercera terraza y constituye una de las características más interesantes de la geografía cuencana, pues en la actualidad es el límite entre la Cuenca histórica y la moderna.

En referencia a las estaciones climáticas, entre junio y septiembre se presenta una temporada de sequía en Cuenca y sus alrededores. El resto del año hay períodos variables de lluvia, principalmente entre los meses de octubre a diciembre y entre marzo y mayo. (Guía Oficial de Cuenca)

**Imagen 1. El Barranco, Cuenca Ecuador**



Fuente: [www.inkas.com](http://www.inkas.com)

### **Límites**

Los límites del cantón Cuenca son:

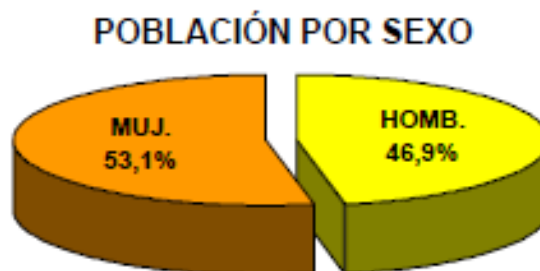
Al Norte con la provincia del Cañar

Al Sur con los cantones Girón, San Fernando, Santa Isabel y parte del cantón Sigüig.

Al oeste con la provincia del Guayas.

### **1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS**

**Gráfico 1**



FUENTE: INEC 2001

ELABORACION: INEC 2001

La ciudad de Cuenca abarca el 69.7% de la población total de la provincia del Azuay, con 417.632 habitantes, de los cuales 195.683 (46,9%) son hombres y 221.949 (53,1%) son mujeres, con una tasa de crecimiento promedio anual de 2,1%, según el Censo de Población y Vivienda INEC (2001).

**Tabla 1. Distribución de la población del cantón Cuenca, según parroquias**

<b>DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN CUENCA, SEGÚN PARROQUIAS</b>			
<b>PARROQUIAS</b>	<b>TOTAL</b>	<b>HOMBRES</b>	<b>MUJERES</b>
<b>TOTAL</b>	<b>417.632</b>	<b>195.683</b>	<b>221.949</b>
CUENCA (URBANO)	277.374	131.099	146.275
ÁREA RURAL	140.258	64.584	75.674
PERIFERIA	1.621	753	868
BAÑOS	12.271	5.610	6.661
CUMBE	5.010	2.221	2.789
CHAUCHA	1.633	771	862
CHECA (JIDCAY)	2.698	1.126	1.572
CHIQUINTAD	4.073	1.833	2.240
LLACAO	4.501	2.041	2.460
MOLLETURO	5.221	2.641	2.580
NULTI	4.589	2.173	2.416
OCTAVIO CORDERO P.	2.178	932	1.246
PACCHA	5.311	2.393	2.918
QUINGEO	5.646	2.526	3.120
RICAUARTE	14.006	6.633	7.373
SAN JOAQUÍN	5.126	2.438	2.688
SANTA ANA	4.739	2.244	2.495
SAYAUSÍ	6.643	3.142	3.501
SIDCAY	3.439	1.426	2.013
SININCAY	12.650	5.713	6.937
TARQUI	8.902	4.105	4.797
TURI	6.692	3.113	3.579
VALLE	18.692	8.684	10.008
VICTORIA DEL PORTETE	4.617	2.066	2.551

FUENTE: INEC 2001

ELABORACION: INEC 2001

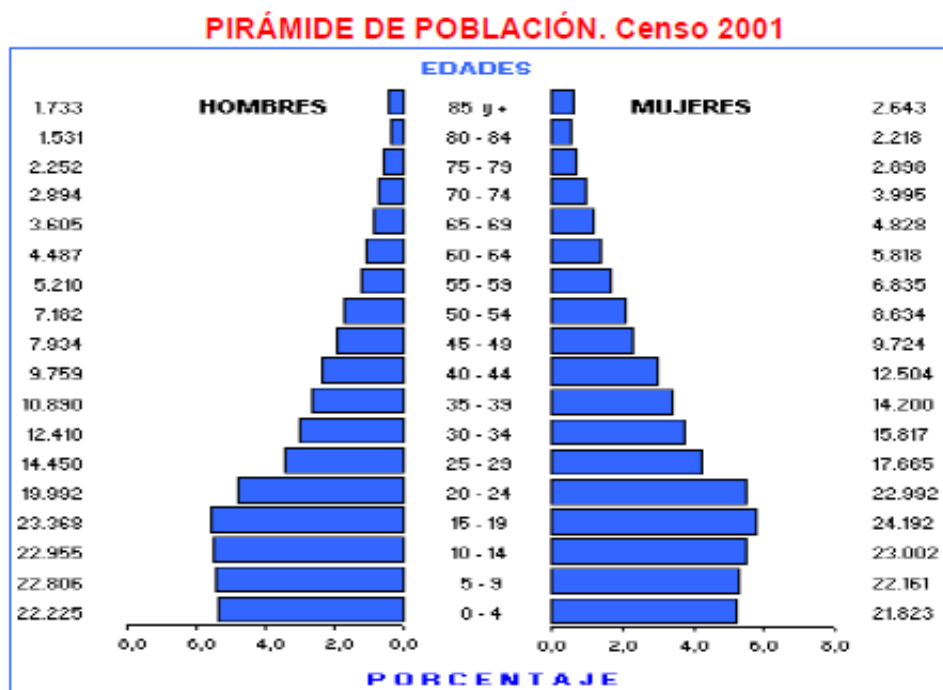
La población se divide en pobladores de zonas urbanas y pobladores de zonas rurales. Los primeros alcanzan el 66.4% con 277.374 habitantes, mientras que los segundos llegan al 33.6% con 140.258 habitantes. A continuación el detalle de la distribución de la población por parroquias.

### **Gráfico 2. Pirámide de Población**

Dentro de estas cifras, existe un equilibrio entre las personas jóvenes y los adultos. Los menores de 15 años cuentan con el 32.3% del total de la población, las personas entre 15 y 24 años alcanzan el 21.7%, los individuos entre 25 y 64 años



poseen el 39.2% del total de pobladores de Cuenca, mientras que los ancianos llegan tan solo a ocupar el 6.8%. (Censo de Población y Vivienda INEC 2001)



FUENTE: INEC 2001

ELABORACION: INEC 2001

### 1.2.1 INDICADORES DE SALUD

El Ministerio de Salud Pública del Ecuador y la Representación de la Organización Panamericana de Salud, declararon a Cuenca como “ciudad saludable” en el 2007, como reconocimiento al trabajo que realizó la Ilustre Municipalidad de Cuenca, el Consejo Cantonal de Salud y las diferentes organizaciones públicas y privadas para mejorar las condiciones de salud y calidad de vida de los pobladores de la ciudad.

Principalmente la Ilustre Municipalidad de Cuenca, ha establecido políticas públicas y ha creado entornos que apoyan y favorecen la salud en los últimos años, por lo que se puede decir que Cuenca goza de buena salud.

**Tabla 2. Principales causas morbilidad cantón Cuenca**

<b>CAUSA</b>	<b>PACIENTES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>PARTO ÚNICO ESPONTÁNEO</b>	6.103	0,11%
<b>COLELITIASIS Y COLECISTITIS</b>	2.815	0,05%
<b>ATENCIÓN MATERNA RELACIONADA CON FETO Y CON CAVIDAD AMNIÓTICA</b>	2.405	0,04%
<b>OTRAS COMPLICACIONES DEL EMBARAZO Y DEL PARTO</b>	2.290	0,04%
<b>NEUMONIA</b>	2.243	0,04%
<b>DIARREA Y GASTROENTERITIS DE PRESUNTO ORIGEN INFECCIOSO</b>	1.903	0,03%
<b>OTRAS ENFERMEDADES DE LA NARIZ Y DE LOS SENOS NASALES</b>	1.733	0,03%
<b>ENFERMEDADES DEL APÉNDICE</b>	1.711	0,03%
<b>OTROS EMBARAZOS TERMINADOS EN ABORTO</b>	1.392	0,03%
<b>TRAUMATISMOS DE REGIONES ESPECIFICAS Y NO ESPECÍFICAS</b>	1.068	0,02%

FUENTE: INEC

ELABORACION: AUTORA

Entre las principales causas de morbilidad de Cuenca, según información proporcionada por el INEC (2008), podemos observar en la tabla siguiente que en primer lugar está el parto único espontáneo con el 11% del total de pacientes ingresados por esta causa, en segundo lugar está la colelitiasis y colecistitis con el 5% y en tercer lugar la atención materna relacionada con feto y cavidad amniótica con el 4%, seguido por otras complicaciones del embarazo, neumonía, diarrea y gastroenteritis, enfermedades de la nariz y los senos nasales, embarazo terminado en aborto y traumatismos.

**Tabla 3. Principales causas de mortalidad cantón Cuenca**

<b>CAUSAS</b>	<b>TOTAL</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>NEUMONIA</b>	169	8,41%
<b>OTRAS ENFERMEDADES DEL CORAZON</b>	143	7,11%
<b>ENFERMEDADES ISQUEMICAS DEL CORAZON</b>	121	6,02%
<b>ENFERMEDADES DEL HIGADO</b>	99	4,93%
<b>ENFERMEDADES CEREBROVASCULARES</b>	98	4,88%
<b>DIABETES MELLITUS</b>	95	4,73%
<b>ENFERMEDADES HIPERTENSIVAS</b>	95	4,73%
<b>TUMOR MALIGNO DEL ESTOMAGO</b>	83	4,13%
<b>SINTOMAS SIGNOS Y HALLAZGO ANORMAL CLINICO Y DE LABORATORIO</b>	81	4,03%
<b>TODAS LAS DEMAS CAUSAS EXTERNAS</b>	71	3,53%

FUENTE: INEC

ELABORACION: AUTORA

Las causas más comunes de defunciones en el cantón (2008) de un total de 2.010 muertes, fueron: neumonía, otras enfermedades del corazón, enfermedades isquémicas del corazón, enfermedades del hígado, enfermedades cardiovasculares, diabetes, hipertensión entre otras.

### **1.2.2 INDICADORES EDUCACIONALES**

Cuenca entró de lleno al cultivo de las letras. El Eco del Azuay y otros periódicos fundados a partir de 1828, la predestinación y numerosos libros de crítica literaria, científicos o religiosos, y todo su ejemplo de erudición impactaron en varios cuencanos que crearon academias y liceos para el aprendizaje y el cultivo de la

literatura en todas sus expresiones, pero particularmente en la poesía, que se acrecentó con la admiración por la Madre de Dios a partir de la prolongación del Dogma de la Inmaculada Concepción en 1854. Fueron tantos los poetas, que su enumeración sería demasiado larga. Y el número de amantes de las diversas expresiones culturales creció hasta resultar nombrados por eminentes críticos guayaquileños y quiteños, como la Atenas del Ecuador.

**Gráfico 3. Cantón Cuenca: Tasas de analfabetismo por sexo y áreas.**



FUENTE: INEC 2001

ELABORACION: INEC 2001

**Tabla 4. Niveles de Instrucción por sexo y áreas**

**CANTÓN CUENCA: POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MÁS, POR SEXO Y ÁREAS, SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN. Censo 2001**

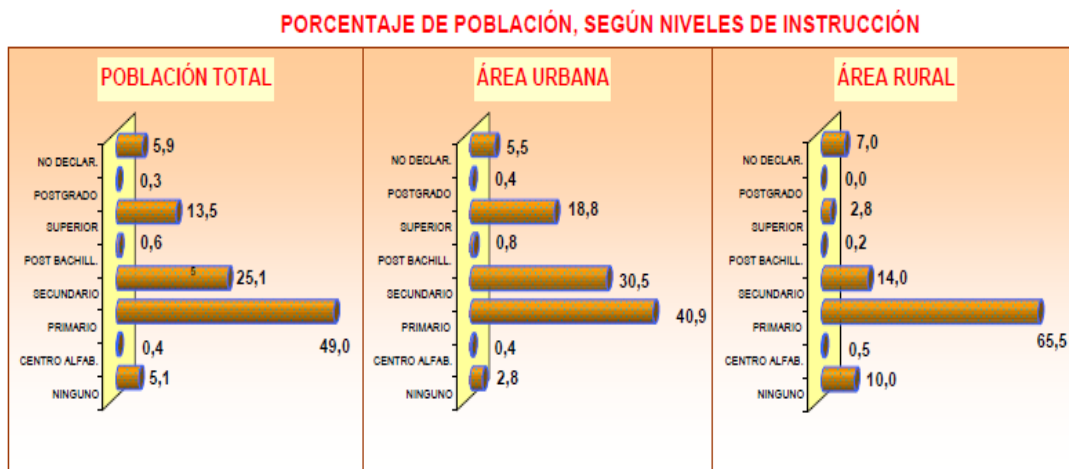
NIVELES DE INSTRUCCIÓN	TOTAL			HOMBRES			MUJERES		
	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL
TOTAL	373.584	250.291	123.293	173.458	117.483	55.975	200.126	132.808	67.318
NINGUNO	19.221	6.916	12.305	5.515	1.986	3.529	13.706	4.930	8.776
CENTRO ALFAB.	1.525	906	619	712	412	300	813	494	319
PRIMARIO	183.204	102.444	80.760	85.165	47.755	37.410	98.039	54.689	43.350
SECUNDARIO	93.659	76.370	17.289	43.919	35.193	8.726	49.740	41.177	8.563
POST BACHILLERATO	2156	1.894	262	925	829	96	1.231	1.065	166
SUPERIOR	50.593	47.141	3.452	25.883	24.129	1.754	24.710	23.012	1.698
POSTGRADO	1.001	973	28	656	638	18	345	335	10
NO DECLARADO	22.225	13.647	8.578	10.683	6.541	4.142	11.542	7.106	4.436

El promedio de años aprobados por la población de 10 años y más (escolaridad media) para el Cantón Cuenca es de 7,5 años, para la población del área urbana es de 8,6 años y para el área rural 5,0 años. Para hombres 7,9 y para mujeres 7,1 años

FUENTE: INEC 2001

ELABORACION: INEC 2001

**Gráfico 4. Porcentaje de población, según niveles de instrucción**



FUENTE: INEC 2001

ELABORACION: INEC 2001

En la provincia del Azuay, la información disponible se encuentra a nivel de educación pre-primaria, primaria y media que conforman el nivel de educación básica.

En Cuenca el número de estudiantes en el sector urbano es de 83.614 y en el sector rural 35.696, el número de planteles en el sector urbano es de 337 y en el sector rural es de 359 estos datos constan hasta el censo realizado en el periodo lectivo 2003 – 2004.

Los pobladores del cantón son en su mayoría alfabetos. Del total de pobladores, el 93.9% que son 308.555 habitantes son alfabetos, dejando el 6.1% de analfabetos, es decir 19.923 habitantes, la mayoría ubicada en las zonas rurales según el INEC (2001)

### 1.2.3 MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA

Dentro de la provincia del Azuay, su capital Cuenca, presenta fuertes movimientos migratorios, tanto de sus parroquias rurales periféricas como de los cantones y capital provincial de Cañar, Azogues, que son los que le dan un enorme dinamismo poblacional, al registrar el centro urbano diariamente volúmenes considerables de población que acuden a desarrollar actividades administrativas, educativas, culturales y de transacciones comerciales.

El porcentaje de población que viene de otras áreas urbanas de la Provincia así como del país, que residen actualmente en Cuenca, representan el 51.24 %, de este porcentaje el 24.22% provienen de los cantones Azuayos, y el 27.02% de otros centros urbanos del país.

La migración campo-ciudad en el caso de Cuenca tiene menor importancia que la urbana-urbana, solamente el 26.69% de la inmigración provienen de la áreas rurales y el 74% de las áreas urbanas porque la mayor parte de la población se dedica al sector servicios.

La migración extranjera constituye para los países receptores mano de obra más barata, calificada o no, que acuden a los mismos en busca de mejorar su situación económica, producto de la crisis política, social y económica del país. Dentro de esta población existe también mano de obra calificada de profesionales de tercero y cuarto nivel de educación, con pérdidas de mano de obra productiva y reproductiva para el país de origen del migrante.

Los emigrantes son jóvenes de 20 a 39 años generalmente, en su mayoría hijos de familia, en la ciudad de Cuenca, el 16.93% de las familias tienen uno o más miembros de su familia fuera del país, por lo que es la segunda ciudad con mayor número de migrantes, según la encuesta del Mercado Laboral Ecuatoriano FLACSO (2003).

En Quito y Guayaquil, la distribución de los emigrantes por sexo es equilibrada, pero esto es diferente en Cuenca, ya que el 66,9% de la migración corresponde al sexo masculino y apenas el 33,1% son mujeres, esto se debe al peligro y los riesgos que corren al viajar mayoritariamente hacia Estados Unidos (el 81,7%), a ciudades como Chicago, New York, Los Ángeles, San Francisco, New Yérsey; y en menor escala a España, Italia, Australia; en su mayoría son ilegales lo cual ha motivado que en la región austral se desarrolle una especie de mafia denominada coyoterismo.

#### **1.2.4 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA**

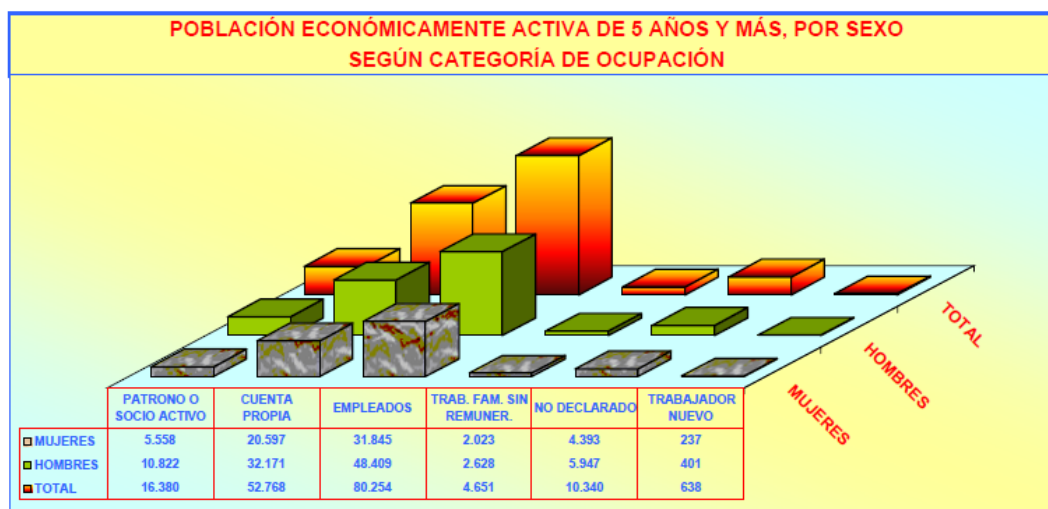
El desarrollo económico y el quehacer político de Cuenca configuran una identidad que la singulariza de las demás ciudades del Ecuador, adquiriendo un nombre propio: Progresismo cuencano.

Inicialmente, el progresismo es una respuesta a la pérdida de importancia poblacional y económica de Cuenca, en tiempos republicanos iniciales. Solo citemos un dato: hasta fines del siglo XVIII Cuenca es la segunda urbe en importancia; pero mediado del siglo XIX, se configura la bipolaridad Quito- Guayaquil que será una constante histórica del país. De allí que, el proyecto germinal del progresismo se sustente en cuatro ejes fundamentales:

1. Recuperación de la importancia político - administrativa de Cuenca y su región.
2. Reactivación económica mediante la apertura de nuevos mercados para la producción agro-artesanal.
3. Construcción de vías, especialmente hacia el puerto principal y la capital del país.
4. Formación profesional de los grupos elitistas con la creación de la Universidad de Cuenca.

En las últimas décadas del siglo pasado, el progresismo liderado por Luis Cordero Crespo, además de los proyectos enunciados, perfecciona el modelo reanimando actividades de recolección exportable de cascarilla y la exportación minera, aunque sus resultados en términos de rentabilidad no rinden lo esperado. La revolución liberal de fines de siglo encuentra en los conservadores cuencanos liderados por Antonio Vega Muñoz una resistencia sangrienta. Los alfaristas ganaron la batalla de Cuenca en 1896, pero no la guerra; el conservadurismo clerical, continuara ejerciendo la hegemonía del poder político – ideológico local a lo largo de la primera mitad del siglo XX.

## Gráfico 5. Población económicamente activa de 5 años y más, por sexo, según categoría de ocupación



FUENTE: INEC 2001

ELABORACION: INEC 2001

En cuanto a la actividad de los Cuencanos, el 44.2% del total de la población entran dentro de la Población Económicamente Activa (PEA). De los 165.031 habitantes trabajadores, 161.943 están laborando y el resto están desocupados.

De la cifra de Cuencanos que están trabajando, el 11.5% está dentro del sector primario de producción, el 28.3% en el sector secundario y el restante 51.4% en el sector terciario de servicios. El 52.1% de los cuencanos de la PEA están en condiciones de subempleo o no se encuentra identificada su actividad laboral.

### 1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA

**Tabla 5. Total de viviendas, ocupadas con personas presentes.**

CANTÓN CUENCA							
TOTAL DE VIVIENDAS, OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES, PROMEDIO DE OCUPANTES Y DENSIDAD POBLACIONAL Censo 2001							
ÁREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES			POBLA-CIÑO TOTAL	EXTEN-SIÓN Km2	DENSI-DAD Hab / Km2
		NÚMERO	OCUPANTES	PROMEDIO			
TOTAL CANTÓN	130.620	99.949	413.246	4,1	417.632	3.085,6	135,3
AREA URBANA	78.161	67.364	273.209	4,1	277.374		
ÁREA RURAL	52.459	32.585	140.037	4,3	140.258		

FUENTE: INEC 2001

ELABORACION: INEC 2001



En el cantón Cuenca, existe un total de 130,620 viviendas de las cuales 99.949 se encuentran ocupadas con personas presentes (413.246 ocupantes). Con una densidad de 135,3 hab. /km<sup>2</sup> según el Censo realizado por el INEC (2001).

**Tabla 6. Tipo de Tenencia**

TIPO DE TENENCIA		
<b>TOTAL</b>	<b>99.949</b>	<b>100,0</b>
<b>PROPIA</b>	<b>60.103</b>	<b>60,1</b>
<b>ARRENDADA</b>	<b>30.944</b>	<b>31,0</b>
<b>EN ANTICRESIS</b>	<b>390</b>	<b>0,4</b>
<b>GRATUITA</b>	<b>6.149</b>	<b>6,2</b>
<b>POR SERVICIOS</b>	<b>1.867</b>	<b>1,9</b>
<b>OTRO</b>	<b>496</b>	<b>0,5</b>

FUENTE: INEC 2001

ELABORACION: INEC 2001

Como podemos observar, el 60,1% de las viviendas existentes en el cantón son propiedad de los habitantes que residen en las mismas, mientras el 31% se utilizan para el arrendamiento.

#### 1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

De acuerdo a la Organización político-administrativo del país, el cantón Cuenca, es uno de los 219 cantones que conforman el Estado Ecuatoriano. Esta organizado en 15 parroquias urbanas y 21 parroquias rurales cuya estructura poblacional básica cuenta con 250 barrios urbanos y 417 comunidades rurales, representadas por 21 Juntas Parroquiales Rurales, y el Concejo Cantonal de Cuenca, máxima instancia político –administrativa.

Las parroquias del territorio rural son: Baños, Chaucha, Checa, Chiquintad, Cumbe, El Valle, Llacao, Molleturo, Nulti, Octavio Cordero Palacios, Paccha, Quingeo, Ricaurte, San Joaquín, Santa Ana, Sayausí, Sidcay, Sinincay, Tarqui, Turi y Victoria del Portete.

Imagen 2. División Política Territorial del Cantón Cuenca Sector Rural

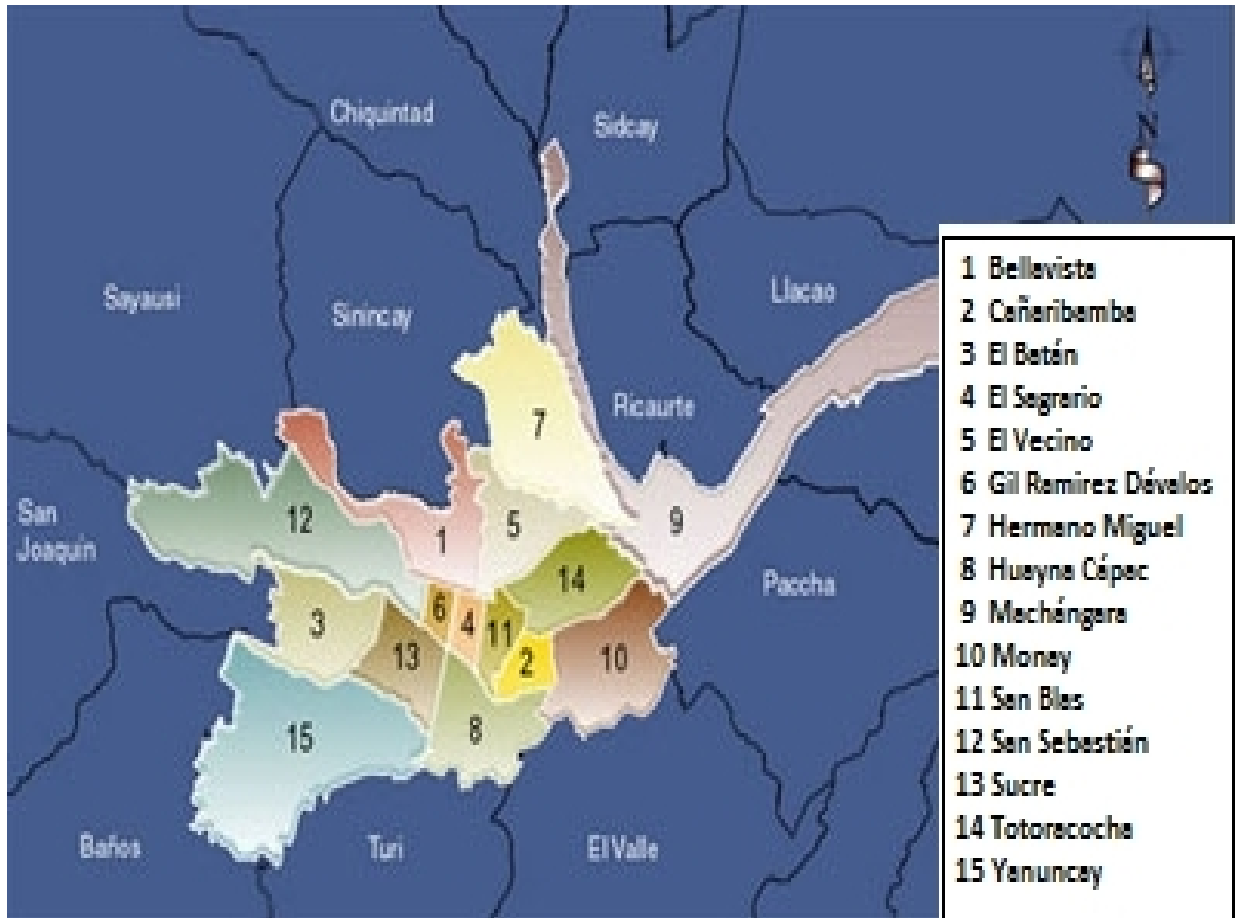


Fuente: [www.cuenca.gov.ec](http://www.cuenca.gov.ec)

Las parroquias rurales tiene sus propias autoridades que velan por el orden y colaboran con el desarrollo y progreso de la parroquia y son: la Junta Parroquial, El Teniente Político y el Jefe de Área.

El sector Urbano está formado por las parroquias de: Bellavista, Cañaribamba, El Batán, El Sagrario, El Vecino, Gil Ramírez Dávalos, Hermano Miguel, Huayna Cápac, Machángara, Monay, San Blas, San Sebastián, Sucre, Totoracocha, Yanuncay.

Imagen 3. División Política Territorial del Cantón Cuenca Sector Urbano



Fuente: [www.cuenca.gov.ec](http://www.cuenca.gov.ec)

### Autoridades del Cantón

La primera autoridad es el **Jefe Político**, elegido por el Gobernador y representante del Presidente.

El **Consejo Cantonal**, es elegido por el pueblo mediante votación popular y conocido como alcaldía, está integrado por el alcalde y los concejales. Sus funciones son:

- Apoyar la educación mediante la creación de escuelas, bibliotecas, etc.
- Trabajar en la construcción y mantenimiento de caminos, puentes, etc.
- Cuidar del ornato y aseo de la ciudad.
- Crear parques infantiles y espacios verdes para la recreación de niños y adultos.

- Control en los mercados en la comercialización de productos de primera necesidad.
- Preocuparse del agua potable, alcantarillado y servicio telefónico de la ciudad.

El **Comisario Municipal** es una autoridad encargada de sancionar a aquellas personas que no cumplen con las órdenes del consejo.

## 1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

El sector primario comprende las actividades de: la **agricultura**, la **ganadería**, la **pesca** y la **explotación forestal**.

### 1.5.1 AGRICULTURA

En la siguiente tabla, se detalla los principales cultivos asociados del Cantón Cuenca por número de UPAs y superficie sembrada.

**Tabla 6. Principales cultivos asociados del Cantón Cuenca**

PRINCIPALES CULTIVOS	UPAs	SUPERFICIE SEMBRADA
MAIZ SUAVE SECO	28.763	11.113
FRÈJOL SECO	24.503	9.091
HABA SECA	15.409	6.519
HABA TIERNA	6.464	1.440
MAÌZ SUAVE CHOCLO	5.139	646
SAMBO	2.867	883
ARVEJA SECA	1.136	357
ARVEJA TIERNA	890	297
AVENA	737	315
TOMATE DE ÀRBOL	626	33
CEBADA	605	348
PAPA	544	84
BANANO	85	110
CAÑA DE AZÙCAR	81	81
TRIGO	80	98
CACAO	14	50

FUENTE: III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO  
ELABORACION: AUTORA

Los productos agrícolas que se cultivan en esta región, son los mismos de toda la serranía ecuatoriana, los habitantes se dedican principalmente a sembrar maíz, fréjol, haba seca y tierna, choclo, zambo, arveja seca y tierna, avena, tomate de árbol, cebada, papa, entre otros, productos que a más de abastecer el mercado local, son llevadas a otros sectores de la costa, sierra y oriente. Es muy importante también el sembrío de flores, entre las principales están la rosa y el clavel.

**Tabla 7. Número de UPAs y superficie por categorías de uso del suelo**

<b>USOS DEL SUELO</b>	<b>UPAs</b>	<b>Hectáreas</b>
Cultivos permanentes	2.556	1.740
Cultivos transitorios y barbecho	38.954	15.581
Descanso	2.600	2.918
Pastos cultivados	14.324	24.948
Páramos	1.510	37.033
Montes y Bosques	11.479	72.829
Otros usos	41.161	4.412

**FUENTE:** III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO  
**ELABORACION:** AUTORA

El suelo en el cantón, está utilizado mayormente en cultivos transitorios y barbecho, en segundo lugar en pastos cultivados, seguido de montes y bosques. El principal sistema de riego es la gravedad.

### **1.5.2 GANADERÍA**

La ganadería en el cantón es de gran importancia sobre todo en la zona rural, en la mayoría de casos se trata de personas que han aprendido la crianza de sus antepasados o lo hacen empíricamente, pero también hay quienes se han preparado para trabajar en ello. De todas formas se busca constantemente capacitar a la mayor parte de ganaderos para mejorar su trabajo.

### 1.5.3 PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO

**Tabla 8. Número de UPAs y principales Especies en el Cantón Cuenca**

ESPECIE	UPAs	NÚMERO
CUYES	29.408	482.454
AVES	19.984	333.356
GANADO VACUNO	25.681	133.125
GANADO OVINO	15.981	67.616
GANADO PORCINO	22.774	51.964
OTRAS ESPECIES	11.018	27.587

FUENTE: III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO  
ELABORACION: AUTORA

Los habitantes en su mayoría del campo, se dedican principalmente a la crianza de cuyes y aves (gallinas, patos, pavos y gansos), ganado vacuno, ovino y porcino en orden de importancia. La producción abastece el autoconsumo y la provincia del Azuay, y en algunos casos se hace intercambia productos con otras provincias.

En la zona de Tarqui, Cumbe y El Portete, hay grandes pastizales para la crianza de ganado vacuno, destinados de preferencia a la producción de leche y derivados. La producción diaria de leche del cantón, son aproximadamente 123.000 litros, la que es distribuida en toda la provincia y el país.

### 1.5.4 ASISTENCIA TÉCNICA

Regularmente existe asistencia técnica para los agricultores y ganaderos del cantón, capacitándolos e instruyéndolos para obtener mejores resultados, tanto en los cultivos como en la cría de ganado y la extracción de leche. La asistencia principalmente está dada por personas naturales, instituciones públicas, fundaciones u ONGs, el INIAP y el MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería), otras instituciones privadas como Técnicos y Casas comerciales de venta de insumos. Hay en el cantón un gran número de proyectos que buscan capacitar, guiar e instruir a los agricultores y ganaderos.

## 1.5.5 COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

La mayor parte de la producción agrícola y ganadera abastece la demanda del cantón, aunque también se realiza intercambio de productos con otras provincias del país, como por ejemplo: maíz, frejol, habas, arvejas, sambo, etc.

El principal producto de exportación son las rosas.

La mayoría de productos se venden fuera de la UPA, a los intermediarios, los mismos que venden a otros intermediarios o directamente al consumidor final; es por esta razón que los precios suben ampliamente. En menor porcentaje se comercializa a los procesadores industriales y a los exportadores.

## 1.5.6 CRÉDITO

En la ciudad de Cuenca, existen algunas posibilidades de crédito para los agricultores y ganaderos, entre ellos están las instituciones bancarias, las cooperativas de ahorro y crédito, prestamistas o chulqueros, familiares, entre otros.

**Tabla 9. Principales fuentes de crédito**

INSTITUCIÓN	CRÉDITOS
CHULQUERO	313
OTRA FUENTE	241
BANCOS PRIVADOS	157
COOP. DE AHORRO Y CRÉDITO	129
BANCO NACIONAL DE FOMENTO	108
FUNDACIÓN U ONG	91
INTERMEDIARIO	32

FUENTE: III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO  
ELABORACION: AUTORA

Como podemos observar en la tabla, la principal fuente de crédito constituye los prestamistas o chulqueros, esta información es obtenida del III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO, que fue realizado en el año 2000, y en ese entonces no existían buenas alternativas para los agricultores y ganaderos; en la actualidad hay algunas ventajas para este sector, siendo el Banco Nacional de Fomento la entidad

financiera que mayores beneficios brinda, ofreciendo préstamos a largo plazo con tasas de interés realmente bajas y en alguno de los casos no se requiere de garante.

**Tabla 10. Destino principal del crédito**

<b>DESTINO</b>	<b>CREDITOS</b>
PRODUCCION CULTIVOS	968
COMPRA DE GANADO	679
OTROS	261
SISTEMA DE RIEGO	13

**FUENTE:** III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO  
**ELABORACION:** AUTORA

El principal destino del crédito es la producción de cultivos, esto implica la compra de semillas, preparación del terreno, pago de mano de obra, etc., también se utiliza el dinero para la compra de ganado y otros, como podemos observar en la anterior tabla.

## **1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO**

Incluye la minería, la energía y la industria.

### **1.6.1 INDUSTRIA**

Cuenca cuenta con numerosas fábricas e industrias, las que producen diversos artículos que sirven para el consumo local y nacional, las mismas que se van modernizando y tecnificando día a día proporcionando fuentes de trabajo para muchas familias.

Las principales son:

- Pasamanería Tosi
- General Tire
- Cerámica Andina, Yapacunchi y Artesa
- Indurama



- Tíger
- Vanderbilt
- La Europea, EDCA, La Italiana
- Colineal
- Emprosur

Todas estas industrias y muchas más se encuentran ubicadas en el Parque Industrial, en el sector de Machángara, si bien este centro favorece al desarrollo industrial, también han comenzado a aparecer problemas de contaminación ambiental.

Actualmente está en funcionamiento la Zona Franca en el sector de Zhucay, a pocos kilómetros de Cuenca, que apunta a fortalecer la actividad industrial y comercial.

### **1.6.2 ARTESANÍA**

Cuenca es privilegiada por sus artesanías, tanto que se le considera la ciudad artesanal del Ecuador, debido a la gran cantidad de manufacturas que se producen. Así, se destacan las obras de cerámica, los tejidos -especialmente los sombreros de paja toquilla y finos paños de ikat-, los trabajos en metal y los vitrales, sobresaliendo las joyas en oro, plata y otros materiales, particularmente las filigranas de delicada y fina confección; hay también otras manifestaciones: talladas en piedra, madera, mármol y bronce, y otras obras de carácter religioso como imágenes, vitrales y Cristos entre otras.

De todas las artesanías existentes en la ciudad, es la del sombrero de paja toquilla la que mayor desarrollo ha alcanzado y en la que se ha aglutinado la mayor mano de obra a su alrededor, configurando patrones socioeconómicos peculiares tanto a nivel nacional, de manera general, como para Cuenca en particular.

Cuenca se inserta en el mercado internacional con la exportación de estos productos, porque si bien la cascarilla fue el primer rubro de exportación, no subrayó los estratos sociales, ni estuvo ubicado dentro del modo de producción capitalista. Dentro del proceso de comercialización, ninguna artesanía como el sombrero genera la presencia de una variada gama de seres que, con un mínimo de esfuerzo, obtienen ganancias que encarecen enormemente el producto final.

## CLASIFICACIÓN DE LAS ARTESANIAS

En el cantón Cuenca, podemos encontrar las siguientes artesanías representativas:

- La joyería
- La cerámica
- La paja toquilla
- Artesanía textil
- Arte popular, entre otros

### LA JOYERÍA

Imagen 3. Candongas



Fuente: [www.romeojoyeria.com](http://www.romeojoyeria.com)

Se trabaja con metales preciosos de elevados precios. La función de la joyería es adornar a las personas, en nuestro medio la mayoría mujeres. Es posible trabajar objetos de mayores dimensiones como lo hacen los orfebres; en nuestro caso las custodias son espectaculares.

Los materiales más usados son el oro y la plata hay otros elementos como piedras preciosas en menor escala por existir en cantidades reducidas son apetecibles y accesibles a personas o instituciones con altos niveles económicos, la dureza y el brillo garantizan duración indefinida.

Su comercialización es compleja; la adquisición de materiales implica contar con un capital o que el comercializador lo entregue como parte de pago de la joya los destinatarios son personas de clase media y alta –mujeres en la mayoría de los casos –con ahorros.

En la ciudad de Cuenca, existen varios lugares en los que se pueden adquirir las artesanías mencionadas, pero la mayor parte de joyerías están ubicadas en el centro de la ciudad, especialmente en las calles Gran Colombia y Benigno Malo.

## LA CERÁMICA

Imagen 4. Cerámica de Cuenca



Fuente: [www.kalipedia.com](http://www.kalipedia.com)

La cerámica es una de las artesanías de mayor importancia en la historia de Cuenca. Su origen se encuentra en las primeras culturas precolombinas, que mostraron gran habilidad en modelar piezas con una extraordinaria finura y decoración con diseños geométricos y figuras zoomorfas.

En la actualidad la cerámica en Cuenca es el resultado de una mezcla de técnicas aborígenes y españolas (moldeado a mano, huactanas o golpeadores y el torno, son las técnicas más empleadas), por lo que las piezas se caracterizan por ser originales y de muy buen gusto. El proceso es largo, ya que comienza con la preparación del barro, el moldeado, luego se cuece en el horno y sigue la decoración, dependiendo del terminado. En Cuenca también se produce cerámica industrial, tejas, baldosas, etc. son reconocidos a nivel nacional e internacional.

En el centro de la ciudad podemos encontrar lugares donde comprar cerámica de todo tipo, en la plazoleta “Rotary” encontramos cerámica artesanal como: macetas, alcancías de diferentes formas, ollas de todo tamaño, etc.

## **LA PAJA TOQUILLA**

**Imagen 5. Panamá Hats “Sombreros Paja Toquilla”**



**Fuente:** [www.olx.com.ec](http://www.olx.com.ec)

En Cuenca, el tejido de la paja toquilla es uno de los más tradicionales para hacer sombreros y múltiples artesanías como: adornos, cestos, bolsos, carteras y demás. La fibra proviene de la palma y se la encuentra también en otros países, pero sólo en Ecuador, su uso se convirtió en una fuente importante de ingresos para múltiples familias, implementándose una importante industria de exportación.

Para elaborar las artesanías de paja toquilla, hay que seguir algunos pasos: primero se le hace un tratamiento a la fibra extraída de la palma, para darle suavidad y blancura, pero generalmente los artesanos adquieren la fibra que está lista para ser

trabajada. Para la confección del sombrero, en primer lugar se debe dividir la paja muy finamente, se teje a mano de manera circular con la ayuda de una horma para formar las tres partes: plantilla, copa y falda. (Guía de Cuenca)

En la mayoría de los casos, los artesanos venden su producto antes de terminarlo a las casas comercializadoras, en donde se lleva a cabo el proceso de “compostura”, que incluye el azocado (cortado de las pajas sobrantes), el lavado, el sahumado o blanqueado, el prensado, maceteado, planchado y la inclusión de tafiletos y bandas. De esta forma el sombrero está listo para ser vendido o exportado.

El sombrero de paja toquilla es reconocido mundialmente como un producto de alta calidad y ha llegado a ser sinónimo de elegancia y distinción, por lo que en la actualidad se lo exporta a muchos países y es también llamado Panamá Hat.

## ARTESANÍA TEXTIL

**Imagen 6. Bordados de pollera de chola cuencana**



**Fuente:** [www.flickr.com](http://www.flickr.com)

En la ciudad de Cuenca, el arte de los tejidos es una tradición muy antigua. Los cañaris empleaban técnicas de tejido muy parecidas a las que actualmente se utilizan en las zonas rurales. Se elaboraban prendas con fibras vegetales como la cabuya y el algodón, después los Incas introdujeron la lana, consiguiendo de esta forma una gran variedad de estilos. Los tintes se los obtenían de plantas, flores y frutas, tal como se lo sigue haciendo hoy en día en algunos lugares del campo.

En la ciudad de Cuenca son muy llamativas las vestimentas típicas, en especial de las mujeres: polleras, chales, blusas, etc. con coloridos bordados folklóricos: flores, pétalos y hojas, son los más utilizados, en la actualidad la mayor parte de bordados son hechos a máquina aunque en algunos casos todavía se los hace a mano. Se utilizan varios materiales como la lana, el algodón o el terciopelo.

Los tejidos más destacados, son aquellos elaborados con la técnica del “Ikat”, en especial los paños o chales denominados “macanas”, se tejen en telares de cintura con variados diseños, los colores utilizados pueden ser naturales o artificiales.

La riqueza artesanal de Cuenca incluye muchas otras actividades que son expresión del espíritu creativo y trabajador de su pueblo.

### **1.6.3 CRÉDITO**

En la actualidad existen créditos accesibles para los artesanos y pequeños empresarios del cantón Cuenca. Se busca incentivar el desarrollo de la pequeña industria y mejorar los ingresos de los habitantes de Cuenca.

Como mencione anteriormente, el Banco Nacional de Fomento, es la entidad financiera que proporciona créditos a los microempresarios, con facilidades de pago a largo plazo y además con bajas tasas de interés, por ejemplo en la actualidad existe el crédito 555 que consta de un préstamo de 5.000 dólares, a un interés del 5% y a 5 años plazo.

Serán beneficiarios del crédito, personas naturales relacionadas con la producción, comercio o servicios, cuyos activos no superen los US 50.000 y que tengan hasta 10 empleados.

También existen algunas Cooperativas de Ahorro y Crédito en la ciudad, que sin necesidad de mucho trámite o papeleo facilitan el dinero a personas que quieran crear su microempresa.

Además, la CFN otorga créditos a través de algunas instituciones financieras que de igual manera son muy convenientes.

## **1.7 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO**

Los proyectos del progresismo cuencano, con mayores posibilidades de ejecución, son aquellos más estrechamente vinculados con las multinacionales y las ventajas comparativas que ofrecen a la ciudad y su entorno natural. Destacarán las empresas cuyas producciones se orienten hacia el mercado internacional como la floricultura; artesanías en las ramas tradicionales, las empresas maquiladoras; y, sobre todo, como principal actividad generadora de divisas se perfila el turismo hacia Cuenca, que dadas sus bellezas naturales y urbanísticas y la inteligencia y creatividad de su pueblo, se apresta a convertirla en Patrimonio Cultural de la Humanidad.

### **1.7.1 COMERCIO**

El comercio ha sido un gran aliado a la economía del cantón Cuenca, varios productos elaborados en la ciudad han sido exportados a mercados extranjeros por su calidad, a continuación los de mayor importancia: sombreros de paja toquilla, llantas y tubos para vehículos, tejidos, bordados a mano, joyas en oro y plata, artículos folclóricos, bisutería, etc.

En la ciudad de Cuenca, ésta es la principal actividad, la mayor parte de comerciantes están afiliados a la Cámara de Comercio de Cuenca, cuya misión es “respaldar el desarrollo comercial de los socios mediante servicios que impulsen sus actividades, brindándoles las herramientas adecuadas para afrontar los retos actuales y futuros de la actividad productiva” y la misma les provee de capacitación permanente en las áreas que requieran los comerciantes.

### **1.7.2 TURISMO**

El potencial turístico del Ecuador es grande, pues a pesar de su pequeño territorio, ofrece gran diversidad natural y cultural, lo que podemos observar en Cuenca, ciudad en la que hay variaciones climáticas que van de la tropical a la fría con ecosistemas únicos que atraen la atención de propios y extranjeros.

El centro Histórico es el núcleo central de la ciudad, en el que encontramos barrios artesanales de origen colonial, iglesias, conventos, museos, casas antiguas bellamente restauradas, y asentamientos de épocas prehispánicas, como Todos Santos y Pumapungo. Entre las iglesias, se destaca la llamada Catedral Nueva,



construida en mármol, de estilo barroco y renacentista con naves revestidas de pan de oro en las que se albergan imágenes trabajadas por artesanos y artistas locales y nacionales.

**Imagen 7. Catedral de la Inmaculada Concepción**



**Fuente:** Roundpicture.com

A partir del sector de El Barranco, que divide la Cuenca antigua y la moderna, encontramos en sus avenidas y calles principales, monumentos esculpidos por artistas de la ciudad, que junto a la arquitectura cuencana, considerada como única dentro del país, realzan la belleza del cantón.

Los museos nos muestran épocas del pasado y presente de Cuenca y los hay de tipo religioso, arqueológico, etnográficos, artesanales históricos y de arte moderno.

En Cuenca existe una buena infraestructura hotelera, unos hoteles con construcciones relativamente nuevas, y también muchos de estilo colonial, casas construidas en los siglos XIX y XX, que han sido refaccionadas para dar hospedaje a los turistas que quieren disfrutar de un ambiente cálido, acogedor y sobre todo saborear de épocas pasadas, con el confort y la comodidad de la actualidad.



Entre las parroquias rurales más visitadas por los turistas, podemos mencionar a Turi y Baños, la primera, constituye un mirador natural para la ciudad, desde donde se pueden apreciar los lugares más hermosos y pintorescos de Cuenca y; la segunda, se caracteriza por la presencia de aguas termales, que fluyen de vertientes subterráneas ubicadas a lo largo de una falla volcánica de más de 10 Km de longitud. El agua en estado natural, es de tipo “hipotermal” y emerge a la superficie a una temperatura de 78°C (la temperatura más alta para aguas termales en el Ecuador). Numerosos balnearios y hosterías del lugar, hacen uso de este tesoro y someten al agua a un proceso de enfriamiento para llevarla hasta las termas, piscinas y baños turcos, donde brindan sus facultades medicinales.

En El Cajas, a 30 minutos de Cuenca, se encuentra una topografía producto de la erosión glacial, con la presencia de innumerables lagunas y variedad zoo y fitogeográfica. Sus hermosos paisajes han logrado que se declare a la zona como Parque Nacional y Reserva Natural.

A Cuenca le caracteriza el mantenimiento y celebración de fiestas populares de enorme atractivo para el visitante tales como el pase del Niño, el Corpus Christi, las celebraciones de Semana Santa, a más de las fiestas típicas con motivo de su independencia y fundación. Es sede permanente de dos eventos internacionales de importancia la Bienal Internacional de Pintura, Salón de Escultura y la Bolsa Internacional de Turismo del Ecuador.

La ciudad fue declarada “Patrimonio Cultural de la Humanidad” en 1999, por su belleza y originalidad, y en el 2009 fue considerada como primera elección para vivir de los jubilados de Europa y Norteamérica, ya que por todos sus atributos se convierte en un verdadero paraíso.

### **1.7.3 TRANSPORTE**

Uno de los problemas que presenta el cantón Cuenca y la provincia del Azuay, es su red vial por no tener carreteras en buen estado que permitan rápidas conexiones entre los distintos lugares de la región y fuera de ella, sin embargo la vías han sido mejoradas y en la actualidad a pesar de estos inconvenientes, existe mucha facilidad para trasladarse dentro de la ciudad y de una provincia a otra. Al ser Ecuador un país pequeño, el tiempo de recorrido de una provincia a otra es bastante accesible.

La autopista Cuenca- Azogues y la carretera Cuenca-Molleturo Naranjal, facilitan el rápido acceso hacia las provincias de Cañar y Guayas.

El transporte urbano, es una buena alternativa para moverse dentro de la ciudad, aunque es necesaria la construcción de pasos a desnivel, para organizar y descongestionar el tráfico que en las horas picos soporta el centro urbano, y el resto de la ciudad.

## CAPITULO II

### GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

#### 2. Gastronomía

A pesar de referirse casi exclusivamente con la comida, la gastronomía es el reflejo de la cultura de los pueblos o comunidades expresadas en el arte culinario. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción, sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con el consumo de las preparaciones culinarias.

La gastronomía siempre se caracteriza por ser particular y casi propia de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente distinto en otro. Muchas veces las diferencias pueden darse dentro de regiones de un mismo país dependiendo del tipo de recursos con los que se cuente. Es por esto que la gastronomía se relaciona directamente con el medio ambiente natural, pero a su vez con aspectos sociológicos, históricos, filosóficos y antropológicos de cada región. ([www.definicionabc.com](http://www.definicionabc.com))

#### 2.1 Historia de la Gastronomía

La historia de la gastronomía o alimentación, nos muestra la relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización, desde la aparición del hombre hasta fines de nuestra era. Los alimentos particulares de cada etapa han variado con el tiempo y también la influencia que tuvo la comida para el desarrollo de las sociedades en la historia.

Desde que aparece el hombre hasta la aparición de la escritura, es decir en la prehistoria, se utilizaban los frutos, raíces, hojas y tallos, después de un tiempo, comenzó la caza de la megafauna como: renos, bisontes, vacunos y caballos, y luego la caza de pequeños animales. El método de caza era básicamente con lanzas, arco y flecha (fabricados con piedras y ramas), pero también se pescaba con anzuelos y arpones. En ese entonces se consumían los alimentos crudos, los mismos que eran sometidos a métodos de conservación como el ahumado o la sal

de mar para la carne y el pescado; y el método del secado para los higos u otras frutas, después se utilizó también ya el frío, con bloques de hielo.

Con la extinción de los grandes animales, el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales como: renos, perros, cabras, cerdos, ovejas y asnos, lo que dio origen a la ganadería. Las mujeres comenzaron a cultivar las semillas que recogían, (agricultura) por lo que perdieron su naturaleza nómada para establecerse en un solo lugar. Los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas y uvas. Se consumían manzanas, peras, ciruelas y cerezas. En Oriente Medio se cultivaba el almendro, garbanzo, cebolla, y dátiles. Aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Utilizaban los huesos de los animales que consumían para fabricar herramientas.

Con el descubrimiento del fuego, comenzaron ya a cocer los alimentos y utilizaron el asado como método de cocción, con lo que se lograba una mejor digestión y evitar la transmisión de algunas enfermedades, además de mejorar el sabor de los.

La agricultura reemplazó a la recolección poco a poco, el hombre, amplió sus conocimientos, produciendo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales, que ya no eran explotados solo para obtener su carne y sus pieles, sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.

### **EDAD MEDIA:**

En esta época se comía mucho asno joven, relleno de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón.

La cocina medieval necesitaba de mucha dedicación y de mucho ingenio. Se descubren sabores insólitos como: la leche de almendras o del agua de rosas, el agridulce, y se redescubren especias olvidadas.

Los hombres y mujeres de esta época, eran grandes comedores y para sus grandes banquetes, realizaban enormes cantidades de platos con usos del agridulce, azúcar y especias. Entre los animales más utilizados estaban los cuadrúpedos y los pájaros, frecuentemente servidos con su piel o plumaje, decorados con oro o rellenos con otros animales vivos más pequeños.

Había comida en exceso, los empleados artesanos comían cuatro platos servidos por sus patrones (sopa, dos platos de carne y ensalada), en cambio los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros; además de cerdos utilizaban: gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corozos.

Se debía ser precisos, en base a las reglas impuestas por la Iglesia: comer ligero, sin grasas el miércoles, el viernes y el sábado, las vigilias de las festividades y naturalmente durante la Cuaresma, lo que significaba sustituir la carne por el pescado, las grasas animales por las vegetales y la leche animal por la de almendras.

### **EDAD MORDERNA:**

En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, los puddings de arroz y pastel manzana.

Los alimentos más comunes: aceites, vinos, porotos, alubia, carne de patos, pollo, jabalí, terneros, las frutas como: el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas, y membrillos. Se preparaban dulces y helados con los mismos.

En los siglos SXVII Y XIVIII. Las personas comen sopas con un poco de tocino, también trozos de pan con cebolla, ajos y quesos y a la noche comen una olla de nabos o coles. También hubo pueblos enteros que se alimentaban solo de bellotas.

Desde Europa hasta América llegó el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimiento y el pimentón, la piña, las papas y el tomate; el arroz ha sido el cultivo más importante traído a América.

La semilla del cacao entre los aztecas sirvió de moneda. Del refinamiento del mismo resulta el chocolate.

El maíz fue el cultivo básico y las características y requerimientos de éste marcaron las culturas americanas.

La papa fue el tubérculo que recuperó el hombre a las sociedades europeas deprimidas. En Alemania se les obligaba a los campesinos a cultivarla. Estas se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para

hacer aguardiente. En Inglaterra triunfaban las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito. (www.monografias.com)

## **2.2 Relación Histórica de la comida ecuatoriana y su influencia**

Ecuador a pesar de ser un país pequeño, cuenta con una gastronomía bastante variada, ya que tiene cuatro regiones bien definidas: Costa, Sierra, Oriente y región Insular, y cada una tiene sus costumbres, clima, población, vegetación, etc. Por lo que se encuentra una amplia gama de productos agrícolas, con las que se puede cocinar verdaderas delicias.

Nuestros antecesores inmigrantes se quedaron aquí, porque encontraron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y bosques tropicales con diversidad de frutas, valles benignos para la agricultura, cacería abundante.

Encontramos peculiares instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes (guaguas de pan), platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras, vasijas musicales, etc.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos pobladores de los Andes lograron hacer deliciosos banquetes. Con el maíz hacían: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclomote o se molían para elaborar el chumal o humita. Con la harina del germen disecado, elaboraban chicha y vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía miel de buena calidad.

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

Las carnes de la cocina indígena serrana, provenían generalmente de la caza y en menor proporción de la ganadería. Sin embargo, su variedad era amplia: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Existieron varias bebidas de consumo común, siendo la más popular: “la chicha” de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También tuvo valor especial el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque.

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

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

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

Las combinaciones gastronómicas que se consiguió con esta riqueza de productos fueron sorprendentes. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají, encocado de pescado, salsa en pasta de maní con harina de maíz, llamada “sal prieta”, turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz. Y bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos.

Hubo otro potaje, casi olvidado: la mazamorra de maíz con leche de coco.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos como hierbas, esencias y frutos: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etc.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena, fue la clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. Existen algunos platos que llevan su nombre: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco. Con el llamado tomate de árbol combina muy bien y se consigue una salsa rosada definitivamente deliciosa.

Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia.

La famosa compota indígena; de capulíes, moras, mortiños, caimitos, zapotes, granadillas; guanábana, del aguacate o palta, mantequilla de árbol; del mamey, budín incomparable; o de la piña.

La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, llena de sorpresas. Resultó un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres ampliamente diferentes. Y los conquistadores, asombrados ante un mundo exuberante, apenas consiguieron sobre nombrar frutos y comidas de América, tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún parecido: a la palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria.

Los españoles trajeron a nuestras tierras, elementos y experiencias europeos y africanos; y permitieron el intercambio de cosas y animales aborígenes. Fue así que llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

De esta forma, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, pero enriquecida con nuevos elementos. Un hecho muy importante de la nueva situación, fue la adopción popular del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas, que se convirtieron en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y mejorando aun más el arte culinario.

La manteca de chancho, densa y sabrosa, permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer platos como tamales y bollos y a engordar el de por sí sabroso locro de quinua. Surgieron también nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con cerdo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el



chanchito se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la fritada y la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

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

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, vino a ser plato principal.

La vaca, en menor proporción, fue también utilizada por las hábiles manos de sus mujeres. Con su carne se preparó el sancocho, con plátanos pelados, yuca y trozos de choclo tierno. El queso, se convirtió en ingrediente indispensable de salsas y pasteles: para tortillas de maíz, para empanadas, para llapingachos, para choclotandas, para ajíes, para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, para el pan, es decir queso para todo.

La comida ecuatoriana actual, es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas con el buen gusto popular, con platos y bebidas que deleitan el paladar de propios y extranjeros, que dan un colorido único a cada una de las regiones del Ecuador, poniendo en alto el nombre de nuestro país junto con todas las maravillas existentes en el mismo. ([www.elaustroenlosandes.gov.ec](http://www.elaustroenlosandes.gov.ec))

## CAPITULO III

### DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

#### 3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.

La gastronomía del cantón Cuenca, nos habla de una memoria cultural, del estado socioeconómico, del clima, la altura, los componentes de la tierra y hasta la de la religiosidad, factores que se unen para dar un sabor particular y único a la cocina de esta zona.

En tiempos pasados, la sociedad cuencana fue agraria y patriarcal, existía gran afectividad y unión familiar, se recopilaban los víveres para todo el año: manteca de cerdo, harinas de maíz, trigo, alverja, pepa (semilla) de zambo, carne seca, almidón de achira y muchos ingredientes más, que junto con utensilios específicos como: cucharas de palo, cedazos y floreadores, olletas y pailas de bronce, batidores y molinillos tallados a mano, bateas de madera, hornos de leña, ollas y tiestos de barro, sumados a las tradiciones y sazones aborígenes y españolas, fueron creando la cocina tradicional con una clara mezcla del mestizaje del que somos sujetos.

En las casas, era común encontrar un horno de leña para cocer el pan en el patio trasero, los mismos que eran fabricados con fórmulas mágicas que pasaban de generación en generación; ladrillo, hueso, arena, vidrio molido, raspadura y sal, eran los componentes de los peculiares hornos, todos en cantidades exactas y ordenes inamovibles, pues esto aseguraba el éxito del sabor del pan, color y textura, el que tenía un sentido ceremonial que se conserva hasta la actualidad.

La comida típica cuencana, tiene diversos platos tradicionales que se muestran de manera especial en época de fiestas religiosas y paganas; por lo que es un importante atractivo para los turistas y visitantes.

Una parte muy importante de la comida del cantón, son las sopas para calentar el estómago en los días fríos; en las familias tradicionales, no puede faltar este plato en el almuerzo, los ingredientes principales de las mismas son las papas y las verduras a las que se les puede añadir carne de chancho o queso. A la sopa espesa, se le llama "locro" y el más común consta de papas, leche y queso, pero existen algunas variaciones a las que añade otros ingredientes como: locro de nabos, de

coles, de granos maduros y tiernos, porotos con sambo tierno, achogchas, arroz de cebada, entre otros.

El ingrediente más utilizado en Cuenca, sin lugar a dudas es el maíz ya que se encuentra presente en una gran variedad de platos típicos en sus diferentes formas y presentaciones; el mote pillo, el mote pata, el mote sucio, el mote casado, tamales, tortillas de choclo, chumales, etc. son algunos de los exquisitos potajes que se realizan con este producto que ha existido en Sudamérica desde épocas muy tempranas. A continuación un resumen del resultado de encuestas realizadas a la población cuencana:

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

En la siguiente tabla podemos observar que los platos más conocidos, propios de este sector, son: el cuy, el chancho hornado, el mote pillo, el mote pata, papas con cuero, sancocho, tamales, humitas, llapingachos, entre otros; los mismos que se utilizan en su mayoría en épocas de fiestas religiosas y paganas.

En la ciudad de Cuenca, se encuentran diversos lugares donde se puede consumir los platos típicos del cantón, por ejemplo un sector muy concurrido para consumir cuyes es la Av. Don Bosco, en la que encontramos una infinidad de picanterías que preparan este plato, además encontramos cerdo y sus derivados: cascaritas, sancocho, fritada, mote sucio (con manteca de cerdo), morcilla, etc. y otros platos populares. Alrededor de la ciudad encontramos también restaurantes, picanterías, y hasta carretas en la calle donde se expenden platos típicos, podemos citar a San Joaquín si se quiere consumir carnes asadas, mote pillo y papas con cuero con el famoso sanguracha en los restaurantes: El Tequila, El Campo, Los Maderos, Las Palmeras; o a El Cajas si se trata de degustar una deliciosa trucha frita en el restaurante de Don Guevara o en el restaurante Dos Chorreras.

Tabla 11. Platos/bebidas/postres propios del sector

TIPO DE PLATO	PLATOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>ASADOS</b>	<b>cuy /con papas</b>	<b>108</b>	<b>13.57</b>
	<b>Hornado</b>	<b>73</b>	<b>9.17</b>
	<b>carnes /carne asada</b>	<b>29</b>	<b>3.64</b>
	Trucha	17	2.14
	pollo asado	9	1.13
	Chorizo	1	0.13
	cuero reventado	1	0.13
	Parrilladas	1	0.13
<b>SOPAS</b>	<b>papas con cuero/papas locas</b>	<b>37</b>	<b>4.65</b>
	locro de papas	15	1.88
	arroz de cebada	3	0.38
	puchero	3	0.38
	Fanesca	3	0.38
	papas con col	1	0.13
	papas con nabos	1	0.13
	sopa de albóndigas	1	0.13
	sopa de arvejas	1	0.13
	sopa de morocho	1	0.13
	sopa de fideo	1	0.13
	harina de arvejas	1	0.13
<b>CALDOS</b>	caldo de patas	13	1.63
	caldo de bolas	2	0.25
	caldo de gallina	2	0.25
	caldo de huevos	2	0.25
<b>BEBIDAS</b>	COLADAS		
	<b>Morocho</b>	<b>19</b>	<b>2.39</b>
	Rosero	14	1.76
	Chicha	10	1.26
	colada morada	3	0.38

	Yaguana	3	0.38
	Guarapo	2	0.25
	Champús	1	0.13
	<b>JUGOS</b>		
	jugo de coco	2	0.25
	jugos de fruta	2	0.25
	jugo de naranja	1	0.13
	<b>AGUAS AROMATICAS</b>		
	<b>Horchata</b>	<b>32</b>	<b>4.02</b>
	agua de Pítimas	7	0.88
	<b>LICORES</b>		
	<b>Canelazo</b>	<b>15</b>	<b>1.88</b>
	Aguardiente	5	0.63
	Sanguracha	2	0.25
	Margarita	1	0.13
	cuba libre	1	0.13
<b>VÍSCERAS</b>	Guatita	3	0.38
<b>ESTOFADOS</b>	<b>Sancocho</b>	<b>27</b>	<b>3.39</b>
	seco de pollo	8	1.01
	seco de chivo	8	1.01
	seco de carne	3	0.38
	medallón de pollo	1	0.13
<b>ENTREMESES</b>	<b>mote pillo</b>	<b>45</b>	<b>5.65</b>
	<b>mote pata</b>	<b>25</b>	<b>3.14</b>
	<b>Tamales</b>	<b>25</b>	<b>3.14</b>
	<b>chumal/chachis/humitas</b>	<b>20</b>	<b>2.51</b>
	habas con queso	12	1.51
	mote sucio	12	1.51
	Llapingachos	13	1.63
	Quimbolitos	10	1.26
	tortillas de choclo	9	1.13
	Empanadas	7	0.88
	Encebollados	5	0.63

	choclo/con queso	3	0.38
	tortillas de maíz	3	0.38
	mote casado	3	0.38
	Chuzos	2	0.25
	papas/con pepa	2	0.25
	sándwiches de pernil	2	0.25
	huevo frito	1	0.13
	hot dog	1	0.13
	Pan	1	0.13
<b>POSTRES</b>	<b>dulce de higos</b>	<b>20</b>	<b>2.51</b>
	queso con miel	10	1.26
	dulce de durazno	8	1.01
	tres leches	4	0.50
	Buñuelos	3	0.38
	dulce de leche	3	0.38
	dulces de corpus	3	0.38
	helados de La Tienda	2	0.25
	Ayuyas	2	0.25
	brazo gitano	2	0.25
	ensalada de frutas	2	0.25
	tiramisú	2	0.25
	flan de coco	2	0.25
	dulce de tomate	1	0.13
	dulce de zambo	1	0.13
	helados de Salcedo	1	0.13
	rompope	1	0.13
	pastel de limón	1	0.13
	cheese cake	1	0.13
	dulce de manzana	1	0.13
	dulce de membrillo	1	0.13
	dulce de mora	1	0.13
	Espumilla	1	0.13
	melcochas	1	0.13

	pie de limón	1	0.13
	Tortas	1	0.13
	Delicados	1	0.13
<b>ARROZ</b>	Churrasco	7	0.88
	arroz con leche	6	0.75
	chaulafán	4	0.50
	arroz con camarón/mariscos	2	0.25
	arroz con chuleta	2	0.25
	arroz con pollo	1	0.13
<b>TOTAL</b>		<b>796</b>	<b>100.00</b>

FUENTE: ENCUESTAS

ELABORACION: AUTORA

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

La gastronomía cuencana en época de fiestas es muy variada y deleita hasta el paladar más exigente, existen comidas tradicionales que se consumen en fechas o fiestas específicas:

En **Carnaval**, por ejemplo se consume el mote pata, dulce de higos con queso o dulce de durazno, y el chancho, del que se extraen: el sancocho, cascaritas, morcilla y chicharrones o fritada.

En **Semana Santa** se acostumbra comer fanesca, que es una sopa hecha con todos los granos tiernos, pepa (semilla) de zambo y pescado.

En **Navidad**, la mayor parte de familias realizan el pavo hornado, buñuelos con miel, y antes se hacía el champús (bebida a base de maíz), pero en la actualidad ya no.

El **Día de los Difuntos**, se realiza la colada morada con guaguas de pan y muchas personas suelen ir a consumir estos manjares en el cementerio visitando a sus seres queridos que partieron de este mundo.

En la fiesta de **Corpus Christi**, se mezcla la tradición religiosa con la popular, es llamada también Septenario ya que se celebra por siete días, en los que los alrededores del Parque Calderón se llenan de vendedoras de los más deliciosos dulces como: pan de viento, rosca enconfitada, rosca de yema, ostia, turrón de alicante, dulce de maíz, aplanchado, bocadillo, arepa, cocada de paila, cocada de horno, entre otros que son consumidos por todos los asistentes.

Además de las mencionadas, existen también otras fiestas populares en las que se acostumbra comer hornado, cuy y otros platos que se consumen a lo largo de todo el año. Es muy común la preparación de las humitas o chumales, tamales y no nos podemos olvidar de la importancia que tiene en Cuenca el consumo de “aguardiente”, ya sea en el llamado “canelazo” que es una mezcla del licor con agua de canela, naranjilla y azúcar, o en el “sanguracha” que es el licor con agua de montes.

**Tabla 12. Platos/bebidas/postres que se elaboran en época de fiestas en el sector**

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>SOPAS</b>	<b>mote pata</b>	<b>90</b>	<b>14.20</b>
	<b>fanesca</b>	<b>77</b>	<b>12.15</b>
	papas con cuero	12	1.89
	Puchero	5	0.79
	locro de papa	4	0.63
<b>CALDOS</b>	caldo de patas	7	1.10
	caldo de gallina	3	0.47
<b>ASADOS</b>	<b>cuy</b>	<b>49</b>	<b>7.73</b>
	<b>hornado</b>	<b>43</b>	<b>6.78</b>
	<b>pavo</b>	<b>24</b>	<b>3.79</b>
	pernil	18	2.84
	cascaritas	6	0.95



	chanchito al a Barbosa	6	0.95
	pollo asado	6	0.95
	fritada	3	0.47
	lechón	3	0.47
	carne asada	2	0.32
<b>ESTOFADOS</b>	sancocho	6	0.95
<b>POSTRES</b>	<b>dulce de higo</b>	<b>43</b>	<b>6.78</b>
	<b>buñuelos con miel</b>	<b>20</b>	<b>3.15</b>
	dulces de corpus	14	2.21
	dulce de durazno	13	2.05
	dulces varios	7	1.10
	guagua de pan	7	1.10
	dulce de leche	5	0.79
	helados	4	0.63
	arroz con leche	3	0.47
	manzana acaramelada	3	0.47
	tres leches	2	0.32
	dulce de coco	2	0.32
	queso con miel	2	0.32
	quimbolitos	2	0.32
	algodón de azúcar	1	0.16
	arroz de café	1	0.16
	brazo gitano	1	0.16
	dulce de babaco	1	0.16
	dulce de arroz con coco	1	0.16
	dulce de membrillo	1	0.16
dulce de tomate	1	0.16	
cocada	1	0.16	
<b>BEBIDAS</b>	COLADAS		

	<b>colada morada</b>	<b>38</b>	<b>5.99</b>
	morocho	5	0.79
	rosero	2	0.32
	colada de capulí	1	0.16
	yaguana	1	0.16
	VARIOS		
	yogur	1	0.16
	agua de frescos	3	0.47
	LICORES		
	<b>canelazo</b>	<b>11</b>	<b>1.74</b>
	<b>chicha</b>	<b>11</b>	<b>1.74</b>
	aguardiente	3	0.47
	sangría	2	0.32
	leche de tigre	1	0.16
	Vodka Tania	1	0.16
<b>ENTREMESES</b>	<b>tamales</b>	<b>21</b>	<b>3.31</b>
	chumales	10	1.58
	llapingacho	4	0.63
	mote pillo	4	0.63
	huevos	3	0.47
	pan	3	0.47
	empanadas de viento	2	0.32
	queso en hoja	2	0.32
	quimbolitos	2	0.32
	chachis	1	0.16
	pan de yuca	1	0.16
<b>ARROZ</b>	paella	2	0.32
<b>TOTAL</b>		<b>634</b>	<b>100.00</b>

FUENTE: ENCUESTAS

ELABORACION: AUTORA

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

Como mencioné anteriormente en el sector es muy común el consumo de todo tipo de sopas y locros, las mismas son elaboradas a diario en el almuerzo.

Los platos elaborados más frecuentemente, son: el cerdo y sus derivados (hornado, sancocho, fritada, morcillas, cascaritas, etc.), el mote (maíz) pillo, mote pata, mote sucio, chumal, tamal, el cuy, la carne asada o también llamada carne seca, llapingachos, locro de papa, papas con cuero, y la gran variedad de dulces: de durazno, de higo, de guayaba, de mora, etc.

**Tabla 13. Platos/bebidas/postres que se elaboran con mayor frecuencia en el sector**

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>ASADOS</b>	<b>hornado</b>	<b>72</b>	<b>11.65</b>
	<b>cuy</b>	<b>71</b>	<b>11.49</b>
	<b>carne asada</b>	<b>31</b>	<b>5.02</b>
	fritada	20	3.24
	pollo asado	14	2.27
	cascaritas	11	1.78
	trucha	11	1.78
	chancho a la barbosa	8	1.29
	chuzos	5	0.81
	parrilladas	3	0.49
	pescados	1	0.16
<b>ESTOFADOS</b>	sancocho	16	2.59
	pollo al jugo	5	0.81
	seco de chivo	3	0.49
	seco de pollo	3	0.49

	bistec de carne	1	0.16
<b>VÍSCERAS</b>	guatita	3	0.49
<b>ENTREMESES</b>	<b>mote pillo</b>	<b>24</b>	<b>3.88</b>
	tamales	20	3.24
	llapingacho	16	2.59
	chumales	12	1.94
	empanadas	7	1.13
	mote sucio	5	0.81
	haba con queso	3	0.49
	quimbolitos	3	0.49
	crepes	2	0.32
	encebollado	2	0.32
	mote casado	2	0.32
	pizza	2	0.32
	puré de papa	2	0.32
	tallarín	2	0.32
	tortilla de choclo	2	0.32
	choclo con queso	1	0.16
	empanada de verde	1	0.16
	hot dog	1	0.16
	lasaña	1	0.16
	morcilla	1	0.16
	mote	1	0.16
	pan de dulce	1	0.16
	papa rellena	1	0.16
	queso de hoja	1	0.16
sándwiches	1	0.16	
te con galletas	1	0.16	
tortilla de maíz	1	0.16	
tortillas con chorizo	1	0.16	

<b>SOPAS</b>	<b>locro de papa</b>	<b>22</b>	<b>3.56</b>
	<b>papas con cuero</b>	<b>18</b>	<b>2.91</b>
	sopa de fideo	15	2.43
	mote pata	13	2.10
	locro de poroto	5	0.81
	sopa de granos	5	0.81
	sopa de albóndigas	3	0.49
	fanesca	2	0.32
	locro de arvejas	2	0.32
	crema de legumbres	1	0.16
	harina de arvejas	1	0.16
	locro de zambo	1	0.16
	locro de zapallo	1	0.16
	mote casado	1	0.16
	sopa de avena	1	0.16
	sopa de col	1	0.16
	sopa de lenteja	1	0.16
	sopa de morochillo	1	0.16
	sopa de quinua	1	0.16
	sopa de trigo	1	0.16
<b>CALDOS</b>	caldo de gallina	10	1.62
	caldo de patas	5	0.81
	caldo de legumbres	1	0.16
	<b>COLADAS</b>		
<b>BEBIDAS</b>	avena	5	0.81
	colada morada	2	0.32
	morocho	1	0.16
	rosero	1	0.16
	<b>LICORES</b>		
	canelazo	3	0.49

	cerveza	2	0.32
	chicha	2	0.32
	aguardiente	2	0.32
	cuba libre	1	0.16
	margarita	1	0.16
	padrino	1	0.16
	sanguracha	1	0.16
	VARIOS		
	batidos de fruta	12	1.94
	agua de frescos	4	0.65
	café	3	0.49
	JUGOS		
	jugo de coco	2	0.32
	jugo de naranjilla	2	0.32
	jugo de tomate	1	0.16
	jugo de naranja	1	0.16
<b>POSTRES</b>	dulce de higo	9	1.46
	dulce de leche	6	0.97
	miel con queso	5	0.81
	buñuelos con miel	3	0.49
	ensalada de fruta	3	0.49
	helados	3	0.49
	tortas	2	0.32
	bocadillos	1	0.16
	brazo gitano	1	0.16
	dulce de albaricoque	1	0.16
	dulce de durazno	1	0.16
	dulce de guayaba	1	0.16
	dulce de mora	1	0.16
	frutillas con crema	1	0.16

	rompope	1	0.16
	tres leches	1	0.16
	torta de chocolate	1	0.16
<b>ARROZ</b>	churrasco	9	1.46
	chaulafán	5	0.81
	arroz de cebada	3	0.49
	arroz con moros	2	0.32
	arroz con pollo	2	0.32
	arroz compuesto	1	0.16
	arroz con huevo	1	0.16
	<b>TOTAL</b>	<b>618</b>	<b>100.00</b>

FUENTE: ENCUESTAS

ELABORACION: AUTORA

### 3. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

Generalmente los platos más buscados por los turistas y visitantes, son los platos típicos de Cuenca, principalmente el hornado con los respectivos llapingachos y el cuy, la carne asada, cascaritas, fritada. Las papas con cuero es otro de los platos que mayor demanda tienen por los visitantes.

**Tabla 14. Platos/bebidas/postres más demandados por los visitantes**

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>ASADOS</b>	hornado	87	19.38
	cuy	79	17.59
	carne asada	39	8.69
	cascaritas	28	6.24
	fritada	19	4.23
	trucha	5	1.11
	chancho a la barbosa	4	0.89
	parrilladas	4	0.89
	pollo	4	0.89

	chuzos	2	0.45
	lomo relleno	1	0.22
	pernil	1	0.22
<b>ESTOFADOS</b>	sancocho	14	3.12
	seco de chivo	1	0.22
	seco de pollo	1	0.22
<b>VÍSCERAS</b>	morcillas	1	0.22
<b>ENTREMESES</b>	<b>llapingachos</b>	<b>17</b>	<b>3.79</b>
	mote pillo	15	3.34
	tamales	14	3.12
	chumales/humitas	12	2.67
	pan	4	0.89
	empanadas	4	0.89
	tortilla de choclo	3	0.67
	tortilla de maíz	3	0.67
	quimbolitos	2	0.45
	choclo con queso	2	0.45
	maduros con queso	1	0.22
	pizza	1	0.22
	tallarín	1	0.22
	<b>SOPAS</b>	<b>papas con cuero</b>	<b>21</b>
mote pata		3	0.67
fanesca		2	0.45
locro de papa		2	0.45
sopa de albóndiga		2	0.45
yahuarlocro		1	0.22
<b>CALDOS</b>	caldo de bolas	2	0.45
	caldo de gallina	1	0.22
	caldo de patas	1	0.22
<b>BEBIDAS</b>	COLADAS		
	morocho	3	0.67
	colada morada	2	0.45
	LICORES		
	chicha	7	1.56



	aguardiente	3	0.67
	canelazo	2	0.45
	cerveza	1	0.22
	guarapo	1	0.22
	submarino	1	0.22
	VARIOS		
	chocolate	1	0.22
	agua de frescos	1	0.22
	agua de pítimas	1	0.22
<b>POSTRES</b>	helados	4	0.89
	queso con miel	4	0.89
	dulce de higo	2	0.45
	dulce de leche	2	0.45
	bizcochuelo	1	0.22
	fruta	1	0.22
	melcochas	1	0.22
	rompope	1	0.22
<b>ARROZ</b>	churrasco	4	0.89
	chaulafán	2	0.45
<b>TOTAL</b>		449	100.00

FUENTE: ENCUESTAS

ELABORACION: AUTORA

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

Los habitantes del cantón Cuenca, recomiendan consumir de igual forma en su mayoría platos tradicionales, como el cuy, el hornado, la carne asada, humitas y tamales, dejando en claro la riqueza gastronómica que tiene la ciudad.

**Tabla 15. Platos/bebidas/postres que recomendaría consumir a algún visitante**

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>ASADOS</b>	<b>cuy</b>	<b>63</b>	<b>12,83</b>
	<b>hornado</b>	<b>61</b>	<b>12,42</b>
	<b>carne asada</b>	<b>27</b>	<b>5,50</b>
	cascaritas	17	3,46
	fritada	14	2,85
	trucha	8	1,63
	chanchito a la barbosa	5	1,02
	parrilladas	2	0,41
	Pernil	2	0,41
	pollo asado	2	0,41
	chuzos	1	0,20
	costillas bbq	1	0,20
	lechón	1	0,20
<b>ESTOFADOS</b>	sancocho	9	1,83
	seco de chivo	4	0,81
<b>ENTREMESES</b>	<b>humitas</b>	<b>19</b>	<b>3,87</b>
	<b>tamales</b>	<b>19</b>	<b>3,87</b>
	<b>mote pillo</b>	<b>17</b>	<b>3,46</b>
	llapingachos	15	3,05
	empanadas	7	1,43
	mote sucio	6	1,22
	tortilla de choclo	6	1,22
	Pan	4	0,81
	ayuyas	3	0,61
	habas con queso	3	0,61
	morcilla	3	0,61
	quesadillas	3	0,61
	choclo con queso	2	0,41
	papas con manteca	2	0,41
	queso	2	0,41

	quimbolitos	2	0,41
	tostado	2	0,41
	aguacate	1	0,20
	cebiches	1	0,20
	encebollado	1	0,20
	lasañas	1	0,20
	mariscos	1	0,20
	Mote	1	0,20
	mote casado	1	0,20
	nachos con guacamole	1	0,20
	pizza	1	0,20
	sándwich de pernil	1	0,20
	tortilla de maíz	1	0,20
<b>BEBIDAS</b>	COLADAS		
	morocho	12	2,44
	rosero	11	2,24
	colada morada	3	0,61
	LICORES		
	canelazo	7	1,43
	chicha	5	1,02
	cerveza	2	0,41
	aguardiente	2	0,41
	guarapo	1	0,20
	sanguracha	1	0,20
	abreboca	1	0,20
	JUGOS		
	jugo de coco	1	0,20
	jugo de naranja	1	0,20
	VARIOS		
	aguas aromáticas	1	0,20
<b>SOPAS</b>	papas con cuero	14	2,85
	mote pata	11	2,24
	locro de papa	7	1,43
	fanesca	6	1,22

	puchero	2	0,41
<b>CALDOS</b>	caldo de patas	3	0,61
	caldo de bolas	2	0,41
	caldo de huevos	2	0,41
	caldo de gallina	1	0,20
<b>POSTRES</b>	dulces de corpus	7	1,43
	dulce de higos	7	1,43
	Helados	6	1,22
	miel con queso	5	1,02
	Buñuelos	4	0,81
	melcochas	2	0,41
	postre de tres leches	2	0,41
	biscochos	1	0,20
	chocolate	1	0,20
	dulce de leche	1	0,20
	dulce de tomate	1	0,20
	dulces	1	0,20
	pie de limón	1	0,20
	arroz con leche	1	0,20
	Tiramisú	1	0,20
	torta de zanahoria	1	0,20
<b>ARROZ</b>	chaulafán	5	1,02
	churrasco	5	1,02
<b>TOTAL</b>		491	100,00

FUENTE: ENCUESTAS

ELABORACION: AUTORA

### 3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales

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

En la antigüedad, la cocina cuencana era mucho más elaborada, ya que en ese entonces la mayor parte de mujeres estaban en la casa y tenían tiempo para preparar todo tipo de manjares, pero en la actualidad muchos de los platos han sufrido variaciones, debido al estilo de vida de las personas. Antes se utilizaba para algunas preparaciones la famosa olla de barro pero ahora incluso para ganar tiempo se cuece hasta en olla de presión, obviamente estos aspectos han hecho que el sabor de las comidas cambie notoriamente.

Los platos han tenido que adaptarse también a la economía familiar ya que en muchos casos, se han modificado o reducido los ingredientes con el fin de ahorrar dinero.

**Tabla 16. Platos/bebidas/postres que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación**

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FREC. DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FREC. DEL CAMBIO
SOPAS	Fanesca	17	mal sabor del otro tipo de pescado	4
			se ponen otros ingredientes	4
			menos ingredientes	3
			ponen crema de leche	3
			ya no ponen pescado	2
	mote pata	6	ingredientes distintos	3
			cocción diferente	1
			se hacía en olla de barro	1
			NC	1

	puchero de coles	3	preparación más rápida	1
			ingredientes distintos	1
	morocho de sal	1	casi no se hace	1
	harina de arveja	1	Ingredientes	1
	arroz de cebada	1	antes hacían en olla de barro	1
<b>CALDOS</b>	caldo de gallina	1	con pollos de criadero	1
<b>PAN</b>	pan tradicional	8	antes hacían en horno de leña	5
			se usa mantequilla en vez de manteca	3
<b>BEBIDAS</b>	colada morada	12	viene instantánea	6
			ponen más frutas	4
			otros ingredientes	1
			NC	1
	chicha de jora	12	se hacía en cantaros de barro	4
			ingredientes diferentes	3
			preparación más rápida/ya no se fermenta	2
			se hace con cualquier tipo de harina	2
			ya casi no se hace	1
	colada de capulí	3	Nc	3
	leche de tigre	2	el licor no es el mismo	2
	Rosero	2	tiene otro sabor	1
ahora es menos espeso			1	
Yaguana	1	Nc	1	
Pulchaperro	1	antes se realizaba con arroz de cebada, ahora con maicena	1	

	Champús	2	Nc	2
	arroz con leche	1	Nc	1
<b>ENTREMESES</b>	Tamales	11	Ingredientes	8
			Nc	3
	tortilla de maíz	4	se usa otro tipo de harina	2
			usaban sal en grano	1
			Nc	1
	Bollos	2	Nc	2
	Chachis	2	Nc	2
	mote pillo	2	Se hacía en olla de barro	1
			mas condimentos	1
	Llapingachos	1	se realiza en sartén no en tiesto	1
	empanadas	1	Nc	1
huevo revuelto	1	antes se preparaba en olla de barro	1	
papas con pepa	1	NC	1	
<b>ASADOS</b>	cuy con papas	11	ahora hacen en maquinas o al horno	8
			antes se acompañaba con pepa de zambo	1
			alimentación diferente(balanceado)	1
			NC	1
	Quimbolitos	1	NC	1
	muchines de yuca	1	Ingredientes	1
	tamal de mote	1	Ingredientes	1
	pollo asado	1	preparaban al carbón	1
Carnes	1	ahora ponen químicos para ablandar	1	
Hornado	1	antes se hacía con hojas de eucalipto	1	
<b>ESTOFADOS</b>	Cascaritas	2	antes se hacía con hojas de eucalipto	2

<b>POSTRES</b>	Pavo	1	antes se hacía en horno de leña	1
	chancho a la barbosa	1	NC	1
	seco de chivo	1	hacen con borrego	1
	roscas de agua	1	eran mejor elaboradas	1
	Tortas	1	ahora instantáneas	1
	canastitas de dulce	1	NC	1
	dulce de durazno	1	ahora se hace conserva	1
	soufflé de durazno	1	ahora hacen conserva	1
	arroz con leche	1	Nc	1
	helados de paila	1	ahora instantáneos	1
	dulces de corpus	1	más pequeños	1
	dulce de leche	1	ponen maicena para espesar	1
<b>ARROZ</b>	Arroz	1	hacían con manteca de cerdo	1

FUENTE: ENCUESTAS

ELABORACION: AUTORA

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

Los platos que se mencionan en la siguiente tabla, son algunos de los que se preparaban en épocas pasadas y en la actualidad ya no se los elabora, el champús por ejemplo, era una bebida que se realizaba con harina de maíz, especias y hierbas, muy elaborada ya que su preparación duraba algunos días con el fin de que fermenten los ingredientes.

La colada de pulcre es otro de los platos que ya no se elaboran en el sector, está hecha con el jugo del penco.



**Tabla 17. Platos/bebidas/postres que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente**

<b>TIPO DEL PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>
<b>BEBIDAS</b>	champús	8
	colada de pulcre	7
	colada de zambo	4
	ponche	4
	mistela	1
	chicha con huevo	1
	colada de oca	1
<b>POSTRES</b>	dulce de penco	3
	dulce de membrillo	3
<b>ENTREMESES</b>	cuchichaquis	2
	tamal de mote	1

FUENTE: ENCUESTAS

ELABORACION: AUTORA

### **3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales**

Los platos, bebidas y postres nuevos que la gente ha mencionado, no son propios del cantón Cuenca, sino generalmente imitaciones de comida de otras ciudades o incluso países, como por ejemplo: pollo con champiñones, parrilladas.

**Tabla 18. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:**

<b>TIPO DE COMIDA</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>INGREDIENTE BASICO</b>
<b>ASADOS</b>	pollo con champiñones	pollo
	pollo relleno	pollo y frutas
	cordón blue	pollo
	pollo al carbón	pollo
	pollo broster	pollo
<b>ENTREMESES</b>	papa rellena	papa
	pastel de choclo	choclo
	empanada chilena	harina
	soufflé de papa	papa
	Burritos	tortilla de maíz
	ensalada cesar	lechuga
	Fondue	queso
	Shawarma	carne
	Canelones	pasta
	Lasaña	pasta
	Espagueti	tallarines
	Stramboli	pan y carne
	Raviolis	fideos
	Sushi	pescado
	Mariscos	pescado
	picadita de mariscos	mariscos
	langostinos al horno	langostinos
	hamburguesas	carne
	Pizza	queso/harina
	hot dog	salchichas
cebiche de camarón	camarón	
<b>SOPAS</b>	sopa de Aguacate	aguacate
<b>POSTRES</b>	Crepes	harina/huevo
	Alfajores	dulce
	dulces árabes	dulce de leche

	frutas de dulce de leche	leche en polvo
	Monjitas	leche en polvo
	mil Hojas	manjar
	relámpagos	manjar
	nacho supremo	zhumir
	dulce de durazno	durazno
	Waffles	harina
	cheese cake	queso
	Enlatados	frutas
	Croquetas	harina
	postre de limón	galletas
	brownie	chocolate
	soft	helado
	dulce de higo	higos
	torta de suspiro	huevos
	Mouse	Fruta
	pan cakes	harina
	brazo gitano	harina
	frutillas con crema	frutillas
	torta de plátano	plátano
	Flan	leche
<b>BEBIDAS</b>	Padrino	Whisky, amaretto
	Cucaracha	licor
	Cappuccino	leche
	Mocaccino	leche
	jugo de naranja y frutilla	naranja y frutilla
	jugo de naranja y papaya	naranja y papaya
	milk shake	leche
	Margarita	tequila
<b>ARROZ</b>	Chaulafán	arroz
	Churrasco	carne
	Risotto	Arroz

FUENTE: ENCUESTAS  
ELABORACION: AUTORA

## CAPITULO IV

### INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

En el inventario de la gastronomía típica y tradicional cuencana, se encuentran una gran variedad de platos que son propios del sector como es el caso del cuy asado, el mote pata y las papas con cuero y también otros que se realizan en el resto del país, como por ejemplo la fanesca, pero con su manera particular de realizarlos en el cantón.

#### 4.1 Fichas

A continuación se detalla la información de los platos más mencionados en las encuestas realizadas en el cantón Cuenca, como podemos observar, la sensibilidad al cambio de los platos es baja, pero en diferentes hogares o sectores, tienen su manera particular de realizar los platos. Este tipo de comida podemos encontrar a la venta, en diferentes lugares como: picanterías, restaurantes, puestos de la calle, en el mercado, etc.

**TABLA 19. PRINCIPALES PLATOS**

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA /POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSI BILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVIN CIA	CAN TÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALI DAD	COMU NI DAD
BUÑUELOS		BAJA	CALLE, RESTAURANTES	AZUAY	CUEN CA	CUENCA	EL CEBOLLAR SAN SEBASTIAN	CAYAMBE TARQUI	CUE
CHUMAL	HUMITA	BAJA	PUESTOS, RESTAURANTES	AZUAY	CUEN CA	CUENCA	H. CAPAC	GUAPONDELIG LAS HERRERIAS	CUE
CUY ASADO		BAJA	PICANTERIAS, RESTAURANTES	AZUAY	CUEN CA	CUENCA	RICAURTE YANUNCAY	RICAURTE DON BOSCO	CUE
FANESCA		BAJA	RESTAURANTES, MERCADO	AZUAY	CUEN CA	CUENCA	EL SAGRARIO	LARGA	CUE
HORNADO		BAJA	MERCADOS, RESTAURANTES	AZUAY	CUEN CA	CUENCA	EL SAGRARIO CUMBE	LARGA CUMBE	CUE CUMB
MOTE PATA		BAJA	RESTAURANTES	AZUAY	CUEN CA	CUENCA	SAN BLAS	MANUEL VEGA T. ORDOÑEZ	CUE
PAPAS CON CUERO		BAJA	RESTAURANTES, MERCADO	AZUAY	CUEN CA	CUENCA	SAN BLAS H. CAPAC	T. ORDOÑEZ H. CAPAC	CUE
TAMAL		BAJA	PUESTOS, RESTAURANTES	AZUAY	CUEN CA	CUENCA	HNO. MIGUEL EL SAGRARIO	HNO. MIGUEL	CUE

FUENTE: ENCUESTAS

ELABORACION: AUTORA

## 4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

En la ciudad de Cuenca, el icono más representativo de las fiestas tanto paganas como religiosas, es la variedad de los platos que se sirven en esta fecha, lo que invita a propios y extranjeros a degustar los exquisitos manjares y participar de este colorido derroche de buen gusto y tradiciones.

El **Carnaval** en Cuenca, es la mayor fiesta popular en la que se come y bebe en exceso durante tres días, como despedida a los placeres de la carne, ya que se aproxima la cuaresma. La gente acostumbra reunirse en casa de sus familiares y la tradición también incluye mojarse y en algunos casos a más del agua se incluye maicena, y restos de comida.

Los platos que se preparan en esta fecha, es principalmente el **mote pata** que se prepara con mote pelado, lomo de cerdo, pedazos de tocino, salchicha, longaniza, semilla o pepa de zambo y condimentos; **el cerdo** (cascaritas, morcillas blancas y negras, carne de cerdo) y generalmente el **dulce de higo** que se prepara con higos y miel de caña o panela.

En **Semana Santa**, se conmemora la muerte y resurrección de Jesús, la familia se reúne generalmente el Viernes Santo y consume la **fanescas**, plato que contiene una gran variedad de granos tiernos (época de cosecha), pepa de zambo, zapallo, col, achogchas, condimentos y pescado seco. Además se consume **chumales** o humitas, que se preparan con maíz tierno molido, huevos, manteca de cerdo o mantequilla, anís, sal, azúcar, licor anisado y se envuelven en la seda del choclo.

En **Navidad**, la familia se reúne la noche del 24 de diciembre y a las 12 am, cenan **pavo**, y como postre buñuelos con miel cuyos ingredientes son: harina de maíz blanco, harina de trigo, manteca de chancho o mantequilla, huevos, sal, polvo de hornear, agua, anís, su preparación es muy laboriosa.

El **Día de los Difuntos**, se realizan las **guaguas de pan y colada morada**, según las creencias, los espíritus de los muertos necesitan alimentarse, por lo que mucha gente va al cementerio y disfruta de estos alimentos junto a sus familiares o allegados fallecidos, en la antigüedad incluso, se hacía un hueco en donde se supone esta la boca del difunto y se depositaban ahí los alimentos.

La fiesta de **Corpus Christi**, o también llamada Septenario (siete días de celebración), está dedicada exclusivamente a la Santa Eucaristía, en las noches, el Parque Calderón brilla con luces por la presencia de castillos, globos, bandas de pueblo y se llena de gente que disfruta de este escenario y de los famosos **dulces de corpus**, que se venden alrededor del parque desde días anteriores a la celebración. Los dulces más tradicionales son: pan de viento, rosca enconfitada, rosca de yema, hostia, turrón de alicante, dulce de maíz, aplanchado, bocadillo, arepa, cocada de paila, cocada de horno.

También existe un sinnúmero de celebraciones y fiestas populares, por ejemplo es costumbre en Cuenca celebrar el día de los Santos, de la Virgen, el tan famoso Pase del Niño, Día de las Cruces, entre otros.

**Tabla 20. Principales platos en fiestas**

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postr e relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
CARNAVAL	MOTE PATA CERDO	NINGUNO	LA GENTE SE REUNE LOS TRES DIAS DE CARNAVAL A COMER Y BEBER EN EXCESO COMO DESPEDIDA A LOS PLACERES DE LA CARNE.
SEMANA SANTA	FANESCA	EL PESCADO DE LA FANESCA SIMBOLIZA EL CUERPO DE CRISTO	LA FAMILIA SE REUNE LOS DIAS JUEVES Y VIERNES SANTO Y CONSUMEN EL PLATO
NAVIDAD	PAVO BUÑUELOS CON MIEL	NINGUNO	LA TRADICION ES REUNIRSE EN CASA DE ALGUN FAMILIAR Y CENAR A LAS 12 AM
DIA DE LOS DIFUNTOS	COLADA MORADA Y GUAGUAS DE PAN	LA GUAGUA DE PAN SIMBOLIZA EL CUERPO HUMANO Y LA CREENCIA ES QUE EL ESPÍRITU DE LOS MUERTOS NECESITA ALIMENTARSE	MUCHA GENTE LLEVA ESTOS MANJARES AL CEMENTERIO PARA COMER JUNTO A SUS MUERTOS Y EN ALGUNAS POBLACIONES INDIGENAS INCLUSO ALIMENTARLOS
CORPUS CHRISTI	DULCES DE CORPUS	EL BANQUETE EUCARISTICO	SE VENDEN EN PUESTOS ALREDEDOR DEL PARQUE CALDERON DURANTE SIETE DIAS (SEPTENARIO)
FIESTAS POPULARES	HORNADO CUY	NINGUNO	SE CONDIMENTA EL CERDO O EL CUY CON UN DÍA MINIMO DE ANTICIPACION PARA PREPARARLOS

FUENTE: ENCUESTAS  
ELABORACION: AUTORA

## CAPÍTULO V

### PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

Con la puesta en valor del recurso gastronómico cuencano, se busca conseguir que la gastronomía sea un atractivo turístico potencial para los visitantes del cantón.

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

La gastronomía cuencana, muestra una infinidad de sabores, colores y texturas en su variedad de platos típicos y tradicionales, por lo que han llegado a ser de gran renombre entre sus pobladores y sin lugar a dudas, más aún, entre sus turistas. Existen platos para todos los gustos y hasta los paladares más exigentes quedan maravillados con la sazón de los cuencanos. Sin embargo siempre hay aspectos por mejorar, por lo que detallo algunas estrategias que pueden ser útiles para conseguir este fin.

- Uno de los puntos débiles de la gastronomía cuencana, es el bajo nivel sanitario en el que se expenden los platos, tanto en mercados como puestos de la calle y en algunas picanterías y restaurantes, por lo que se puede dar capacitación gratuita a los propietarios de estos locales, con el fin de informar e instruir sobre la conservación de los alimentos y métodos más adecuados de cocción, además de tener mayor control sanitario por parte de los organismos competentes, con el fin de garantizar la salud de los comensales que degustan estos platos.
- Abrir una línea de crédito de fácil acceso para las personas que gusten dedicarse a este tipo de actividad, para de esta forma conseguir locales mejor implementados y así sean más llamativos para atraer a un mayor número de clientes.
- Además de capacitar en los aspectos mencionados a los dueños de puestos, locales de comida, restaurantes y hosterías, se les debe dar cursos de atención al cliente, y lo óptimo sería que al menos en los restaurantes más

concurridos por visitantes extranjeros, exista una persona que domine el inglés como segunda lengua para tener una mejor comunicación con los clientes que hablan este idioma.

- Continuar con las ferias de gastronomía que generalmente se realizan en la época de fiestas en la ciudad, pero utilizando métodos antiguos para elaborar los platos, consultando a personas expertas en la realización de los mismos de la manera que lo hacían nuestros antepasados, utilizando los ingredientes exactos y los utensilios que realzan el sabor de las comidas como ollas de barro, cucharas de palo, cocina de leña, que en épocas pasadas, daban el toque secreto. Y por qué no, dictar cursos al público en general para no perder tan importantes tradiciones culinarias que a lo largo del tiempo han venido desapareciendo.
- Abrir una página web en la que todos los locales que se dedican al expendio de comida puedan publicitar sus servicios, que sea de fácil acceso y con promociones para los visitantes.

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

En la ciudad, la principal institución que se encarga de promocionar los atractivos del cantón, entre ellos la gastronomía, es la Fundación Municipal Turismo para Cuenca, la misma que organiza frecuentemente festivales gastronómicos, con el fin de difundir la exquisitez de la comida tradicional cuencana tanto a propios como a extranjeros. Estos eventos generalmente se realizan en época de fiestas en los meses de febrero (Carnaval), abril (Fundación de Cuenca) y Noviembre (Independencia de Cuenca), aunque a veces también son realizados en otras fechas. La promoción no se realiza solamente en la ciudad de Cuenca, se han hecho festivales gastronómicos también en las ciudades de Quito y Guayaquil los mismos que han tenido gran acogida.

Otras entidades que se encargan de la promoción de la gastronomía son: la Cámara de Turismo del Azuay, la Asociación de Hoteleros de Cuenca, y las facultades de gastronomía de las diferentes universidades en Cuenca, de igual manera realizando ferias, festivales, etc.



En cuanto a la comercialización de los platos típicos, en la ciudad de Cuenca existen algunos restaurantes que expenden esta clase de comida, entre los cuales podemos mencionar: El Maíz, El Campo, Guajibamba, Los Molinos del Batán, El Tequila, Dos Chorreras, Los Maderos, Raymipampa, Tres Estrellas, entre otros. Además, en la Av. Don Bosco, se encuentran algunas picanterías donde venden cuyes, llapingachos, sancochos, morcillas, fritada, cascaritas, choclos y algunos otros platos. La parroquia de Ricaurte es también muy conocida por la preparación y venta de cuyes.

## CAPITULO VI

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

(Potencialidades Gastronómicas, capacidades de actores locales).

**TABLA 21. Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos**

INGREDIENTES	INGREDIENTE BÁSICO 1	INGREDIENTE BÁSICO 2	INGREDIENTE BÁSICO 3	TOTAL
MAÍZ	37	33	17	87
PAPA	29	19	19	67
HARINA	13	13	1	27
CARNE DE CHANCHO	12	33	14	59
POLLO	11	4	10	25
ARROZ	7	3	6	16
CUY	6	5	4	15
HUEVO	4	1	5	10
FIDEOS	3	1		4
<b>TOTAL</b>	122	113	76	311

FUENTE: ENCUESTAS

ELABORACION: AUTORA

Sin lugar a dudas el principal ingrediente usado en la preparación de platos en la ciudad de Cuenca, es el maíz en sus diferentes formas, seguido de la papa.

El maíz era considerado por los incas como un alimento sagrado por sus propiedades y nutrientes.

#### Propiedades

- Alto contenido de carbohidratos de fácil digestión, ideal para niños y deportistas.
- Su harina es aconsejable cuando existe intolerancia o alergia al gluten.

- Las sedas (recubrimiento) del maíz se utilizan como infusiones diuréticas, excelentes en hipertensión, retención de líquidos o cuando se quiere aumentar la producción de orina como en las infecciones urinarias.
- Su aporte en fibra, favorece la digestión y reduce el colesterol.
- Contiene Betacaroteno, un antioxidante recomendado en la prevención del cáncer.
- Posee vitaminas del grupo B (B1, B3 y B9), las que actúan en el sistema nervioso.
- Se recomienda en personas con deficiencia de Magnesio.

### **Imagen 8. Maíz**



**Fuente.** [www.agro-industrias.org](http://www.agro-industrias.org)

### **Información nutricional del maíz (por cada 100 g. cocido)**

- 123 Calorías.
- 4 g. de Proteínas.
- 25 g. de Hidratos de Carbono.
- 3 g. de Fibra.
- 2,5 g. de grasas poliinsaturadas.

- 260 mg. de Potasio.
- 240 mg. de Betacaroteno.
- 38 mg. de Magnesio.

Con el maíz, se puede preparar gran variedad de platos, según sus diversas presentaciones.

- Con la harina de maíz; se puede preparar: pan, tamales, tortilla de maíz, coladas.
- Con el maíz tierno o choclo: humitas, tortilla de choclo, choclo frito.
- Con el maíz seco: mote pillo, mote sucio, mote casado, mote pata, etc.

En la actualidad el MIES (Ministerio de Inclusión Económica y Social), a través de su programa de alimentación escolar (PAE), es el encargado de dotar a algunas escuelas fiscales, fiscomisionales, municipales y comunitarias, de desayunos escolares, los mismos que buscan mejorar el rendimiento de los niños de escasos recursos económicos dándoles una alimentación balanceada y rica en los nutrientes que necesitan para desarrollarse física y mentalmente de manera adecuada.

Anteriormente el gobierno proporcionaba desayunos y almuerzos escolares, pero a partir de este año se han eliminado los almuerzos, para solamente repartir desayunos, los mismos que prometen tener un grado más nutritivo que los anteriores y llegar a mayor cantidad de niños.

La ración individual del refrigerio consiste en una leche saborizada de 200 ml., contenida en un cartón tetrapack, y un paquete de galletas de 15 g y granola en hojuelas o en barra.

En el cantón Cuenca, se reparte desayuno escolar a 245 escuelas y a 34.000 niños/as aproximadamente.

Lo ideal sería dotar de un menú que contenga los ingredientes que existen con más abundancia en cada sector, y aunque sería un poco más complicado entregar desayunos muy elaborados, se debería contratar a personas con profundos conocimientos de la preparación adecuada de los platos, a continuación algunas alternativas para el cantón Cuenca:

### **Opción I**

- ✓ Mote pillo
- ✓ Jugo de frutas

**Contenido nutricional.** Calorías, Fibra, Hidratos de Carbono, Proteínas, Lípidos o grasas, Vitaminas y Minerales, Potasio, Betacaroteno.

### **Opción II**

- ✓ Galletas de maíz
- ✓ Yogurt

**Valor nutricional.** Hidratos de carbono, proteínas, grasas, calorías, calcio, vitaminas y minerales.

### **Opción III**

- ✓ Hojuelas de maíz
- ✓ Batido de fruta con leche

**Valor nutricional.** Calorías, Proteínas, Grasas, Hidratos de Carbono, fibra, vitaminas y minerales, calcio.

### **Opción IV**

- ✓ Choclos con queso
- ✓ Jugo de fruta

**Valor nutricional.** Calorías, Proteínas, Hidratos de Carbono, grasas, fibra, vitaminas y minerales.

### **Opción V**

- ✓ Morocho
- ✓ Pan de huevo con queso

**Valor nutricional.** Calorías, Proteínas, Hidratos de Carbono, grasas, fibra, vitaminas y minerales.

En el caso del jugo de frutas, las galletas de maíz, las hojuelas de maíz y el yogurt, se realizarán envolturas especiales con el logo del Ministerio de Educación del Ecuador y del PAE (Programa de alimentación escolar), con el contenido nutricional de cada producto.

Se debería hacer una campaña intensiva para concientizar a la población ecuatoriana, sobre la importancia del desayuno en la etapa escolar, ya que las consecuencias de un niño que no se alimenta adecuadamente son: bajo desempeño escolar, deterioro cognitivo y psicomotor, baja concentración y rendimiento lo que incrementa los costos en el sistema escolar.

Con la dotación de desayunos escolares, se busca solucionar en algo la baja nutrición los ecuatorianos, pero sin lugar a dudas, debe complementarse con una buena alimentación en el hogar. Para conseguir esto, se deberán realizar folletos que hablan sobre la adecuada nutrición de los niños en esta etapa y recomendaciones para los padres, los mismos que se repartirán trimestralmente, destacando también, la importancia de consumir en mayor proporción los ingredientes más utilizados en el cantón.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones

- La evolución económica de Cuenca, ha sido muy notable en los últimos años, el comercio en Cuenca se ha vuelto una actividad muy importante.
- En lo que tiene que ver con el turismo, encontramos una gran variedad de hoteles, restaurantes, bares, cafés, etc. El cantón, posee además numerosos atractivos que engalanan la ciudad y dejan atónitos a propios y extranjeros.
- Cuenca, tiene una riqueza gastronómica incomparable, con platos típicos y tradicionales que han sobresalido a lo largo del tiempo. Los más reconocidos son: el cuy, el hornado, el mote pata, el chumal, todo tipo de sopas y locros, y sobre todo el mote no puede faltar en los almuerzos diarios.
- Este cantón siempre ha sido muy tradicionalista, y sus costumbres están arraigadas en la población por lo que cada celebración, fiesta, comida, reunión, está llena de rituales y mitos extraordinarios.
- Cuenca es una ciudad que en la actualidad tiene todas las herramientas para explotar y promocionar sus recursos turísticos de una manera asombrosa, si bien es cierto, el turismo en el cantón brinda uno de los principales ingresos y es una de las actividades más importantes, pero todavía hay mucho por hacer.
- Falta señalización de los atractivos turísticos del cantón.
- Uno de los recursos que no se ha explotado como se debería es la gastronomía tradicional y típica, es un verdadero tesoro la amplia gama de costumbres y tradiciones que se están perdiendo con el paso del tiempo, y se debe trabajar duro para recuperar esta idiosincrasia del pueblo cuencano, con proyectos sólidos que permitan conseguir este objetivo a mediano plazo.
- Existen algunos platos que ya no se preparan en el cantón, debemos buscar la manera de rescatar estas preparaciones y difundirlas a las nuevas generaciones, ya que son parte de nuestra identidad cultural.

## Recomendaciones

Algunos aspectos que se deben realizar son los siguientes:

- Las vías de acceso a Cuenca, no son tan buenas, por lo que se debe mejorar la vialidad y con esto conseguir que más personas visiten la ciudad.
- Capacitar a la población cuencana para atender de mejor manera a los turistas, no solamente a dueños de restaurantes y hoteles sino a la comunidad en general, transportistas, comerciantes, etc., para obtener una impresión favorable de los visitantes y conseguir su recomendación a familiares y amigos y su pronto regreso.
- Mejorar la señalización de lugares turísticos.
- Realizar intensivos controles sanitarios, para mejorar los niveles de salubridad de los restaurantes y puestos de comida de manera urgente, con el fin de preservar la salud de los turistas, ya que los niveles de limpieza sobre todo en los puestos de la calle son muy deficientes y las principales enfermedades de los viajeros son las gastrointestinales.
- Informar a los turistas extranjeros sobre las precauciones que deben tomar al consumir alimentos en la ciudad, como por ejemplo: lavar la fruta antes de comerla, tomar agua hervida o purificada, tratar de no comer en puestos de la calle que no cumplen con los mínimos requisitos de limpieza, entre otros.
- Contactar a personas claves para dictar cursos tanto en universidades como a la población interesada sobre los secretos de la cocina de antaño, con el fin de conservar el sabor y las tradiciones de la comida cuencana.
- Hacer concursos de los platos que ya no se realizan en el cantón y eran realizados en la antigüedad, con el fin de tratar de recuperarlos y dar a conocer a las nuevas generaciones su preparación.
- Continuar con los festivales gastronómicos y ferias de comida tradicional y típica, y tratar de hacerlos no solo a nivel nacional sino también internacionalmente.



## BIBLIOGRAFIA

<http://www.exploringecuador/espanol/>

<http://www.cuenca.gov.ec>

[http://www.cuenca.gov.ec/download/otros/cuenca\\_ciudad\\_saludable.pdf](http://www.cuenca.gov.ec/download/otros/cuenca_ciudad_saludable.pdf)

<http://www.revistacuenca.com>

<http://www.inec.gov.ec>

<http://www.infotourecuador.com>

<http://www.iniap-ecuador.gov.ec/>

<http://www.bnf.fin.ec/>

<http://www.cfn.fin.ec>

<http://www.turismocuenca.com>

<http://www.mag.gov.ec>

<http://www.turismoaustro.gov.ec>

Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia, Homenaje al Paladar, Cuadernos de Cultura Popular No. 20, 2004

Zamora Merchán, D., (2002) "El sabor de la cocina cuencana" en *El Mercurio*. 10 de agosto 2002, 1B.

Martínez, J.,(1988) "La cocina popular cuencana: una historia y tres recetas" en *El Mercurio*. 12 de abril de 1988, 4C.

Cordero de Dávila, M., "Gastronomía, reflejo de la historia" en *El Mercurio*. 3 de noviembre de 2005, 7E.

Beltrán, J., "El mestizaje de la comida cuencana" en *El Tiempo*. 12 de abril de 2007, E6

Vintimilla, E., (2005) El sabor de los recuerdos

Vintimilla, E., (1993) Viejos secretos de la cocina cuencana

## ANEXO A.

### ENCUESTA

<b>1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
1		
2		
3		
<b>2. Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector.</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
1		
2		
3		
<b>3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
1		
2		
3		
<b>4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., más demandados por los visitantes en este sector.</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
1		
2		
3		
<b>5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir a algún visitante.</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
1		
2		
3		

<b>6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN</b>	
1		
2		
3		
<b>7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA</b>	
<b>8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. INGREDIENTE BASICO</b>	<b>c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR</b>
<b>a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1</b>	<b>b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2</b>	<b>c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3</b>
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>
1	1	1
2	2	2
3	3	3

## ANEXO B.

### 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.

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

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

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

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

<b>a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1</b>	<b>b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2</b>	<b>c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3</b>
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>
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/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

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/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACION

	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.		
MERO DE ENCUESTA	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE 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, (pregunta 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, (pregunta 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (pregunta 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 (pregunta 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 (pregunta 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 (pregunta 7), deberá escribir el nombre de la persona.
- g. En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (pregunta 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 (pregunta 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						
<b>LOCALIZACIÓN</b>	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
<b>INFORMANTE CLAVE</b>	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						
<b>Características</b>	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:					
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	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	
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	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.

1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc., conoce propios del sector

TIPO DE PLATO	PLATOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>ASADOS</b>	cuy /con papas	108	13,57
	hornado	73	9,17
	carnes /carne asada	29	3,64
	trucha	17	2,14
	pollo asado	9	1,13
	chorizo	1	0,13
	cuero reventado	1	0,13
	parrilladas	1	0,13
<b>SOPAS</b>	papas con cuero/papas locas	37	4,65
	locro de papas	15	1,88
	arroz de cebada	3	0,38
	puchero	3	0,38
	fanesca	3	0,38
	papas con col	1	0,13
	papas con nabos	1	0,13
	sopa de albóndigas	1	0,13
	sopa de arvejas	1	0,13
	sopa de morocho	1	0,13
	sopa de fideo	1	0,13
	harina de arvejas	1	0,13
	<b>CALDOS</b>	caldo de patas	13
caldo de bolas		2	0,25
caldo de gallina		2	0,25
caldo de huevos		2	0,25
<b>BEBIDAS</b>	COLADAS		
	morocho	19	2,39
	rosero	14	1,76
	chicha	10	1,26
	colada morada	3	0,38
	yaguana	3	0,38
	guarapo	2	0,25
	champús	1	0,13
	JUGOS		
	jugo de coco	2	0,25
	jugos de fruta	2	0,25
	jugo de naranja	1	0,13
	AGUAS AROMATICAS		
	horchata	32	4,02
	Agua de Pítimas	7	0,88
	LICORES		
	canelazo	15	1,88
	aguardiente	5	0,63
	sanguracha	2	0,25
	margarita	1	0,13
cuba libre	1	0,13	

<b>VISCERAS</b>	guatita	3	0,38
<b>ESTOFADOS</b>	sancocho	27	3,39
	seco de pollo	8	1,01
	seco de chivo	8	1,01
	seco de carne	3	0,38
	medallón de pollo	1	0,13
<b>ENTREMESES</b>	mote pillo	45	5,65
	mote pata	25	3,14
	tamales	25	3,14
	chumal/chachis/humitas	20	2,51
	habas con queso	12	1,51
	mote sucio	12	1,51
	llapingachos	13	1,63
	quimbolitos	10	1,26
	tortillas de choclo	9	1,13
	empanadas	7	0,88
	encebollados	5	0,63
	choclo/con queso	3	0,38
	tortillas de maíz	3	0,38
	mote casado	3	0,38
	chuzos	2	0,25
	papas/con pepa	2	0,25
	sánduches de pernil	2	0,25
	huevo frito	1	0,13
	hot dog	1	0,13
	pan	1	0,13
<b>POSTRES</b>	dulce de higos	20	2,51
	queso con miel	10	1,26
	dulce de durazno	8	1,01
	tres leches	4	0,50
	buñuelos	3	0,38
	dulce de leche	3	0,38
	dulces de corpus	3	0,38
	helados de La Tienda	2	0,25
	ayuyas	2	0,25
	brazo gitano	2	0,25
	ensalada de frutas	2	0,25
	tiramisú	2	0,25
	flan de coco	2	0,25
	dulce de tomate	1	0,13
	dulce de zambo	1	0,13
	helados de Salcedo	1	0,13
	rompopo	1	0,13
	pastel de limón	1	0,13
	cheesecake	1	0,13
	dulce de manzana	1	0,13
	dulce de membrillo	1	0,13
	dulce de mora	1	0,13
	Espumilla	1	0,13
	melcochas	1	0,13

	pie de limón	1	0,13
	Tortas	1	0,13
	Delicados	1	0,13
<b>ARROZ</b>	churrasco	7	0,88
	arroz con leche	6	0,75
	chaulafán	4	0,50
	arroz con camarón/mariscos	2	0,25
	arroz con chuleta	2	0,25
	arroz con pollo	1	0,13
<b>TOTAL</b>		796	100,00

## 1.2 Donde recomienda consumirlos

<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>RESTAURANTES</b>	La Reina	23	3,43
	El Tequila	17	2,53
	El Campo	14	2,09
	3 estrellas	13	1,94
	El Maíz	13	1,94
	Raymipampa	10	1,49
	El Escondite	9	1,34
	Asador	8	1,19
	4 Esquinas	7	1,04
	Cristo del Consuelo	6	0,89
	Molinos del Batan	6	0,89
	El Arriero	6	0,89
	Las Cabañas	6	0,89
	El Brujo	5	0,75
	Doña Charito	5	0,75
	Las Palmeras	5	0,75
	Los Maderos	5	0,75
	2 chorreras	4	0,60
	El corcel	4	0,60
	Doña Piedad	4	0,60
	Amasijos	4	0,60
	Balcón Quiteño	4	0,60
	Golosinas de Antaño	4	0,60
	Guajibamba	4	0,60
	La Casona del P Roto	4	0,60
	El Manaba	4	0,60
	Picantería 10 de Agosto	4	0,60
	Pio	4	0,60
	El Paraíso	3	0,45
	Kampak wasi	3	0,45



Pic. Marabú	3	0,45
Cacao y Canela	2	0,30
El Portón Cuencano	2	0,30
La Tienda	2	0,30
Aroma y Café	2	0,30
Cantagallo	2	0,30
El Carbonaso	2	0,30
Chifa Asia	2	0,30
Don Guevara	2	0,30
El Alcatraz	2	0,30
El Búho	2	0,30
El goloso	2	0,30
Marisquería de Pedro	2	0,30
Monte Bianco	2	0,30
Hotel Miraflores	1	0,15
Pizza Hut	1	0,15
Las Campanas	1	0,15
Bogavante	1	0,15
Caballo Campana	1	0,15
La Casa del Marisco	1	0,15
La Crepería	1	0,15
De León	1	0,15
Doña July	1	0,15
Doña Menestra	1	0,15
El Charrúa	1	0,15
El Che	1	0,15
El Gallito Sabrosón	1	0,15
Frutihelados	1	0,15
Hotel Crespo	1	0,15
Hotel Miraflores	1	0,15
La Casa del cuy	1	0,15
La Compañía	1	0,15
La Fátima	1	0,15
La Herradura	1	0,15
La Quebradita	1	0,15
Oro Mar	1	0,15
Pimienta y Canela	1	0,15
Rancho Dorado	1	0,15
RH10	1	0,15
Sánduches El Mono	1	0,15
Yaguana Café	1	0,15

CALLE / PARQUES	Don Bosco	69	10,28
	San Joaquín	55	8,20
	Baños	19	2,83
	Terminal Terrestre	6	0,89
	Av. Loja	5	0,75
	Totoracocha	5	0,75
	El Cajas	4	0,60
	Remigio Crespo	4	0,60
	El Arenal	3	0,45
	Parque Calderón	3	0,45
	T. Ordoñez y Bolívar	3	0,45
	Tarqui	3	0,45
	Av. Panamericana	2	0,30
	CREA	2	0,30
	Gran Colombia	2	0,30
	Huayna Cápac	2	0,30
	Av. de las Américas	2	0,30
	El Pueblo	2	0,30
	Hno. Miguel y Bolívar	4	0,60
	María Auxiliadora	2	0,30
	Puente Roto	2	0,30
	Sinincay	2	0,30
	Yanahurco	2	0,30
	Av. 10 de Agosto	1	0,15
	Calle Unamuno	1	0,15
	J Jaramillo y M Vega	1	0,15
	Av. Solano	1	0,15
	Carmen del Guzho	1	0,15
	Centro Histórico	1	0,15
	Cumbe	1	0,15
	Vado	1	0,15
	Héroes de Verdeloma	1	0,15
	Las Herrerías	1	0,15
	Milchichig	1	0,15
	Plazoleta Ricaurte	1	0,15
Parque de San Blas	1	0,15	
Sangurima y Padre Aguirre	1	0,15	

	Sector Estadio	1	0,15
	Sayausí	2	0,30
MERCADOS	10 de Agosto	45	6,71
	Ricaurte	36	5,37
	9 de Octubre	18	2,68
	27 de febrero	15	2,24
	12 de Abril	14	2,09
	Feria Libre	12	1,79
	VARIOS	Panadería Gualaceo	15
Madres Conceptas		3	0,45
La Colmena		2	0,30
monjas del Carmen		2	0,30
Supermaxi		2	0,30
Panadería Don Pan		1	0,15
Panadería El Centenario		1	0,15
Quinta Juan León Mera		1	0,15
BARES	Bar Bohemia	2	0,30
PERSONAS	Sara Corral	6	0,89
	Ana Pesántez	4	0,60
	Luisa Flores	2	0,30
	Rosa Vintimilla	1	0,15
	María Tacuri	1	0,15
	Nora Vanegas	1	0,15
	Maruja Campoverde	1	0,15
	Aida Ramón	1	0,15
	Florinda Ramón	1	0,15
			671

### 1.3 Quien los prepara mejor

QUIEN LOS PREPARA MEJOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
El Tequila	40	7,10
El escondite	24	4,26
Merc. 10 de Agosto	22	3,91
La Reina	17	3,02
Doña Charito	17	3,02
El Che	17	3,02
Merc. 27 de febrero	14	2,49
Panadería Gualaceo	14	2,49
Merc. 9 de octubre	13	2,31

Marlene Rubio	12	2,13
3 estrellas	11	1,95
4 esquinas	10	1,78
El Arenal	9	1,60
Asador	9	1,60
El Campo	9	1,60
Merc. 12 de Abril	9	1,60
Plazoleta	9	1,60
El Arriero	8	1,42
El Escondite	8	1,42
Raymipampa	8	1,42
Las Cabañas	7	1,24
Los Maderos	7	1,24
Molinos del Batan	6	1,07
Dos Chorreras	6	1,07
Cristo del Consuelo	6	1,07
El Tequila	6	1,07
Golosinas de Antaño	6	1,07
Las Herrerías	6	1,07
Balcón Quiteño	5	0,89
Baños	5	0,89
Doña Petita	5	0,89
Doña Suca	5	0,89
Oso Polar	5	0,89
Pio Pio	5	0,89
Rosita Vintimilla	5	0,89
Sayausí	5	0,89
El Corcel	4	0,71
Don Guevara	4	0,71
Doña Piedad	4	0,71
Hno. Miguel y Bolívar	4	0,71
Manaba	4	0,71
Mechita Ochoa	4	0,71
San Joaquín	4	0,71
Supermaxi	4	0,71
Doña Laura	3	0,53
El Paraíso	3	0,53
Guajibamba	3	0,53
Kampakwasi	3	0,53
La Colmena	3	0,53
La Tienda	3	0,53
María Tacuri	3	0,53
Mercado de Ricaurte	3	0,53
Monte Bianco	3	0,53
Pic. Marabú	3	0,53
Sánduches El Mono	3	0,53
Certag	3	0,53
Sor Rosita	3	0,53

T. Ordoñez Y Bolívar	3	0,53
Aida Ramón	2	0,36
Amasijos	2	0,36
Aroma y café	2	0,36
Av. Panamericana	2	0,36
Bar Bohemia	2	0,36
Caballo Campana	2	0,36
Cacao y Canela	2	0,36
El Maíz	2	0,36
Cantagallo	2	0,36
Carbonaso	2	0,36
Carnes de San Joaquín	2	0,36
Don Yaku	2	0,36
Doña Rosita	2	0,36
El Brujo	2	0,36
El Búho	2	0,36
El Escamoso	2	0,36
El Portón Cuencano	2	0,36
La reina del cuy	2	0,36
Las Palmeras	2	0,36
Michita	2	0,36
Reina del Camino	2	0,36
San Roque	2	0,36
Manuel Villavicencio	2	0,36
Sr. Rolando Chitacapa	2	0,36
Yanahurco	2	0,36
Av. Loja	1	0,18
Av. Solano	1	0,18
Bebidas Calientes	1	0,18
Carmen del Guzho	1	0,18
Casa de la Abuela	1	0,18
Casa vieja	1	0,18
Chifa	1	0,18
Chifa Asia	1	0,18
Comedor María	1	0,18
Conceptas	1	0,18
CREA	1	0,18
Don Juanito	1	0,18
Don Joselito	1	0,18
Doña Filomena	1	0,18
Doña Guada	1	0,18
Doña Lucrecia	1	0,18
Doña Menestra	1	0,18

Doña Pancha	1	0,18
Doña Tere	1	0,18
Alcatraz	1	0,18
El Charrúa	1	0,18
El Chino	1	0,18
El gallito sabrosón	1	0,18
El Vado	1	0,18
Fanny Salinas	1	0,18
Feria Libre	1	0,18
Florinda Morocho	1	0,18
Florinda Ramón	1	0,18
Frutihelados	1	0,18
Golosinas Colonial	1	0,18
Gran Colombia	1	0,18
Hotel Crespo	1	0,18
Hotel Miraflores	1	0,18
La Casona del P Roto	1	0,18
La Cocina de la Abuela	1	0,18
La Compañía	1	0,18
La Fama	1	0,18
La Quebradita	1	0,18
Madres Conceptas	1	0,18
Mama Guada	1	0,18
Merc. 3 de noviembre	1	0,18
Mercado paute	1	0,18
Mercado Ricaurte	1	0,18
Milenium Plaza	1	0,18
Monjas del Carmen	1	0,18
Lupe Idrovo	1	0,18
Oro Mar	1	0,18
Las Palmeras	1	0,18
Panadería El Centenario	1	0,18
Panadería La Delicia	1	0,18
Maruja Campoverde	1	0,18
Picantería doña Susana	1	0,18
Picantería Elena	1	0,18
PICANTERIA LAMAR	1	0,18
Pimienta y Canela	1	0,18
Pizza Hut	1	0,18

Plazoleta Ricaurte	1	0,18
Quinta de Juan León Mera	1	0,18
Rincón del Sabor	1	0,18
Salesianos	1	0,18
San Blas	1	0,18
Sangurima y Padre Aguirre	1	0,18
Juan Encalada	1	0,18
Nora Vanegas	1	0,18
Rosa Vintimilla	1	0,18
Sta. Teresita	1	0,18
Terminal Terrestre	1	0,18
T. Ordoñez Y Bolívar	1	0,18
Juan Jaramillo y M Vega	1	0,18
<b>TOTAL</b>	<b>563</b>	<b>100,00</b>

2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.

2.1

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>SOPAS</b>	mote pata	90	14,20
	fanesca	77	12,15
	papas con cuero	12	1,89
	puchero	5	0,79
	locro de papa	4	0,63
<b>CALDOS</b>	Caldo de patas	7	1,10
	Caldo de gallina	3	0,47
<b>ASADOS</b>	cuy	49	7,73
	hornado	43	6,78
	pavo	24	3,79
	pernil	18	2,84
	Cascaritas	6	0,95
	Chancho al a barbosa	6	0,95
	pollo asado	6	0,95
	fritada	3	0,47
	lechón	3	0,47
	Carne Asada	2	0,32
<b>ESTOFADOS</b>	sancocho	6	0,95
<b>POSTRES</b>	dulce de higo	43	6,78
	Buñuelos con miel	20	3,15
	dulces de corpus	14	2,21
	dulce de durazno	13	2,05
	dulces varios	7	1,10
	guagua de pan	7	1,10

	dulce de leche	5	0,79
	helados	4	0,63
	Arroz con leche	3	0,47
	manzana acaramelada	3	0,47
	Tres leches	2	0,32
	dulce de coco	2	0,32
	queso con miel	2	0,32
	quimbolitos	2	0,32
	Algodón de azúcar	1	0,16
	Arroz de café	1	0,16
	Brazo gitano	1	0,16
	dulce de babaco	1	0,16
	dulce de arroz con coco	1	0,16
	dulce de membrillo	1	0,16
	dulce de tomate	1	0,16
	encocado	1	0,16
<b>BEBIDAS</b>	COLADAS		
	colada morada	38	5,99
	morocho	5	0,79
	rosero	2	0,32
	colada de capulí	1	0,16
	Yahuana	1	0,16
	VARIOS		
	Yogur	1	0,16
	Agua de frescos	3	0,47
	LICORES		
	Canelazo	11	1,74
	chicha	11	1,74
	Aguardiente	3	0,47
	sangría	2	0,32
	leche de tigre	1	0,16
	Vodka Tania	1	0,16
<b>ENTREMESES</b>	tamales	21	3,31
	chumales	10	1,58
	llapingacho	4	0,63
	mote pillo	4	0,63
	huevos	3	0,47
	pan	3	0,47
	empanadas de viento	2	0,32
	queso en hoja	2	0,32
	quimbolitos	2	0,32
	chachis	1	0,16
	pan de yuca	1	0,16
<b>ARROZ</b>	paella	2	0,32
<b>TOTAL</b>		<b>634</b>	<b>100,00</b>



2.2 Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	El Maíz	19	3,43
	Balcón Quiteño	14	2,53
	Hotel Crespo	10	1,81
	Rancho Chileno	8	1,44
	Doña Charito	8	1,44
	El Mono	8	1,44
	Doña Charito	8	1,44
	La Reina	7	1,26
	El Escondite	6	1,08
	Raymipampa	6	1,08
	4 Esquinas	5	0,90
	El Bogavante	5	0,90
	Los Maderos	5	0,90
	Doña Piedad	4	0,72
	El Portón Cuencano	4	0,72
	Monte Bianco	4	0,72
	Panadería Gualaceo	4	0,72
	El Asador	3	0,54
	3 Estrellas	3	0,54
	Hotel Oro Verde	3	0,54
	La Italiana	3	0,54
	La Colmena	3	0,54
	Cacao y Canela	2	0,36
	Los Caníbales	2	0,36
	Cantagallo	2	0,36
	El Búho	2	0,36
	El Campo	2	0,36
	El Cántaro	2	0,36
	El Gallito Sabrosón	2	0,36
	Guajibamba	2	0,36
	El Centenario	2	0,36
	Rancho Dorado	2	0,36
	Teolinda	2	0,36
	Amasijos	1	0,18
	La Cabañita	1	0,18
	El Paraíso	1	0,18
	El Túnel	1	0,18
	Frutilados	1	0,18
	La Bella y la Bestia	1	0,18
	La Casa del	1	0,18

	cuy		
	La Casona del Puente Roto	1	0,18
	La cocina de la abuela	1	0,18
	La Melcocha	1	0,18
	La Quebradita	1	0,18
	El Arriero	1	0,18
	Picantería Marabú	1	0,18
	Picantería 10 de Agosto	1	0,18
	Picanterías	1	0,18
	Pimienta y Canela	1	0,18
	Cristo del Consuelo	1	0,18
	Las Cabañas	1	0,18
CALLE, VARIOS	Ricaurte	20	3,61
	Don Bosco	17	3,07
	Parque Calderón	12	2,17
	Afuera del Cementerio	9	1,62
	Av. Loja	8	1,44
	San Joaquín	8	1,44
	Parque de San Blas	7	1,26
	Centro de la ciudad	5	0,90
	Av. Ordoñez Lazo	4	0,72
	Puente Roto	4	0,72
	Sangurima y Padre Aguirre	4	0,72
	Tienda	4	0,72
	Baños	3	0,54
	San Roque	3	0,54
	Todos Santos	3	0,54
	Av. 10 de Agosto	2	0,36
	Estadio	2	0,36
	Sinincay	2	0,36
	Yanahurco	2	0,36
	Bolívar y Tarqui	1	0,18
	Cajas	1	0,18
	Cdla. Jaime Roldas	1	0,18
	Gran Colombia	1	0,18
	Mall del Rio	1	0,18
	Hno. Miguel y T. Ordoñez	1	0,18

	Hno. Miguel y Bolívar	1	0,18
	Las Herrerías	1	0,18
	Remigio Crespo	1	0,18
	Tarqui	1	0,18
	Terminal	1	0,18
MERCADOS	El Arenal	15	2,71
	10 de Agosto	15	2,71
	9 de Octubre	13	2,35
	27 de Febrero	3	0,54
TOTAL		356	64,26

### 2.3 Quien los prepara mejor

QUIEN LOS PREPARA MEJOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Balcón Quiteño	23	6,01
Merc. 12 de Abril	17	4,44
El Escondite	15	3,92
Restaurante Doña Charito	14	3,66
Don Bosco	12	3,13
Hotel Crespo	12	3,13
Merc. 10 de Agosto	11	2,87
Merc. 9 de Octubre	11	2,87
El Maíz	10	2,61
El Mono	9	2,35
4 Esquinas	8	2,09
La Reina	8	2,09
Lola Serrano	8	2,09
Rancho Chileno	8	2,09
Merc. 27 de febrero	7	1,83
El Tequila	7	1,83
Raymipampa	6	1,57
Aida Ramón	5	1,31
El Arenal	5	1,31
Maruja Campoverde	5	1,31
Doña Piedad	5	1,31
María Tacuri	5	1,31
Monte Bianco	5	1,31
Nora Vanegas	5	1,31
El Bogavante	4	1,04
Rosa Vintimilla	4	1,04
El Portón Cuencano	4	1,04
La Colmena	4	1,04
Panadería	4	1,04

Gualaceo		
Sara Corral	4	1,04
Rancho Dorado	4	1,04
Regina Vintimilla	4	1,04
Las Herreras	4	1,04
Sangurima y Padre Aguirre	4	1,04
Sr. Juan Toledo	4	1,04
Av. Loja	3	0,78
Hotel Oro Verde	3	0,78
Lola Barros	3	0,78
Lola Burbano	3	0,78
Los Maderos	3	0,78
Parque Calderón	3	0,78
San Roque	3	0,78
El Asador	2	0,52
Av. 10 de Agosto y Loja	2	0,52
Av. Solano	2	0,52
Baños	2	0,52
Cacao y Canela	2	0,52
Los Caníbales	2	0,52
La Cocina de la Abuela	2	0,52
Casa del Cuy	2	0,52
Cementerio	2	0,52
Comida de viandas	2	0,52
Don Braulio	2	0,52
Don Joselito	2	0,52
El Centenario	2	0,52
El Che	2	0,52
Guajibamba	2	0,52
Hno. Miguel y Bolívar	2	0,52
Isabel Carabajo	2	0,52
Mercado de Ricaurte	2	0,52
Molinos del Batán	2	0,52
Parque San Blas	2	0,52
Sra. Bety Farfán	2	0,52
Sra. Fanny Salinas	2	0,52
Luisa Flores	2	0,52
Yanahurco	2	0,52
3 Estrellas	1	0,26
Amasijos	1	0,26
La Cabañita	1	0,26
Bolívar y Tarqui	1	0,26
Juan Jaramillo	1	0,26
Cantagallo	1	0,26
Dolores Ucho	1	0,26

Doña Anita Pesántez	1	0,26
Doña Guadalupe Vargas	1	0,26
Doña Pepita Lucero	1	0,26
El Búho	1	0,26
El Campo	1	0,26
El Cántaro	1	0,26
El Gallito Sabrosón	1	0,26
El Paraíso	1	0,26
El Túnel	1	0,26
Frutilados	1	0,26
Golosinas Colonial	1	0,26
Golosinas de Antaño	1	0,26
Italiana	1	0,26
La Bella y la Bestia	1	0,26
La Casona del Puente Roto	1	0,26
La Quebradita	1	0,26
Latacunga	1	0,26
Luis Cordero y Sangurima	1	0,26
Madres Carmelitas	1	0,26
Madres Conceptas	1	0,26
Margarita Moscoso	1	0,26
Mercado Central	1	0,26
Oso Polar	1	0,26
Palacio del cuy	1	0,26
Parque Miraflores	1	0,26
Patios de Comidas	1	0,26
Picantería Marabú	1	0,26
Picantería 10 de Agosto	1	0,26
Pimienta y Canela	1	0,26
Puente Roto	1	0,26
Puestos de comida	1	0,26
Barbosa	1	0,26
Las Campanas	1	0,26
Pio Pio	1	0,26
Rosa Calle	1	0,26
Rosa Chuisaca	1	0,26
Rosa Loja	1	0,26

Cristo del Consuelo	1	0,26
Las Cabañas	1	0,26
Sr Juan Albornoz	1	0,26
Sr Manuel Villavicencio	1	0,26
Teolinda	1	0,26
TOTAL	383	100,00

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

3.1 Nombre del Plato/bebida/postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>ASADOS</b>	hornado	72	11,65
	cuy	71	11,49
	carne asada	31	5,02
	fritada	20	3,24
	pollo asado	14	2,27
	cascaritas	11	1,78
	trucha	11	1,78
	chanchito a la barbosa	8	1,29
	chuzos	5	0,81
	parrilladas	3	0,49
	pescados	1	0,16
<b>ESTOFADOS</b>	sancocho	16	2,59
	pollo al jugo	5	0,81
	seco de chivo	3	0,49
	seco de pollo	3	0,49
	bistec de carne	1	0,16
<b>VISCERAS</b>	guatita	3	0,49
<b>ENTREMESES</b>	mote pillo	24	3,88
	tamales	20	3,24
	llapingacho	16	2,59
	chumales	12	1,94
	empanadas	7	1,13
	mote sucio	5	0,81
	haba con queso	3	0,49
	quimbolitos	3	0,49
	crepes	2	0,32
	encebollado	2	0,32
	mote casado	2	0,32
	pizza	2	0,32
	puré de papa	2	0,32
	tallarín	2	0,32
	tortilla de choclo	2	0,32
	choclo con queso	1	0,16
	empanada de verde	1	0,16

	hot dog	1	0,16
	lasaña	1	0,16
	morcilla	1	0,16
	mote	1	0,16
	pan de dulce	1	0,16
	papa rellena	1	0,16
	queso de hoja	1	0,16
	sánduches	1	0,16
	te con galletas	1	0,16
	tortilla de maíz	1	0,16
	tortillas con chorizo	1	0,16
<b>SOPAS</b>	locro de papa	22	3,56
	papas con cuero	18	2,91
	sopa de fideo	15	2,43
	mote pata	13	2,10
	locro de poroto	5	0,81
	sopa de granos	5	0,81
	sopa de albóndigas	3	0,49
	fanesca	2	0,32
	locro de arvejas	2	0,32
	crema de legumbres	1	0,16
	harina de arvejas	1	0,16
	locro de zambo	1	0,16
	locro de zapallo	1	0,16
	mote casado	1	0,16
	sopa de avena	1	0,16
	sopa de col	1	0,16
	sopa de lenteja	1	0,16
	sopa de morochillo	1	0,16
	sopa de quinua	1	0,16
	sopa de trigo	1	0,16
<b>CALDOS</b>	caldo de gallina	10	1,62
	caldo de patas	5	0,81
	caldo de legumbres	1	0,16
	COLADAS		
<b>BEBIDAS</b>	avena	5	0,81
	colada morada	2	0,32
	morocho	1	0,16
	rosero	1	0,16
	LICORES		
	canelazo	3	0,49
	cerveza	2	0,32
	chicha	2	0,32
	aguardiente	2	0,32
	cuba libre	1	0,16
	margarita	1	0,16
	padrino	1	0,16
	sanguracha	1	0,16
	VARIOS		
	batidos de fruta	12	1,94
	agua de frescos	4	0,65
	café	3	0,49

	<b>JUGOS</b>		
	jugo de coco	2	0,32
	jugo de naranjilla	2	0,32
	jugo de tomate	1	0,16
	jugo de naranja	1	0,16
<b>POSTRES</b>	dulce de higo	9	1,46
	dulce de leche	6	0,97
	miel con queso	5	0,81
	buñuelos con miel	3	0,49
	ensalada de fruta	3	0,49
	helados	3	0,49
	tortas	2	0,32
	bocadillos	1	0,16
	brazo gitano	1	0,16
	dulce de albaricoque	1	0,16
	dulce de durazno	1	0,16
	dulce de guayaba	1	0,16
	dulce de mora	1	0,16
	frutillas con crema	1	0,16
	rompopo	1	0,16
	3 leches	1	0,16
	torta de chocolate	1	0,16
<b>ARROZ</b>	churrasco	9	1,46
	chaulafán	5	0,81
	arroz de cebada	3	0,49
	arroz con moros	2	0,32
	arroz con pollo	2	0,32
	arroz compuesto	1	0,16
	arroz con huevo	1	0,16
<b>TOTAL</b>		<b>618</b>	<b>100,00</b>

### 3.2 Donde recomienda consumirlos

<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>RESTAURANTES, PANADERIAS</b>	El Asador	67	14,35
	El Tequila	12	2,57
	La Reina	11	2,36
	Molinos del Batan	8	1,71
	El Carbonaso	7	1,50
	Los Maderos	7	1,50
	Panadería Gualaceo	7	1,50
	El Escondite	6	1,28
	3 Estrellas	5	1,07
	Las Cabañas	5	1,07
	El Arriero	5	1,07
	El Campo	5	1,07
	El Portón Cuencano	5	1,07
	Balcón Q.	4	0,86



El Maíz	4	0,86
Cristo del Consuelo	4	0,86
El Cabo	4	0,86
El Goloso	4	0,86
4 Esquinas	3	0,64
Amasijos	3	0,64
La Casona del Puente Roto	3	0,64
Guajibamba	3	0,64
Pio Pio	3	0,64
Restaurantes comida típica	3	0,64
La Bella y la Bestia	2	0,43
Ángeles	2	0,43
Cacao y canela	2	0,43
Chifa Asia	2	0,43
Don Pan	2	0,43
Restaurant Doña Charito	2	0,43
Dos Chorreras	2	0,43
El Búho	2	0,43
El Manantial	2	0,43
Golosinas de Antaño	2	0,43
Heladería Monte Bianco	2	0,43
La cocina de la abuela	2	0,43
Las Herrerías	2	0,43
Picantería 10 de Agosto	2	0,43
Pizza Hut	2	0,43
Raymipampa	2	0,43
El Paraíso	2	0,43
Rancho Chileno	1	0,21
Doña Menestra	1	0,21
El Alcatraz	1	0,21
El Brujo	1	0,21
El Bucanero	1	0,21
El Che	1	0,21
El Chivo Erótico	1	0,21
El Gallito Sabrosón	1	0,21
El Monito	1	0,21
El Vegetariano	1	0,21

	Hotel Miraflores	1	0,21
	Hotel Rosado	1	0,21
	Kampakwasi	1	0,21
	La Carbonice	1	0,21
	La Casa del cuy	1	0,21
	La Casa del Morocho	1	0,21
	La Compañía	1	0,21
	La Fornace	1	0,21
	La Herradura	1	0,21
	La Quebradita	1	0,21
	Los Caníbales	1	0,21
	Las palmeras	1	0,21
	Pollos al Carbón	1	0,21
	Rancho Dorado	1	0,21
	Tuto Fredo	1	0,21
	Vegetariano	1	0,21
CALLE	Don Bosco	36	7,71
	San Joaquín	27	5,78
	Ricaurte	22	4,71
	Baños	11	2,36
	Av. Loja	4	0,86
	El Cajas	4	0,86
	Yanahurco	4	0,86
	Cdla. Jaime Roldas	3	0,64
	San Blas	3	0,64
	Sayausí	3	0,64
	T. Ordoñez y Bolívar	2	0,43
	Totoracocha	2	0,43
	Av. 10 de Agosto	1	0,21
	Av. Don Bosco	1	0,21
	Av. Solano	1	0,21
	Lamar	1	0,21
	Cdla. Católica	1	0,21
	cementerio	1	0,21
	Cooperativa Azuay	1	0,21
	Gran Colombia	1	0,21
	Las Herrerías	1	0,21
	Hno. Miguel y Bolívar	1	0,21
	Quinta de Juan León Mera	1	0,21
	Remigio	1	0,21

	Crespo		
	Sinincay	1	0,21
	Susudel	1	0,21
MERCADO	Merc. 10 de agosto	37	7,92
	Merc. 12 de abril	16	3,43
	Merc. 9 de octubre	11	2,36
	Merc. 27 de febrero	11	2,36
	Feria Libre	5	1,07
	Merc. 3 de noviembre	1	0,21
VARIOS	Superstock	1	0,21
PERSONAS	Doña Magaly	2	0,43
		467	100,00

### 3.3 Donde se los prepara mejor

<b>QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
El Tequila	31	8,03
El Escondite	20	5,18
Don Bosco	19	4,92
M. 27 de febrero	18	4,66
Doña Charito	14	3,63
M. 10 de Agosto	15	3,89
M. 12 de Abril	14	3,63
abuela Margarita	11	2,85
La Reina	10	2,59
M. 9 de Octubre	10	2,59
Los Maderos	9	2,33
4 Esquinas	8	2,07
Molinos del Batan	8	2,07
3 Estrellas	7	1,81
Panadería Gualaceo	7	1,81
Abuela Laurita	7	1,81
El Asador	6	1,55
El Che	6	1,55
Balcón Quiteño	6	1,55
Las Cabañas	5	1,30
El Arriero	5	1,30
María Tacuri	5	1,30
Nora Vanegas	5	1,30
El Arenal	5	1,30
El Cabo	5	1,30
Amasijos	4	1,04
El Campo	4	1,04
El Goloso	4	1,04

El Maíz	4	1,04
Las Herrerías	4	1,04
Plazoleta Ricaurte	5	1,30
Yanahurco	4	1,04
2 Chorreras	4	1,04
El Paraíso	3	0,78
El Portón Cuencano	3	0,78
Guajibamba	3	0,78
Monte Bianco	3	0,78
Cdla. Jaime Roldas	3	0,78
Sayausí	3	0,78
Cacao y Canela	2	0,52
Cristo del Consuelo	2	0,52
El Búho	2	0,52
El Manantial	2	0,52
Golosinas de Antaño	2	0,52
La Casa del Cuy	2	0,52
La Cocina de la Abuela	2	0,52
Panadería Don Pan	2	0,52
Pio Pio	2	0,52
Don Braulio	2	0,52
Doña Guadalupe Vargas	2	0,52
Doña Teresa Valverde	2	0,52
M. 3 de noviembre	2	0,52
Herrerías	2	0,52
Baños	2	0,52
El Cafecito	1	0,26
Doña Menestra	1	0,26
El Alcatraz	1	0,26
El Bucanero	1	0,26
El Carbonaso	1	0,26
El Chivo Erótico	1	0,26
El Criollito	1	0,26
El Gallito Sabrosón	1	0,26
El Tropical	1	0,26
Golosinas Colonial	1	0,26
Hotel Miraflores	1	0,26
Hotel Rosado	1	0,26
Kampakwasi	1	0,26
La Casa del Morocho	1	0,26
La Casa Vieja	1	0,26

La Compañía	1	0,26
La Fornace	1	0,26
La Quebradita	1	0,26
Las Palmeras	1	0,26
Los Caníbales	1	0,26
Picantería 10 de Agosto	1	0,26
Pollos al Carbón	1	0,26
Pollos de la Remigio	1	0,26
Quinta de Juan León Mera	1	0,26
Rancho Chileno	1	0,26
Rancho Dorado	1	0,26
Raymipampa	1	0,26
Carmita Quishpe	1	0,26
Doña Magaly Reinoso	1	0,26
Clarita Peralta	1	0,26
Doña Anita Pesántez	1	0,26
Elías Guevara	1	0,26
Lola Burbano	1	0,26
Regina Vintimilla	1	0,26
Rosa Chuisaca	1	0,26
Sra. Fanny Salinas	1	0,26
Sra. Lourdes Fajardo	1	0,26
Av. solano	1	0,26
Cdla. Católica	1	0,26
Cementerio	1	0,26
Cooperativa Azuay	1	0,26
CREA	1	0,26
Hno. Miguel y Bolívar	1	0,26
Juan Jaramillo	1	0,26
Remigio Crespo	1	0,26
San Blas	1	0,26
T. Ordoñez y Bolívar	1	0,26
Totoracocha	1	0,26
Superstock	1	0,26
TOTAL	386	100,00

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

4.1 Nombre del plato/bebida/postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	hornado	87	19,38
	cuy	79	17,59
	carne asada	39	8,69
	cascaritas	28	6,24
	fritada	19	4,23
	trucha	5	1,11
	chanchito a la barbosa	4	0,89
	parrilladas	4	0,89
	pollo	4	0,89
	chuzos	2	0,45
	lomo relleno	1	0,22
	pernil	1	0,22
	ESTOFADOS	sancocho	14
seco de chivo		1	0,22
seco de pollo		1	0,22
VISCERAS	morcillas	1	0,22
ENTREMESES	llapingachos	17	3,79
	mote pillo	15	3,34
	tamales	14	3,12
	chumales/humitas	12	2,67
	pan	4	0,89
	empanadas	4	0,89
	tortilla de choclo	3	0,67
	tortilla de maíz	3	0,67
	quimbolitos	2	0,45
	choclo con queso	2	0,45
	maduros con queso	1	0,22
	pizza	1	0,22
	tallarín	1	0,22
SOPAS	papas con cuero	21	4,68
	mote pata	3	0,67
	fanesca	2	0,45
	locro de papa	2	0,45
	sopa de albóndiga	2	0,45
CALDOS	caldo de bolas	2	0,45
	caldo de gallina	1	0,22
	caldo de patas	1	0,22
BEBIDAS	COLADAS		
	morocho	3	0,67
	colada morada	2	0,45
	LICORES		
	chicha	7	1,56
	aguardiente	3	0,67
	canelazo	2	0,45
	cerveza	1	0,22
	guarapo	1	0,22
	submarino	1	0,22
VARIOS			

	chocolate	1	0,22
	agua de frescos	1	0,22
	agua de pítimas	1	0,22
POSTRES	helados	4	0,89
	queso con miel	4	0,89
	dulce de higo	2	0,45
	dulce de leche	2	0,45
	bizcochuelo	1	0,22
	fruta	1	0,22
	melcochas	1	0,22
	rompopo	1	0,22
ARROZ	churrasco	4	0,89
	chaulafán	2	0,45
TOTAL		448	99,78

#### 4.2 Dónde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CALLE	Don Bosco	34	9,97
	San Joaquín	28	8,21
	Ricaurte	26	7,62
	Baños	6	1,76
	Don Bosco	5	1,47
	San Blas	4	1,17
	Av. 10 de Agosto	3	0,88
	Av. Loja	3	0,88
	Cajas	3	0,88
	Sayausí	3	0,88
	Totoracocha	3	0,88
	Herrerías	2	0,59
	Lamar	2	0,59
	Cdla. Jaime Roldas	2	0,59
	Juan Jaramillo	2	0,59
	Ma. Auxiliadora	2	0,59
	Puente Roto	2	0,59
	San Roque	2	0,59
	Sinincay	2	0,59
	Av. Américas	1	0,29
	Cdla. Católica	1	0,29
	Cayambe	1	0,29
	Tomas Ordoñez	1	0,29
	Turi	1	0,29
	Yanahurco	1	0,29
	Yunguilla	1	0,29
RESTAURANTES	El Tequila	8	2,35
	El Campo	7	2,05
	La Reina	7	2,05
	3 Estrellas	6	1,76

	El Asador	5	1,47
	La casa del cuy	5	1,47
	El Escondite	5	1,47
	El Maíz	4	1,17
	Cristo del Consuelo	4	1,17
	Las Palmeras	4	1,17
	Los Maderos	4	1,17
	Raymipampa	4	1,17
	Los Caníbales	3	0,88
	Kampakwasi	3	0,88
	Molinos del Batan	3	0,88
	Restaurantes Comida Típica	3	0,88
	4 Esquinas	2	0,59
	El Arriero	2	0,59
	La Cabañita	2	0,59
	El Paraíso de Eva	2	0,59
	Guajibamba	2	0,59
	Panadería Gualaceo	2	0,59
	Panasa	2	0,59
	Salón Rosita	2	0,59
	Ángelus	1	0,29
	Balcón Quiteño	1	0,29
	Cacao y Canela	1	0,29
	El Carbonaso	1	0,29
	Comedor Eliana Rosa	1	0,29
	Dos Chorreras	1	0,29
	El Alcatraz	1	0,29
	El Brujo	1	0,29
	Golosinas de Antaño	1	0,29
	La Fiera	1	0,29
	La Fornace	1	0,29
	La Higuera	1	0,29
	Las Cabañas	1	0,29
	Mall del Rio	1	0,29
	Picantería 10 de Agosto	1	0,29
	Rancho Chileno	1	0,29
	La Bella y la Bestia	1	0,29
	Teolinda	1	0,29
MERCADOS	M. 10 de Agosto	33	9,68
	M. 27 de	16	4,69



	febrero		
	M. 12 de Abril	14	4,11
	M. 9 de octubre	12	3,52
	El Arenal	6	1,76
	Mercado Paute	1	0,29
	Mercado Ricaurte	1	0,29
PERSONAS	Doña Magaly	1	0,29
	El Convento	1	0,29
	las monjas	1	0,29
LOCALES	Taxi Licoteca	2	0,59
	Tienda	1	0,29
TOTAL		339	99,41

#### 4.3 Quien los prepara mejor

QUIEN LOS PREPARA MEJOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
M. 27 de febrero	27	8,97
El Tequila	26	8,64
M. 10 de Agosto	15	4,98
M. 12 de abril	13	4,32
Don Bosco	13	4,32
Doña Charito	11	3,65
El Escondite	10	3,32
La Reina	8	2,66
M. 9 de octubre	8	2,66
Mercado Central	7	2,33
El Paraíso de Eva	6	1,99
4 Esquinas	6	1,99
El Campo	6	1,99
Raymipampa	5	1,66
El Asador	5	1,66
3 Estrellas	5	1,66
El Arenal	5	1,66
El Che	4	1,33
Cristo del Consuelo	4	1,33
La Casa del cuy	4	1,33
Molinos del Batan	4	1,33
El Maíz	4	1,33
Las Palmeras	4	1,33
El Arriero	3	1,00
Dos Chorreras	3	1,00
Los Maderos	3	1,00
Kampakwasi	3	1,00
Plazoleta	3	1,00
Sra. Lourdes Fajardo	2	0,66
María Tacuri	4	1,33

Doña Pepita	2	0,66
Aida Ramón	2	0,66
Doña María Tacuri	2	0,66
Panasa	2	0,66
Las Cabañas	2	0,66
Guajibamba	2	0,66
Pic. Marabú	2	0,66
Panadería Gualaceo	2	0,66
Los Caníbales	2	0,66
La Higuera	2	0,66
frente a la Universidad	2	0,66
Herrerías	2	0,66
San Roque	2	0,66
Juan Jaramillo	2	0,66
Av. 10 de Agosto	2	0,66
Ricaurte	2	0,66
Las monjas	1	0,33
Doña petroceita	1	0,33
Sra. Fanny Salinas	1	0,33
Doña Luci	1	0,33
Carmita Valverde	1	0,33
Doña Inés	1	0,33
Doña Rosa Vintimilla	1	0,33
Charo	1	0,33
Sra. Norma	1	0,33
Paola Melcocha	1	0,33
Marlene Rubio	1	0,33
Sr. Enrique	1	0,33
Sra. Teresa	1	0,33
Rosa Chuisaca	1	0,33
La Molienda	1	0,33
La Casa Vieja	1	0,33
Cacao y Canela	1	0,33
Barbosa	1	0,33
Pic. 10 de Agosto	1	0,33
Doña Piedad	1	0,33
Balcón Quiteño	1	0,33
Pic. Baños	1	0,33
Nice Cream	1	0,33
La Fiera	1	0,33
Golosinas Colonial	1	0,33
La Cabañita	1	0,33
Bar Bohemia	1	0,33
El Alcatraz	1	0,33
El Brujo	1	0,33

Teolinda	1	0,33
3 Estrellas	1	0,33
La Fornace	1	0,33
Ángelus	1	0,33
El Carbonaso	1	0,33
M. 3 de noviembre	1	0,33
Mercado	1	0,33
Mercado Paute	1	0,33
Madrid	1	0,33
carretera	1	0,33
Av. Loja	1	0,33
Turi	1	0,33
carreta	1	0,33
San Blas	1	0,33
Sayausí	1	0,33
María Auxiliadora	1	0,33
Yanahurco	1	0,33
Taxi Licoteca	1	0,33
Las Madres Conceptas	1	0,33
	301	100,00

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

5.1 Nombre del plato/bebida/postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>ASADOS</b>	cuy	63	12,83
	hornado	61	12,42
	carne asada	27	5,50
	cascaritas	17	3,46
	fritada	14	2,85
	trucha	8	1,63
	chanchó a la barbosa	5	1,02
	parrilladas	2	0,41
	pernil	2	0,41
	pollo asado	2	0,41
	chuzos	1	0,20
	costillas bbq	1	0,20
	lechón	1	0,20
<b>ESTOFADOS</b>	sancocho	9	1,83
	seco de chivo	4	0,81
<b>ENTREMESES</b>	humitas	19	3,87
	tamales	19	3,87
	mote pillo	17	3,46
	llapingachos	15	3,05
	empanadas	7	1,43
	mote sucio	6	1,22

	tortilla de choclo	6	1,22
	pan	4	0,81
	ayuyas	3	0,61
	habas con queso	3	0,61
	morcilla	3	0,61
	quesadillas	3	0,61
	choclo con queso	2	0,41
	papas con manteca	2	0,41
	queso	2	0,41
	quimbolitos	2	0,41
	tostado	2	0,41
	aguacate	1	0,20
	cebiches	1	0,20
	encebollado	1	0,20
	lasañas	1	0,20
	mariscos	1	0,20
	mote	1	0,20
	mote casado	1	0,20
	nachos con guacamole	1	0,20
	pizza	1	0,20
	sánduche de pernil	1	0,20
	tortilla de maíz	1	0,20
<b>BEBIDAS</b>	COLADAS		
	colada morada	3	0,61
	morocho	12	2,44
	rosero	11	2,24
	LICORES		
	canelazo	7	1,43
	chicha	5	1,02
	cerveza	2	0,41
	aguardiente	2	0,41
	guarapo	1	0,20
	sanguracha	1	0,20
	abreboca	1	0,20
	JUGOS		
	jugo de coco	1	0,20
	jugo de naranja	1	0,20
	VARIOS		
	aguas aromáticas	1	0,20
<b>SOPAS</b>	papas con cuero	14	2,85
	mote pata	11	2,24
	locro de papa	7	1,43
	fanesca	6	1,22
	puchero	2	0,41
<b>CALDOS</b>	caldo de patas	3	0,61
	caldo de bolas	2	0,41
	caldo de huevos	2	0,41
	caldo de gallina	1	0,20
<b>POSTRES</b>	dulces de corpus	7	1,43
	dulce de higos	7	1,43
	helados	6	1,22

	miel con queso	5	1,02
	buñuelos	4	0,81
	melcochas	2	0,41
	postre de tres leches	2	0,41
	biscochos	1	0,20
	chocolate	1	0,20
	dulce de leche	1	0,20
	dulce de tomate	1	0,20
	dulces	1	0,20
	pie de limón	1	0,20
	arroz con leche	1	0,20
	tiramisú	1	0,20
	torta de zanahoria	1	0,20
<b>ARROZ</b>	chaulafán	5	1,02
	churrasco	5	1,02
<b>TOTAL</b>		491	100,00

## 5.2 Donde recomienda consumirlos

<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>CALLE</b>	Baños	123	50,00
	Don Bosco	20	8,13
	Av. 10 de Agosto y Loja	5	2,03
	Av. Loja	5	2,03
	Av. Don Bosco	3	1,22
	Cajas	3	1,22
	Herrerías	3	1,22
	Cdla. Jaime Roldas	3	1,22
	CREA	2	0,81
	Hno. Miguel y T. Ordoñez	2	0,81
	Av. 24 de mayo/UDA	1	0,41
	Av. 12 de Octubre	1	0,41
	Convento	1	0,41
	Gran Colombia y J. Montalvo	1	0,41
	<b>RESTAURANTE</b>	El Asador	7
3 Estrellas		6	2,44
Cristo del Consuelo		6	2,44
4 Esquinas		4	1,63
El Campo		4	1,63
El Maíz		4	1,63
El Escondite		4	1,63
Golosinas de Antaño		4	1,63
Amasijos		3	1,22

Balcón Quiteño	3	1,22
Dos Chorreras	3	1,22
Tuto Fredo	2	0,81
Cacao y Canela	2	0,81
Cafetería El Corcel	2	0,81
El Carbonaso	2	0,81
Guajibamba	2	0,81
Raymipampa	1	0,41
Café Moca	1	0,41
La Reina	1	0,41
La Casa del Cuy	1	0,41
Cantagallo	1	0,41
La Casona del Puente Roto	1	0,41
Comedor Eliana Rosa	1	0,41
Doña Menestra	1	0,41
Don Guevara	1	0,41
El Brujo	1	0,41
El Bucanero	1	0,41
El Che	1	0,41
El Tequila	1	0,41
El Túnel	1	0,41
MERCADO	El Arenal	1,41
TOTAL		246,00

### 5.3 Quien los prepara mejor

<b>QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Baños	123	27,46
Ricaurte	26	5,80
San Joaquín	26	5,80
Don Bosco	20	4,46
Panadería Gualaceo	13	2,90
M. 12 de Abril	11	2,46
M. 9 de octubre	10	2,23
El Tequila	9	2,01
El Asador	8	1,79
Raymipampa	8	1,79
El Escondite	7	1,56
Herrerías	7	1,56
3 Estrellas	6	1,34
Cristo del Consuelo	6	1,34
El Campo	5	1,12
La Reina	5	1,12
La Casa del Cuy	5	1,12

Molinos del Batan	5	1,12
Av. 10 de Agosto y Loja	5	1,12
Av. Loja	5	1,12
M. 10 de Agosto	5	1,12
M. 27 de febrero	5	1,12
4 Esquinas	4	0,89
El Maíz	4	0,89
Golosinas de Antaño	4	0,89
Tuto Fredo	4	0,89
Cafetería El Corcel	4	0,89
La Fama	4	0,89
San Roque	4	0,89
Amasijos	3	0,67
Balcón Quiteño	3	0,67
Dos Chorreras	3	0,67
El Carbonaso	3	0,67
Los Maderos	3	0,67
Av. Don Bosco	3	0,67
Cajas	3	0,67
Cdla. Jaime Roldas	3	0,67
Av. 24 de mayo/UDA	3	0,67
Cacao y Canela	2	0,45
Guajibamba	2	0,45
Las Cabañas	2	0,45
La Casona del Puente Roto	2	0,45
Las Palmeras	2	0,45
Pio Pio	2	0,45
Teolinda	2	0,45
CREA	2	0,45
Hno. Miguel y T. Ordoñez	2	0,45
Parque Calderón	2	0,45
Puente Roto	2	0,45
San Blas	2	0,45
Sayausí	2	0,45
Sucre	2	0,45
Madres Conceptas	2	0,45
Supermaxi	2	0,45
María Tacuri	2	0,45
Rosa Vintimilla	2	0,45
Luisa Flores	2	0,45
Sara Corral	2	0,45
Café Moca	1	0,22
La Cocina de la Abuela	1	0,22

La Compañía	1	0,22
La Quebradita	1	0,22
Cantagallo	1	0,22
Comedor Eliana Rosa	1	0,22
Doña Menestra	1	0,22
Don Guevara	1	0,22
El Brujo	1	0,22
El Bucanero	1	0,22
El Che	1	0,22
El Túnel	1	0,22
Las Campanas	1	0,22
Los Caníbales	1	0,22
Mall del Rio	1	0,22
La Herradura	1	0,22
Panadería Mediterráneo	1	0,22
El Paraíso de Eva	1	0,22
Pic. Marabú	1	0,22
Pic. 10 de Agosto	1	0,22
Rancho Dorado	1	0,22
Red Crab	1	0,22
La Rotonda	1	0,22
Av. 12 de Octubre	1	0,22
Cayambe	1	0,22
Gran Colombia y J. Montalvo	1	0,22
Honorato Vázquez	1	0,22
Sinincay	1	0,22
Tarqui	1	0,22
El Arenal	1	0,22
Convento	1	0,22
Mercado Ricaurte	1	0,22
Superstock	1	0,22
TOTAL	448	100,00

## ENTREVISTAS INFORMANTES CLAVE

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
<b>LO CA LIZ AC IO N</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle</b>	<b>Comunidad:</b>



					/localidad:	
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	EL CEBOLLAR	CAYAMBE	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	BEATRIZ CRESPO		74	F	2857114	10 AÑOS
<b>Nombre del plato/bebida/postre</b>			BUÑUELOS			
<b>Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre</b>						
<b>Tipo de plato/bebida/postre</b>			POSTRE			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			Alta	Media	Baja	
					X	
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			RESTAURANTES			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			AV DE LAS AMERICAS			
<b>Características</b>	Ingredientes			HARINA DE MAIZ PRECOCIDO CON ANIS, HUEVOS, AGUA, SAL, MANTEQUILLA		
	Ingrediente principal			HARINA DE MAIZ		
	Preparación			PONER AGUA AL FUEGO, CUANDO HIERVA AGREGAR LA HARINA POCO A POCO SIN QUE SE FORMEN GRUMOS. BAJAR EL FUEGO Y REVOLVER HASTA QUE SE ENFRIE. AGREGAR LOS HUEVOS UNO POR UNO, BATIENDO MUCHO ENTRE UNO Y OTRO, AGREGAR SAL Y MANTEQUILLA. FREIR EN MANTECA Y DEJARLOS HASTA QUE SE ABRAN.		
	Acompañamiento			MIEL		
	Combinación/sustitución de productos			SE PUEDE FREIR TAMBIEN EN ACEITE		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			TAMALES		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			BATIR A MANO		
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:					
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen del plato					
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			RELACIONADO CON LA PALABRA PUÑUELO, UNA ESPECIE DE BOLAS QUE HACIAN LOS ROMANOS CON LOS PUÑOS		
	Significado que posee el plato					
	Historia			NO SE CONOCE CON EXACTITUD SU ORIGEN, SE CREE QUE ES ARABE		
	Usos			EN NAVIDAD SE SIRVE COMO POSTRE		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			NAVIDAD		
	Por qué se prepara en estas fiestas			TRADICION		

	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	SE PREPARAN EN NAVIDAD
	Lugares en donde se elabora	EN LAS CASAS Y PUESTOS DE LA CALLE
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	EL PUEBLO EN GENERAL
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	COMERCIANTES, MINISTERIO DE TURISMO
	Comercializan el plato	RESTAURANTES, PUESTOS DE COMIDA
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	MERCADOS
	Mercados (al mayorista)	X
	Mercados (al minorista)	X
Producción del Ingrediente base	Área	RURAL
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	SAN SEBASTIAN	TARQUI	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	INES VINTIMILLA		67	F	2822596	12 AÑOS
Nombre del plato/bebida/postre			BUÑUELOS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			POSTRE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTES			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			IGLESIA DEL CENACULO			
Características	Ingredientes			HARINA DE MAIZ, ANIS, HUEVOS, AGUA, SAL, MANTEQUILLA		
	Ingrediente principal			HARINA DE MAIZ		
	Preparación			PONER AGUA AL FUEGO, CUANDO HIERVA AGREGAR LA HARINA POCO A POCO SIN QUE SE FORMEN GRUMOS. BAJAR EL FUEGO Y REVOLVER HASTA QUE SE ENFRIE. AGREGAR LOS HUEVOS UNO POR UNO, BATIENDO MUCHO ENTRE UNO Y OTRO, AGREGAR SAL Y MANTEQUILLA. FREIR EN MANTECA Y DEJARLOS HASTA QUE SE ABRAN.		
	Acompañamiento			MIEL		
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base			TAMALES, TORTILLAS		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			BATIR ENERGICAMENTE A MANO		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Utensilios para la preparación					
	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:			BATEA DE MADERA		
	Valor histórico y cultural: origen del plato					
Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			RELACIONADO CON LA PALABRA PUÑUELO, UNA ESPECIE DE BOLAS QUE HACIAN LOS ROMANOS CON LOS PUÑOS			
Significado que posee el plato						

	Historia	NO SE CONOCE CON EXACTITUD SU ORIGEN, SE CREE QUE ES ARABE
	Usos	EN NAVIDAD SE SIRVE COMO POSTRE
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	NAVIDAD
	Por qué se prepara en estas fiestas	COSTUMBRE CRISTIANA
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	EN LAS CASAS Y PUESTOS DE LA CALLE
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	EL PUEBLO EN GENERAL
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	VENEDORES
	Comercializan el plato	RESTAURANTES, PUESTOS DE COMIDA
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	MERCADOS
	Mercados (al mayorista)	X
	Mercados (al minorista)	X
Producción del Ingrediente base	Área	RURAL
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	RICAUARTE	RICAUARTE	RICAUARTE
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	AIDA ARBITO		75	F	RICAUARTE	TODA LA VIDA
Nombre del plato/bebida/postre			CUY ASADO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			PLATO FUERTE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTES O PICANTERIAS RICAUARTE, AV DON BOSCO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			CUY, ALIÑOS		
	Ingrediente principal			CUY		
	Preparación			SE PONE ALIÑOS ( AJO, SAL Y COMINO) SE DEJA MACERAR UNA NOCHE ENTERA, SE LE PONE EN UN CANGADOR Y SE LE ASA AL CARBON HASTA QUE ESTE DORADO		
	Acompañamiento			PAPAS, MOTE, HUEVO DURO		
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base			AJI DE CUY		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			EL MOMENTO DE ASARLE SE PONE MANTECA DE COLOR CON UNA BROCHA		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera			CANGADOR		
	cocina a leña					
	Otros:			BRACERO		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			ANDES SUDAMERICANOS		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato					
	Significado que posee el plato					
	Historia			ORIGINARIO DE LOS ANDES SUDAMERICANOS, FORMÓ PARTE PRINCIPAL DE LA ALIMENTACION DE LOS ABORIGENES DE ESTA REGIÓN		
	Usos			EN TODO TIPO DE FIESTAS		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se			EN LAS FIESTAS PAGANAS O RELIGIOSAS DURANTE		

	preparan)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	COSTUMBRE
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	EN EL PASE DEL NIÑO SE UTILIZA COMO OFRENDA A JESUS
	Lugares en donde se elabora	PICANTERIAS, RESTAURANTES, CASAS
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	EL PUEBLO
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	RESTAURANTES, FUNDACION MUNICIPAL DE TURISMO
	Comercializan el plato	RESTAURANTES, PICANTERIAS
Producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	X
Producción del Ingrediente base	Área	RURAL
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	YANUNCAY	DON BOSCO	YANUNCAY
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MARCIA MEJIA		56	F	DON BOSCO 2814583	TODA LA VIDA
Nombre del plato/bebida/postre			CUY ASADO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			PLATO FUERTE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			PICANTERIAS, RESTAURANTES DE RICAURTE Y AV DON BOSCO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			CUY, ALIÑOS		
	Ingrediente principal			CUY		
	Preparación			SE CONDIMENTA EL CUY, SE DEJA MACERAR UNA NOCHE ENTERA, SE LE PONE EN UN CANGADOR Y SE LE ASA AL CARBON HASTA QUE ESTE DORADO PONIENDO DE RATO EN RATO MANTECA DE COLOR		
	Acompañamiento			PAPAS, MOTE, HUEVO DURO		
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base			AJI DE CUY		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			EL MOMENTO DE ASARLE SE PONE MANTECA DE COLOR CON UNA BROCHA		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera			CANGADOR		
	cocina a leña					
	Otros:			BRACERO		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			ANDES SUDAMERICANOS		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato					
	Significado que posee el plato					
	Historia			ORIGINARIO DE LOS ANDES SUDAMERICANOS, FORMÓ PARTE PRINCIPAL DE LA ALIMENTACION DE LOS ABORIGENES DE ESTA REGIÓN		
	Usos			FIESTAS PAGANAS Y RELIGIOSAS		
	Qué representa					

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	EN LAS FIESTAS PAGANAS O RELIGIOSAS
	Por qué se prepara en estas fiestas	TRADICION
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	PICANTERIAS, RESTAURANTES, CASAS
	Quién los elabora	VARIOS
	Quienes lo consumen	EL PUEBLO
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	RESTAURANTES, FUNDACION MUNICIPAL DE TURISMO
	Comercializan el plato	RESTAURANTES, PICANTERIAS
Producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	X
Producción del Ingrediente base	Área	RURAL
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		AZUAY	CUENCA	CUENCA	EL SAGRARIO	LARGA
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	ELIZABETH CARVALLO		50	F	SN	12 AÑOS
Nombre del plato/bebida/postre			FANESCA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			SOPA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			MERCADOS, PICANTERIAS, RESTAURANTES			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			MERCADO 10 DE AGOSTO			
Características	Ingredientes		GRANOS TIERNOS (ARVEJAS, HABA PELADA, CHOCLO, FREJOL), ZAPALLO, LIMEÑO, SAMBO, ARROZ, LENTEJAS, ACHOCHA, PAPAS, COL, LECHE, PESCADO SECO			
	Ingrediente principal		GRANOS TIERNOS			
	Preparación		SE COCINA POR SEPARADO CADA GRANO TIERNO, LAS HABAS PELADAS, LA COL PICADA, EL SAMBO RALLADO, EL ZAPALLO EN CUADRITOS, LA ACHOCHA Y EL ARROZ. HACER REFrito AGREGAR LECHE, PEDAZOS DE BACALAO, EL CALDO DEL MISMO, LOS GRANOS COCINADOS, Y LOS DEMAS INGREDIENTES, COCINAR MOVIENDO CONSTANTEMENTE HASTA QUE ESPESE, AGREGAR CREMA DE LECHE.			
	Acompañamiento		HUEVO DURO			
	Combinación/sustitución de productos		A VECES SUSTITUYEN EL BACALAO POR ATUN U OTRO TIPO DE PESCADO			
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		DESAGUAR EL PESCADO LA NOCHE ANTERIOR			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera		X			
	cocina a leña					
	Otros:					

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen del plato	SU ORIGEN SE REMONTA A LAS PRIMERAS COMUNIDADES CRISTIANAS, QUE SOLO PODIAN GUARDAR GRANOS Y PESCADO SECO EN LAS CATACUMBAS, AL ESCONDERSE DE LA PERSECUSIÓN ROMANA
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	EL SACRIFICIO DE JESUS AL MORIR EN LA CRUZ
	Historia	LOS ANTEPASADOS HACIAN COINCIDIR LA EPOCA DE COSECHA DE LOS GRANOS CON LA SEMANA SANTA Y DE AHÍ NACE LA PREPARACION DE LA FANESCA, CON 12 TIPOS DE GRANOS EN HONOR A LOS 12 DISCIPULOS DE JESUS
	Usos	EN REMPLAZO DE LA CARNE EL VIERNES SANTO
	Qué representa	LOS 12 GRANOS QUE SE UTILIZAN REPRESENTAN A LOS DISCIPULOS Y EL PESCADO, EL CUERPO DE CRISTO
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	SEMANA SANTA
	Por qué se prepara en estas fiestas	RECORDANDO LA MUERTE DE CRISTO
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	DESDE HACE MUCHO TIEMPO LA IGLESIA DICE QUE EL VIERNES SANTO NO SE PUEDE CONSUMIR CARNE POR LO QUE LA FANESCA ES UN PLATO NUTRITIVO Y SUSTANCIOSO PARA RECOBRAR LAS ENERGIAS PERDIDAS CON EL AYUNO.
	Lugares en donde se elabora	CASAS, MERCADOS, RESTAURANTES
	Quién los elabora	FAMILIA
	Quienes lo consumen	POBLACION EN GENERAL
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Promocionan el plato	VENDEDORES, MINISTERIO DE TURISMO
	Comercializan el plato	MERCADOS, RESTAURANTES
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	MERCADOS
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	X
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	SIERRA
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	MARZO, ABRIL (TODO EL AÑO)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	EL SAGRARIO	LARGA	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MARCO AREVALO		56	M	SN	15 AÑOS
Nombre del plato/bebida/postre			FANESCA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			SOPA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			MERCADOS, PICANTERIAS, RESTAURANTES			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			MERCADO 10 DE AGOSTO			
Características	Ingredientes			GRANOS TIERNOS (ARVEJAS, HABA PELADA, CHOCLO, FREJOL), ZAPALLO, LIMEÑO, SAMBO, ARROZ, LENTEJAS, ACHOCHA, PAPAS, COL, LECHE, PESCADO SECO		
	Ingrediente principal			GRANOS TIERNOS		
	Preparación			SE COCINA POR SEPARADO CADA GRANO TIERNO, LAS HABAS PELADAS, LA COL PICADA, EL SAMBO RALLADO, EL ZAPALLO EN CUADRITOS, LA ACHOCHA Y EL ARROZ. HACER REFrito AGREGAR LECHE, PEDAZOS DE PESCADO, EL CALDO DEL MISMO, LOS GRANOS COCINADOS, Y LOS DEMAS INGREDIENTES, COCINAR MOVIENDO CONSTANTEMENTE HASTA QUE ESPESE, AGREGAR CREMA DE LECHE.		
	Acompañamiento			HUEVO DURO		
	Combinación/sustitución de productos			HAY ALGUNOS QUE PREFIEREN SIN PESCADO		
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			DESAGUAR EL PESCADO LA NOCHE ANTERIOR		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera			CUCHARA DE MADERA		
	cocina a leña					
	Otros:					

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen del plato	SE RELACIONA CON EL INICIO DE LAS COSECHAS DE GRANOS, SE DICE QUE VIENE DE LAS PRIMERAS COMUNIDADES CRISTIANAS
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	EL SACRIFICIO DE JESUCRISTO AL MORIR EN LA CRUZ
	Historia	LOS ANTEPASADOS HICIERON COINCIDIR LA EPOCA DE COSECHA CON LA OCASIÓN RELIGIOSA
	Usos	
	Qué representa	LOS 12 GRANOS QUE SE UTILIZAN REPRESENTAN A LOS DISCIPULOS Y EL PESCADO, EL CUERPO DE CRISTO
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	SEMANA SANTA
	Por qué se prepara en estas fiestas	RECORDANDO LA MUERTE DE CRISTO
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	LOS 12 INGREDIENTES SE RELACIONAN CON LOS 12 DISCIPULOS Y EL PESCADO CON EL CUERPO DE CRISTO
	Lugares en donde se elabora	CASAS, MERCADOS, RESTAURANTES
	Quién los elabora	FAMILIA
	Quienes lo consumen	POBLACION EN GENERAL
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan el plato	VENEDORES, MINISTERIO DE TURISMO
	Comercializan el plato	MERCADOS, RESTAURANTES
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	MERCADOS
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	X
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	SIERRA
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	MARZO, ABRIL (TODO EL AÑO)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	EL SAGRARIO	LARGA	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	ELSA CÁRDENAS		63	F	SN	TODA LA VIDA
Nombre del plato/bebida/postre			HORNADO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			PLATO FUERTE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTES, MERCADOS, PICANTERIAS			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			MERCADO 10 DE AGOSTO			
Características	Ingredientes			CERDO, SAL		
	Ingrediente principal			CERDO		
	Preparación			SE CONDIMENTA EL CERDO UN DIA ANTES Y SE PREPARA EN HORNO DE LEÑA		
	Acompañamiento			LLAPINGACHOS, ENCEBOLLADO		
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base			SANCOCHO, CHANCHO A LA BARBOSA, CASCARITAS, FRITADA		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			HORNEAR 12 HORAS		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro			X		
	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			LA MATANZA DEL PUERCO ES UNA TRADICION DE ORIGEN ESPAÑOL, QUE SE HACIA FAMILIARMENTE		
	Usos			EN TODAS LAS FIESTAS Y CELEBRACIONES		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			TODO EL AÑO		
	Por qué se prepara en estas fiestas			EN NAVIDAD SE PREPARA COMO OFRENDA EN EL PASE DEL NIÑO		

	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	HORNOS DE BARRO ESPECIALIZADOS
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	POBLACION DE CLASE MEDIA
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	VENEDORES, MINISTERIO DE TURISMO, UNIVERSIDADES
	Comercializan el plato	MERCADOS
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	FERIA DE GANADO DE CUENCA
Producción del Ingrediente base	Área	RURAL
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	CUMBE		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MARIA ROSALES		51	F	SN	TODA LA VIDA
Nombre del plato/bebida/postre			HORNADO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			PLATO FUERTE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			MERCADO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			IGLESIA			
Características	Ingredientes			CERDO, SAL, AJO		
	Ingrediente principal			CERDO		
	Preparación			SE CONDIMENTA EL CERDO UN DIA ANTES Y SE PREPARA EN HORNO DE LEÑA DURANTE 12 HORAS		
	Acompañamiento			LLAPINGACHOS, ENCEBOLLADO		
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base			SANCOCHO, CHANCHO A LA BARBOSA, CASCARITAS, FRITADA		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			DEBE HORNEARSE POR 12 HORAS		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro			X		
	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			LA MATANZA DEL PUERCO ES UNA TRADICION DE ORIGEN ESPAÑOL, QUE SE HACIA FAMILIARMENTE		
	Usos			EL CERDO SE UTILIZA EN MUCHAS PREPARACIONES COMO SANCOCHO, CASCARITAS, FRITADA, ETC		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			TODO EL AÑO		

	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	HORNOS DE BARRO ESPECIALIZADOS
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	POBLACION DE TODA CLASE
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	VENDEDORES, MINISTERIO DE TURISMO
	Comercializan el plato	MERCADOS
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	FERIA DE GANADO
Producción del Ingrediente base	Área	RURAL
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	TOTORACOCHA	LOS ANDES	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	TERESA SARMIENTO		49	F	LOS ANDES	SIEMPRE
Nombre del plato/bebida/postre			MOTE PATA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			SOPA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			MERCADO 12 DE ABRIL			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			CALLE GUAPONDELIG			
Características	Ingredientes		MOTE (MAIZ PELADO), CARNE DE CERDO, CUERO DE CERDO, CALDO DE CARNE DE CERDO, LONGANIZA, TOCINO, PEPA DE SAMBO, CEBOLLA, LECHE			
	Ingrediente principal		MOTE Y CARNES			
	Preparación		HACER UN REFrito, PONER AGUA Y PONER EL MOTE Y LAS CARNES, LUEGO LA PEPA DE SAMBO LICUADA, AL ULTIMO CUANDO TODO ESTE COCIDO PONER LA LECHE			
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base		MOTE PILLO, MOTE SUCIO, MOTE CASADO			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		SE PUEDE PONER UN POCO DE OREGANO PARA DAR SABOR			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera		CUCHARA DE MADERA			
	cocina a leña					
	Otros:					

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen del plato	EL MOTE PATA SE CONSUME EN CARNAVAL COMO DESPEDIDA A LOS PLACERES DE LA CARNE YA QUE SE APROXIMA LA CUARESMA
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	EL CARNAVAL SIEMPRE HA SIDO UNA FIESTA DE EXCESOS, SOBRE TODO EN COMIDA Y BEBIDA, EL MOTE PATA ES UNO DE LOS PLATOS PRINCIPALES PARA DESPEDIRSE DE LA EPOCA DE ABUNDANCIA Y EMPEZAR EL AYUNO DE LA CUARESMA
	Usos	
	Qué representa	ABUNDANCIA
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	CARNAVAL
	Por qué se prepara en estas fiestas	COMO DESPEDIDA A LOS PLACERES DE LA CARNE
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	RESTAURANTES DE COMIDA TIPICA, MERCADOS
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	TODA LA POBLACION
	<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan el plato
Comercializan el plato		RESTAURANTES
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	MERCADOS
	Mercados (al mayorista)	X
	Mercados (al minorista)	X
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	SAN BLAS	MANUEL VEGA	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	ELVIA GUAMAN		55	F	MANUEL VEGA	SIEMPRE
Nombre del plato/bebida/postre			MOTE PATA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			SOPA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTES, PICANTERIAS, MERCADOS			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			PARQUE DE SAN BLAS			
Características	Ingredientes		MOTE (MAIZ PELADO), CARNE DE CERDO, CUERO DE CERDO, CALDO DE CARNE DE CERDO, LONGANIZA, TOCINO, PEPA DE SAMBO, CEBOLLA, LECHE			
	Ingrediente principal		MOTE Y CARNES			
	Preparación		HACER UN REFrito, PONER AGUA Y PONER EL MOTE Y LAS CARNES, LUEGO LA PEPA DE SAMBO LICUADA, AL ULTIMO CUANDO TODO ESTE COCIDO PONER LA LECHE			
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base		MOTE PILLO, MOTE SUCIO, MOTE CASADO			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		SE PUEDE PONER UN POCO DE OREGANO PARA DAR SABOR			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera		CUCHARA DE MADERA			
	cocina a leña					
	Otros:					

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen del plato	EL MOTE PATA SE CONSUME EN CARNAVAL COMO DESPEDIDA A LOS PLACERES DE LA CARNE YA QUE SE APROXIMA LA CUARESMA
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	ABUNDANCIA
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	CARNAVAL
	Por qué se prepara en estas fiestas	COMO DESPEDIDA A LOS PLACERES DE LA CARNE
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	RESTAURANTES DE COMIDA TIPICA, MERCADOS
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	TODA LA POBLACION
	<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan el plato
Comercializan el plato		RESTAURANTES
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	MERCADOS
	Mercados (al mayorista)	X
	Mercados (al minorista)	X
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	SAN BLAS	TOMAS ORDOÑEZ	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MARTA TENESACA		62	F	TOMAS ORDOÑEZ	SIEMPRE
Nombre del plato/bebida/postre			PAPAS CON CUERO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			PAPAS LOCAS			
Tipo de plato/bebida/postre			PLATO FUERTE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			PICANTERIAS, RESTAURANTES			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			IGLESIA DE SAN BLAS			
Características	Ingredientes			PAPAS, CUERO, CEBOLLA, PASTA DE MANI, CALDO DEL CUERO, ACEITE DE COLOR, SAL Y PIMIENTA		
	Ingrediente principal			PAPAS		
	Preparación			SE HACE EL REFrito DE LA CEBOLLA Y SE AGREGA EL CUERO, LAS PAPAS, EL CALDO Y LA PASTA DE MANI, Y COCINAR HASTA QUE LAS PAPAS ESTEN LISTAS.		
	Acompañamiento			SE PUEDE COMBINAR CON MOTE, ARROZ, AGUACATE O AJI		
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base			LLAPINGACHOS, PURE DE PAPA, LOCRO DE PAPA		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	utensilios de madera			X		
	cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			ECUADOR		
	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)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	PICANTERIAS, RESTAURANTES, MERCADOS, CASAS
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	GENERALMENTE GENTE DE CLASE MEDIA
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan el plato	MINISTERIO DE TURISMO, FUNDACION LA COMUNA, COMERCIANTES
	Comercializan el plato	RESTAURANTES, MERCADOS, PICANTERIAS
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	MERCADOS
	Mercados (al mayorista)	X
	Mercados (al minorista)	X
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	RURAL
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY, CAÑAR
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	HUAYNA CAPAC	HUAYNA CAPAC	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	ANA PESANTEZ		53	F	HUAYNA CAPAC	20 AÑOS
Nombre del plato/bebida/postre			PAPAS CON CUERO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			PAPAS LOCAS			
Tipo de plato/bebida/postre			PLATO FUERTE			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			PICANTERIAS, RESTAURANTES			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			IGLESIA DE SAN BLAS			
Características	Ingredientes			PAPAS, CUERO, CEBOLLA, PASTA DE MANI, CALDO DEL CUERO, ACEITE DE COLOR, SAL Y PIMIENTA		
	Ingrediente principal			PAPAS		
	Preparación			SE HACE EL REFRITO DE LA CEBOLLA Y SE AGREGA EL CUERO, LAS PAPAS, EL CALDO Y LA PASTA DE MANI, Y COCINAR HASTA QUE LAS PAPAS ESTEN LISTAS.		
	Acompañamiento			MOTE, AGUACATE, AJI		
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base			LLAPINGACHOS, PURE DE PAPA, LOCRO DE PAPA		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera			CUCHARA DE MADERA		
	cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			ECUADOR		
	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)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	PICANTERIAS, RESTAURANTES, MERCADOS, CASAS
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	GENERALMENTE GENTE DE CLASE MEDIA
Instituciones/org anizaciones	Promocionan el plato	MINISTERIO DE TURISMO, COMERCIANTES
	Comercializan el plato	RESTAURANTES, MERCADOS, PICANTERIAS
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	MERCADOS
	Mercados (al mayorista)	X
	Mercados (al minorista)	X
Producción del ingrediente base	Área	RURAL
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY, CAÑAR
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	HUAYNA CAPAC	GUAPONDELIG	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	SARA DE VINTIMILLA		52	F	GUAPONDELIG	25 años
Nombre del plato/bebida/postre			CHUMALES			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			HUMITAS			
Tipo de plato/bebida/postre			ENTREMES			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTES DEL SECTOR Y CASAS			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			CENTRO DE LA CIUDAD			
Características	Ingredientes			CHOCLO, HUEVOS, MANTECA DE CERDO O MANTEQUILLA, QUESILLO, AZUCAR, SAL, ANIS, TRAGO DE PUNTA (ANISADO)		
	Ingrediente principal			CHOCLO		
	Preparación			SE MUELE EL CHOCLO, Y SE MEZCLA CON EL AZUCAR, UNA PISCA DE SAL Y SE PONE LA CLARA DE HUEVO BATIDA A PUNTO DE NIEVE Y POLVO DE HORNEAR, SE PONE UN POCO DE ANIS Y SE ENVUELVE EN LAS HOJAS DEL CHOCLO, CON EL QUESILLO, SE PONE A COCINAR A VAPOR POR UNA HORA APROXIMADAMENTE		
	Acompañamiento			CAFÉ PURO		
	Combinación/sustitución de productos			MANTECA O MANTEQUILLA, TRAGO DE PUNTA O ANISADO		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			TORTILLA DE CHOCLO, CHOCLO CON QUESO		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			EL CHOCLO TIENE QUE SER TIERNO PARA QUE SALGAN SUAVES		
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro				
Horno de barro						
utensilios de madera			ESPÁTULA DE MADERA			
cocina a leña						
Otros:			OLLA TAMALERA			
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)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	CASAS, RESTAURANTES
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	POBLACION EN GENERAL
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	MINISTERIO DE TURISMO, UNIVERSIDADES, COMERCIANTES
	Comercializan el plato	RESTAURANTES Y PERSONAS INDEPENDIENTES
Producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	X
	Mercados (al minorista)	X
Producción del Ingrediente base	Área	RURAL
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY, PICHINCHA
	Población	
	Épocas de producción	ABRIL EN AZUAY, TRAEN DEL NORTE TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	HUAYNA CAPAC	LAS HERRERIAS	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MIRIAM DELGADO		57	F	LAS HERRERIAS	11 AÑOS
Nombre del plato/bebida/postre			CHUMALES			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			HUMITAS			
Tipo de plato/bebida/postre			ENTREMES			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTES, CASAS, CALLE LAS HERRERIAS			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			IGLESIA DEL VERGEL			
Características	Ingredientes			CHOCLO, HUEVOS, MANTECA DE CERDO O MANTEQUILLA, QUESILLO, AZUCAR, SAL, ANIS, TRAGO DE PUNTA (ANISADO)		
	Ingrediente principal			CHOCLO		
	Preparación			SE MUELE EL CHOCLO, Y SE MEZCLA CON EL AZUCAR, UNA PISCA DE SAL Y SE PONE LA CLARA DE HUEVO BATIDA A PUNTO DE NIEVE Y POLVO DE HORNEAR, SE PONE UN POCO DE ANIS Y SE ENVUELVE EN LAS HOJAS DEL CHOCLO, CON EL QUESILLO, SE PONE A COCINAR A VAPOR POR UNA HORA APROXIMADAMENTE		
	Acompañamiento			CAFÉ PURO		
	Combinación/sustitución de productos			MANTECA O MANTEQUILLA, TRAGO DE PUNTA O ANISADO		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			TORTILLA DE CHOCLO, CHOCLO CON QUESO		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			HACER CON CHOCLO TIERNO		
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro				
Horno de barro						
utensilios de madera			X			
cocina a leña						
Otros:			OLLA TAMALERA			
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)	TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	CASAS, RESTAURANTES
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	POBLACION EN GENERAL
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	MINISTERIO DE TURISMO, UNIVERSIDADES, COMERCIANTES
	Comercializan el plato	RESTAURANTES Y PERSONAS INDEPENDIENTES
Producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	X
	Mercados (al minorista)	X
Producción del Ingrediente base	Área	RURAL
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY, PICHINCHA
	Población	
	Épocas de producción	ABRIL EN AZUAY, TRAEN DEL NORTE TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	HNO. MIGUEL		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MARIA TACURI		46	F		17 AÑOS
Nombre del plato/bebida/postre			TAMAL			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			ENTREMES			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTES Y CASAS			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			PARQUE DE MIRAFLORES			
Características	Ingredientes		HARINA DE MAIZ BLANCO, MANTECA DE CERDO, CARNE DE CERDO Y/O POLLO, HUEVOS DUROS, PASAS, ARVEJAS, ZANAHORIA, HOJAS DE ACHIRA			
	Ingrediente principal		HARINA DE MAIZ			
	Preparación		SE COCINA LAS CARNES Y EN EL CALDO SE PRECOCE LA HARINA, SE PREPARA LAS CARNES CON LAS ARVEJAS Y ZANAHORIAS CON UN REFrito. LUEGO SE PONE LA MAZA EN LA HOJA DE ACHIRA, LA PREPARACION DE LAS CARNES, EL HUEVO, LAS PASAS Y SE ENVUELVE, SE COCINA A VAPOR POR CUATRO HORAS APROXIMADAMENTE.			
	Acompañamiento		SE LO ACOMPAÑA CON AJI			
	Combinación/sustitución de productos		LA HARINA DE MAIZ SE PUEDE SUSTITUIR POR PAPA O POR HARINA DE TRIGO			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		BUÑUELOS, TORTILLA DE MAIZ			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		ENVOLVER EN HOJAS DE ACHIRA			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		OLLA TAMALERA			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		PREHISPANICO			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		TAMAL=ENVUELTO			

	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	SE LO UTILIZA PARA SERVIR COMO ENTRADA GENERALMENTE
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO EN FIESTAS PAGANAS Y RELIGIOSAS
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	CASAS, RESTAURANTES
	Quién los elabora	HABITANTES DEL CANTON
	Quiénes lo consumen	LA POBLACION EN GENERAL
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan el plato	COMERCIANTES, MINISTERIO DE TURISMO
	Comercializan el plato	RESTAURANTES
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	X
	Mercados (al minorista)	X
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	AZUAY	CUENCA	CUENCA	EL SAGRARIO	HNO. MIGUEL	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	ROSA ZHININ		56	F	HNO. MIGUEL	12 AÑOS
Nombre del plato/bebida/postre			TAMAL			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			ENTREMES			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTES Y CASAS			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			CENTRO DE LA CIUDAD			
Características	Ingredientes		HARINA DE MAIZ, MANTECA DE CERDO, CARNE DE CERDO Y/O POLLO, HUEVOS DUROS, PASAS, ARVEJAS, ZANAHORIA, HOJAS DE ACHIRA			
	Ingrediente principal		HARINA DE MAIZ			
	Preparación		HACER REFRITO CON CEBOLLA, AJO, MANTECA DE COLOR, COMINO, OREGANO AGUA. PONER LA CARNE DE CERDO Y COCINAR. EN ESE CALDO VACIAR LAS HARINAS Y LA MANTECA, CONTROLAR LA SAL Y COCINAR LA MASA A FUEGO LENTO CON CUCHARA DE MADERA HASTA QUE SE DESPRENDA DEL ASIENTO. PARA EL CONDUMIO MEZCLAR EL CERDO CON ARVEJAS, CEBOLLA, COMINO, PIMIENTA. Y PONER EN LAS HOJAS LA MASA, LA CARNE Y HUEVO DURO ENCIMA.			
	Acompañamiento		SE LO ACOMPAÑA CON AJI			
	Combinación/sustitución de productos		LA HARINA DE MAIZ SE PUEDE SUSTITUIR POR PAPA O POR HARINA DE TRIGO			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		BUÑUELOS, TORTILLA DE MAIZ			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NO AMASAR LA MASA			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					

	Otros:	OLLA TAMALERA
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen del plato	PREHISPANICO
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	TAMAL=ENVUELTO
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	SE LO UTILIZA PARA SERVIR COMO ENTRADA GENERALMENTE
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODO EL AÑO EN FIESTAS PAGANAS Y RELIGIOSAS NAVIDAD
	Por qué se prepara en estas fiestas	COSTUMBRE
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	CASAS, RESTAURANTES
	Quién los elabora	HABITANTES DEL CANTON
	Quienes lo consumen	LA POBLACION EN GENERAL
	<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Promocionan el plato
Comercializan el plato		RESTAURANTES, COMERCIANTES
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	SUPERMERCADOS, CENTROS DE ABASTO
	Mercados (al mayorista)	X
	Mercados (al minorista)	X
<b>Producción del ingrediente base</b>	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	AZUAY
	Población	
	Épocas de producción	TODO EL AÑO



## ANEXO I.

### MOTE PATA

#### Ingredientes:

- 1 libra de lomo de chanco y un pedazo de hueso carnudo
- 1 libra de tocino ahumado
- 1 libra de chorizo ahumado
- 4 libras de mote pelado, de buena calidad
- 2 cebollas grandes
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de pimienta
- ½ libra de pepa de sambo tostada, molida o licuada
- 1 cucharada de manteca de color
- 1 litro de leche
- 1 cucharada de ajos molidos
- Sal suficiente

#### Preparacion



Cocinar la carne, huesos, chorizo y tocino, con agua suficiente, sal y una cucharada de ajos molidos.

Cernir el caldo y cortar en pequeños pedazos de carne, chorizo y tocino.

Aparte hacer el refrito con cebolla rallada, manteca de color, pimienta, comino, orégano y dos tazas de caldo.

Luego de que la cebolla esté cocinada, agregar el mote, el resto del caldo, agua suficiente y las carnes picadas. Cocinar hasta que espese. Por último, poner la pepa de sambo disuelta en leche y cocinar por mas tiempo, moviendo constantemente y controlar la sal. La consistencia es espesa y cremosa.

## ANEXO J.

### Cuy Asado

#### Ingredientes:

- 1 cuy gordo
- 1 cucharada de ajo molido
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de manteca de color

#### Preparación



La víspera matar y pelar el cuy en agua fuerte, retirar las vísceras, con cuidado al sacar la vesícula biliar, apenas abierta la barriga. Cortar el hocico siguiendo la misma dirección de manera que haya facilidad para lavar. Una vez limpio, dejar aliñado únicamente con la mezcla de sal y ajo. Al siguiente día, atravesar todo el largo del cuy con un madero, criollamente

llamado “cangador” y asar en brasas de carbón. El momento que empiece a dorar, con una brocha pequeña poner la manteca de color disuelta. Mientras dura el asado, dar vueltas al cangador en forma constante a la altura de 20 cm. mas o menos del fuego, hasta que esté completamente asado.

## ANEXO K.

### Tamal

#### Ingredientes:

- 1 libra de harina de maíz blanco
- ½ libra de harina de maíz morocho
- 1 libra de manteca de chanco
- 2 libras de costilla carnuda de chanco
- 2 libras de cebolla
- 1 cucharada de ajo molido
- 1 cucharada de manteca de color
- 1 cucharada de comino
- ½ cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de orégano
- 1 libra de arvejas tiernas cocinadas
- 1 cucharada de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharada de manteca de chanco
- 20 hojas de achira
- Pasas suficientes, toctes o nueces
- Sal suficiente

#### Preparación de la masa



Hacer el refrito con una cebolla pequeña rallada, ajos, una cucharadita de manteca de color, comino, una cucharadita de orégano y media taza de agua. Cocinar hasta que la cebolla esté suave, luego poner la costilla de

chanchito con agua suficiente para cocinar hasta que esté completamente suave.

Retirar la costilla y en ese caldo, en la cantidad de medio litro vaciar las harinas y la manteca, controlar la sal y dejar que la masa siga cocinándose a fuego lento, moviendo constantemente con una cuchara de madera. La masa debe resultar grasosa y suelta. Cocinar hasta que se desprenda del asiento.

### **Condumio**

Hacer el refrito con una cucharadita de manteca de color, una cucharada de orégano, una cucharadita de comino, una pizca de pimienta, una cucharada de manteca de chanchito y abundante cebolla cortada en pluma. Freír y agregar las arvejas tiernas cocidas y la carne de chanchito cortada en pedacitos. Dejar unos minutos más en el fuego y retirar.

Endurar los huevos y cortar en rodajas. Preparar las hojas de la siguiente forma: rebajar la nervadura central, lavarlas y sancocharlas un poco para que tengan flexibilidad. Retirar del fuego y secarlas.

En cada hoja poner en el centro una cucharada de masa sin amasar, encima una cucharada de condumio, una o dos rodajas de huevo, dos o tres pasas y nueces o toques. Envolver y cocinar al vapor en olla tamalera por el tiempo de 45 minutos más o menos.

Recomendaciones: la masa de un buen tamal jamás es compacta. Tampoco es bueno amasarla.

## ANEXO L.

### Chumales

#### Ingredientes:

- 4 tazas de choclo desgranado
- 4 huevos
- 4 onzas de manteca de chanco o 2 onzas de manteca y 2 de mantequilla
- ½ libra de quesillo o queso cremoso
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 4 cabezas de cebolla verde
- 1 cucharada de anís finito
- 1 copa de aguardiente
- Hojas de choclo

#### Preparación



Moler el choclo con la cebolla y el quesillo o queso. Luego incorporar azúcar, sal, la manteca disuelta y tibia, anís, polvo de hornear y los huevos batidos como para rompope. Entreverar todos los ingredientes y poner aguardiente.

Colocar una cucharada de esta preparación en cada hoja de choclo. Si desea poner condumio de quesillo o queso desmenuzado. Envolver y cocinar a vapor por el tiempo de una hora mas o menos.

## ANEXO M.

### Mote pillo

#### Ingredientes:

- 1 libra de mote pelado o con cascara
- 2 huevos
- 1/3 de taza de leche
- 1 cucharada de manteca de chanco
- 2 cucharadas de cebolla verde picada
- Sal suficiente

#### Preparación



Poner al fuego una cazuela con la leche, manteca, cebolla y sal suficiente, hasta que hierva y deshaga la manteca. Vierta los huevos y mueva inmediatamente para incorporar a la preparación. Agregar el mote y continuar la cocción hasta que espese. Cuidar que no se reseque.

El mote pillo es un buen acompañante de

la carne de chanco frita o asada.

## ANEXO N.

### Menú desayunos escolares por día

DÍA 1

Mote pillo, jugo de frutas.

DÍA 2

Galletas de maíz, yogurt.

DÍA 3

Hojuelas de maíz, batido de  
fruta con leche.

DÍA 4

Choclos con queso, jugo de fru-  
ta.

DÍA 5

Morocho, pan de huevo con  
queso

Todos estos menús han sido  
realizados en base al MAIZ.

que es el ingrediente más utiliza-  
do en el cantón Cuenca, el mismo  
que tiene una gran cantidad de  
nutrientes: hidratos de carbono,  
proteínas, fibra, vitaminas y mi-  
nerales.

Y recuerde :

Niños bien alimentados  
aprenden mejor!!!



GOBIERNO DEL  
ECUADOR



*Aliméntate*  
*Ecuador*





## Los niños bien alimentados aprenden mejor



Si el niño está o no bien alimentado durante los primeros años de vida, puede tener un importante efecto en su salud, y en sus habilidades para aprender, comunicarse, pensar analíticamente, socializarse efectivamente y adaptarse a nuevos ambientes y personas. La alimentación es la base necesaria para un buen desarrollo físico, psíquico y social de los niños.

Una buena nutrición es la primera línea de defensa contra numerosas enfermedades infantiles que pueden dejar huellas en los niños de por vida.

Una buena nutrición y una buena salud están directamente conectadas a través

del tiempo de vida, pero la conexión es aún más vital durante la infancia. Es en este periodo que los niños podrán adquirir buenos hábitos durante la comida, en lo que se refiere a la variedad, al sabor, etc.

Los efectos de la desnutrición en la primera infancia (0 a 8 años) pueden ser devastadores y duraderos. Pueden impedir el desarrollo conductual y cognitivo, el rendimiento escolar y la salud reproductiva, debilitando así la futura productividad en el trabajo.

### Pirámide alimenticia

La base de una buena alimentación está asegurada al consumir diariamente alimentos de los 5 grupos de la pirámide alimenticia, la cantidad se debe ingerir en el orden que se muestra a continuación



### Desayuno escolar

El PAE (Programa de alimentación escolar), busca contribuir al mejoramiento de la calidad y eficiencia de la educación básica, mediante la entrega de un complemento alimenticio para el desayuno escolar, principalmente en zonas con mayor incidencia de pobreza.

La alimentación debe complementarse en el hogar, tomando en cuenta la pirámide nutricional que se mostró anteriormente.

Se ha buscado realizar un menú nutritivo y balanceado, con el fin de satisfacer las necesidades específicas de los niños en edad escolar, los desayunos contienen principalmente: carbohidratos, vitaminas, minerales, proteínas, fibra, lípidos, entre otros.