



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

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS**  
**GASTRÓMICOS DEL CANTÓN SOZORANGA, PROVINCIA DE LOJA**

TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA  
EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

AUTORA:

MERY ASTRID REGALADO JARAMILLO

DIRECTOR:

ING. ANA PATRICIA ARMIJOS MAURAD

CENTRO UNIVERSITARIO LOJA

2010



Loja, 05 de julio de 2010

Ing. Patricia Armijos  
**DIRECTORA DE TESIS**

CERTIFICA:

Que la presente investigación, previa a la obtención de Ingeniera en Administración Turística, realizada por Mery Astrid Regalado Jaramillo, ha cumplido con los requisitos y aspectos reglamentarios para ser aceptada por el Consejo Académico de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja.

Por esta razón autorizo su presentación.

.....  
Ing. Patricia Armijos  
**DIRECTORA DE TESIS**

## AUTORÍA

Las ideas, conceptos y opiniones de la presente investigación, son responsabilidad únicamente de su autora.

.....  
Mery Astrid Regalado Jaramillo

## DEDICATORIA

*Dedico este trabajo con todo mi amor y cariño:*

*A Dios, por la inteligencia y sabiduría innata en el ser humano.*

*A mis padres, que sin escatimar esfuerzos jamás han dejado de brindarme su apoyo.*

*A mis hijos y amigos Jamil y Juan Sebastián, por todo el amor que inspiran en mi hogar y por su comprensión al cederme el tiempo para hacer posible la culminación de esta meta.*

*A toda mi familia y amigos por estar siempre cerca.*

**Mery Astrid Regalado Jaramillo.**



## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a las autoridades y profesores de la Universidad Técnica Particular de Loja y a la Escuela de Hotelería y Turismo por los conocimientos impartidos durante mi formación académica.

Un agradecimiento especial a la Ing. Patricia Armijos, quien con sus conocimientos, orientación y dedicación, aportó valiosamente para el desempeño del presente trabajo investigativo.

**La Autora**

## CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS

Mery Astrid Regalado Jaramillo; declara ser autora del presente trabajo y exime expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente, declara conocer y aceptar la disposición del Artículo 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: **“Forman parte del Patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero académico o institucional (operativo) de la Universidad”**

-----

Mery Astrid Regalado Jaramillo

## ÍNDICE

Certificación.....	I
Autoría.....	II
Dedicatoria.....	III
Agradecimiento.....	IV
Contrato de cesión de derecho de tesis .....	V
Índice.....	VI
Resumen.....	IX
Introducción.....	XI
Objetivos.....	XII

### CAPÍTULO I

#### 1. SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación Geográfica.....	1
1.2 Aspectos Demográficos.....	2
1.2.1 Indicadores de Salud.....	2
1.2.2 Indicadores Educativos.....	4
1.2.3 Migración Interna y Externa.....	6
1.2.4 Indicadores de Desarrollo Humano y Pobreza.....	7
1.3 Análisis de la Vivienda.....	11
1.4 Situación Política y Administrativa.....	15
1.5 Sector Productivo Primario.....	15
1.5.1 Agricultura.....	15
1.5.2 Ganadería.....	16
1.5.3 Producción y Rendimiento.....	16
1.5.4 Asistencia Técnica.....	18
1.5.5 Comercialización y Consumo.....	19
1.5.6 Crédito.....	19
1.6 Sector Productivo Secundario.....	21
1.6.1 Industria.....	21

1.6.2 Artesanía.....	22
1.6.3 Crédito.....	23
1.7 Sector Productivo Técnico.....	23
1.7.1 Comercio.....	24
1.7.2 Turismo.....	24
1.7.3 Transporte.....	27

## **CAPÍTULO II**

### **2. GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA**

2.1 Gastronomía.....	28
2.1.1 Historia de la Gastronomía en General.....	28
2.1.2 Relación Histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.....	33

## **CAPÍTULO III**

### **3. DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO EL SECTOR**

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón.....	37
3.1.1 Platos/Bebidas/Postres/, que conoce usted, que son propios de este sector (zona).....	37
3.1.2Platos/Bebidas/Postres/, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.....	38
3.1.3 Platos/Bebidas/Postres/, que se elaboran con mayor frecuencia.....	39
3.1.4 Platos/Bebidas/Postres/, más demandados por los visitantes en este sector.....	40
3.1.5 Platos/Bebidas/Postres /, que recomendaría usted consumir a algún visitante.....	41
3.2 Platos /Bebidas/Postres Tradicionales.....	42
3.2.1 Platos/Bebidas/Postres/, que se preparaban hace años y en qué ha cambiado su preparación.....	42
3.2.2 Platos/Bebidas/Postres, que se preparaban hace años	



y que ya no se elaboran actualmente.....	43
3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales.....	44
 <b>CAPÍTULO IV</b>	
<b>4. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN</b>	
4.1. Fichas Gastronómicas.....	46
4.2 Gastronomía relacionada a las Fiestas.....	47
 <b>CAPÍTULO V</b>	
<b>5. PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.</b>	
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....	50
5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan /Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.....	53
 <b>CAPÍTULO VI</b>	
<b>6. PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR.</b>	
6.1 Potencialidades gastronómicas.....	54
6.2 Propuesta de Desayuno escolar.....	56
 <b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	
 <b>BIBLIOGRAFÍA</b>	

## RESUMEN

El presente trabajo investigativo, permitirá conocer la variedad de la gastronomía típica en el cantón Sozoranga; la cual se desarrolla en torno a la producción local y a las diferentes manifestaciones culturales que se han transmitido de generación en generación.

Este estudio consta de seis capítulos, los mismos que se detallan a continuación:

### Capítulo I

Se realiza un análisis de la Situación Económico Social y Productiva del cantón, a través de lo cual se determina sobretodo la problemática que rige en el sector en general; así como los limitantes que producen estancamiento en los sectores: Primario, Secundario, y Técnico

### Capítulo II

En este capítulo se da a conocer la importancia y evolución del arte culinario presente en las diferentes civilizaciones desde antiguas épocas; ésto con la finalidad de determinar su relación con la comida típica ecuatoriana y su influencia en el entorno.

### Capítulo III

Este capítulo hace referencia al diagnóstico gastronómico del sector, realizado en base a las siguientes variables:

- Platos propios del cantón.
- Platos que se preparan en este sector en épocas de fiestas.
- Platos que se elaboran con mayor frecuencia.
- Platos más demandados por los visitantes.
- Platos que recomendaría consumir a los visitantes.

En este sentido, principalmente se determina la gastronomía propia del sector, qué platos son los que mayormente se elaboraran, y cuáles son los más demandados por los visitantes. En cuanto a la gastronomía relacionada con las fiestas, en su gran

mayoría corresponde a platos que se consumen independientemente de qué fiesta se celebre.

#### **Capítulo IV**

En este capítulo se realiza un inventario de la gastronomía del cantón a través de una ficha resumen en donde se compila los datos obtenidos en 50 entrevistas (dos por cada plato típico y tradicional). La información corresponde a los saberes de quienes mejor los preparan en el sector; lo cual permite contar con una información global de los platos que se han venido preparando a través del tiempo.

#### **Capítulo V**

En el capítulo V se propone la promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón Sozoranga, a través de la ejecución de estrategias en las que participarían entidades públicas como: Gobierno Municipal del cantón, MINTUR, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural; y comunidades, a través de Juntas Parroquiales; con la finalidad de incentivar la oferta de servicios gastronómicos, como un elemento diversificador de la oferta turística; lo cual llevaría a generar fuentes de trabajo, y por ende mejor calidad de vida en el sector.

#### **Capítulo VI**

Se analiza la propuesta de desayuno escolar del “Plan de Alimentación Escolar” (PAE), otorgada por el Gobierno Nacional; en base a lo cual se elabora una propuesta que incluye la producción del sector, variedad, precios bajos, y sobretodo, valor nutritivo necesario para obtener un mayor rendimiento en los niños en edad escolar comprendidos entre 5 y 14 años.

## INTRODUCCIÓN

El interés por conocer la diversidad cultural de los pueblos a través de la gastronomía, es la medida del papel que ésta juega en la actividad turística.

En el Ecuador, la riqueza y diversidad gastronómica se encuentran presentes en sus cuatro regiones, en donde los sabores y preparaciones culinarias están dirigidos a personas que gustan del buen comer, así como también a quienes están dispuestos a experimentar una nueva aventura culinaria.

El presente trabajo investigativo, da cuenta de la diversidad gastronómica específicamente en el cantón Sozoranga, en donde, al igual que en la mayoría de cantones de la provincia de Loja, se mantiene la tradición en la preparación de platos típicos y tradicionales; cuya elaboración está relacionada con la producción local, disponibilidad económica, costumbres, etc.

Este potencial gastronómico, constituye un elemento diversificador de la oferta turística, el cual se beneficiaría el cantón en general y las comunidades en particular, a través del incentivo de la producción, elaboración y comercialización de productos y servicios, permitiendo mejorar la calidad de vida en el sector.

Llevar a cabo una propuesta viable que permita atraer visitantes hacia este cantón, implica contar con recursos que permitan la implementación de infraestructura necesaria, ya que se debe recordar que las actividades inherentes al turismo gastronómico se centran no sólo en la asistencia a restaurantes, sino que abarca también aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casa de los lugareños, participación en fiestas locales, etc.; lo cual constituye una ardua tarea, si se toma en cuenta que el cantón Sozoranga es uno de los lugares más olvidados de la Patria.

Sin embargo, como ya se anotó, el potencial gastronómico existente en el sector, permite buscar otras alternativas para dar inicio a una actividad que en cierto modo se encuentra vegetando; para ello, Instituciones del Estado, como llamadas a velar por el Patrimonio, y, las comunidades, conocedoras y directamente beneficiadas, deben ser las principales gestoras de esta actividad; la cual permitirá poner al descubierto toda una historia de haceres y haberes ancestrales del arte culinario en el cantón Sozoranga.

## OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL:

1. Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos del cantón Sozoranga, provincia de Loja, 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 Instituciones y Organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en la región.
8. Puesta en valor cultural.

## CAPITULO I SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

### 1.1 Situación Geográfica

Figura N° 1

PARROQUIAS DEL CANTÓN SOZORANGA



**Fuente:** Cartografía Básica proporcionada por Predesur.  
**Elaboración:** Valarezo Quezada Abel, en base a Cartografía Básica proporcionada por PREDESUR.

Tabla N° 1

Límites Cantón Sozoranga	
<b>Norte</b>	<b>Cantones Paltas y Celica</b>
<b>Sur</b>	<b>Con el Perú</b>
<b>Este</b>	<b>Cantón Calvas</b>
<b>Oeste</b>	<b>Cantón Macará</b>

**Fuente:** MINTUR, UTPL (s,f). *Guía turística*  
**Elaboración:** La Autora

El cantón Sozoranga constituye uno de los dieciséis cantones de la Provincia de Loja, situado a 159 Km de la ciudad de Loja. Se levanta sobre las faldas de los cerros Insana y Jatumpamba. Comprende una superficie aproximada de 428 km<sup>2</sup>, con una topografía accidentada, que se extiende desde los 800 a 2400 m.s.n.m. Las temperaturas promedios oscilan entre 16 a 18° C en la partes altas y entre los 22 a 26° C en los valles y partes bajas, lo que dan como resultados climas de tipo cálido, templado y frío, considerado por sus habitantes y turistas como el mejor clima de la provincia.

## 1.2 Aspectos Demográficos

El Cantón Sozoranga, se encuentra conformado por tres parroquias: Sozoranga (cabecera cantonal), Nueva Fátima y Tacamoros (rurales), “con 65 comunidades campesinas”<sup>1</sup>, población que representa el 2,0 % del total de la Provincia de Loja (INEC 2001).

Para el año 2010, la proyección de población, es del 87,06% en el área Rural, y del 12,94 en el área Urbana, tal como lo indica la siguiente tabla:

Tabla N° 2

Proyección de Población 2010- Cantón Sozoranga		%
Área Urbana	1.141	12,94%
Área Rural	7.674	87,06%
Total	8.815	100,00%

Fuente: Datos proporcionados por SENPLADES  
Elaboración: La Autora

### 1.2.1 Indicadores de Salud

Según el Plan de Desarrollo Cantonal del Ilustre Municipio de Sozoranga (2001), la población del cantón, tiene acceso a servicios de atención médica a través de los dispensarios del Seguro Social Campesino y los Centros de Salud ubicados en las cabeceras parroquiales. Sin embargo, estos establecimientos sufren limitaciones para hacer efectivos sus servicios principalmente a las comunidades rurales.

---

<sup>1</sup>Ilustre Municipio del Cantón Sozoranga, *Plan de Desarrollo Cantonal*, 2001

La carencia de equipamiento y medicinas básicas, de financiamiento para emprender campañas de capacitación y prevención de enfermedades, así comola falta de un médico permanente; especialmente en las parroquias de Nueva Fátima y Tacamoros,

influyen en el deterioro de la salud preventiva y familiar campesina, quienes frente a sus niveles de pobreza encuentran limitaciones para acceder a otros centros de salud públicos y privados de los cantones más cercanos como Calvas, Macará y Loja. Tal situación, afecta enormemente a la población más sensible como es la niñez, reflejado en los índices de mortalidad infantil, cuya tasa para el año 2000 es de 42,9%, superior en el 76% en relación a 1999; siendo sus mayores causas las enfermedades IRA (infección respiratoria aguda) y EDA (enfermedad diarreica aguda).

En la población en general, enfermedades como: infección intestinal, cáncer de hígado, desnutrición, son otras de las principales causas de mortalidad y morbilidad; enfermedades agravadas por la mala calidad de agua y mala alimentación a consecuencia de la poca diversificación productiva y la pobreza. (Ilustre Municipio de Sozoranga, Plan de Desarrollo Cantonal-PDC, 2001)

Para el año 2010, según datos proporcionados por la Dirección de Salud de Loja, los establecimientos de salud con que cuenta el cantón Sozoranga son los siguientes:

Tabla N° 3

Establecimientos de Salud			
Ubicación	Establecimiento	Personal	Camas
Sozoranga	• 1 Subcentro de Salud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Médicos rurales</li> <li>• 1 Auxiliar de Enfermería</li> <li>• 1 Odontólogo</li> <li>• 1 Enfermera</li> <li>• 1 Laboratorista</li> </ul>	No
	• 1 Centro Médico Municipal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Médico Rural</li> </ul>	No
Nueva Fátima	• 1 Puesto de Salud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Auxiliar de Enfermería</li> </ul>	No
Tacamoros	• 1 Subcentro de Salud Comunitario	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Médico Rural</li> </ul>	No
Barrio Perpetuo Socorro	• 1 Puesto de Salud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Auxiliar de Enfermería</li> </ul>	No
Chorora	• Dispensario	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Médico</li> <li>• 1 Enfermera (consulta externa)</li> </ul>	No
Tumbunuma	• Dispensario	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Enfermera (consulta externa)</li> <li>• 1 Médico</li> </ul>	No

**Fuente:** Datos proporcionados por Jefatura de Salud Loja (2010), y trabajo de campo.

**Elaboración:** La Autora



El Centro de Salud de Sozoranga pertenece al Área de Salud N° 7 de Macará, mismo que desde el año 2007 ha estado en manos de médicos que cumplen con el año Rural. Actualmente atraviesa por una fase de reorganización; razón por la cual al momento no existe atención debida y oportuna a los pacientes, que en caso de contar con posibilidades económicas, se ven obligados a trasladarse a los cantones cercanos como ya se anotó anteriormente.

Frente a esta situación, el Concejo Municipal (Administración 2005-2009), creó un Centro Médico anexo a la Municipalidad de esa Institución, en la cual se presta servicios médicos de miércoles a domingo; sin embargo, resulta aún insuficiente para suplir las necesidades del cantón.

En cuanto al Seguro social campesino, en el Barrio Chorora, existe atención solamente los días martes y jueves, y en el Barrio Tumbunuma, los días lunes, miércoles y viernes.

### **1.2.2 Indicadores Educativos**

Con la finalidad de contar con información sobre la situación educacional en general en el cantón Sozoranga, se ha tomado como referente al Plan de Desarrollo Cantonal (2002); según el cual se pone de manifiesto los problemas y limitaciones que sufre este sector; ya que de 52 establecimientos escolares existentes en el cantón, 17 de ellos no cuentan con infraestructura básica, teniendo que operar en muchos de los casos en casas comunales o aulas de adobe en constante deterioro. A esto, se suma el hecho de que “el 69% de las escuelas no disponen de baterías sanitarias ni acceso a agua segura y más del 75% carecen de mobiliario y material didáctico”<sup>2</sup> suficiente.

Otro problema recurrente en la educación, es el decadente sistema de enseñanza-aprendizaje tradicional aplicado por los profesores, quienes además por no habitar en la localidad incurren en la impuntualidad y no cumplen efectivamente con su carga horaria, lo que incide en los bajos niveles de educación.

---

<sup>2</sup>Ilustre Municipio del Cantón Sozoranga, *Plan de Desarrollo Cantonal*, 2001

“En razón de la pobreza prevaleciente, se estima que el 10% de los niños no terminan la primaria”<sup>3</sup>, su deserción obedece en muchos de los casos al hecho que desde temprana edad se ven obligados a trabajar, y en otros, migran con sus padres. Únicamente el 23% de quienes terminan la primaria, acceden a estudios secundarios en los colegios existentes en las cabeceras parroquiales.

Respecto a la educación preescolar, únicamente existen tres centros de desarrollo infantil impulsados por el INNFA, cuya cobertura es del 3% de la población infantil, lo que refleja el abandono en lo atinente al desarrollo y cuidado infantil.

En lo que respecta a la población en general, se establece según datos INEC 2001, que el 4% en la zona urbana es analfabeta, y en la zona rural, este porcentaje llega al 8,2%. (Ilustre Municipio del cantón Sozoranga, 2001)

Tabla N° 4

Tasa de Analfabetismo por Sectores	
Parroquias	Total %
Sozoranga Urbano	4.0
Área Rural	8.2
<b>Total</b>	<b>12.2</b>

**Fuente:** Información INEC, Censo 2001

**Elaboración:** La Autora

Los indicadores educacionales citados anteriormente reflejan un déficit en la prestación del servicio de educación, principalmente en la dotación de infraestructura básica, lo que como es obvio, incide de forma determinante en el nivel de educación y consecuentemente en el índice de desarrollo humano; a esto se suma el acceso limitado a las tecnologías de la información y comunicación, tan necesarios en un mundo globalizado. Esta situación empeora las condiciones en que se debaten los sectores rurales, principalmente de las poblaciones fronterizas.

Actualmente, según datos recientes proporcionados por la Dirección de Educación, existen 56 centros educativos escolares en el cantón; lo que indica que éstos se han incrementado con relación al año 2001. Sin embargo, la realidad educacional no ha variado; ya que si bien es cierto existe un mayor número de establecimientos

<sup>3</sup>Ilustre Municipio del Cantón Sozoranga, *Plan de Desarrollo Cantonal*, 2001

educativos, el número de alumnos matriculados tiende a bajar sobretodo en Bachillerato, tal como lo demuestra la tabla N° 5.

Tabla N° 5

Alumnos de Establecimientos Educativos en el Cantón Sozoranga																
Año Barrios	Educación Básica										Bachillerato			Total		
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	1	2	3	Alumnos	Docentes	Administrativos
Sozoranga	15	66	47	57	61	48	60	36	32	42	37	28	19	548	73	6
Nueva Fátima	6	25	27	35	27	30	35	19	15	10	12	11	7	259	31	4
Tacamoros	26	58	57	76	76	62	56	25	22	25	19	12	9	523	79	10

Fuente: Información Dirección de Educación- Datos 2009-2010

Elaboración: La Autora

### 1.2.3 Migración Interna y Externa

Según el Plan de Desarrollo cantonal (2002), la situación de pobreza de las economías campesinas, constituye la principal causa de migración de los habitantes del cantón Sozoranga, fenómeno que en cierto modo ha favorecido las economías de las diversas comunidades que conforman este cantón; ello en la medida que absorbe el 90% de la fuerza de trabajo, especialmente de la población comprendida entre los 19 y 45 años de edad.

Los bajos niveles de producción agropecuaria han posibilitado el hecho migratorio, lo que se evidencia como efecto de la degradación de los pocos recursos naturales de que disponen las economías campesinas; sumándose a ello la escasa diversificación de otras actividades productivas alternativas como: el comercio sostenido y dinámico, la agroindustria, y la creación de microempresas.

Los desplazamientos migratorios, se realizan dentro y fuera del país, produciéndose la migración tanto interna como externa, especificada en la siguiente tabla:

Tabla N° 6

Desplazamientos Migratorios en el Cantón Sozoranga		
	Hacia	Porcentaje
Migración Interna	Loja, Quito, El Oro y otras zonas del país	42%
Migración Externa	Especialmente a España, Estados Unidos e Italia	58%

Fuente: Ilustre Municipio del Cantón Sozoranga, *Plan de Desarrollo Cantonal*, 2002.

Elaboración: La Autora

Como se puede observar, la tabla N° 6 manifiesta los registros de migración interna en un 42%, siendo los principales destinos las ciudades de Loja y Quito, provincia de El Oro y otros sectores del país, en donde realizan actividades laborales relacionadas con el jornaleo y la construcción, además de actividades autónomas como el comercio informal. La migración externa se registra en un 58%, siendo los principales destinos España, Estados Unidos e Italia, situación que se agudizó principalmente a raíz de la crisis económica de 1999, circunstancia que ha incidido gravemente en la economía de las familias rurales.

Sin desmerecer el importante aporte de la migración en los ingresos de los pequeños productores, se han presentado también efectos negativos relacionados con este fenómeno. En el aspecto demográfico se evidencia el empobrecimiento de las economías campesinas; puesto que ocasiona una marcada dependencia del mercado, debido a la simplificación de cultivos importantes para la seguridad alimentaria. Como fenómeno social ha producido el desmembramiento familiar, el aumento de las diferencias sociales, la pérdida de valores comunitarios, la degradación y subvaloración de la identidad cultural y debilitamiento de procesos organizativos y asociativos. (Ilustre Municipio el cantón Sozoranga, 2001).

#### **1.2.4 Indicadores de Desarrollo Humano y Pobreza**

##### **Índice de Desarrollo Humano**

Según el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo PNUD, el Índice de Desarrollo Humano (IDH) es el proceso de ampliación de las capacidades y opciones de la gente. Mide el logro total de una zona en tres dimensiones: Longevidad (esperanza de vida), conocimiento (índice educacional) y Nivel de Vida Decente (capacidad de ingreso, de gasto y de gasto más ahorro).

El modelo de medición del IDH es el siguiente:

“IDH = Esperanza de vida + Índice educacional + Nivel de vida / 3.”<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> UTPL-CADES, *Informe sobre Desarrollo Humano. PNUD. Venezuela, 2001*

Tabla N° 7

Escala de Medición	IDH
<b>Alto</b>	0.800 - 1.000
<b>Mediano Alto</b>	0.700- 0.799
<b>Mediano Medio</b>	0.600- 0.699
<b>Mediano bajo</b>	0.500 - 0.599
<b>Bajo</b>	0.000 - 0.499

**Fuente:** Datos PNUD  
**Elaboración:** La Autora

La tabla N° 7, indica la escala de medición del Índice de Desarrollo Humano proporcionada por el PNUD, la cual señala el avance de una región, a fin de contribuir a la mejora de la calidad de vida de las naciones, dado que cuanto más bajo sea el IDH, menor será su desarrollo Humano y viceversa.

Para el año 2002, el IDH del cantón Sozoranga, es el siguiente:

Tabla N° 8

Índice de Desarrollo Humano	
	Ingreso
<b>Esperanza de vida</b>	0.7003
<b>Índice educacional</b>	0.8624
<b>Nivel de Vida</b>	0.3196
<b>IDH</b>	0.6274

**Fuente:** R.Cueva, J Moncayo, *Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para combatir la pobreza en el cantón Sozoranga, 2002*  
**Elaboración:** La Autora

Como puede observarse el IDH correspondiente a Sozoranga, es equivalente al nivel mediano medio. El Nivel de vida de sus habitantes está determinado fundamentalmente por una estructura agropecuaria incipiente, actividad agropecuaria que se ve disminuida como consecuencia de la falta de trabajo, la migración y el difícil acceso a los créditos, principalmente; situación que de forma determinante, incide en los resultados del IDH.

El índice educacional también influye notoriamente en los resultados; se debe a la participación estudiantil del cantón, poniendo en evidencia la optimización de los recursos destinados a la educación, no obstante, la deficiente estructura en el sector educativo.

## Índice de Pobreza Humana

Para reflejar la cara negativa del Desarrollo Humano, el PNUD, en 1997, introdujo el IPH (índice de pobreza humana), con el propósito de reunir en una medida única las características de privación de la calidad de vida ya reflejados en el IDH.

Las variables para medir en IPH en los países desarrollados, se concentran en la privación de tres elementos esenciales de la vida humana: privación en materia de longevidad, privación en conocimientos y privación de nivel decente de vida, las mismas que se reflejan en el IDH. El resultado óptimo es aquel que más se acerca a 0-. El resultado que arroje el IPH indica la vía que a una población le falta por recorrer para lograr el referido valor (0); permite también efectuar un ejercicio comparativo con la situación relativa de otras poblaciones. (*Nota Técnica*, 1999).

El IPH se calcula en base a la siguiente fórmula:

$$IPH = \left[ \frac{P_1^3 + P_2^3 + P_3^3}{3} \right]^{\frac{1}{3}}$$

### **P1= Privación en materia de longevidad**

Se refiere a la supervivencia, la vulnerabilidad ante la muerte a una edad relativamente temprana. Está representada por el porcentaje de personas que se estima que no sobrevivirán hasta la edad de 40 años

### **P2= Privación en conocimientos**

Se refiere a los conocimientos, quedar excluido del mundo de la lectura y la comunicación. Está representada por el porcentaje de adultos analfabetos

### **P3= Privación de un nivel de vida decente**

Se relaciona con un nivel decente de vida en términos de aprovisionamiento económico general. Está representada por un compuesto de tres variables: porcentaje de personas sin acceso a agua potable, el porcentaje de personas sin acceso a servicios de salud y el porcentaje de niños menores de cinco años con peso moderadamente y severamente insuficiente. Es menester aclarar que el indicador de acceso a los servicios de salud es calculado de acuerdo a dos enfoques: porcentaje de embarazos sin control prenatal y el porcentaje de partos sin asistencia profesional. (Cueva R. y Moncayo J., 2002).

Para el año 2002, el IPH del cantón Sozoranga, es el siguiente:

Tabla N° 9

<b>Índice de Pobreza Humana en el Cantón Sozoranga (enfoque de embarazos sin control de salud)</b>	
<b>Privación en materia de longevidad</b>	0.00160161
<b>Privación en conocimientos</b>	0.00276839
<b>Privación de un nivel de vida decente</b>	0.05304350
<b>IPH</b>	0.137092413

**Fuente:** R. Cueva, J Moncayo, *Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para combatir la pobreza en el cantón Sozoranga*, 2002  
**Elaboración:** La Autora

Tabla N° 10

<b>Índice de Pobreza Humana en el Cantón Sozoranga (enfoque de asistencia profesional durante el parto)</b>	
<b>Privación en materia de longevidad</b>	0.00160161
<b>Privación en conocimientos</b>	0.00276839
<b>Privación de un nivel de vida decente</b>	0.32641787
<b>IPH</b>	0.146275096

**Fuente:** R. Cueva, J Moncayo, *Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para combatir la pobreza en el cantón Sozoranga*, 2002.  
**Elaboración:** La Autora

Tabla N° 11

<b>Diferencia entre los dos Enfoques</b>	
<b>Según enfoque de embarazos sin control de salud.</b>	0.137092413
<b>Según enfoque de asistencia profesional durante el parto.</b>	0.146275096
<b>Diferencia:</b>	0.009182683

**Fuente:** R. Cueva, J Moncayo, *Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para combatir la pobreza en el cantón Sozoranga*, 2002  
**Elaboración:** La Autora

Como puede observarse, de la comparación de estos dos indicadores (Según enfoque de embarazos sin control de salud y Según enfoque de asistencia profesional durante el parto), la diferencia es menor al 1%. Ésto refleja un alto porcentaje de mujeres que no tienen asistencia adecuada durante el período de gestación y el parto, debido principalmente al bajo costo de los servicios de las parteras (30 dólares) y por las dificultades del transporte. El servicio de las parteras puede calificarse como un servicio eficaz, bueno y de bajo costo. Por ello existen políticas gubernamentales en servicios de salud a fin de capacitarlas. Los resultados finales del IPH corresponden a un valor de 0.146 lo que refleja la existencia de una marcada pobreza.

### 1.3 Análisis de la Vivienda

Tabla N° 12

Viviendas particulares ocupadas, por tipo de vivienda según Parroquias									
Parroquias	Total de viviendas	Tipo de Vivienda							
		Casa o villas	Departamento	Cuartos en inquilinato.	Mediagua	Rancho	Covacha	Choza	Otros
Sozoranga Urbano	216	182	12	13	9	0	0	0	0
Periferia	625	575	0	41	3	0	1	5	0
Nueva Fátima	198	190	1	5	2	0	0	0	0
Tacamoros	675	656	0	13	4	0	1	1	0
<b>Total</b>	1.714	1.603	13	72	18	0	2	6	0

Fuente: INEC, Censo 2001  
Elaboración: La Autora

Según el V censo de Vivienda y VI de población del 2001, las viviendas particulares alcanzan un número de 1714. Para interpretar es necesario hacer una diferenciación de los sistemas constructivos, tanto por su ubicación como la complejidad en la construcción y materiales usados así, las casas o villas se caracterizan por ubicarse en el sector urbano. Los materiales tradicionales usados en las viviendas vernáculas son: adobe, tapia, pisos de tierra y techos de teja. En el sector rural lo predominante es: la mediagua y la choza, pues se utilizan materiales propios del lugar para su construcción, siendo elaborados por ellos mismos; así no se incurre en mayores gastos adicionales.

En lo referente a los servicios básicos con que cuentan las viviendas, se establece según datos del INEC 2001, lo siguiente:



Tabla N°13

Abastecimiento de Agua		
	Nº Viviendas	Porcentaje
<b>Red Pública</b>	909	53%
<b>Pozo</b>	116	6,8%
<b>Río o vertiente</b>	668	39%
<b>Carro repartidor</b>	6	0,4%
<b>Otro</b>	15	0,9%
<b>Total</b>	1.714	100%

Fuente: INEC, Censo 2001  
Elaboración: La Autora

De los valores que se observa en la tabla N° 13, se determina que de 1714 familias que poseen vivienda, solamente el 53% cuenta con abastecimiento de agua a través de la Red Pública, el 39% a través de río o vertiente, el 6,8% a través de pozos, y, el 1,2% lo hace a través de carro repartidor y otros.

Tabla N°14

Principal combustible para cocinar		
	Nº de viviendas	Porcentaje
<b>Gas</b>	483	28,2
<b>Electricidad</b>	1	0,1
<b>Gasolina</b>	0	0
<b>kérex o diesel</b>	12	0,7
<b>Leña o carbón</b>	1.213	70,8
<b>Otro</b>	1	0,1
<b>No cocina</b>	4	0,2
<b>Total</b>	1.714	100

Fuente: INEC, Censo 2001  
Elaboración: La Autora

La tabla N° 14 registra el número y porcentaje de viviendas según la utilización del tipo de combustible para cocinar. Los mayores porcentajes se concentran en lo que corresponde a leña o carbón con el 70,8%, seguidamente está el gas con 28,2 %, y, el kérex con un 12%.

Tabla N°15

Eliminación de aguas servidas		
	Nº de Viviendas	Porcentaje
<b>Red pública</b>	909	53,0
<b>Pozo ciego</b>	668	6,8
<b>Pozo séptico</b>	668	39
<b>Carro repartidor</b>	6	0,4
<b>Otra forma</b>	15	0,9
<b>Total</b>	1.714	100

Fuente: INEC, Censo 2001  
Elaboración: La Autora

En la tabla N° 15 se observa que las viviendas que cuentan con la red pública para eliminación de aguas servidas, corresponden al 53%, las que cuentan con pozo séptico corresponden al 39%, las que disponen de pozo ciego corresponden al 6,8 %, y, el porcentaje restante lo hace a través de otros.

Tabla N°16

Tipo de tenencia		
	Nº de viviendas	Porcentaje
<b>Propia</b>	1492	87
<b>Arrendada</b>	132	7,7
<b>En anticresis</b>	0	0
<b>Gratuita</b>	64	3,7
<b>Por servicios</b>	15	0,9
<b>Otro</b>	11	0,6
<b>Total</b>	1.714	100

**Fuente:** INEC, Censo 2001  
**Elaboración:** La Autora

Según la tabla N° 16, los porcentajes en cuanto al tipo de tenencia de viviendas refleja que: el 87% son propias; el 7,7% son arrendadas; el 3,7% corresponde a viviendas gratuitas; el 0,9% por servicios y, otro tipo de tenencia con el 0,6%.

Tabla N°17

Servicio eléctrico		
	Nº de viviendas	Porcentaje
Si dispone	1120	65,3
No dispone	594	34,7
Total	1.714	100

**Fuente:** INEC, Censo 2001  
**Elaboración:** La Autora

Según se observa en la tabla N° 17, de las 1714 viviendas, el 65,3% dispone de servicio eléctrico, mientras que el 34,7 no dispone de este servicio.

Tabla N°18

Servicio Telefónico		
	Nº de viviendas	Porcentaje
Si dispone	230	13,4
No dispone	1484	86,6
Total	1714	100

**Fuente:** INEC, Censo 2001  
**Elaboración:** La Autora

En cuanto al servicio telefónico, la tabla N° 18 muestra que solamente el 13,4% de viviendas cuentan con este servicio, mientras que el 86,6% restante no dispone de él.

El Gobierno Nacional, a través de instituciones como el Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda del Ecuador (MIDUVI), ha implementado políticas, a fin de que las familias puedan adquirir una vivienda nueva o realizar mejoras, principalmente por medio del denominado Bono de la Vivienda.

Estos Bonos pueden ser solicitados a través de Asociaciones, Juntas Parroquiales o Comunidades, para lo cual se debe cumplir con ciertos requerimientos como por Ej.: no poseer vivienda propia, contar con un terreno en el que se construiría la vivienda nueva, y en el caso de mejoramientos, éste debe tener el aval del MIDUVI.

Tabla N° 19

Tipo de Beneficio	Monto
Bono para construcción de vivienda nueva	3600
Bono para mejoramiento	1500
Bono para Reasentamientos de Emergencia (cuando por efectos del invierno, ya no es conveniente construir en el lugar en el que estaba ubicada la casa, sino más bien en otro lugar)	7000
Bonos Emergentes (para reposición de vivienda por temporada invernal)	5000
Bonos para titulación (para personas que no tienen registrados sus terrenos).	200

Fuente: Datos proporcionados por MIDUVI, 2010

Elaboración: La Autora

Según el MIDUVI, para el año 2008, se registran los siguientes datos:

Tabla N° 20

Nombre del Proyecto (2008)	Viviendas Nuevas	Mejoramientos
Porotillo y Barrios aledaño	18	12
Tacamoros II	25	20
Socorro y Barrios Aledaños	20	7
Nueva Fátima	25	0
Sozoranga (Urbano)	1	0
Tacamoros (por efectos e invierno)	14	0

Fuente: Datos proporcionados por MIDUVI

Elaboración: La Autora

La razón por la que en el Cantón Sozoranga, pocas personas han accedido a estos beneficios, es que en la localidad no existe una entidad Técnica a través de la cual se pueda canalizar las solicitudes (requisito indispensable para otorgar el Bono), teniendo que acudir en algunos casos al cantón Macará, y en otros directamente al cantón Loja.

#### **1.4 Situación Política y Administrativa**

El cantón Sozoranga está dividido en tres parroquias: una urbana Sozoranga y dos rurales, Nueva Fátima y Tacamoros.

Administrativamente el cantón Sozoranga está constituido por un Municipio, cuyo cabildo cuenta con ocho miembros. De los concejales tres son urbanos y cuatro rurales. Además existen dependencias administrativas del Gobierno a través de la Jefatura Política.

Las parroquias rurales de Nueva Fátima y Tacamoros cuentan con sus respectivas Juntas Parroquiales. En lo que respecta a la representación del gobierno central poseen sus correspondientes Tenencias Políticas.

#### **1.5 Sector Productivo Primario**

Con el objeto de procurar la seguridad alimentaria y el acceso a bienes y servicios básicos, se desarrolla una actividad económica basada fundamentalmente en las prácticas agropecuarias y otras actividades que realizan los productores. No obstante la producción agrícola es deficiente, debido a la erosión de los suelos, carencia de riego y la falta de asistencia técnica, capacitación en el manejo de los cultivos y migración. (Ilustre Municipio del cantón Sozoranga, 2002)

##### **1.5.1 Agricultura**

El cantón se asienta sobre cuatro zonas de vida agro ecológicas, lo cual le permite potencialmente tener una rica biodiversidad y una amplia diversificación de cultivos; sin embargo, la baja producción es uno de los problemas relevantes a nivel cantonal, debido a las causas antes mencionadas. Esto constituye un factor importante que, incide en el bajo desarrollo agrícola en la zona, pues, únicamente un reducido porcentaje de los pequeños productores disponen de riego, bajo sistemas tradicionales susceptibles a dañarse en cada invierno.

Producto de esta situación, es que las actividades agropecuarias sean insuficientes para cubrir las necesidades básicas de las economías campesinas, pues dichos ingresos son inferiores en un 36% a la canasta básica determinada en la zona.

### **1.5.2 Ganadería**

Respecto a la actividad pecuaria, para los pequeños productores, ésta se sustenta en el mantenimiento promedio de 5 a 8 cabezas de bovino, de 6 borregos, 4 chanchos, 8 gallinas. Existencias que en conjunto tienen un aporte importante en la configuración de los ingresos anuales para las unidades de producción familiar (71%). (PDC 2002)

### **1.5.3 Producción y Rendimiento**

El cantón “Sozoranga se caracteriza por una estructura agraria, con una agresiva degradación de los recursos naturales y una estructura productiva comunal de minifundio progresivo, sumado a una creciente simplificación de los diferentes sistemas productivos agropecuarios y un empobrecimiento agudo de las economías campesina”<sup>5</sup>

Los altos índices de pobreza, bajos niveles de educación y capacitación de los pequeños productores, erosión de los suelos, migración; constituyen los principales problemas que conllevan a una baja producción y rendimiento a nivel cantonal. Por esta razón, la mayor parte de quienes aún poseen sus tierras, no generan productos para el comercio sino más bien para consumo interno.

Según el Plan de Desarrollo Cantonal, (2002), la estructura agraria y económica del cantón Sozoranga está dada en función de la distribución de los medios de producción entre cada comunidad y unidades de producción familiar (UPF), la disponibilidad del recurso tierra en tamaño y calidad, así como de su manejo tecnológico; que es lo que determina qué, cuánto y cómo producir.

---

<sup>5</sup>R.Cueva, J.Moncayo, *Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para combatir la pobreza en el Cantón Sozoranga*, 2002.

Tabla N° 21

Producción Agrícola en el Cantón Sozoranga			
Tipo de Cultivo	Producción/ha	Rendimiento /ha	Costo de producción/ha (USD)
Maíz, fréjol(chacra)	16 qq	19.700 qq	205
Café	10 qq	9.220 qq	272
Naranja	5 cajas	30.160 cajas	8
Arroz	100 qq	160 qq	502
Arveja	2 qq	2.400 qq	29
Caña	200 panelas	2.400 qq	32
Yuca	6 qq	5.280 qq	26

**Fuente:** Ilustre Municipalidad del cantón Sozoranga, *Plan de Desarrollo Cantonal, 2002*; citado en R. Cueva, J. Moncayo.

**Elaboración:** La Autora

La tabla N° 21 muestra el tipo de cultivo, producción, rendimiento y costo por cada hectárea sembrada, de los siguientes productos:

- **Maíz+fréjol (chacra):** Generalmente cultivado en los pisos medio y alto, pocas veces en asociación con habas, cebada y trigo y en rotación con la yuca y la arveja.
- **El café,** constituye otro de los cultivos de mayor importancia productiva y económica en el cantón Sozoranga, generalmente se cultiva sobre los 1.400 m.s.n.m. Algunos sistemas combinan cultivos de caña y banano, junto con el café.
- **Naranja.-** Los productores se concentran en el valle que cruzan las quebradas de Susuco, Chorora, Vivities y Quebrada Grande.
- **El arroz.-** Constituye un cultivo que ofrece alta rentabilidad y niveles de productividad; sin embargo, únicamente el 1% de las familias lo producen.
- **La Caña.-** El 56% de las economías campesinas, emprenden en este cultivo; que se destina a la producción de la panela.

En cuanto a la producción y rendimiento de la ganadería, según el Plan de Desarrollo Cantonal 2001, el tipo de ganado que económicamente ofrece mayor rentabilidad al productor local es el bovino y el caprino, constituyendo un manejo rentable su crianza y comercialización. La producción es la siguiente:

Tabla N° 22

Producción Ganadera en el cantón Sozoranga	
Producto	Cantidad
Bovinos	8.950
chivos	1.200
chanchos	3.600

**Fuente:** Ilustre Municipalidad del cantón Sozoranga, *Plan de Desarrollo Cantonal, 2002.*

**Elaboración:** La Autora

Tabla N° 23

Producción Ganadera en el Cantón Sozoranga/pequeños productores	
Producto	Cantidad
Gallinas	8
Bovinos	5 a 8 cabezas promedio
Borregos	6
chanchos	4

**Fuente:** Ilustre Municipalidad del cantón Sozoranga, *Plan de Desarrollo Cantonal, 2002.*

**Elaboración:** La Autora

En el cantón Sozoranga se registra una población de alrededor 8.950 cabezas de bovinos, 1.200 chivos y 3.660 chanchos; producción que generalmente se mantiene en tiempos de verano.

A nivel de pequeños productores, la actividad pecuaria se sustenta en el mantenimiento de 5 a 8 cabezas de ganado bovino, 6 borregos, 4 chanchos y 8 gallinas. Hato que presta un aporte importante hacia la conformación de ingresos para las familias de la zona.

#### 1.5.4 Asistencia técnica

La falta de Asistencia Técnica y Crédito, es otra de las limitantes para el desarrollo agropecuario y económico de los pequeños productores del cantón Sozoranga. El requerimiento de nuevas técnicas de producción es una búsqueda incesante de los productores de la zona que siguen realizando sus tareas rudimentarias en busca de un mejoramiento sostenido de esta actividad, a la que no se le ha dado el aprovechamiento necesario para la consecución de niveles productivos altos como los que se espera.

Por lo expuesto, es necesario masificar los servicios de asistencia técnica orientados a lograr un manejo equilibrado de los recursos naturales y, la recreación de fuentes de trabajo alternativas como la generación de microempresas agroindustriales entre otras.

### **1.5.5 Comercialización y consumo**

Según el Plan de Desarrollo Cantonal, 2002, el nivel de comercialización básicamente se encuentra destinado al mercado del Perú, pues según la Asociación de Ganaderos, del total de la producción pecuaria, el 60% es trasladado en pie a la frontera, en donde los bajos precios y la aceptabilidad de toda clase de ganado por parte de los intermediarios, es muy bien admitida. No obstante, la desigualdad de términos de intercambio, debido a la intermediación vigente, establece inversiones un poco riesgosas que alcanzan valores inferiores al coste de la tasa de interés (18%).

En cuanto se refiere al consumo interno se destajan de 2 a 4 cabezas de ganado en la semana, lo cual no alcanza a satisfacer la demanda de carne del cantón; ello debido a que la búsqueda incesante por vender el ganado lleva al productor a deshacerse de sus animales a aunque sea a precios insignificantes, lo que ha representado un alto riesgo para el productor. (Cueva, R., J.Moncayo)

### **1.5.6 Crédito**

La cobertura de líneas de crédito es mínima pese a la presencia de fuentes formales (Banco Nacional de Fomento principalmente), con condiciones que limitan el acceso a productores. La oferta de servicios financieros sigue siendo escasa ante la demanda creciente del sector.

Actualmente, se encuentra en vigencia el programa “Crédito Productivo Solidario”, orientado a dinamizar la economía de los grupos vulnerables del país, mediante la incorporación de la población en extrema pobreza a procesos productivos sustentables de naturaleza micro empresarial, que genere autoempleo y posibilite el incremento paulatino de ingresos a la familia, ofreciendo dos líneas de micro crédito: el Crédito de Desarrollo Humano y el Crédito Productivo Solidario. Esta línea de crédito está dirigida a las personas que reciben el Bono de Desarrollo Humano y destinados a producción y comercio.



En el cantón Sozoranga, según datos del Ministerio de Inclusión Económica y Social, el número de beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano es la siguiente:

Tabla N° 24

Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano en el Cantón Sozoranga	
Parroquia	N° de Beneficiarios
Sozoranga	832
Tacamoros	650
Nueva Fátima	308

**Fuente:** Datos proporcionados por el MIES

**Elaboración:** La Autora

Estos créditos que han sido una iniciativa del Ministerio de Inclusión Económica y Social, son canalizados a través del Banco de Fomento en condiciones blandas así: los montos son variables, los plazos se extienden desde cuatro meses a dos años. Cabe indicar que los beneficiarios de estos créditos no reciben el bono de desarrollo humano durante la vigencia del préstamo; por ello se le llama **Anticipo de Desarrollo Humano**.

Otra fuente importante de crédito es el que otorga el Banco Nacional de Fomento de forma directa a través del denominado crédito 555, cuyas características son: los montos van desde cien a cinco mil dólares, con un interés del 5% y hasta cinco años plazo. Cabe recalcar que al momento, este tipo de créditos están restringidos, ya que los recursos son limitados y habría que esperar a que quienes se han beneficiado de este crédito, cancelen en su totalidad para poder servir a otros clientes.

Según datos del Banco Nacional de Fomento, la media de créditos otorgados para el año 2008 es de 250 préstamos en el área rural y 15 en el área urbana; lo que representa solamente el 14,8% de los beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano en el cantón Sozoranga.

Las líneas de crédito que normalmente otorga el Banco Nacional de Fomento están direccionadas a los sectores: agrícola, pecuario, microempresa, turismo y comercio.

Para inversión en el sector agrícola y ganadero, los créditos mayormente solicitados son los **microcréditos**, cuyos montos son de hasta de 5.000 dólares, con un interés que va desde el 5% hasta 16%.

En el caso del sector turístico, se pueden canalizar préstamos mediante convenios entre el BNF y el Ministerio de Turismo (MINTUR), quienes en primera instancia deben conceder el aval para el proyecto a ejecutar; el mismo que debe estar relacionado con cualquiera de las actividades turísticas.

Al momento, según el MINTUR, en el cantón Sozoranga, no existe ningún beneficiario, ya que no se ha presentado los proyectos correspondientes.

## **1.6 Sector Productivo Secundario**

Este sector se relaciona con el conjunto de actividades que implican transformación de alimentos y sustancias/materias primas y/o minerales a través de los más variados procesos productivos. Normalmente se incluyen en este sector siderurgia, las industrias mecánicas, la química, la textil, la producción de bienes de consumo, el hardware informático, etc. También se considera sector secundario a la construcción, aunque, aunque clasificada de forma diferente ya que existe cierta autonomía respecto de su tratamiento. (Los sectores económicos., s, f)

### **1.6.1 Industria**

El conjunto de actividades que implican transformación de alimentos y sustancias, materia prima y/o minerales, en el cantón Sozoranga, es mínima, su actividad se clasificaría dentro de la microempresa. Generalmente los procesos productivos destinados a este fin son de carácter familiar. La pobreza, la falta de capacitación, la escasa demanda, son algunas de las razones para que el sector secundario se limite en muchos de los casos a la elaboración de artesanías, talabartería, tejidos, y prácticamente sólo para consumo interno.

Actualmente existe un grupo de señoras que se han establecido una microempresa de manualidades, gracias a la intervención del SECAP. Sin embargo, la producción es esporádica.

Según moradores de los barrios aledaños; en la comunidad de Susuco, algunos de sus pobladores mantienen desde hace cinco años, una pequeña fábrica de vinos y conservas dotada de los mecanismos necesarios para la producción, la misma que fue impulsada por la Administración Municipal 2005-2009.

En definitiva, en el cantón no existe ninguna industria, por cuanto su actividad económica se verifica por ser un cantón eminentemente ganadero y agrícola con procesos de transformación incipientes y de poca aceptabilidad, como consecuencia de la escasísima inversión y una planificación inadecuada que no se está acorde con su realidad socio económico.

## 1.6.2 Artesanía

Debido al alto porcentaje migratorio, el sector artesanal del cantón, se ha constituido en una actividad poco realizada en el área, puesto que este fenómeno ha descontinuado el proceso artesanal, cuyo conocimiento era transmitido por generaciones.

Al igual que otros de la provincia, el cantón Sozoranga posee tradición en la elaboración de artesanías que por lo general está dirigida a la elaboración de prendas que se emplean en el quehacer agrario. Las artesanías más comunes son la de textiles tales como: jergas, cobijas, ponchos, “bolsicos” (alforja o “talega” pequeña, generalmente de algodón), objetos de talabartería, hamacas, artesanías en madera, trabajos de cuero crudo, muñecas de pan.

Con la madera del nogal se realizan utensilios de cocina como cucharas, cucharones, bateas, entre otros. Otro de sus usos es en la elaboración de jarabes.

Actualmente, aún existen algunos lugares en donde se siguen elaborando estos objetos, aunque se produce a baja escala; es decir para consumo interno de las familias. Así tenemos:

Tabla N° 25

Artesanías del Cantón Sozoranga	
Comunidad	
Picuanga	Elaboración de tejidos
Santa Ana	
Insana	
Punta de Piedra	

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaboración:** La Autora

### 1.6.3 Crédito

El Banco Nacional de fomento ofrece una línea de crédito para microempresa; sin embargo, si la situación crediticia dentro del sector productivo primario, es mínima dada las condiciones socio-económicas de sus pobladores, en este sector se puede afirmar que los créditos a los que acceden los pequeños empresarios, son prácticamente nulos, ya que no existen condiciones para emprender en proyectos agroindustriales, sobreentendiendo que la principal actividad del cantón es la agropecuaria.

### 1.7 Sector Productivo Técnico

Se considera Sector Productivo Técnico aquel que comprende actividades económicas que no implica producción de bienes en forma directa, sino que engloba servicios de los que la población se sirve para satisfacer sus necesidades.

Dentro de este sector, se incluyen subsectores como: el comercio, transportes, comunicaciones, finanzas, turismo, hostelería, ocio, cultura, espectáculos, la administración pública y los denominados servicios públicos, ya sea que los preste el Estado o la iniciativa privada (sanidad, educación, atención a la dependencia, etc.

El papel principal del sector terciario, radica en los dos pasos siguientes de actividad económica: la distribución y el consumo. Aunque se lo considera un sector de la producción; dirige, organiza y facilita la actividad productiva de los otros sectores (sector primario y sector secundario). “El predominio de este sector frente a los otros dos en las economías más desarrolladas, permite hablar del proceso de “tercerización”<sup>6</sup>.

El sector del comercio en el cantón, evidencia la falta fundamental de apoyo económico, especialmente por la poca canalización con la que cuenta al distribuir sus productos. Las líneas de crédito existentes y proporcionadas básicamente por el Banco Nacional de Fomento tienen altas tasas de interés; con esto se desmejora la accesibilidad que requiere el comerciante para abastecerse de nuevos productos que satisfagan necesidades de la población.

---

<sup>6</sup>Los sectores económicos., s.f) Los Sectores Económicos. *Sector Secundario, (s, f)*. [en línea]. Disponible en: <http://www.ecobachillerato.com/recursos/seco/sectores.htm#EI%20SECTOR%20SECUNDARIO>. [accesado el 28 marzo de 2010: 17h00]

### 1.7.1 Comercio

Según los estudios del Plan de Desarrollo Cantonal (2002), “el Cantón presenta un limitado desarrollo del sector servicios, lo poco que existe se refiere a pequeños comercios, notándose una ausencia de servicios de apoyo al sector productivo tales como: asistencia técnica especializada, sanidad animal y crédito, respecto a este último, pese a la presencia de fuentes formales (BNF) su cobertura es mínima y con condiciones que limitan el acceso a productores, la oferta de servicios financieros sigue siendo escasa ante el volumen creciente del sector.”<sup>7</sup>

Es relevante analizar la importancia de la firma de la paz y la implementación de la dolarización de la economía, la primera ha dinamizado el comercio con el Perú, lo que ha permitido una mayor afluencia de productos básicos y manufacturados; y, la segunda ha tornado poco competitivos los productos locales, debido al alto costo de los insumos agropecuarios, en relación a los productos peruanos. Por la adquisición de productos y el empleo de mano de obra peruana, se advierte un flujo monetario desde este cantón hacia el norte del Perú.

El comercio hoy en día, es una de las actividades importantes de muchas familias de la cabecera cantonal. No existe variedad y buen servicio, ya que lo único que se observa son tiendas de abarrotes, todas con las mismas características.

### 1.7.2 Turismo

El cantón Sozoranga posee sitios potencialmente turísticos, no obstante, la falta de infraestructura básica no permite el desarrollo de este sector. Hasta el momento, no existen establecimientos hoteleros que cuenten con servicios suficientes para la atención al turista. Las vías principales y secundarias que comunican al cantón con la provincia requieren urgente atención; a tal punto que “Uno de los anhelos de la población de Sozoranga, es que el asfaltado de la vía principal Cariamanga-Sozoranga-Macará, se convierta en realidad, pues el estado de la misma es un problema que aqueja a este cantón de manera permanente”<sup>8</sup>.

A raíz de la declaratoria de “Bosques Protectores” algunas organizaciones de derecho privado, a fin asegurar la conservación de los bosques, han venido efectuando trabajos de reforestación y la motivación para que los pobladores opten por actividades

---

<sup>7</sup> Ilustre Municipio del cantón Sozoranga, *Plan de Desarrollo Cantonal*, 2002

<sup>8</sup> Ilustre Municipio del cantón Sozoranga, *Plan de Desarrollo Cantonal*, 2001

económicas alternativas, entre las que cuenta la turística, especialmente en la zona de El Tundo. Esta zona comprende una superficie de alrededor 300 hectáreas (10% del total de la reserva natural). Iniciativas que siendo importantes no dejan de tener hasta el momento una cobertura limitada y consecuentemente poco rentable.

Los principales atractivos turísticos son:

Tabla N° 26

Atractivo	Ubicación	Jerarquía 1-2-3-4 (datos UTPL)
Bosque Protector Jatumpamba-Jorupe	Oeste del cantón Sozoranga	I
Reserva Natural El Tundo	Dentro del Bosque Protector Jatumpamba	III
Cerro Jatumpamba (laguna en la cima)	Oeste del cantón Sozoranga	Sitio y jerarquía no registrado en el estudio UTPL <sup>9</sup>
Petroglifo de Tacines	Parque central de Sozoranga	II
Cueva de Naún Briones	Quebrada de Sozoranga	II
Bosque de Santa Ana	Bosque seco Montano Bajo	II

**Fuente:**- UTPL, fichas de inventario de Atractivos Turísticos.

"Atractivos Turísticos del cantón Sozoranga"(s, f), [en línea].<http://www.lojaturistico.com/?q=node/128>[accesado el día 15 de febrero de 2010: 22h00]

**Elaboración:** La Autora

Tal como puede observarse en la tabla N° 26 y según se anotó anteriormente, en el cantón Sozoranga existen limitados atractivos Turísticos; sin embargo, la jerarquía en la que se ubican tanto al Bosque Protector Jatumpamba-Jorupe, como a la Reserva Natural El Tundo, da cuenta de la importancia de estos sitios.

### Principales Atractivos Turísticos del cantón Sozoranga.

- **Bosque Protector Jatumpamba-Jorupe.**- Se encuentra ubicado en la provincia de Loja, pocos kilómetros al oeste de Sozoranga. Este bosque tiene una extensión de 8.000 hectáreas, de los cuales 4.700 corresponden al Cantón Macará y 3.300 a Sozoranga. Su clima es característico del bosque seco, con días secos y soleados. En las partes altas existen lluvias esporádicas.

<sup>9</sup> "Atractivos Turísticos del cantón Sozoranga" (s, f), [en línea].<http://www.lojaturistico.com/?q=node/128>[accesado el día 15 de febrero de 2010: 22h00]

Este Bosque Protector alberga áreas remanentes de bosque seco tropical y bosque de neblina montano en buen estado de conservación, junto con zonas de matorrales en regeneración y zonas agrícolas. Está destinado a proteger principalmente las fuentes de agua que utilizan las comunidades locales. (BirdLife IBA Factsheet, 2010)

- **Reserva Natural El Tundo.-** Se encuentra ubicado dentro del Bosque Protector Jatumpamba-Jorupe (158 hectáreas). Constituye la única reserva de nogal del país, dentro de la cual se encuentra asentada la comunidad del Tundo, la cual aparte de contribuir al cuidado y protección de la misma, realiza actividades como la agricultura (plantaciones de guineo y café) de manera sostenida. En esta reserva constituye uno de los remanentes importantes, destinado únicamente a la conservación de la diversidad, en donde encontramos una gran variedad de aves que llaman mucho la atención de turistas tanto nacionales como extranjeros.(BirdLife IBA Factsheet, 2010).
- **Cerro Jatumpamba.-** Tiene una altura de 3500 m.s.n.m. En su cima encontramos la laguna del mismo nombre. Se cuenta que en la cima del cerro Jatumpamba existe una mina de oro, de la cual se extraía el metal con cincel. Ello confirmaría el fenómeno ocurrido en 1925, cuando la quebrada Senegal tuvo una crecentada considerable a consecuencia de cuyo arrastre, la población se dedicó a lavar oro, recibiendo inclusive una gran afluencia de gente oriunda de otras latitudes del país, entre ellas: Azuay, Cañar y El Oro.
- **Balnearios fluviales.-** La Florida y Santa Ana, de aguas cristalina están entre los mas concurridos del cantón.
- **Petroglifo de Tacines:** en la Plaza Central se encuentra ubicada una piedra transportada de un lugar cercano, donde se hallan perforados hoyos verticales que en arqueología se llaman tacines; fueron construidos por astrólogos aborígenes para predecir las fases lunares, las estaciones y los eclipses. (Valdivieso, J., 2009)
- **La Cueva de Naún Briones:** Esta cueva sirvió de refugio al “Bandolero Justiciero”, cuando en 1933 fue acorralado por la guardia de carabineros, al mano del

mayor Morocho, desde donde este mítico personaje opuso tenaz resistencia para luego sucumbir al ser dinamitada dicha cueva. Se trata de una formación natural debido a una falla geológica, ubicada junto a la quebrada que atraviesa Sozoranga.

### 1.7.3 Transporte.

El servicio de transporte hacia y desde el cantón Sozoranga, lo realizan las cooperativas de transporte **Unión Cariamanga** y **Cooperativa Loja**, en los horarios siguientes:

Tabla N° 27

Transporte	Ruta	Horario	Precio
Cooperativa de transportes Unión Cariamanga	Loja-Sozoranga	03H30/ 07H45/ 10H30/ 13H30/ 17H00/ 19H00	\$ 4,50
	Sozoranga- Loja	06H15/ 08H00/ 08H55/ 12H40/ 14H30/ 16H45/ 18H00	\$ 4,50
Cooperativa de transportes Loja	Loja-Sozoranga	9H00/ 11H00	\$ 4,50
	Sozoranga- Loja	9H30	\$ 4,50

**Fuente:** Datos proporcionados en las respectivas Cooperativas de Transporte.

**Elaboración:** La Autora

Cabe recalcar, que las cooperativas de transporte referidas en la tabla N° 27, no cuentan con una ruta oficial Loja-Sozoranga-Loja. Estos turnos corresponden a la hora en que estos medios de transporte pasan por la ciudad de Sozoranga, desde y hacia la ciudad de Loja, cumpliendo con la ruta Loja- Macará- Loja. Por esta razón, los usuarios deben asegurarse de que los turnos efectivamente salieron sobretodo desde Macará, para saber si pueden contar con ellos y a qué hora.



## **CAPITULO II GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA**

### **2.1 Gastronomía**

A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, la gastronomía realmente constituye una conjunción de aspectos culinarios con los aspectos culturales que se manifiestan en cada sociedad o comunidad. Por tal motivo, la gastronomía a más de ser un conjunto de técnicas o métodos de cocción, es también producto de la relación que los individuos establecen con el entorno que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, la forma de utilizarlos y en definitiva todos aquellos aspectos que se relacionan con fenómenos sociales y/o culturales atinentes al consumo de las preparaciones culinarias.

La gastronomía tiene una característica principal, y es el hecho de ser particular o privativa de una región determinada, por cuanto la forma de preparar algunos platos puede variar totalmente de un lugar a otro. Dependiendo del tipo de recursos con los que se cuente, muchas veces las diferencias pueden darse dentro de regiones de un mismo país.

La diversidad cultural a lo largo y ancho del planeta, posibilita el hecho de ofrecer variedad en la gastronomía, ya que cada lugar cuenta con un tipo especial de ingredientes, preparaciones, métodos de cocción, acompañados de situaciones características en las que cada tipo de plato se disfruta socialmente. Así tenemos: las más ampliamente difundidas como la europea y norteamericana, y otras de notable presencia como la asiática, mexicana, sudamericana y árabe. (Definición ABC, 2009)

#### **2.1.1 Historia de la Gastronomía en General**

Existe una estrecha relación de la gastronomía con la evolución del hombre durante su proceso de civilización, por cuanto ésta ha ido cambiando desde la aparición del hombre y su forma elemental de procurarse los alimentos, hasta fines de la edad moderna y el descubrimiento de América, con la consecuente llegada de nuevas materias primas.

Entre ambos procesos históricos, han variado notablemente los alimentos característicos de cada etapa como también el papel que jugaron las preparaciones culinarias como insumo determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de las sociedades en la historia. (Álvarez S., et.al)

## El Antiguo Egipto

El Arte de Cocinar en la antigüedad se corrobora por las“... pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en 512 a.C.”<sup>10</sup>; el cual ofrecía un el cual ofrecía un menú limitado a un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla, aunque en esa época se contaba con una amplia selección de alimentos para cocinar: guisantes, lentejas, sandía, alcachofas, lechuga, endibias, rábanos, cebollas, ajos, puerros, grasas (animales y vegetales), carne, miel, dátiles y productos lácteos, como leche, queso y mantequilla.

**El sustento básico de los Antiguos Egipcios**, estaba representado por la el pan y la cerveza, preparados en las cocinas particulares. La preparación del pan se realizaba con y sin levadura, dando lugar esta última a una especie de tortilla ácima. Para la cocción del pan se utilizaban recipientes calientes de terracota, apilados en grupos de diez, los que se rellenaban con la masa ya preparada. Existían diversas formas de panes ya sea circulares, cónicos, alargados, etc..Los cereales mas empleados eran el trigo y la cebada.

La cerveza preparada por los egipcios era muy diferente a la que conocemos en la actualidad, su preparación era una labor destinada a las mujeres. Ésta se consideraba un alimento mas no una bebida por cuanto era espesa, muy parecido a un batido, su sabor era dulzón, no era espumosa pero si fuerte, menos alcohólica y mas nutritiva. La preparación de la cerveza consistía en moler la cebada previamente humedecida con agua hasta hacer una pasta a la que se la cocía levemente. Luego la preparación semejaba macerar en agua azucarada con dátiles. Una vez fermentada se pasaba la preparación por un colador dentro de una tinaja. Esta tinaja se colocaba dentro de un pitorro (pitón de botijo) por el que colaba el líquido terminando así el proceso.

## Grecia

La gastronomía en la antigua Grecia, está dada por un proceso en la variedad de alimentos que surge con la actividad agrícola, ganadera, y por la industria de aceite de olivo y vinos, los cuales se comercializaban con los países mediterráneos.

El floreciente comercio, creó la aristocracia de los propietarios de olivares y viñedos, en sustitución de la de los terratenientes; quedando el cultivo de cereales relegado a un segundo plano. Esto sumado a la cantidad de esclavos llevados a Europa para trabajar

---

<sup>10</sup>Lexus, (2007). *Turismo, Hotelería y Restaurantes*, Lexus Editores, impreso en España

en las plantaciones y remar galeras que transportaban por mar los vinos y los aceites a otras regiones y países, provocó una gran necesidad de proveerse de alimentos, principalmente del fruto de las gramíneas; por lo que se colonizaron terrenos costeros a lo largo del litoral del mar Negro. Para el suministro de grano y pescado se tuvo que colonizar Italia y Sicilia.

Grecia importaba mucho de su alimento, lo que dio lugar a que una pérdida en los mercados exportadores traiga como consecuencia la reducción de los alimentos principales importados. “A partir de entonces, las comidas para todos en Grecia se volvieron secas y pobres, reduciéndose a cereal cocido con higos, dátiles secos o aceitunas y queso. Alguna vez se servía carne, especialmente en ocasión de festividades, después de los sacrificios de animales. Las verduras más comunes fueron nabos y cebollas. En verano era fácil tener algo de pescado fresco, pero en invierno solamente se podía conseguir salado. A pesar de todo, el alimento constante de los griegos fue durante más tiempo pan con aceite, vino y miel. (Océano Multimedia. s,f)

## **La Época Romana**

Comer fuera de casa, fue una práctica frecuente de los antiguos romanos. En Herculano una ciudad de verano cerca de Nápoles que durante el año 79 D.C. fue cubierta de lava y barro por la erupción del Volcán Vesubio, pueden encontrarse pruebas de aquello. En los muchos bares que habían en sus calles podía consumirse pan, queso, vino, nueces, dátiles, higos y guisados calientes. Con respecto a su ornato, los mostradores eran confeccionados en mármol que tenían empotradas unas vasijas donde se guardaba el vino caliente con especias y generalmente endulzado con miel.

Pan vino y aceite eran artículos de primera necesidad en Roma y en otros países del Mediterráneo; ya que la antigua Roma y sus provincias eran, fundamentalmente, un mundo de arduo trabajo y escasez. La cuenca del Mediterráneo no tuvo mayor producción a inicios de la civilización, pero siempre dio buen rendimiento en materia de aceite de olivo y vino. La carne mas consumida fue la de cerdo, debido al mayor costo que representaba la carne de otros animales.

Las clases superiores de Roma y sus ciudades comerciales, cambiaron mucho sus costumbres gastronómicas cuando los habitantes tuvieron a su disposición prácticamente todos los alimentos conocidos, gracias a la importación. La dieta de verduras, tradicionalmente consumida por la alta sociedad, fue despreciada y reemplazada por una cena provista de diversos platillos de carne, pollo, salchichón o

tocino, pescado y huevos, variedad de hortalizas, aceitunas, castañas y un amplio surtido de frutas. El cereal formaba también parte de la lista, y el grano tostado fue el principal alimento común durante siglos. El jamón y puerco salado importado de Galia, eran platos fuera de lo común, como también el pescado salado del mar Mediterráneo. Las verduras solían ser secas o encurtidas. La panadería se volvió en Roma un arte calificado. Tardaron mucho tiempo los romanos en aprender que el pan fermentado era mejor que el grano tostado; pero una vez convencidos, lo apreciaron y respetaron. (Ibid)

## **Edad Media**

Es importante resaltar que en la época histórica a la que se va a hacer referencia se incluye de hecho toda la evolución de la cocina prácticamente desde la caída de Constantinopla hasta el año 1400, que como puede notarse, representa seiscientos años de enormes cambios sociales y culturales en Europa, que han marcado e influenciado determinadamente el modo de comer.

El término **Edad Media**, resulta muy general para definir una época histórica de una data de casi diez siglos, del VI al XV, pero el tiempo en relación con la gastronomía es breve; debido a que los libros de recetas que han dejado los chefs del pasado y los monasterios, que es en donde se comenzó a escribir sobre cocina, y que permiten deducir cómo fue la alimentación, los gustos, la mesa de nuestros antepasados, se remonta a alrededor del año 1300.

A finales de la época medieval, comer era una búsqueda constante de sabores, colores y combinaciones, con el fin de lograr el máximo placer posible. Mucho tiempo de dedicación y una gran inventiva fueron las características que hicieron de la cocina medieval, un arte; prueba de ello son las enormes cantidades de platos presentes en los banquetes en los que se mezclaba el sabor agridulce, así como el azúcar y las especias.

## **Renacimiento**

Es Italia quien lleva a la cocina renacentista al máximo grado de refinamiento y prestigio, debido a la habilidad de sus chefs que eran los más renombrados y creativos de Europa, así como al florecimiento de la actividad editorial de las artes de la mesa, a través de la cual se publican manuales de comportamiento y libros que explican la forma de poner una mesa.

Los textos de cocina del siglo XVI testimonian los gustos predominantes en cuanto a sabor y presentación de los platos; en muchos de los casos presentaban a los animales “vivos”, es decir recompuestos y revestidos de sus plumajes o de sus pieles, decorados con oro o recubiertos de colores.

Las pastas rellenas, las tartas y los pasteles en capas, eran herencias medievales. Las salsas ligeras, otro elemento que proviene de la época, se elaboraban a base de frutas o plantas aromáticas; como adherentes o espesantes, usaban migas de pan, pan tostado, harinas varias, almendras o huevos. Con frecuencia las salsas usaban en su elaboración una sazón a base de jugos ácidos y eran perfumadas con especias.

En lo referente a los métodos de conservación de alimentos, utilizaban aquellos adoptados desde la edad media. No obstante es hasta el advenimiento de los siglos XVIII y XIX que se producen innovaciones significativas, destacándose cuatro elementos fundamentales a los que se recurría para evitar el deterioro de los alimentos: hielo (congelar), aire(enfriar), sal(curar, sazonar) y humo (ahumar).

La base de la alimentación de todas las clases sociales, estaba constituida por los cereales, cuya conservación fue siempre un problema urgente de supervivencia. Para almacenarlos y evitar la germinación o fermentación, desecaban al sol y al aire libre, para poder tostarlos y ser utilizados durante todo el año.

## **La Hegemonía Culinaria en Francia**

Para el siglo XV, Francia domina el escenario en toda la región del Mediterráneo y Europa, creando una importante cocina con aportes de otros países, principalmente de Italia, quienes les enseñaron una regla de oro que no olvidaron jamás: la simplicidad y el refinamiento deben ir unidos para alcanzar la perfección. Se debe tomar en cuenta que para 1533, Catalina de Médicis, se casó con el futuro Enrique II de Francia y con toda su corte viajaron un grupo de cocineros, aprendices y chefs.

Para el siglo XVI, tanto en Francia, Inglaterra como en España; mientras la nobleza se alimentaba sólo a base de carne y, en cuaresma, a base de salazones y pescados, los labradores se alimentaban almorzando unas migas o sopas con un poco de tocino, al mediodía comían un trozo de pan con cebollas, ajos o queso, y en la cena tomaban berzas o nabos, o, como mucho, un trozo de cecina.

Gracias a los alimentos provenientes de América, se salvó la situación precaria de los pobladores en cuanto a la alimentación, implantándose el uso paulatino de productos

hoy considerados básicos en la alimentación humana; se dinamizó el cultivo de plantas de maíz, la batata o boniato (tubérculo), las alubias (judías), tomates, cacahuete y cacao; pero los productos protagonistas de los que se introdujeron al viejo mundo fueron la patata o papa y el pavo.

## **Los Siglos XVII y XVIII**

Durante el reinado de Luis XIV, Francia impone sus gustos en la gastronomía del mundo occidental, llegando a alcanzar un grado extremo de refinamiento durante el reinado de Luis XV, época durante la cual los grandes platos llevan los nombres como el Mariscal de Villeroi, Mahon, etc..

Durante el reinado de Luis XVI, las malas cosechas de cereales provocaron años de hambre, por lo que para suplir esta carencia, el boticario francés Antoine Auguste Parmentier convenció a la población para que consumieran un tubérculo más nutritivo, la patata o papa. Éste y otro hecho relacionado con una gran recepción en el Palacio de Versalles en 1785, en que este tubérculo fue ofrecido como “la flor de una planta que puede solucionar la alimentación de los franceses, determinaron su cultivo en los huertos de los nobles. Los campesinos y las clases más populares eran reacios a comerla porque crecía bajo tierra. Sin embargo, la Revolución Francesa (1789-1799) y las guerras napoleónicas, con sus hambrunas, consiguieron que su cultivo se extendiese por Francia y por todo el continente europeo”<sup>11</sup>.

En estas mismas fechas, en Alemania Federico El Grande, mediante decreto obligó a los campesinos a cultivar la papa, llegando incluso a controlar el cumplimiento de este decreto con la colocación de soldados en todos los campos prusianos. De esta forma el pueblo alemán quedó unido para siempre al consumo de este tubérculo: lo consumen en puré, la cortan en lonchas y dados, la reducen a fécula y la hierven para hacer aguardiente. Son los maestros del suflé de patatas, que acompaña en el plato a las salchichas de Frankfurt, las chuletas de cerdo o la tortilla de vegetales. (Ibid)

### **2.1.2 Relación Histórica de la Comida Ecuatoriana y su influencia.**

---

<sup>11</sup> Lexus, (2007). *Turismo, Hotelería y Restaurantes*, Lexus Editores, impreso en España

La variedad de climas, alturas y condiciones ambientales que caracterizan al país, permitieron desde remotos tiempos, el desarrollo de variados cultivos, la recolección de productos silvestres, y la caza de animales; razón por la cual, la cultura gastronómica ecuatoriana es riquísima, abundante y variada. Es una cocina con tradición de siglos, producto de la integración o mestizaje de la cultura autóctona y los aportes de la cultura española.

Uno de los alimentos mayormente consumidos desde la antigüedad por los pobladores del Ecuador y de América es el maíz, el cual se convierte en un alimento de extremada importancia; ayuda a crear sociedades diversas, participa de la generación de mitos y rituales, y posibilita la ocupación de múltiples espacios para la siembra.

Junto al maíz, se producen también la papa y el poroto, en base a los cuales los antiguos moradores de los Andes preparaban platos múltiples como por ejemplo: tostados, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas. Los choclos se cocinaban tiernos o se molían para elaborar platos como la humita, zambate o chumal. La chicha y el vinagre se elaboraban a base de la harina del germen disecado. De las canas tiernas del maíz se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas se consumían ya sea cocidas, en puré, asadas y eran el ingrediente básico de platos como los llapingachos o los locros. Los porotos se cocinaban tiernos o maduros para ser servidos acompañados de cuyes, nabos, achogchas etc.

Tanto la vida como la cocina indígena estaban influenciadas por la naturaleza, dependía de las estaciones climáticas y por los ritos vinculados a ellas (raimis). La cosecha constituía la ocasión más fastuosa de la cocina indígena durante la recolección de las papas o mazorcas, hacían actos de presencia los variados platos a base de quinua, aguamiel de maguey (penco), la chicha madura y el ají de cuy.

La cocina de la costa ecuatoriana además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves, pescados, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

Los aderezos principales de la comida autóctona esta representado por yerbas, frutos y esencias como: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etc. El ají se erige como el principal condimento de la cocina indígena, fue el saborizante por antonomasia. Se lo consume entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos; fue el condimento clave da los potajes aborígenes.

Los españoles que llegaron a estas tierras, se encontraron con una naturaleza pródiga y exuberante, que no comprendían; por lo que nombraron a los frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas parecidas de su tierra: 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. Los españoles se adhirieron fácilmente a los productos y viandas americanos.

## Época colonial

Los alimentos con que contaban los aborígenes de Ecuador, lejos de desaparecer o ser marginados bajo las nuevas sociedades que surgen a la llegada de los españoles, se incorporan en nuevas formas a la vida urbana; es así que surge la fusión de costumbres, alimentos y la manera de prepararlos.

“El aporte español a la cocina ecuatoriana fue de carácter doble: por una parte, trajo a elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que introdujeron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar”.<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup>Núñez J., (s.f),[en línea]. *Cocina ecuatoriana*. Disponible en: [http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana.htm)[accesado el día 10 de marzo de 2010, 17h30]



La cocina ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, gracias al aporte enriquecedor de los nuevos elementos traídos por los españoles, logrando inventar nuevas viandas. Las nuevas especies de carnes que tuvieron enorme significación en el menú diario, fue la adopción popular del chancho, el borrego y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

La vaca era menos numerosa en los corrales familiares; de su carne se preparó el conocido sancocho. El queso, pasó a ser el ingrediente principal de varias salsas y pasteles como: tortillas de maíz, empanadas, llapingachos, para el pan etc..

En definitiva, la comida ecuatoriana ha sido fruto de una larga tradición culinaria en la que se entremezclan elementos y costumbres de varios continentes. Su variedad se evidencia en los diversos platos que se elaboran en las distintas regiones naturales. Se podría hablar de un sincretismo gastronómico que a Ecuador le ha hecho merecedor del reconocimiento de propios y extraños, por lo que es imperiosa su promoción como fuente de turismo interno y externo. (Núñez J., s.f).

## CAPITULO III DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

### 3.1 Datos Generales de la Gastronomía del Cantón.

Al igual que en la mayoría de los cantones de la Provincia de Loja, la gastronomía en el cantón Sozoranga, está determinada por algunos factores como: costumbres, tradiciones, clima, ubicación geográfica, producción local y disponibilidad económica; lo cual ha determinado la elaboración de variados platos que se han constituido en la base de la alimentación en el sector desde épocas ancestrales.

Como parte del presente trabajo de investigación, se realizaron 253 encuestas (tomando como referencia el número de habitantes); las cuales, dada la cantidad de resultados arrojados, se analizarán los de mayor frecuencia.

#### 3.1.1 Platos/bebidas/postres/ que son propios de este sector.

La producción local que desde tiempos ancestrales ha determinado la elaboración y consumo de platos, bebidas y postres típicos y tradicionales en el cantón Sozoranga, hoy en día está disminuida por la falta de recursos, mano de obra y erosión de los campos; sin embargo aún se mantiene la tradición en la preparación de dichos platos.

Tabla N° 28

1. Platos/bebidas/postres/etc., que son propios de este sector			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	Arvejas con guineo/repe de arvejas/arvejas con guineo y chicharrón	160	12,68
	Repe/repe blanco /repe mestizo	164	13,00
	Aguado de gallina criolla	1	0,08
Caldos	Caldo de gallina criolla	8	0,63
	Estofado de gallina criolla	132	10,46
Estofados	Estofado de pescado/pescado seco	16	1,27
	Seco de chivo	2	0,16
	Sango/sango con huevo frito/sango con chicharrón	196	15,53
Entremeses	Molo/molo con chicharrón/molo con mani/molo de guineo	183	14,50
	Mote con chicharrón	19	1,51
bebidas	Café	129	10,22
	Horchata	36	2,85
	Guarapo	25	1,98
	Aguado de leche con trago	1	0,08
	Calostro	53	4,20
postres	Cuajadilla	32	2,54
	Toronche pasado	8	0,63
	Conserva de guayaba	7	0,55
	Conserva de leche	7	0,55
Arroz	Tollo	5	0,40
	Náparo	5	0,40
Hornados	Hornado de gallina criolla	6	0,48
Asados	Cecina de chancho	33	2,61
Frituras	Fritada	34	2,69
TOTAL		1262	100,00

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: La Autora

En la tabla N° 28, se observa que del total de platos considerados típicos y tradicionales; los de mayor frecuencia son aquellos que se encuentran dentro de la categoría de entremeses como el **sango**, con una frecuencia de 196, (15,53%), y, el **molo**, con una frecuencia de 183, (14,50%). En la categoría de sopas, el **repe**, cuenta con una frecuencia de 164 (13,00%), y, las arvejas con guineo, con una frecuencia de 160 (12,68%). En lo referente a bebidas, el café se ubica en un lugar significativo con una frecuencia de 129 (10,22%).

Las preparaciones de mayor consumo como: sango, molo, repe, arvejas con guineo y café, están relacionadas directamente con la producción del sector, la tradición en la elaboración y el bajo costo de los ingredientes principales.

### 3.1.2 Platos/bebidas/postres/ que se elaboran en épocas de fiestas en este sector.

A lo largo del año, en el cantón Sozoranga se celebran diferentes fiestas (de tipo religioso, comercial, cantonización, etc.), durante las cuales se elaboran platos que en su mayoría se repiten en cada festividad, a excepción de la madre olla y el estofado de pescado seco que se preparan específicamente en Semana Santa y, el seco de chivo y náparo en carnavales.

Tabla N° 29

2. Platos/bebidas/postres/ que se elaboran en épocas de fiestas en el sector.			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Caldos</b>	Caldo de gallina criolla	31	5,94
<b>Estofados</b>	Estofado de gallina criolla/ seco de gallina criolla	87	16,67
	Madre olla de pescado	58	11,11
	Estofado de pescado	45	8,62
	Seco de chivo	39	7,47
<b>Bebidas</b>	Aguado de leche con trago	61	11,69
	Horchata	2	0,38
<b>Postres</b>	Conserva de leche	1	0,19
<b>Arroz</b>	Tollo <sup>13</sup>	73	13,98
	Náparo <sup>14</sup>	24	4,60
<b>Hornados</b>	Hornado de gallina criolla	67	12,84
<b>Asados</b>	Cecina	1	0,19
<b>Frituras</b>	Fritada	33	6,32
<b>TOTAL</b>		<b>522</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: La Autora

Tal como se demuestra en la tabla N° 29, el plato de mayor preparación en temporada de fiestas es el seco o estofado de gallina criolla, que según el trabajo de campo cuenta con una frecuencia de 87, lo que representa un 16,63% del total de platos preparados

<sup>13</sup>Estofado de una variedad de pescado de profundidad, el cual se adquiere fresco o seco.

<sup>14</sup>Preparación a base de sangre y vísceras del chivo, cuyo método de preparación es el Estofado.

para este fin. Seguidamente se observa una frecuencia de 67, que corresponde al 12,81% en la elaboración del hornado de gallina criolla.

En el caso de fiestas como La Semana Santa, casi de manera exclusiva se preparan platos como el tollo y la madre olla, cuyas frecuencias corresponden a 73 (13,96%), y, 58 (11,09%) respectivamente. Esto depende de la disponibilidad de los ingredientes básicos como el tollo y el pescado (caballa de preferencia), los cuales se comercializan ya sea en el Mercado Municipal (eventualmente), en Macará, o por personas que lo traen desde el Perú.

La alta frecuencia en el consumo de platos elaborados a base de gallina criolla, se debe al buen sabor, costumbres, y disponibilidad del ingrediente básico sobre todo en la zona rural. En cuanto la alta frecuencia en el consumo de la madre olla y el estofado de pescado seco, se debe en gran parte a que en La Semana Santa, no está generalizado en consumo de carne.

### 3.1.3Platos/bebidas/postres/que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

La mayor frecuencia en la elaboración de los platos típicos y tradicionales en el cantón Sozoranga, está determinada por la producción local, el bajo costo y disponibilidad del ingrediente básico.

Tabla N° 30

3. Platos/bebidas/postres/ que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	Arvejas con guineo/repe de arvejas	229	23,30
	Repe/repe planco	225	22,89
	Repe mestizo	14	1,42
	Aguado de gallina	2	0,20
Caldos	Caldo de gallina criolla	4	0,41
Estofados	Estofado de gallina criolla/seco de gallina criolla	112	11,39
	Estofado de pescado	5	0,51
Entremeses	Molo/molo con chicharrón/molo con maní	143	14,55
	Sango/sango con chicharrón	127	12,92
Bebidas	Café	66	6,71
	Horchata	16	1,63
	Guarapo	3	0,31
postres	Cuajadilla	1	0,10
	Calostro <sup>15</sup>	2	0,20
	Conserva de leche	1	0,10
Arroz	Tollo	1	0,10
Hornados	Hornado de gallina criolla	1	0,10
Asados	Cecina de chancho	14	1,42
Frituras	Fritada	17	1,73
<b>TOTAL</b>		<b>985</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: La Autora

<sup>15</sup>Preparación a base de leche de vaca (inmediatamente después del período de gestación), cuyo método de cocción es Hervido

Como se puede observar en la atabla N° 30, la mayor frecuencia en la elaboración de platos, se registran en la categoría de sopas como: arvejas con guineo y repe, los cuales cuentan con una frecuencia de 229 (23,30%), y, 225 (22,89%) respectivamente. Seguidamente, corresponde a una frecuencia de 112 (11,39%), la elaboración de estofado o seco de gallina criolla.

En la categoría de entremeses, se puede apreciar frecuencias de 143 (14,55%), y, 127 (12,92%), en la elaboración del molo y sango respectivamente; las cuales, si bien son menores a las descritas anteriormente, no son menos importantes que éstas, ya que son platos que se han constituido como la base de la alimentación en este sector desde épocas ancestrales.

### 3.1.4 Platos más demandados por los visitantes en este sector

La demanda, está determinada principalmente por el sabor y forma de preparación de los platos típicos y tradicionales; los cuales se expenden en lugares como el Mercado Municipal, y Restaurantes del sector.

Tabla N° 31

4. Platos más demandados por los visitantes en este sector.			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	Arvejas con guineo/repe de arvejas	136	18,94
	Repe/repe blanco /repe mestizo	79	11,00
	Aguado de gallina	1	0,14
Caldos	Caldo de gallina criolla	10	1,39
Estofados	Estofado de gallina criolla/seco de gallina Criolla	169	23,54
	Estofado de pescado	3	0,42
Entremeses	Molo/molo con chicharrón/molo con maní	111	15,46
	Sango/sango con chicharrón	57	7,94
Bebidas	Café	95	13,23
	Horchata	20	2,79
	Guarapo	2	0,28
postres	Conserva de leche	2	0,28
	Dulce de guayaba	1	0,14
	Calostro	1	0,14
Asados	Cecina de chancho	31	4,32
TOTAL		718	100,00

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: La Autora

La tabla N° 31 muestra claramente que los platos más demandados por los visitantes en el cantón Sozoranga, son: el estofado de gallina criolla, con una frecuencia de 169 (23,54%), las arvejas con guineo, cuya frecuencia de 136 corresponde al 18,94%, y, el molo con una frecuencia de 111 (15,46%); lo cual a decir de muchos, refleja un gusto especial a la hora de preparar dichos platos.

### 3.1.5 Platos/bebidas/postres/ que recomendaría consumir al visitante.

Tabla N° 32

5. Platos/bebidas/postres/ que recomendaría usted consumir al visitante.			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	Arvejas con guineo/repe de arvejas	61	8,56
	Repe/repe planco/repe mestizo	41	5,75
	Aguado de gallina criolla	3	0,42
Caldos	Caldo de gallina criolla	3	0,42
Estofados	Estofado de gallina criolla/seco de gallina criolla	134	18,79
	Estofado de pescado/pescado seco	11	1,54
	Seco de chico	3	0,42
	Madre olla	1	0,14
Entremeses	Molo/molo con chicharrón/molo con maní	135	18,93
	Sango/sango con huevo frito/sango con chicharrón	123	17,25
	Mote con chicharrón	29	4,07
	Tollo	1	0,14
bebidas	Café	73	10,24
	Guarapo	10	1,40
	Horchata	5	0,70
	Aguado de leche con trago	1	0,14
postres	Calostro	25	3,51
	Cuajadilla	13	1,82
	Toronche pasado	3	0,42
	Conserva de leche	1	0,14
Arroz	Náparo	4	0,56
Hornados	Hornado de gallina criolla	4	0,56
Asados	Cecina de chancho	8	1,12
Frituras	Fritada	21	2,95
<b>TOTAL</b>		<b>713</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: La Autora

El plato mayormente recomendado para ser consumido por los visitantes es el molo, con una frecuencia de 135 (18,93), seguido del estofado de gallina criolla, con una frecuencia de 134 (18,79) y, el sango, con una frecuencia de 123, lo que corresponde al 17,25%).

El sabor y el valor nutricional que acompaña a estos platos, sobre todo al sango, cuyo ingrediente principal, el maíz, ha constituido el alimento básico del sector antes y después de la llegada de los españoles; cuando lejos de ser eliminado de la dieta, se incorporaron nuevas formas de prepararlo en los diferentes estratos sociales.

### 3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales.

La elaboración y consumo de platos típicos y tradicionales en el cantón Sozoranga, tal como se anotó anteriormente, se ha mantenido desde épocas ancestrales; sin embargo, debido a factores como: influencia de otros sectores, escasez de algunos ingredientes, o falta de predisposición a la hora de prepararlos, ha ocasionado que en algunos casos se haya determinado cambios en la preparación, y en otros, su eliminación de la dieta.

#### 3.2.1 Platos/bebidas/postres se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.

Tabla N° 33

4 Platos/bebidas/postres/ que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.					
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO	%
Sopas	Repe	51	Se ha incrementado papa y/o yuca	51	72,86
Entremeses	Molo	9	Ya no se prepara en batán	9	14,29
Bebidas	Horchata	5	Ya no se utiliza arroz de cebada	4	7,14
			No se encuentran todos los montes	1	
Hornados	Hornada de gallina criolla	2	Se ha aumentado camote	1	2,86
			Ya no se sirve con bizcochuelos, ni mazapanes	1	
<b>Total</b>		<b>68</b>			<b>100%</b>

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: La Autora

En el cantón Sozoranga, se han registrado algunos cambios en la preparación de diferentes platos, tal como se detalla en la tabla N° 33. El plato que evidencia mayor frecuencia (51) es el repe, lo que representa el 72,86%. Esto, dado que además del ingrediente principal que es el guineo verde, se le ha aumentado papa y/o yuca.

Otro cambio en la preparación se registra en el molo, el cual ya no se prepara en batán (piedra), con una frecuencia de 9, correspondiente al 14,29%. El cambio en la preparación de la horchata con una frecuencia de 5, correspondiente al 7,14%, se debe a que ya no se utiliza arroz de cebada, así como también a que no se encuentran todos los montes necesarios.

La menor frecuencia (2) en el cambio de preparación, se evidencia en el hornado de gallina criolla, correspondiente al 2,86%. La diferencia radica en haberle aumentado camote en algunos casos, y, en otros, ya no servirlo con bizcochuelos ni mazapanes.

Los cambios en la preparación de los platos típicos y tradicionales en el cantón Sozoranga, se da por algunos factores como: influencia de otros sectores, influencia el sector industrial y, en otros casos por escasez de algunos ingredientes.

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

Tabla N° 34

7. Platos/bebidas/postres/ que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.	
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO
Sopas	Chuchuga <sup>16</sup>
Entremeses	Tamal de yuca con chancho
	Tortillas de trigo
	Tirimboles <sup>17</sup> de maíz con cuero de chancho
Bebidas	Chicha de maní
	Chicha de jora
Postres	Champús de mote <sup>18</sup>
	Champús de arroz/panela
	Caramelos de azúcar
	Chupetes
	Conserva de sarandaja
Harinas	Máchica de ataco <sup>19</sup>
	Paspas
Hornados	Pastel de camote
Varios	Ají de pepa y culantro
	Mazamorra de maíz <sup>20</sup>

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: La Autora

Como se puede observar, en el cantón Sozoranga existe un número considerable de platos que se preparaban hace años y ya no se elaboran actualmente; esto, debido a factores como: la inminente incorporación de productos elaborados en la dieta, la industrialización, la falta de predisposición para preparar platos que requieren de mayor tiempo, introducción de comida “chatarra”, introducción de nuevos platos, entre otros.

Los platos que han dejado de prepararse son los siguientes:

<sup>16</sup>Sopa de arveja seca con maíz gualo, luego de haberlo chanchado y remojado.

<sup>17</sup>Preparación hecha a base de maíz remojado y molido. Se forman bolas y se introduce cuero de chancho en el centro.

<sup>18</sup> Preparación a base de maíz pelado, remojado y cocinado con panela y canela.

<sup>19</sup>Fruto de la planta de ataco, tostado y molido

<sup>20</sup> Preparación a base de maíz de choclo duro (gualo) y molido



- La chuchuga, de la categoría **sopas**.
- Tamal de yuca con chanco, tortillas de trigo, tirimboles de maíz con cuero de chanco, en la categoría **entremeses**.
- Chicha de maní, chicha de jora, en la categoría **bebidas**.
- Champús de mote, champús de arroz con panela, caramelos de azúcar, chupetes, conserva de zarandaja, en la categoría **postres**.
- Pastel de camote, en la categoría **hornados**.
- Ají de pepa de culantro y mazamorra de maíz, en la categoría **varios**.

### 3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales

Tabla N° 35

8. Platos, bebidas, postres actuales			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
Caldos	Caldo de bagre	Bagre	Tienda-Eva Berrú
			Macará
estofados	Carne con verduras	Carne	Mercado local
			Loja
	Estofado de carne con verduras	Carnes	Mercado
	Lomo saltado	Carne de res	Loja
	Tallarín con carne	Tallarín	Tienda Hilda Ruíz
Entremeses	Empanadas de verde	Plátano verde	Mercado local
	Habas con queso	Habas	Macará
	Tamal de pollo	Maíz	Producción propia
	Hamburguesas	Carne molida	Macará
	Hot dogs	Salchichas	Macará
Bebidas	Chicha de avena	Avena	Tienda Yoreni Ruíz
	Colada morada	Harina morada	Tienda-Eva Berrú
			Loja
Postres	Ensalada de frutas	Frutas	Mercado
	Durazno con crema	Durazno	Eunice Valdivieso
	Postre tres leches	Leche	Eunice Valdivieso
	Postre de naranjilla	Naranjilla	NSC
	Brazo gitano	Harina/crema de leche	Tienda-Eunice Valdivieso
			Harina
Harina/leche			Tienda-Eunice Valdivieso
Arroz	Arroz relleno	Carnes	Mercado local
	Arroz con mariscos	Camarón	Macará
	Arroz con camarón	Camarón	Macará
	Arroz moro	Arroz	Macará
	Chaulafan	Arroz/mariscos	Tienda Eva Berrú
	Pollo con champiñones	Pollo	Mercado
Asados	Lomo a la plancha	Carne	Mercado local
Fritos	Filete de pollo	Pollo	Mercado
	Filete de pescado	Pescado	Macará
Apanados	Chicharrón de camarón	Camarón	Macará
	Camarón reventado	Camarón	Macará
Ceviches	Ceviche de camarón	Camarón	Macará
	Ceviche de carne	Carne	Mercado local

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: La Autora

La variedad de platos nuevos en el cantón Sozoranga, los cuales se pueden apreciar en la tabla N° 35, refleja la influencia de otros sectores del país, principalmente de la Costa

y cantones cercanos como Macará y Zapotillo, sobre todo cuando se refiere a platos elaborados a base de pescado fresco y mariscos. Existe también la influencia de la cocina internacional, cuando se refiere a la elaboración de platos como: chaulafán, arroz moro, pollo con champiñones, etc.

## CAPITULO IV INVENTARIO DE LA GSTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL SECTOR

### 4.1 Fichas Gastronómicas.

La gastronomía está ganando importancia entre las motivaciones que determinan un lugar a visitar; por lo que es necesario registrar y analizar de manera metódica a través de un inventario, los recursos que evidencien la identidad y valores a través de este arte.

Tabla N° 36

Nombre plato/bebida/po- stre/típico o tradicional	Con que otro nombre se lo conoce	Sensibi- lidad al cambio	Lugar de expendio	Localización					
				Provincia	Cantón	Ciudad	Parroquia	Calle/localidad	Comunidad
Arvejas con guineo	Repe de arvejas	Baja	Salones y Restaurantes	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrios Urbanos	X
Repe	Repe blanco	Baja	Salones y Restaurantes	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrios Urbanos	X
Aguado de gallina criolla	X	Baja	X	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio Central	X
Estofado de gallina criolla	Seco de gallina criolla	Baja	Salones y Restaurantes	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrios Urbanos y Rurales	X
Seco de chivo	Estofado de chivo	Media	Mercado Municipal	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio España	X
Estofado de pescado seco	X	Baja	Salones, Restaurantes, Mercado Municipal	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio España	X
Madre olla	Olla podrida	Media	X	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	X	X
Sango	Casita de hormiga	Baja	X	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	X	X
Molo	Majado	Baja	Salones, Restaurantes, Mercado Municipal	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrios Urbanos	X
Mote con chicharrón	X	Baja	Restaurantes/mercado	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	X	X
Horchata	X	Baja	Salones, Restaurantes, Mercado Municipal	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrios Urbanos	X
Calostro	X	Baja	Hacienda "La Florida", Rancho "La Palmira"	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente	X
Caldo de gallina criolla	X	Baja	Salones, Restaurantes, Mercado Municipal	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio España	X
Café	X	Baja	Restaurantes	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	X	X
Tollo	X	Media	X	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	X	X
Cuajadilla	X	Baja	Rancho "La Palmira"	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente	X
Náparo	X	Media	Salones y Restaurantes	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	X	X
Fritada	X	Baja	Barrio "Los Pozos"	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio Rural	Los Pozos
Guarapo	X	Baja	Hacienda "La Florida", Comunidades	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio Urbano San Vicente y /Barrios Rurales	Tundo y Pénjamo
Aguado de leche con trago	X	Baja	Hacienda "La Florida", Rancho "La Palmira"	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio Urbano	Barrio San Vicente
Toronche pasado	X	Baja	Barrio Rural Utuana	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	X	X
Conserva de guayaba	X	Baja	mercado de Insana/Barrio San Vicente	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente/Barrio rural Insana	Insana
Conserva de Leche	X	Baja	X	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio Rural	Punta de Piedra
Cecina de chancho	X	Baja	mercado Municipal/Restaurantes	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio Central	X
Hornado de gallina criolla	X	Media	X	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	X	X

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: La Autora

La tabla N° 36, presenta la compilación de 25 fichas (anexos) en las que se han registrado 50 entrevistas (dos entrevistas por cada plato típico y tradicional del cantón Sozoranga). En éstas constan principalmente: nombre del plato, lugar de expendio, localización y sensibilidad al cambio, determinada según los siguientes parámetros:

Cuadro N° 33

Parámetros	Sensibilidad al cambio
Cuando ya no se prepara	Alto
Cuando la comunidad no está interesada en su preparación.	Media
Cuando la comunidad está interesada en su preparación y consumo, pero existe variación	Baja

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: La Autora

Los resultados del trabajo de campo, muestran que la sensibilidad al cambio se registra en mayor proporción según el parámetro **Bajo**; sin embargo, no todos los platos se preparan con la misma frecuencia, ya que existen limitantes para adquirir el ingrediente principal. Tal es el caso de las preparaciones a base de leche, como: calostro, cuajadilla, conserva de leche, aguado de leche con trago, y, otros como el estofado de pescado seco.

En menor proporción, con el parámetro **Media**, se muestran platos como: madre olla, seco de chivo, tollo, náparo, hornado de gallina criolla; que aunque se elaboran esporádicamente, la comunidad no muestra interés en seguir conservando su preparación.

#### 4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

A lo largo del año se celebran en el cantón Sozoranga fiestas cívicas como: Parroquialización de Tacamoros y Nueva Fátima, y Emancipación Política de Sozoranga; y, Religiosas como las que se realizan en honor al Patrono San Sebastián de Sozoranga, Inmaculada Concepción, Virgen de Fátima, y Santa Mariana de Jesús; lo cual se registra en la siguiente tabla.

Tabla N° 37

Fechas Cívicas y Religiosas del cantón Sozoranga	
20 de enero	San Sebastián de Sozoranga
30 de mayo	Fiesta Comercial Religiosa de la Inmaculada Concepción de Sozoranga
09 de julio	Feria Agrícola Comercial y Ganadera
30 de agosto	Parroquialización de Nueva Fátima
13 de octubre	Fiesta Comercial Religiosa en honor a la Virgen de Fátima
24 de noviembre	Parroquialización de Tacamoros
20 de diciembre	Emancipación Política de Sozoranga

**Fuente:** <http://www.mimacara.com/paginas/sozoranga/sozoranga.html#Datos%20Generales>  
[accesado el día 20 de febrero, 15h00]

**Elaboración:** La autora.

Tabla N° 38

Gastronomía Relacionada a las Fiestas			
Fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Semana santa	Estofado de pescado seco	Se prepara este plato, por cuanto en esta fecha no se puede consumir carne.	X
	Madre olla	Se lo prepara por cuanto no se puede consumir carne	X
	Tollo	Se prepara porque en esta fecha no se puede consumir carne	X
Navidad e independientemente de la fiesta que se celebre	Caldo de gallina	X	X
Carnaval	Náparo	X	X
Carnaval	Aguado de leche con trago	X	X
Navidad	Conserva de leche	X	X
Independientemente de la fecha que se celebre	Cecina de chancho	X	X
Navidad, Año Nuevo.	Hornado de gallina criolla	X	X

**Fuente:** Trabajo de campo.

**Elaboración:** La Autora.

Como puede observarse en la tabla N° 38, durante las fiestas se preparan y consumen de manera general platos típicos y tradicionales del cantón, independientemente de qué fecha se celebre; a excepción de la preparación de la madre olla en Semana Santa, el náparo y aguado de leche con trago en carnaval. En el caso del Hornado y Caldo de

gallina criolla, son específicos de las fiestas de Navidad, aunque también se preparan en cualquier otra celebración

En cuanto al simbolismo; en Semana Santa se preparan y consumen platos típicos y tradicionales en base a pescado seco y tollo, ya que gran parte de la comunidad no acostumbra a comer carne durante esta celebración.

En lo que respecta al ritual de los platos típicos y tradicionales relacionados a las fiestas, no existe conocimiento por parte de la comunidad. Sin embargo se conoce que se los prepara y consume por tradición.

## CAPÍTULO V

### PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

#### 5.1 Estrategias de Promoción y Difusión de la Gastronomía Típica y Tradicional del Cantón.

Para determinar las estrategias de promoción y difusión, en busca de una oferta óptima relacionada con la gastronomía típica y tradicional del cantón Sozoranga, se requiere de la evaluación anticipada de la información disponible respecto al pasado, al presente, y al futuro del medio interno y externo; esto es, las fortalezas y debilidades del presente, así como las amenazas y oportunidades del futuro. Por tanto, es conveniente buscar:

- Usar las fortalezas para aprovechar las oportunidades.
- Usar las fortalezas para evitar amenazas.
- Vencer debilidades aprovechando las oportunidades.
- Reducir al mínimo las debilidades y evitar las amenazas.

Tabla N° 39

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<i><b>Deben utilizarse</b></i>	<i><b>Deben aprovecharse</b></i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sector con gran potencial para producción</li> <li>• Precios bajos de producción del sector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buena proyección laboral</li> <li>• Incrementar el número de consumidores</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad del RRHH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elevar número de proveedores, dando la posibilidad de escoger productos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buena relación precio-cantidad de productos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencias y el aprendizaje de técnicas innovadoras como herramienta de entrada importante en este sector industrial</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se conoce la forma de preparación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adecuada estandarización de procesos de preparación y venta del producto</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilidad del Recurso humano para la preparación</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se puede trabajar en equipo</li> </ul>	
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<i><b>Deben eliminarse</b></i>	<i><b>Deben sortearse</b></i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de infraestructura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competencia de cantones vecinos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escasa posibilidad de diferenciación del producto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desviación de clientes hacia cantones vecinos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe difusión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cultivar los campos por bajos precios en productos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe comercialización</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumidores no frecuentes</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baja capacidad de innovación de nuevos productos</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe predisposición para inversión</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de producción</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Migración</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pobreza</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de entidades crediticias</li> </ul>	

**Fuente:** Trabajo de campo

**Elaboración:** La Autora

## Las estrategias de promoción y difusión son las siguientes:

**5.1.1 Suscripción de convenio de cooperación interinstitucional.-** La participación de las diferentes instituciones del Estado, dentro del ámbito de sus competencias específicas, permitiría un accionar sinérgico para una efectivapromoción de los recursos gastronómicos del sector, así.

- Municipalidad del cantón.- Como gobierno local y entidad prestadora de servicios públicos directos, tiene como finalidad procurar el bienestar material y cultural de competencias dentro de las cuales se encuentra el turismo.
- Ministerio de Turismo (MINTUR).- Para que dentro de su cometido institucional promocióne la cultura gastronómica del cantón Sozoranga.El Banco Nacional de Fomento.- Mediante el apoyo crediticio a iniciativas empresariales relacionadas con el turismo, en virtud del convenio que esta institución financiera mantiene con el MINTUR.El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.- Por ser la institución llamada a salvaguardar, investigar y promocionar el patrimonio intangible (inmaterial) del Estado entre los que se incluye los saberes gastronómicos.
- El Ministerio de Cultura.- Por ser el organismo gestor de la cultura en sus diferentes expresiones entre las que cuenta la gastronomía.
- Las Juntas Parroquiales Rurales.- Como representantes de las comunidades y como entes de coordinación con la municipalidad, apoyando las iniciativas atinentes al turismo gastronómico.

**5.1.1 Promoción de la participación comunitaria en apoyo del proyecto.-**Involucrar a la comunidad en la actividad, política y cultural de los gobiernos e instituciones locales es necesario, tanto por disposición constitucional como por estrategia de planificación y participación social, a fin de garantizar el éxito en su implementación, para ello es menester:

- Socializar con la comunidad las políticas a ser efectuadas con el ánimo de difundir y promocionar la importancia de la cultura gastronómica, para la elaboración de un proyecto específico.
- Dictar talleres, ponencias, charlas a la comunidad, a través del personal técnico especializado en el área, con la finalidad de incentivar la participación en el proyecto.
- Recabar las demandas de los sectores que serán directamente afectados (favorecidos).



- Recabar las sugerencias que al respecto pueda aportar la comunidad a fin de incorporarlas en el proyecto.

**5.1.2 Capacitación en relación a la producción y venta de servicios.-** Las políticas públicas implementadas para la promoción turística y difusión de la cultura gastronómica local, requiere, de la participación e iniciativa empresarial de los colectivos sociales favorecidos. Para ello es importante capacitación relacionada con producción y venta de servicios, para el efecto se debería:

- Efectuar el diseño y realización de talleres de trabajo orientados al fortalecimiento de capacidades locales de políticos, funcionarios de los entes de promoción turística
- Implementar campañas dirigidas a reconocer e incentivar la mejora de la calidad.
- Organizar ferias turísticas y específicamente gastronómicas, en coordinación con las instituciones involucradas
- Asesorar en la organización de eventos.

**5.1.3 Implementación de una estructura comunicacional.-**Toda política pública o iniciativa empresarial, requiere del contingente de las diferentes instituciones involucradas, para ello es imperioso:

- Efectuar la difusión a través de: reuniones, demostraciones, degustación de alimentos, folletos, talleres, proyectos experimentales, radio y televisión y artículos periodísticos.
- Promocionar a través de la elaboración de material impreso, entre dípticos, trípticos y posters de la gastronomía típica y tradicional del cantón.
- Organizar concursos y Ferias en donde cada comunidad pueda participar.
- Difundir artículos relacionados con la gastronomía local en revistas.
- Estructurar oferta turística de productos accesibles y claramente identificables.
- Construir redes de negocios entre los productores de servicios y actividades para el turismo

El principal aporte para el desarrollo de proyectos turísticos, proviene del Estado, sobre todo en sectores donde la demanda turística es incipiente. Por ello es importante que las instituciones del sector público involucradas incluyan en su presupuesto una asignación que posibilite la ejecución de proyectos turísticos relacionados con la gastronomía lo que constituiría un recurso diversificador de la oferta turística.

La referida asignación depende de dos circunstancias, la primera es la disponibilidad presupuestaria con la que cuentan las referidas instituciones públicas y la segunda la cobertura y alcance del proyecto, por ello no se podría determinar costos ni aportes sino al momento de diseñar el proyecto conforme las estrategias citadas, lo que sería materia de otra investigación.

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

En el cantón Sozoranga, no existe participación de Instituciones y Organismos que promocionen y comercialicen la gastronomía típica y tradicional. A nivel particular, existen agrupaciones como: la Asociación de Mujeres Sozoranguenses, que esporádicamente organiza la venta de comidas típicas; con la finalidad de obtener fondos en beneficio de dicha Asociación, y, la Asociación de Mujeres SUSUCO LTDA., en la comunidad de Susuco, encaminada a la producción y comercialización de productos como: vino de papaya, conservas.

## CAPÍTULO VI

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

#### Potencialidades Gastronómicas (Capacidades de Actores Locales).

Con el apoyo del Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas, el Estado ecuatoriano ha ejecutado acciones de alimentación escolar para influir positivamente en el bienestar de los estudiantes y conseguir su permanencia en la escuela desde la década de los 80. A partir de 1995, para responder a los efectos sociales de las nuevas políticas de ajuste económico que ampliaron los problemas de la pobreza, y con el objeto de superar las condiciones de inequidad educativa mediante la contribución a la construcción de capital humano y al mejoramiento de la calidad y eficiencia de la educación básica; el Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Educación, implementó el Programa de Alimentación Escolar (PAE), que consiste en la entrega de un complemento alimenticio a los niños matriculados en escuelas públicas urbano-marginales y rurales (niños entre 5 y 14 años); es decir en zonas con mayor vulnerabilidad social. Esta entrega se lleva a cabo en dos modalidades de atención: desayuno escolar, desde diciembre de 1.995, y almuerzo escolar, desde mayo 1999; en ambos casos, preparados por grupos de padres de familia voluntarios.

El cantón Sozoranga, está considerado dentro del Régimen Costa, por lo que actualmente es atendido únicamente con la modalidad de desayuno durante los 200 días laborables, tras la disposición presidencial de suspender el almuerzo; con la finalidad de aumentar la cobertura en planteles primarios e inclusive en los centros de educación inicial.

Actualmente existen 52 establecimientos beneficiarios del Programa de desayuno Escolar en el cantón Sozoranga; lo cual indica un valor relativamente alto si se considera que el total de establecimientos de primaria es de 59.

Tabla N° 40

Beneficiarios del PAE en el Cantón Sozoranga					
Escuelas	total niños	Profesores	Padres	Administradores	Total participantes
52	1068	117	93	5	1283

**Fuente:** Información proporcionada en Dirección de Educación –Loja  
**Elaboración:** La Autora

Tabla N° 41

Aporte Nutricional de Desayuno Escolar del PAE					
Alternativas	1	2	3	4	5
<b>Combinación</b>	Colada + galleta tradicional+ hojuelas	Colada + rellena + hojuelas	Colada + barra de granola	Colada + galleta tradicional	Colada + rellena
<b>Aporte -Kcal</b>	391.2	391.2	225.9	255.9	255.9
<b>Aporte - Proteínas</b>	13.79	13.7	11.5	9.59	9.89
<b>Ración diaria por niño:</b>	30 gramos de galleta (fortificada y rellena) 30 gramos de granola (barra y hojuela) 35 gramos de colada fortificada Aportan vitaminas: <b>A</b> , en forma de Palmitato o acetato. <b>B1</b> , Como tiamina monohidrato o clorhidrato de tiamina <b>B2</b> , <b>Ácido fólico</b> , <b>Hierro</b> , en forma de sulfato ferroso. <b>Calcio</b> , en forma de carbonato de calcio				

**Fuente:** Programa de alimentación Escolar (s,f), *Aporte Nutricional de Desayuno escolar*, [en línea. Disponible en: <http://200.25.183.74/newpae/#>]. [accesado el día 02 de mayo de 2010, 18h20]

**Elaboración:** La Autora

Tabla N° 42

Ingredientes principales de Productos de Desayuno Escolar	
Producto	Ingredientes
Granola en hojuelas	Aceite de soya
	Ajonjolí
	Miel de panela
	Soya tostada
	Coco rallado deshidratado
	Banano deshidratado
Colada fortificada	Harina de trigo
	Soya integral (descascarada)
	Azúcar granulada
	Leche en polvo entera
Granola en barra	Granola en barra
	Harina de soya tostada
	Azúcar
	Avena
	Grasa vegetal comestible
	Agua
	Fruta confitada
	Cereal extruido harina de trigo, harina de soya
Galleta rellena Concebida para ser consumida en porciones de 30 gr.	Harina de trigo
	Azúcar granulada
	Grasa vegetal comestible
	Harina de soya integral descascarada
Galleta tradicional Concebida para ser consumida en porciones de 30 gr.	Harina de trigo
	Harina de soya integral descascarada
	Azúcar granulada
	Grasa vegetal comestible
	Leche en polvo entera

**Fuente:** Programa de alimentación Escolar (s,f), *Aporte Nutricional de Desayuno escolar*, [en línea]. Disponible en: <http://200.25.183.74/newpae/#> [accesado el día 02 de mayo de 2010, 18h20 ]

**Elaboración:** La Autora.

Según se observa en la tabla N° 42, existen cinco alternativas de Desayuno escolar del PAE, cuyo aporte nutricional en la ración diaria por niño, varía entre 391.2 y 255.9 K/cal, y, desde 9.59 a 13.79 gr de proteínas. En cualquiera de los casos se suma un aporte de vitaminas A, B1, B2, ácido fólico, hierro y calcio (en forma de carbonato de calcio); sin embargo, los requerimientos nutricionales para escolares de 5 a 14 años, recomendado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), son los siguientes:

Tabla N° 43

Requerimientos Nutricionales según la FAO	
Nutrientes	Desayuno para escolares de 5-14 años
Energía	500(Kcal.)
Proteína	18(gr.)
Grasa	16(gr.)
Carbohidratos	56(gr.)

**Fuente:** Secretaría de Estado de Educación, (2004), PAE Real. [en línea]. Disponible en: <http://www.educando.edu.do/sitios/webpaereal/RequerimientosNutricionales.htm>[accesado el día 02 de mayo de 2010, 19h45]  
**Elaboración:** La Autora.

El desayuno del PAE, apunta a incentivar la participación educativa y el rendimiento de la población objetivo; sin embargo, como se puede observar en las tablas N° 41, 42 y 43, el aporte de K/cal y proteínas del desayuno escolar del PAE, está por debajo de las recomendadas por la FAO.

## PROPUESTA DE DESAYUNO ESCOLAR EN EL CANTÓN SOZORANGA

Según (Quiminet., s, f), los grupos de nutrientes básicos que necesita el ser humano para desarrollar y mantener el organismo en buenas condiciones de salud son:

**Macronutrientes.**- Constituyen los principales ingredientes de la dieta y son o bien el material básico que compone el cuerpo humano. Así tenemos:

- Proteínas (carne, pescado, huevos, leche, frutos secos, granos, legumbres, cereales completos, etc.)
- Lípidos (aceite, mantequilla, etc.)
- Hidratos de carbono (harinas, granos secos, etc.)

- Agua (intracelular y extracelular)

**Micronutrientes.-** Aunque se necesitan en cantidades muy pequeñas, son indispensables en los procesos de producción de energía. Principalmente son:

- Vitaminas (las vitaminas como: A, B, C, D, E y K)
- Minerales (como el calcio y fósforo)
- Oligoelementos (como hierro, zinc, selenio y manganeso).

A pesar de que la mayoría de estos nutrientes se encuentran en muchos de los alimentos naturales que se consumen, ninguno de ellos ofrece todos a la vez; por lo que es necesario consumirlos de forma variada, para asegurar un aporte nutricional adecuado.

Los requerimientos nutricionales de cada individuo dependen en gran parte de sus características genéticas y metabólicas particulares. Sin embargo en forma general se puede considerar que los niños, sobretodo en edad escolar, requieren de nutrientes necesarios para alcanzar un crecimiento satisfactorio, evitar estados de deficiencia, tener reservas adecuadas para situaciones de estrés, y, alcanzar su potencial de desarrollo físico y mental; situaciones que justifican empezar cada mañana con un desayuno saludable y equilibrado, que permitirá renovar las reservas energéticas para poder desarrollar su actividad durante la mañana y el resto de la jornada.

Para que un desayuno sea equilibrado, deben estar representados como mínimo los siguientes grupos de alimentos:

- **Lácteos (leche, yogur, cuajada, requesón, etc.)-** Contienen proteínas de calidad, calcio, vitaminas A y D, y vitaminas del grupo B (principalmente riboflavina o B2).
- **Cereales (pan, tostadas, cereales de desayuno, galletas, etc.)-** Proporcionan hidratos de carbono que aportan energía, vitaminas y minerales. Los cereales integrales aportan, además, fibra.
- **Frutas.-** Aportan hidratos de carbono, agua, vitaminas, minerales y fibra.
- **Además, pueden participar otros alimentos como:** derivados cárnicos y dulces, en cantidades moderadas.

Con estos antecedentes, se ha formulado una propuesta de Desayuno Escolar para el cantón Sozoranga, tomando en cuenta las siguientes consideraciones:

- Cumplir con las necesidades básicas en cuanto a valor nutricional.
- Considerar el desgaste de energía antes de comenzar la jornada escolar; debido a las distancias que en muchos de los casos los niños deben recorrer antes de llegar a la escuela.
- Brindar variedad en el menú
- Utilización de la producción del sector; es decir de alimentos de los que la comunidad pueda abastecerse más fácilmente y a bajo costo. En este caso se ha tomado en cuenta principalmente la utilización de ingredientes como: guineo, maíz, leche, carne (ganado vacuno), y frutas de temporada.

Tabla N° 44

Propuesta de Desayuno Escolar en cantón Sozoranga				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 banana	1 vaso de jugo de temporada	1 porción de torta de banana	1 rodaja de papaya	Batido de leche con banana
1 porción de Sango	1 porción de mote aliñado	1 porción de molo	1 bolón de guineo verde	1 llapingacho de yuca
1 huevo frito	1 porción de carne asada de pollo	1 porción de carne asada de res	1 rodajas de queso	2 rodajas de pan
1 vaso de leche	1 porción de calostro	1 vaso de leche	1 porción de cuajadilla	1 vaso de leche

**Fuente:** Trabajo de campo  
**Elaboración:** La Autora

La siguiente tabla, sirve de referente en cuanto a valor nutricional según cantidad de algunos alimentos.

Tabla N° 45

Alimento	Cantidad	Energía	Proteína	Carbohidratos	Grasa
	Gramos	Kcal.	Gramos	Gramos	Gramos
Harina de maíz	57 grs. (2 onzas)	207	3.7	45.2	0.7
Leche	120 ml (4 onzas)	78	4.2	6	4.2
Pan	57 grs. (2 onzas)	189	7.5	35.5	1.6
Queso	56 grs. (2 onzas)	205.7	13.3	0.7	16.6
Arroz	57 grs. (2 onzas)	206	4	45	0.3
Huevo	12.5 grs. ( ¼ de huevo)	18.5	1.4	-	1.4
Azúcar	7 grs.	26.8	-	6.9	-
Sal yodada	0.5 gr	-	-	-	-
Aceite	5 grs.	44.2	-	-	5
Cebolla	10 grs.	3	-	-	-

**Fuente:** Secretaría de Estado de Educación, (2004), PAE Real.[en línea]. Disponible en: <http://www.educando.edu.do/sitios/webpaereal/RequerimientosNutricionales.htm>[accesado el día 02 de mayo de 2010, 19h45]

**Elaboración:** La Autora.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones:

En base al trabajo de campo y a los datos recogidos para el desarrollo de la presente investigación, se ha podido obtener las siguientes conclusiones:

- Hasta el momento no ha existido una investigación relacionada con el inventario de los platos típicos y tradicionales del cantón Sozoranga por parte de las instituciones del Estado o de instituciones o personas particulares.
- Si bien es cierto, algunos de los platos típicos citados no se circunscriben únicamente al cantón Sozoranga sino que forman parte del menú en toda la provincia de Loja, existen diferencias en cuanto a su preparación y la utilización de productos.
- Los alimentos que se producen en la zona, constituyen la base en la preparación de los platos que se incluyen en el menú diario, lo que le da un referente de identidad en los diferentes sectores del cantón.
- Existe poca tradición de consumo de alimentos importados o elaborados, principalmente en el sector rural; éstos se consumen en relativa medida en la cabecera cantonal.
- Los conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de las generaciones mediante la práctica diaria de estas labores, generalmente asignadas a las mujeres. Existe poca participación de los varones.
- Existen en el sector suficientes productos que permitan una alimentación balanceada, por lo que es importante asesorar a los consumidores en cuanto a una alimentación sana y saludable.
- No ha existido por parte de las instituciones gubernamentales ni locales, iniciativas que promuevan la cultura gastronómica y potencien su valor turístico.



## **Recomendaciones:**

- Es imperioso que las instituciones gubernamentales y locales, emprendan en acciones concretas a fin de poner en valor los recursos gastronómicos del sector, no solo por su potencial turístico sino como parte del patrimonio cultural intangible.
- La comunidad desconoce el potencial del turismo gastronómico por lo que se hace necesario socializar con la población sobre su importancia, cultural y económica.
- Los organismos gubernamentales deben realizar la planificación turística de forma integral, a fin de favorecer a otros sectores del turismo que se complementan con el gastronómico.
- Empoderar a la comunidad a fin de exigir de las instancias estatales la prestación de servicios básicos que posibiliten la actividad turística; así como también cree las condiciones para emprender en proyectos turísticos.
- A más de su utilidad gastronómica tradicional, se debe capacitar a los productores de la zona sobre el uso alternativo de sus productos, lo que crearía también una fuente de ingreso alternativa.

## BIBLIOGRAFÍA

### Textos:

- Gómez Gómez, G.G., 1995. *Las artesanías en la Provincia de Loja*. impreso en los talleres gráficos de la Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión”, núcleo de Loja.
- Lexus, 2006., *Turismo, Hoteles y Restaurantes*, Lexus editores, Océano Grupo Editorial, S.A, impreso en España.
- Lexus, 2007., *Turismo, Hotelería y Restaurantes*, Lexus Editores, impreso en España.
- Cantero P., 2009, *SARA LLAKTA “el libro del maíz”*, impreso en talleres Edicuatorial, Quito- Ecuador
- Alejandro, E., (2003) *Geografía Turística de la Provincia de Loja*.
- López A., (2004). *Administración de la Empresa Turística*, Editorial Trillas, S.A. de C.V., impreso en México.
- Casanueva C., García J., F. Caro (2004) *Organización y Gestión de empresas Turísticas*, cuarta reimpresión, Ediciones Pirámide, impreso en México.

### Documentos:

- Ilustre Municipio del Cantón Sozoranga., (2001). *Plan de Desarrollo Cantonal*
- Ilustre Municipio del Cantón Sozoranga., (2002). *Plan de Desarrollo Cantonal*
- INEC, 2001., *proyección de poblacional período 2001-20010*
- Cueva, R. y J. Moncayo, 2002. *Indicadores Socioeconómicos y estrategias para combatir la pobreza en el Cantón Sozoranga*. Tesis previa a la obtención del título de economista. Escuela de Economía, Universidad Técnica Particular de Loja.
- Guía de Loja en: 7:47

- Ministerio de Turismo, UTPL., (s,f), *Guía turística de Loja y su Provincia*
- Gobierno Provincial de Loja, UTPL., 2007, *Manual Turístico de la provincia de Loja*. Loja, impreso en editorial UTPL
- MINTUR: *Plan Integral de Marketing Turístico de Ecuador PIMTE2014*, agosto 2009.
- UTPL, fichas de inventario de Atractivos Turísticos

#### En línea:

- *Atractivos Turísticos del Cantón Sozoranga* [en línea]. Disponible en: <http://www.lojaturistico.com/?q=node/128> [accesado el 20 de diciembre de 2009:22h00]
- Ilustre Municipio el Cantón Sozoranga, (2001) *Plan de Desarrollo Cantonal* [en línea], disponible en: <http://www.sozoranga.gov.ec/> [ Accesado el día 10 de enero de 2010]Principio del formulario
- <http://www.mimacara.com/paginas/sozoranga/sozoranga.html#Datos%20Generales> [accesado el día 20 de febrero, 15h00]
- BirdLife IBA Factsheet, 2010. *Bosque Protector Jatumpamba-Jorupe* [en línea]. Disponible en: <http://www.birdlife.org/datazone/species/index.html?action=SitHTMDetails.asp&sid=14649&m=0>. [Accesado el 02 de febrero de 2010] .
- *Cantones de Loja*, 2009 [en línea]. Disponible en: <http://cantonesdeloja.blogspot.com/>[accesado el 27 de diciembre de 2009]
- Crónica de la Tarde, 2010. *Programa de Protección Social*, Loja [en línea], disponible en: <http://www.pps.gov.ec/PPS/PPS/CPS/INF/InformacionGeneral.aspx>
- IDH-IPH, (s,f) [en línea]. Disponible en: [http://sig.utpl.edu.ec/sigutpl/sisindicadores/loja/idh\\_iph/index.html](http://sig.utpl.edu.ec/sigutpl/sisindicadores/loja/idh_iph/index.html)  
<http://blogs.utpl.edu.ec/cades/files/2008/10/idh.pdf>. [Accesado el 02 de febrero de 2010]

- *Nota Técnica. Cálculo de los Índices* (1999)[en línea]. Disponible en: [http://hdr.undp.org/en/media/TechNote1999\\_es.pdf](http://hdr.undp.org/en/media/TechNote1999_es.pdf) [accesado el 28 de enero de 2010]
- Villavicencio, J., (2009) *Sozoranga* [en línea]. Disponible en: ([http://www.lojanos.com/Joomlalojanos/index.php?option=com\\_content&view=article&id=49&Itemid=69](http://www.lojanos.com/Joomlalojanos/index.php?option=com_content&view=article&id=49&Itemid=69)). [Accesado el 02 de enero de 2010]
- Brescané E., *Gastronomía de Ecuador*. [en línea]. Disponible en:[www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp](http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp). [accesado el día 10 de marzo de 2010]
- Núñez J., (s.f),[en línea]. *Cocina ecuatoriana*. Disponible en: [http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana.htm)[accesado el día 10 de marzo de 2010:17h30]
- Nutrinet, (s,f). [en línea]. La comida ecuatoriana. Disponible en <http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/63-la-comida-ecuatoriana> [accesado el 07 de febrero de 2010]
- **Definición ABC, 2009.***Definición de la gastronomía*. Disponible en <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>. [accesado el 15 de marzo de 2010]
- Álvarez S., (et, al), [en línea].*Historia de la Gastronomía*. Disponible en <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>. [accesado el día 15 de marzo de 2010]
- Comida Ecuatoriana.[en línea]. Disponible en <http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/63-la-comidaecuatoriana>. [accesado el 07 de febrero de 2010]
- Nota Técnica,(1999) [en línea]. Disponible en: [http://hdr.undp.org/en/media/TechNote1999\\_es.pdf](http://hdr.undp.org/en/media/TechNote1999_es.pdf)[accesado el 28 de enero de 2010]
- Los Sectores Económicos.*Sector Secundario, (s,f)*.[en línea]. Disponible en: <http://www.ecobachillerato.com/recursos/seco/sectores.htm#EI%20SECTOR%20SECUNDARIO>[accesado el 28 marzo de 2010: 17h00]

- (Quiminet., s,f). [en línea]. Disponible en: <http://www.ecobachillerato.com/recursos/seco/sectores.htm#El%20SECTOR%20SECUNDARIO> [http://www.quiminet.com/ar2/ar\\_bcBuaddsaarm-la-importancia-de-los-macro-y-micronutrientes-en-la-nutricion.htm](http://www.quiminet.com/ar2/ar_bcBuaddsaarm-la-importancia-de-los-macro-y-micronutrientes-en-la-nutricion.htm) [accesado el 02 de mayo de 2010]
- Guía Médica Familiar, (2001). [en línea]. *Fascículo 1: Alimentación Equilibrada* Disponible en: <http://www.explored.com.ec/guia/fas1.htm>. [accesado el 02 de mayo de 2010]
- Requerimientos nutricionales en el niño (s,f) [en línea]. Disponible en: <http://www.upch.edu.pe/ehas/pediatrica/nutricion/Clase%20101%20-%207.htm> requerimientos nutricionales en el niño [accesado el 02 de mayo de 2010]
- El desayuno escolar., (s,f) [en línea]. Disponible en: <http://www.eluniverso.com/data/recursos/documentos/vidas200410.pdf> [accesado el 02 de mayo de 2010]
- El desayuno escolar se reforzará en la Costa., (2010). Disponible en: <http://www.elcomercio.com/2010-03-12/Noticias/Sociedad/Noticias-Secundarias/EC100312P22DESAYUNO.aspx> [accesado el 12 de marzo de 2010]
- Programa de alimentación escolar., (s,f) [en línea]. Disponible en: <http://ecuador.nutrinet.org/areas-tematicas/alimentacion-escolar/casos-exitosos/72-programa-de-alimentacion-escolar>
- Programa de alimentación Escolar (s,f), *Aporte Nutricional de Desayuno escolar*, [en línea]. Disponible en: <http://200.25.183.74/newpae/#>, [Accesado el día 02 de mayo de 2010:18h20]
- La Importancia del desayuno., (s,f). Disponible en: [http://ideasana.fundacioneroski.es/web/es/15/escuela\\_3/escuela\\_3.pdf](http://ideasana.fundacioneroski.es/web/es/15/escuela_3/escuela_3.pdf). [accesado el 01 de mayo de 2010]
- Alimentación sana., (s,f). Disponible en: <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/desayuno.htm> [accesado el 03 de mayo de 2010]



- Secretaría de Estado de Educación, (2004), PAE Real.[en línea]. Disponible en:
- <http://www.educando.edu.do/sitios/webpaereal/RequerimientosNutricionales.htm>[accesado el día 02 de mayo de 2010, 19h45]

**Fuente Digital:**

- Océano Multimedia (s,f) “Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes” [CD-Room], Barcelona-España.

# ANEXOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



Encuesta No. \_\_\_\_\_

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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



5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

  

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN
1	
2	
3	
4	
5	
6	

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

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA

8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

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

a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3

  

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6



## **UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS CEITUR MANUAL DE LA ENCUESTA**

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

### **1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.**

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

### **2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.**

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

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

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

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

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

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

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

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

Formato de la encuesta:

#### ASPECTOS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc.:** deberá preguntar al encuestado el nombre de platos citar los platos/bebidas/postres/ etc., que años atrás (varias generaciones atrás) se preparaban en la zona.
- **Cambios en preparación:** deberá preguntar al encuestado en que ha cambiado la preparación década uno de los platos (si algún platos/bebidas/postres/ etc. ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos para prepararlos).

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

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

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc., que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
- **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el nombre de las personas que saben cómo se 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 BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

### IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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





## INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA

### Previo al ingreso de información debe/n:

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

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

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

- a. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1 y3), no hay inconveniente en que se repitan.
- b. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- d. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.

- e. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS (preg. 1-6), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA (preg. 7), deberá escribir el nombre de la persona.
- g. En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 1-6), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta.
- h. En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

**NC=** No contesta

**NSC=** No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

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

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

3. Digitalizar la información, en la Ficha Adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. **En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.**
4. Presentar a sus directores la información de los platos, bebidas o postres para su revisión (una ficha por plato) en digital.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre del plato/bebida/postre						
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio				Alta	Media	Baja
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato					
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato					
	Significado que posee el plato					
	Historia					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)					
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Lugares en donde se elabora					
	Quién los elabora					
	Quiénes lo consumen					
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato					
	Comercializan el plato					
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)					
	Provincia					



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
**CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS 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.

## PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

5. Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.
6. 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.

7. 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.**
8. Presentar a sus directores la información de los platos, bebidas o postres para su revisión (una ficha por plato) en digital.

## SELECCIÓN DE PLATOS

**Para la selección de platos/bebidas/postres, primeramente hay que partir con la:**  
Pre Información: esta información secundaria estará basada en información referente a los platos típicos y tradicionales identificados en el estudio de campo (encuestas) y a fiestas/mitos/tradiciones:

### **A. Platos/bebidas/postres:**

Origen del plato

Origen de los ingredientes

Formas de preparación

Historia del plato

Épocas en las que se los prepara

Significado del plato

Relación con las fiestas que se realizan en el sector

Relación con priostes

### **B. Fiestas/ mitos /tradiciones**

Fechas en las que se las realiza

Significado

Origen

Platos/bebidas/postres, que se preparan en estas fiestas

Duración de las fiestas

Cuál es el cronograma de las fiestas

Quienes suelen ser los priostes (en caso de que lo amerite)

Quienes participan

Una vez que se disponga de esta información, conjuntamente el director con sus respectivos estudiantes seleccionaran los platos típicos y tradicionales correspondientes a la investigación, así como los informantes claves.

## **REQUERIMIENTOS QUE DEBEN TENER LOS INFORMANTES CLAVE**

Para la selección de informantes claves se debe tener en consideración lo siguiente:

- No necesariamente los informantes claves son los que tienen mayor frecuencia, tal es el caso de los restaurantes, los cuales tienen una alta frecuencia en algunos resultados, pero no necesariamente mantienen la preparación como es originalmente, ya que el ámbito que los mueve es comercial.
- Es importante también tener en consideración que los lugares que se elijan, en donde se entrevistará a los informantes claves (a donde ellos pertenecen), sean lugares no de expendió masivo de comida, es decir que se produzca a gran escala.
- Debe tener relación con las fiestas del sector y gastronomía del sector (priostes en lo posible).
- Deben ser personas mayores de 45 años
- Que tengan viviendo en el sector mínimo 10 años
- Por cada plato/bebida/postre se debe elegir 2 informantes claves, los mismos no deben pertenecer a un mismo tronco familiar.



TABLAS

PREGUNTA Nº 1

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Sopas</b>	arvejas con guineo/repe de arvejas/arvejas con guineo y chicharrón	160	8,72
	repe/repe blanco /repe mestizo	164	8,94
	sancocho de chancho	49	2,67
	porotos con guineo	18	0,98
	sarandaja con yuca	14	0,76
	sarandaja con guineo	8	0,44
	locro de yuca	4	0,22
	sopa de zapallo	3	0,16
	trigo con pata de chancho	3	0,16
	aguado de gallina criolla/aguado de gallina	3	0,16
	sopa de trigo con pata de chancho	2	0,11
	sopa de habas/sopón de habas	2	0,11
	locro de zapallo	2	0,11
	sancocho de res	1	0,05
	caldo de cunyatullo	1	0,05
	aguado de pato	1	0,05
arroz de maíz con arveja	1	0,05	
<b>Caldos</b>	caldo de gallina criolla	8	0,44
	caldo de res	1	0,05
	caldo de huevos	1	0,05
	caldo de hueso de chancho	1	0,05
<b>Estofados</b>	estofado de gallina criolla/seco de gallina criolla	160	8,72
	estofado de pescado/pescado seco	16	0,87
	estofado de pollo	3	0,16
	estofado de lengua de res	3	0,16
	seco de chivo	2	0,11
	bistec de carne/bistec de res	2	0,11
	bistec de lengua	1	0,05
	estofado de chancho	1	0,05
estofado de pato	1	0,05	
<b>Entremeses</b>	sango/sango con huevo frito/sango con chicharrón	185	10,08
	molo/molo con chicharrón/molo con maní/molo de guineo	183	9,97
	tamales	33	1,80
	humitas	22	1,20
	mote con chicharrón	19	1,04
	aucha de col	7	0,38
	zambates	3	0,16
	molo de plátano /molo de plátano con chicharrón	2	0,11
	tostado con chicharrón	2	0,11
	molo de yuca	1	0,05
	chumal	1	0,05
	aucha de achoccha	1	0,05
<b>Bebidas</b>	café	129	7,03
	corchata	36	1,96
	guarapo	25	1,36
	agua de hierva luisa	20	1,09
	colada de avena con naranjilla	2	0,11
	leche de tigre	2	0,11
	agua de cucharilla	1	0,05
	agua de culén	1	0,05
	agua de sachanís	1	0,05

	agua de san juan	1	0,05
	agua de hoja de naranja	1	0,05
	café con panela	1	0,05
	colada de sémola con panela	1	0,05
	colada de avena	1	0,05
	colada de plátano	1	0,05
	chicha jora	1	0,05
	jugo de naranja	1	0,05
	leche con zambo	1	0,05
	aguado de leche con trago	1	0,05
<b>Postres</b>	miel con quesillo	78	4,25
	calostro	53	2,89
	cuajadilla	32	1,74
	suspiros	16	0,87
	toronche pasado/dulce de toronche	14	0,76
	jalea de guayaba	9	0,49
	rompopo	8	0,44
	conserva de guayaba	7	0,38
	conserva de leche	7	0,38
	alfeniques/melcochas	7	0,38
	zapallo con dulce	5	0,27
	dulce de leche	4	0,22
	dulce de zapallo	3	0,16
	manjar de leche	3	0,16
	dulce de guayaba	2	0,11
	buñuelos con miel	2	0,11
	jalea de mango	2	0,11
	chocolatines(melcochas con maní)	1	0,05
	espumilla de guayaba	1	0,05
	conserva de papaya verde	1	0,05
	dulce de higos	1	0,05
	dulce de mango verde	1	0,05
	blanqueado de panela con maní	1	0,05
	miel de catana	1	0,05
	miel de palo	1	0,05
miel de tierra	1	0,05	
<b>Arroz</b>	cuero con papa	33	1,80
	chanfaina	10	0,54
	guatita/guata con maní	16	0,87
	tollo	5	0,27
	náparo	5	0,27
	menestra de sarandajas	1	0,05
	menestra de granos	1	0,05
<b>Harinas</b>	mazapanes	25	1,36
	biscochuelos	10	0,54
	bollos	5	0,27
	empanadas de harina	4	0,22
	paspas	3	0,16
	liberales	1	0,05
	máchica	1	0,05
<b>Hornados</b>	hornado de gallina criolla	6	0,33
	hornado de chancho	2	0,11
	hornado de pato	1	0,05
<b>Asados</b>	cecina de chancho	33	1,80
	cecina de carne de res	11	0,60



UNIVERSIDAD TÉCNICA

	carne asada de res	1	0,05
<b>Frituras</b>	fritada	34	1,85
<b>Visceras</b>	longanizas/salchicha de chancho(long)	22	1,20
	morcillas/negras	11	0,60
<b>TOTAL</b>		<b>1824</b>	<b>100,00</b>

b. Dónde recomienda consumirlos			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MERCADOS	Mercado Municipal	236	13,59
RESTAURANTES	Sabor y Recuerdos	456	26,27
	Puerta del sol	200	11,52
	Julio Veintimilla	35	2,02
	San Roque	33	1,90
HACIENDAS	Rancho la Palmira	140	8,06
	La Florida	2	0,12
BARRIO	Guallanamá	18	1,04
	Los Pozos	9	0,52
	Pénjamo	3	0,17
PERSONAS	Casa	350	20,16
	Dunia Andrade	61	3,51
	Poema Coronel	28	1,61
	Marco Luzuriaga	19	1,09
	María Jiménez	16	0,92
	Patricia Jaramillo	14	0,81
	Blanca Ruíz	10	0,58
	Ruth Castillo	7	0,40
	Amada Guerrero	6	0,35
	Nidya Uday	6	0,35
	Melva Castillo	6	0,35
	Lucy Andrade	5	0,29
	María López	5	0,29
	Ovidia Ruíz	5	0,29
	Rosa Coronel	5	0,29
	Marcia Flores	4	0,23
	Margoth Moreno	4	0,23
	Elena Gahona	4	0,23
	Blanca arrobo	4	0,23
	Graciela arrobo	4	0,23
	Amada Atarihuana	4	0,23
	Milady Chalaco	4	0,23
	Rosa Andrade	4	0,23
	Violeta Vásquez	3	0,17
	Rosa Elena Ruíz	3	0,17
	Zulema Lapo	3	0,17
	Miranda Lalangui	3	0,17
	Greis Castillo	3	0,17
	Carmita arrobo	2	0,12
	Lucinda arrobo	2	0,12
	Gloria Peña	2	0,12
	Lila Mena	2	0,12
	Segundo Masache	2	0,12
Dorinda Arrobo	1	0,06	



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

	Elena Jara	1	0,06
	Elvira Loaiza	1	0,06
	Lidia Castillo	1	0,06
TOTAL		<b>1736</b>	100,00

**c. Quién los prepara mejor**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
James Jaramillo	456	26,74
Hilda Terreros	200	11,73
Lila Castillo	140	8,21
Alba Merino	89	5,22
Marina Guerrero	71	4,16
Dunia andrade	61	3,58
Julio Veintimilla	35	2,05
María Merino	54	3,17
María Jiménez	33	1,94
Roque Regalado	33	1,94
Poema Coronel	31	1,82
Blanca Ruíz	30	1,76
Marco Luzuriaga	19	1,11
Rosa Coronel	16	0,94
Rosa andrade	15	0,88
Lila Mena	15	0,88
Patricia Jaramillo	15	0,88
Rediela Moreno	14	0,82
Amada Atarihuana	14	0,82
Erlinda Quezada	13	0,76
Ovidia Ruíz	11	0,65
Susana Regalado	11	0,65
Elena Loaiza	11	0,65
Elmira Moreno	11	0,65
Rosa Castillo	11	0,65
Edita Chamba	10	0,59
Blanca Jaya	10	0,59
Leonila de Quezada	10	0,59
Lida Manchay	10	0,59
Zoila Jumbo	10	0,59
Vicente Jaya	9	0,53
Carlos Castillo	9	0,53
Dolores Celi	9	0,53
Janeth Vega	9	0,53
Mónica Sinchire	9	0,53
Greis Castillo	9	0,53
Esperanza Ruíz	9	0,53
Elsa Guerrero	8	0,47
Rocío Moreno	8	0,47
Maura Quezada	8	0,47
Ruth Castillo	7	0,41
Lucinda Sarango	7	0,41
Fany Veintimilla	7	0,41
Amada Guerrero	6	0,35
Carmen Quezada	7	0,41
Hilda Ruíz	6	0,35
Livia Palacios	6	0,35
Lucha Ramos	6	0,35
Lucy Andrade	6	0,35
Melva Castillo	6	0,35
Nidya Uday	6	0,35
Rebeca Merino	6	0,35
Edilma Arrobo	5	0,29



UNIVERSIDAD TÉCNICA

María López	5	0,29
Nilda Merino	5	0,29
Rosa elena Ruíz	5	0,29
Violeta Vásquez	4	0,23
Graciela Arrobo	4	0,23
Blanca arrobo	4	0,23
Elsy Veintimilla	4	0,23
Elena Gahona	4	0,23
Marcia Flores	4	0,23
Margoth Moreno	4	0,23
Milady Chalaco	4	0,23
Verónica Valladolid	4	0,23
Consuelo Atarihuana	3	0,18
Zulema Lapo	3	0,18
Dorinda Arrobo	2	0,12
Carmita Arrobo	2	0,12
Miranda Lalangui	2	0,12
Segundo Masache	2	0,12
Ramiro Coronel	2	0,12
Gloria Peña	2	0,12
Alegría Merino	2	0,12
Lucinda Arrobo	2	0,12
María Guerrero	2	0,12
Lidia Castillo	1	0,06
Elena Jara	1	0,06
Elvira Loaiza	1	0,06
<b>TOTAL</b>	<b>1705</b>	<b>100,00</b>

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
Sopas	arroz de maíz con arveja	Barrio	Lubushco	Lida Manchay	
	arvejas con guineo/repe de arvejas	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
			Puerta del Sol	Hilda Terreros	
			Julio Veintimilla	Julio Veintimilla	
			San Roque	Roque Regalado	
		Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
		mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero	
		Barrios	Guallanamá	Vicente Jaya	
				Blanca Jaya	
				Elmira Moreno	
				Rocío Moreno	
			Elena Loaiza		
			Lubushco	Rosa Castillo	
				Dolores celi	
			Lida Manchay		
		Yaramine	Edita Chamba		
		Pénjamo	Maura Quezada		
			Leonila de Quezada		
			Erlinda Quezada		
		Personas	Margoth Moreno	Margoth Moreno	
			Ovidia Ruíz	Ovidia Ruíz	
			María Jimenez	María Jimenez	
			Janeth Vega	Janeth Vega	
			Zoila Jumbo	Zoila Jumbo	
	Elsa Guerra		Elsa Guerra		
	Amada Atarihuana		Amada Atarihuana		
	Consuelo Atarihuana		Consuelo Atarihuana		
	Rosa Andrade		Rosa Andrade		
	Lila Mena		Lila Mena		
	Fany Veintimilla		Fany Veintimilla		
	Blanca Ruíz		Blanca Ruíz		
	Mónica Sinchire		Mónica Sinchire		
	Patricia Jaramillo		Patricia Jaramillo		
	Susana Regalado		Susana Regalado		
	Poema Coronel		Poema Coronel		
	Rosa Coronel		Rosa Coronel		
	Edilma Arrobo	Edilma Arrobo			
	Lucha Ramos	Lucha Ramos			
	Grace Castillo	Grace Castillo			
	Repe	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
			Puerta del Sol	Hilda Terreros	
Julio Veintimilla			Julio Veintimilla		
San Roque			Roque Regalado		
Ranchos		Rancho "La Palmira"	Lila Castillo		
Barrios		Guallanamá	Rocío Moreno		
			Vicente Jaya		
			Blanca Jaya		
			Elmira Moreno		
		Elena Loaiza			
Lubushco	Carlos Castillo				





	Personas		Rosa Castillo
			Lida Manchay
		Yaramine	Edita Chamba
		Pénjamo	Maura Quezada
			Leonila de Quezada
			Erlinda Quezada
		Blanca Arrobo	Blanca Arrobo
		Lucy Andrade	Lucy Andrade
		Ovidia Ruíz	Ovidia Ruíz
		María Jimenez	María Jimenez
		Janeth Vega	Janeth Vega
		Zoila Jumbo	Zoila Jumbo
		Elsa Guerra	Elsa Guerra
		Consuelo Atarihuana	Consuelo Atarihuana
		Rosa Andrade	Rosa Andrade
		Susana Regalado	Susana Regalado
		Lila Mena	Lila Mena
		Grace Castillo	Grace Castillo
		Blanca Ruíz	Blanca Ruíz
		Mónica Sinchire	Mónica Sinchire
Dunia Andrade	Dunia Andrade		
Rosa Coronel	Rosa Coronel		
Edilma Arrobo	Edilma Arrobo		
Alba Merino	Alba Merino		
Poema Coronel	Poema Coronel		
repe mestizo	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
		Puerta del sol	Hilda Terreros
	Barrios	Lubushco	Lida Manchay
	Yaramine	Edita Chamba	Edita Chamba
porotos con guineo	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
		Poema Coronel	Poema Coronel
	personas	Rosa Coronel	Rosa Coronel
		Lucha Ramos	Lucha Ramos
		Nilda Merino	Nilda Merino
Blanca Ruíz	Blanca Ruíz		
sarandaja con guineo	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
	Personas	Rosa Andrade	Rosa Andrade
sarandajas con yuca	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
	Personas	Poema Coronel	Poema Coronel
sopa de habas	Barrios	Guallanamá	Rocío Moreno
	Personas	Lucha Ramos	Lucha Ramos
sopa de zapallo	Barrio	Guallanamá	Rocío Moreno
		Pénjamo	Maura Quezada
	Personas	Zoila Jumbo	Zoila Jumbo
sopón de haba	Barrios	Lubushco	Rosa Castillo
trigo con pata de chanco	mercado	María Merino	María Merino
locro de yuca	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
		Puerta del sol	Hilda Terreros
	Personas	Grace Castillo	Grace Castillo
Ovidia Ruíz		Ovidia Ruíz	
locro de zapallo	Personas	Rosa Coronel	Rosa Coronel
		Rediela Moreno	Rediela Moreno
Caldos	Aguado de pato	personas	casa
	Aguado de gallina criolla	Barrios	Yaramine
			Edita Chamba
			Rosa Castillo



UNIVERSIDAD TÉCNICA  
PARTICULAR DE LOJA  
personas

		Consuelo Atarihuana	Consuelo Atarihuana	
Caldo de gallina criolla	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
		Puerta del Sol	Hilda Terreros	
	Barrio	Pénjamo	Leonila de Quezada	
	personas	Zoila Jumbo	Erlinda Quezada	
sancocho de chanco	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
		Puerta del sol	Hilda Terreros	
	mercado	Alba Merino	Alba Merino	
		Marina Guerrero	Marina Guerrero	
		Rebeca Merino	Rebeca Merino	
	Barrio	Guallanamá	Elmira Moreno	
		Maura Quezada	Carlos Castillo	
	Personas	Melva Castillo	Maura Quezada	
		Susana Regalado	Melva Castillo	
		Lila Mena	Susana Regalado	
		Fany Veintimilla	Lila Mena	
		Dunia andrade	Fany Veintimilla	
Greis Castillo		Dunia andrade		
Carmen Quezada	Greis Castillo			
Carmen Quezada	Carmen Quezada			
sancocho de res	Personas	Melva Castillo	Melva Castillo	
Caldo de res	Restaurantes	Puerta del sol	Hilda Terreros	
Caldo de huevos	Rancho	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
estofados	estofado de carne de res	Personas	Ovidia Ruíz	
		Livia Palacios	Ovidia Ruíz	
	bistec de lengua	Barrio	Guallanamá	Blanca Jaya
		Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
	Puerta del Sol		Hilda Terreros	
	San Roque		Roque Regalado	
	Julio Veintimilla		Julio Veintimilla	
	mercado	María Merino	María Merino	
		Marina Guerrero	Marina Guerrero	
		Alba Merino	Alba Merino	
	Barrios	Pénjamo	Leonila de Quezada	
			Erlinda Quezada	
	estofado de gallina criolla	Personas	Elena Gaona	Elena Gaona
			Marcia Flores	Marcia Flores
			Milady Chalaco	Milady Chalaco
			Ruth Castillo	Ruth Castillo
			Melva castillo	Melva castillo
			Lucy Andrade	Lucy Andrade
			Amada Atarihuana	Amada Atarihuana
			María Jimenez	María Jimenez
Janeth Vega			Janeth Vega	
Zoila Jumbo			Zoila Jumbo	
seco de gallina criolla	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
		Puerta del sol	Hilda Terreros	
		Julio Veintimilla	Julio Veintimilla	
	mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero	
	Personas	Susana Regalado	Susana Regalado	
		Fany Veintimilla	Fany Veintimilla	
		Lila Mena	Lila Mena	
	Blanca Ruíz	Blanca Ruíz		



	estofado de pato		Guallanamá	Vicente Jaya
	estofado de pescado seco	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
		mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero
			Alba Merino	Alba Merino
		personas	Zulema Lapo	Zulema Lapo
			Rosa Coronel	Rosa Coronel
			Ovidia Ruíz	Ovidia Ruíz
	estofado de lengua de res	personas	Patricia Jaramillo	Patricia Jaramillo
	seco de chico	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
		mercado	mercado	Marina Guerrero
		Personas	Lucha Ramos	Lucha Ramos
Entremeses	chumal	casa	Amada Atarihuana	Amada Atarihuana
	humitas	Restaurantes	Puerta del Sol	Hilda Terreros
		mercado	María Merino	María Merino
		Barrios	Guallanamá	Elmira Moreno
				Rocío Moreno
		personas	Pénjamo	Erlinda Quezada
			Ruth Castillo	Ruth Castillo
			Dunia Andrade	Dunia Andrade
			Janeth Vega	Janeth Vega
	molido de platano con chicharron	personas	Poema Coronel	Poema Coronel
	molo de platano	personas	Amada Atarihuana	Amada Atarihuana
	molo	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
			Puerta del Sol	Hilda Terreros
			San Roque	Roque Regalado
			Julio Veintimilla	Julio Veintimilla
		Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
		mercado	Alba Merino	Alba Merino
			Marina Guerrero	Marina Guerrero
			María Merino	María Merino
		Barrios	Guallanamá	Elena Loaiza
				Elmira Moreno
			Lubushco	Lida Manchay
			Péjamo	Leonila de Quesada
Personas			Erlinda Quezada	
		Milady Chalaco	Milady Chalaco	
		Melva castillo	Melva castillo	
		Elena Gaona	Elena Gaona	
		María López	María López	
		Blanca Arrobo	Blanca Arrobo	
		Lucy Andrade	Lucy Andrade	
		Amada Atarihuana	Amada Atarihuana	
	Amada Guerrero	Amada Guerrero		
	Ovidia Ruíz	Ovidia Ruíz		
	Grace Castillo	Grace Castillo		
	Lila Mena	Lila Mena		
	María Jimenez	María Jimenez		
	Janeth Vega	Janeth Vega		
	Zoila Jumbo	Zoila Jumbo		
	Elsa Guerra	Elsa Guerra		
Poema Coronel	Poema Coronel			



		Amada Atarihuana	Amada Atarihuana	
		Patricia Jaramillo	Patricia Jaramillo	
		Blanca Ruíz	Blanca Ruíz	
		Hilda Ruíz	Hilda Ruíz	
		Blanca Ruíz	Blanca Ruíz	
		Rosa Coronel	Rosa Coronel	
		Ovidia Ruíz	Ovidia Ruíz	
		Esperanza Ruíz	Esperanza Ruíz	
	molo con chicharrón	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
			Puerta del Sol	Hilda Terreros
			"San Roque"	Roque Regalado
		Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
		mercado	Alba Merino	Alba Merino
		personas	Violeta Vásquez	Violeta Vásquez
			María Merino	María Merino
Ruth Castillo			Ruth Castillo	
Patricia Jaramillo			Patricia Jaramillo	
Margoth Moreno			Margoth Moreno	
Susana Regalado	Susana Regalado			
Edilma Arrobo	Edilma Arrobo			
Carmen Quezada	Carmen Quezada			
Alegría Merino	Alegría Merino			
Nilda Merino	Nilda Merino			
María Jiménez	María Jiménez			
Poema Coronel	Poema Coronel			
sango	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
		Puerta del Sol	Hilda Terreros	
		San Roque	Roque Regalado	
		Julio Veintimilla	Julio Veintimilla	
	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
	Mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero	
		María Merino	María Merino	
		Alba Merino	Alba Merino	
	Barrio	Guallanamá	Elena Loaiza	
			Rocío Moreno	
			Vicente Jaya	
		Pénjamo	Erlinda Quezada	
	Leonila de Quesada			
	Personas	María López	María López	
		Violeta Vásquez	Violeta Vásquez	
		Elena Gaona	Elena Gaona	
		Blanca Arrobo	Blanca Arrobo	
		Marcia Flores	Marcia Flores	
		Milady Chalaco	Milady Chalaco	
		Ruth Castillo	Ruth Castillo	
Melva castillo		Melva castillo		
Lucy Andrade		Lucy Andrade		
Amada Atarihuana		Amada Atarihuana		
Rosa Andrade		Rosa Andrade		
Amada Guerrero		Amada Guerrero		
Lila Mena		Lila Mena		
Margoth Moreno		Margoth Moreno		
Ovidia Ruíz		Ovidia Ruíz		
Patricia Jaramillo	Patricia Jaramillo			



			María Jimenez	María Jimenez
			Janeth Vega	Janeth Vega
			Zoila Jumbo	Zoila Jumbo
			Elsa Guerra	Elsa Guerra
			Grace Castillo	Grace Castillo
			Elvira Loaiza	Elvira Loaiza
			Esperanza Ruíz	Esperanza Ruíz
			Dunia Andrade	Dunia Andrade
			Rosa Coronel	Rosa Coronel
			Edilma Arrobo	Edilma Arrobo
			Lucha Ramos	Lucha Ramos
			Grace Castillo	Grace Castillo
			Ovidia Ruíz	Ovidia Ruíz
			Alegria Merino	Alegria Merino
			Poema Coronel	Poema Coronel
	tamales	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
		Mercado	María Merino	María Merino
		Barrios	Guallanamá	Elmira Moreno
			Pénjamo	Rocío Moreno
		Personas	Ruth Castillo	Maura Quezada
			Dunia Andrade	Erlinda Quezada
			Janeth Vega	Ruth Castillo
			Amada Atarihuana	Dunia Andrade
			Rediela Moreno	Janeth Vega
		tollo	Mercado	Marina Guerrero
bebidas	Agua de hierba luisa	Barrio	Lubushco	Lida Manchay
	Agua de cucharilla	Barrio	Guallanamá	Blanca Jaya
	Agua de culén	Personas	Rosa Andrade	Rosa Andrade
	Agua de hoja de naranja	Personas	Rosa andrade	Rosa andrade
	agua de sachanís	Barrios	Yaramine	Editha Chamba
	Agua de San Juan	Barrios	Yaramine	Editha Chamba
	colada de sémola/panela	Barrio	Guallanamá	Blanca Jaya
	colada de avena con naranjilla	personas	Poema Coronel	Poema Coronel
	Aguado de leche con trago	Ranchos	Rancho La Palmira	Lila Castillo
		Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
			Puerta del Sol	Hilda Terreros
			San Roque	Roque Regalado
			Julio Veintimilla	Julio Veintimilla
		Barrios	Guallanamá	Elena Loaiza
			Lubushco	Dolores Celi
			Pénjamo	Maura Quezada
				Leonila de Quesada
		mercado	Marina Guerrero	Erlinda Quezada
		Personas	Miranda Lalangui	Marina Guerrero
			Elena Gaona	Miranda Lalangui
			María López	Elena Gaona
			Violeta Vásquez	María López
	Lucy Andrade		Violeta Vásquez	
	Amada Atarihuana		Lucy Andrade	
	Rosa Andrade		Amada Atarihuana	
	Amada Guerrero	Rosa Andrade	Amada Guerrero	



			Amada Atarihuana	Amada Atarihuana	
			Lila Mena	Lila Mena	
			Susana Regalado	Susana Regalado	
			Elsy Veintimilla	Elsy Veintimilla	
			Rosa Coronel	Rosa Coronel	
			Blanca Ruíz	Blanca Ruíz	
			Esperanza Ruíz	Esperanza Ruíz	
			Rediela Moreno	Rediela Moreno	
			Ovidia Ruíz	Ovidia Ruíz	
	café con panela	Guallanmá	Blanca Jaya	Blanca Jaya	
	horchata	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
			Puerta del Sol	Hilda Terreros	
		mercado	María Merino	María Merino	
		Barrios	Pénjamo	Erlinda Quezada	
		personas		Blanca Arrobo	Blanca Arrobo
				Zoila Jumbo	Zoila Jumbo
				Amada Atarihuana	Amada Atarihuana
				Rosa Coronel	Rosa Coronel
				Susana Regalado	Susana Regalado
				Blanca Ruíz	Blanca Ruíz
				Mónica Sinchire	Mónica Sinchire
				Rediela Moreno	Rediela Moreno
				Edilma Arrobo	Edilma Arrobo
				Grace Castillo	Grace Castillo
		María Jimenez	María Jimenez		
	leche con zambo	Barrios	Lubushco	Dolores Celi	
	chicha jora	Personas	Amada Atarihuana	Amada Atarihuana	
	guarapo	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
		Haciendas	Hacienda "La Florida"	Ramiro Coronel	
		personas	Yaramine	Edita Chamba	
				Rosa Castillo	
			Lubushco	Lida Manchay	
			Segundo Masache	Segundo Masache	
postres	miel con quesillo	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
			Puerta del Sol	Hilda Terreros	
			San Roque	Roque Regalado	
			Julio Veintimilla	Julio Veintimilla	
		Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
		mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero	
		Barrios	Lubushco	Rosa Castillo	
			Yaramine	Edita Chamba	
		Personas	Marcia Flores	Marcia Flores	
			Lidia Castillo	Lidia Castillo	
			Milady Chalaco	Milady Chalaco	
			Amada Guerrero	Amada Guerrero	
			Verónica Valladolid	Verónica Valladolid	
			María Jimenez	María Jimenez	
	Miranda Lalangui		Miranda Lalangui		
	María López		María López		
	cuajadilla	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
		Barrios	Guallanamá	Vicente Jaya	
				Rosa Castillo	
			Pénjamo	Leonila de Quesada	



UNIVERSIDAD TÉCNICA

	Personas	Verónica Valladolid	Verónica Valladolid
		Poema Coronel	Poema Coronel
calostro	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
	Barrios	Yaramine	Edita Chamba
	Personas	Poema Coronel	Poema Coronel
alfeñiques	Personas	Blanca Ruíz	Blanca Ruíz
blanqueado de panela con mani	Haciendas	Hacienda La Florida	Ramiro Coronel
chocolatines (melcochas de mani)		Miranda Lalangui	Miranda Lalangui
conserva de guayaba	mercado	María Merino	María Merino
	Barrios	Yaramine	Edita Chamba
		Pénjamo	Erlinda Quezada
	personas	Elena Jara	Elena Jara
	Restaurantes	Puerta del Sol	Hilda Terreros
conserva de leche	Rancho	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
	Barrios	Guallanamá	Carlos Castillo
	mercado	María Merino	María Merino
		María Merino	María Merino
	Personas	Gloria Peña	Gloria Peña
conserva de papaya verde	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
dulce de leche	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
	personas	Zulema Lapo	Zulema Lapo
manjar de leche	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
	personas	Melva castillo	Melva castillo
miel de palo	NSC	NSC	NSC
miel de catana	NSC	NSC	NSC
miel de tierra	NSC	NSC	NSC
rompopo	Barrio "Los Pozos"	Carmita Arrobo	Carmita Arrobo
		Dorinda arrobo	Dorinda arrobo
suspiros	Personas	Marco luzuriaga	Marco luzuriaga
dulce de higos	casa	Elena Loaiza	Elena Loaiza
dulce de mango verde	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
toronche pasado	Barrios	Guallanamá	Elmira Moreno
		Lubuschco	Rosa Castillo
	Personas	Carmen Quezada	Carmen Quezada
dulce de toronche	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
	Barrios	Guallanamá	Carlos Castillo
dulce de zapallo	Barrios	Pénjamo	Maura Quezada
	Personas	Zoila Jumbo	Zoila Jumbo
		Rosa Coronel	Rosa Coronel
espumilla de guayaba	Guallanmá	Vicente Jaya	Vicente Jaya
jalea de guayaba	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
	mercado	María Merino	María Merino
	personas	Gloria Peña	Gloria Peña
jalea de mango	mercado	María Merino	María Merino
arroz	chanfaina	Rancho	Rancho "La Palmira"
		mercado	Alba Merino
			Marina Guerrero
			María Merino
			Rebeca Merino
	Barrios	Guallanamá	
cuero con papa	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo



			Patricia Jaramillo	Patricia Jaramillo
			Poema Coronel	Poema Coronel
	guata con maní	mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero
			Alba Merino	Alba Merino
	guatita	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
	menestra de granos	personas	Elsa Guerrero	Elsa Guerrero
	menestra de sarandaja	Personas	Poema Coronel	Poema Coronel
	náparo	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
		mercado	mercado	Alba Merino
		personas	Dolores Celi	Dolores Celi
harinas	biscochuelos	Personas	Dunia Andrade Graciela arrobo Nidia Uday	Dunia Andrade Graciela arrobo Nidia Uday
	bollos de harina de trigo	Personas	Marco luzuriaga	Marco luzuriaga
			Rosa Elena Ruíz	Rosa Elena Ruíz
	buñuelos con miel	Personas	Dunia andrade	Dunia andrade
	empanadas de harina	mercado	María Merino	María Merino
		Personas	Zoila Jumbo	Zoila Jumbo
	empanadas de harina	mercado	María Merino	María Merino
		mazapanes	mercado	Blanca Ruíz
	Barrios		Guallanamá	Elmira Moreno
			Los Pozos	Lucinda Sarango
			Rosa Elena Ruíz	Rosa Elena Ruíz
	personas		Blanca Ruíz	Blanca Ruíz
Marco Luzuriaga			Marco Luzuriaga	
Dorinda Arrobo			Dorinda Arrobo	
Lucinda Arrobo			Lucinda Arrobo	
Graciela Arrobo		Graciela Arrobo		
paspas	Personas	Nidya Uday	Nidya Uday	
asados	cecina de res	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
			Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
			Puerta del sol	Hilda Terreros
		mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero
			Alba Merino	Alba Merino
			casa	Carmen Quezada
	cecina	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
			"San Roque"	Roque Regalado
			Puerta del Sol	Hilda Terreros
		Rancho	Rancho La Palmira	Lila Castillo
		mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero
			Alba Merino	Alba Merino
		Barrios	Guallanamá	Carlos Castillo
		personas	Lila Mena	Lila Mena
			Fany Veintimilla	Fany Veintimilla
Livia Palacios	Livia Palacios			
Rediela Moreno	Rediela Moreno			
Lucha Ramos	Lucha Ramos			
Carmen Quezada	Carmen Quezada			
hornados	hornado de gallina criolla	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
		mercado	Alba Merino	Alba Merino
			Marina Guerrero	Marina Guerrero
		personas	Elsa Guerrero	Elsa Guerrero
			Susana Regalado	Susana Regalado





			Mónica Sinchire	Mónica Sinchire
	hornado de pato	Barrios	Guallanaaamá	Carlos Castillo
frituras	fritada	Restaurantes	Puerta del Sol	Hilda Terreros
		Mercado	María Merino	María Merino
			Marina Guerrero	Marina Guerrero
			Alba Merino	Alba Merino
		Personas	Janeth Vega	Janeth Vega
			Elsa Guerro	Elsa Guerro
			Susana Regalado	Susana Regalado
			Lila Mena	Lila Mena
			Fany Veintimilla	Fany Veintimilla
			Mónica Sinchire	Mónica Sinchire
	Livia Palacios		Livia Palacios	
	mote con chicharrón	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
			San Roque	Roque Regalado
		Mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero
			Alba Merino	Alba Merino
Personas		María Jiménez	María Jiménez	
Lucha Ramos	Lucha Ramos			
vísceras	longaniza	Mercado	Alba Merino	Alba Merino
			Alba Merino	Alba Merino
			Rebeca Merino	Rebeca Merino
			Marina Guerrero	Marina Guerrero
	morcillas	Mercado	Alba Merino	Alba Merino
			Personas	Blanca Ruíz
	negras	Mercado	Alba Merino	Alba Merino

## PREGUNTA N° 2

2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Sopas</b>	fanesca	11	1,84
	sancocho de chancho	2	0,34
	repe blanco	1	0,17
	aguado de pollo	1	0,17
	aguado de pato	1	0,17
<b>Caldos</b>	caldo de gallina criolla	31	5,19
	caldo de huevos	16	2,68
	caldo de res	1	0,17
<b>Estofados</b>	madre olla de pescado	58	9,72
	estofado de gallina criolla	46	7,71
	estofado de pescado	45	7,54
	seco de gallina criolla	41	6,87
	seco de chivo	39	6,53
	náparo	24	4,02
	madre olla de cuero	4	0,67
	estofado de pato	2	0,34
<b>Entremes</b>	tollo	73	12,23
	humitas	1	0,17
<b>Bebidas</b>	aguado de leche con trago	61	10,22
	leche de tigre	8	1,34
	horchata	2	0,34
	canelazo con naranjilla	1	0,17
<b>Postres</b>	suspiros	4	0,67
	rompoppe	1	0,17
	miel con quesillo	1	0,17
	blanqueado de dulce con maní	1	0,17
	conserva de leche	1	0,17
<b>Harinas</b>	bizcochuelos	8	1,34
	empanadas de harina	4	0,67
	mazapanes	4	0,67
<b>Hornados</b>	hornado de gallina criolla	67	11,22
	hornado de pato	1	0,17
<b>Asados</b>	cecina	1	0,17
<b>Frituras</b>	fritada	33	5,53
	pescado frito	2	0,34
<b>TOTAL</b>		<b>597</b>	<b>100,00</b>



<b>b. Dónde recomienda consumirlos</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
MERCADOS	Mercado Municipal	188	27,29
RESTAURANTES	Sabor y Recuerdos	133	19,30
	Puerta del sol	76	11,03
	Julio Veintimilla	22	3,19
	San Roque	10	1,45
HACIENDAS	Rancho la Palmira	84	12,19
BARRIO	Vicente Jaya	8	1,16
	Lubuzhco	3	0,44
	Erlinda Quezada	3	0,44
PERSONAS	Dunia Andrade	8	1,16
	Poema Coronel	6	0,87
	Margoth Moreno	6	0,87
	Amada Guerrero	4	0,58
	María Merino	3	0,44
	Melva Castillo	3	0,44
	Lila Mena	2	0,29
	Patricia Jaramillo	2	0,29
	Lucy Andrade	2	0,29
	Elena Gahona	2	0,29
	Lidia Castillo	1	0,15
	Marcia Flores	1	0,15
	Milady Chalaco	1	0,15
	Rediela Moreno	1	0,15
	Rosa Andrade	1	0,15
	Ruth Castillo	1	0,15
	Segundo Masache	1	0,15
	Violeta Vásquez	1	0,15
		Ovidia Ruíz	1
casa	casa	115	16,69
<b>TOTAL</b>		<b>689</b>	<b>100,00</b>

c. Quién los prepara mejor		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Marina Guerrero	149	20,78
James Jaramillo	133	18,55
Lila Castillo	84	11,72
Hilda Terreros	82	11,44
Alba Merino	27	3,77
Julio Veintimilla	22	3,07
Marco Luzuriaga	19	2,65
Roque Regalado	10	1,39
Lila Mena	9	1,26
Esperanza Ruíz	9	1,26
Poema Coronel	9	1,26
Vicente Jaya	8	1,12
María Merino	8	1,12
Rocío Moreno	8	1,12
María Jiménez	7	0,98
Elena Loaiza	7	0,98
Dunia andrade	7	0,98
Margoth Moreno	6	0,84
Elsy Veintimilla	5	0,70
Erlinda Quezada	5	0,70
Fany Veintimilla	5	0,70
Lida Manchay	5	0,70
Rosa elena Ruíz	5	0,70
Rosa Castillo	4	0,56
Amada Guerrero	4	0,56
Edita Chamba	4	0,56
Elmira Moreno	4	0,56
Rediela Moreno	4	0,56
Amada Atarihuana	3	0,42
Hilda Ruíz	3	0,42
Janeth Vega	3	0,42
Elsa Guerrero	3	0,42
Madame castillo	3	0,42
Melva Castillo	3	0,42
Mónica Sinchire	3	0,42
Nilda Merino	3	0,42
Ovidia Ruíz	3	0,42
Rebeca Merino	3	0,42
Rosa andrade	3	0,42
Rosa Coronel	3	0,42
Susana Regalado	3	0,42
Carlos Castillo	2	0,28
Edilma Arrobo	2	0,28
Elena Gahona	2	0,28
Leonila de Quezada	2	0,28
Lucy Andrade	2	0,28
Zoila Jumbo	2	0,28
Edwin Flores	1	0,14
Consuelo Atarihuana	1	0,14



UNIVERSIDAD TÉCNICA

Eva Berrú	1	0,14
Greis Castillo	1	0,14
Lidia Castillo	1	0,14
Alegría Merino	1	0,14
Livia Palacios	1	0,14
Marcia Flores	1	0,14
María Guerrero	1	0,14
María López	1	0,14
Maura Quezada	2	0,28
Milady Chalaco	1	0,14
Patricia Jaramillo	2	0,28
Ruth Castillo	1	0,14
Segundo Masache	1	0,14
Verónica Valladolid	1	0,14
Blanca arrobo	1	0,14
Blanca Jaya	1	0,14
Blanca Ruíz	1	0,14
Violeta Vásquez	1	0,14
<b>TOTAL</b>	<b>722</b>	<b>100,70</b>



UNIVERSIDAD TÉCNICA  
PARTICULAR DE LOJA  
La Universidad Católica de Loja

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Sopas	repe blanco	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
	fanesca	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
			Puerta del sol	Hilda Terreros
			Alba Merino	Alba Merino
		Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
		Personas	Melva castillo	Melva castillo
			María Jimenez	María Jimenez
			Rosa Andrade	Rosa Andrade
			Lila Mena	Lila Mena
	Fany Veintimilla	Fany Veintimilla		
sopa de huevos	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
sancocho de chancho	Mercado	Alba Merino	Alba Merino	
Caldos	caldo de gallina criolla	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
			Puerta del sol	Hilda Terreros
			Julio Veintimilla	Julio Veintimilla
			San Roque	Roque Regalado
		Mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero
		Barrio	Guallanamá	Vicente Jaya
			Elena Loaiza	
			Pénjamo	Leonila de Quezada
		Erlinda Quezada		
		Personas	Zoila Jumbo	Zoila Jumbo
			Elsy Veintimilla	Elsy Veintimilla
			Hilda Ruíz	Hilda Ruíz
			Alegría Merino	Alegría Merino
			Consuelo Atarihuana	Consuelo Atarihuana
	Nilda Merino		Nilda Merino	
	María Jimenez	María Jimenez		
	aguado de pollo	Personas	Poema Coronel	Poema Coronel
	aguado de pato	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
	caldo de huevos	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
			Puerta del Sol	Hilda Terreros
Julio Veintimilla			Julio Veintimilla	
Ranchos		Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
Barrios		Guallanamá	Elmira Moreno	
		Lubushco	Madame Castillo	
			Rosa Castillo	
			Lida Manchay	
Personas	Ovidia Ruíz	Ovidia Ruíz		
caldo de res	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
Estofados	seco de gallina criolla	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
			Puerta del Sol	Hilda Terreros
			Julio Veintimilla	Julio Veintimilla
			"San Roque"	Roque Regalado
		mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero
		Barrios	Blanca Jaya	Blanca Jaya
			Lubushco	Rosa Castillo
			Pénjamo	Leonila de Quesada
		Personas	Erlinda Quezada	
			Elsy Veintimilla	Elsy Veintimilla
		Poema Coronel	Poema Coronel	



		Zoila Jumbo	Zoila Jumbo	
		Lucy Andrade	Lucy Andrade	
		Elsa Guerro	Elsa Guerro	
<b>estofado de pato</b>	Personas	Melva castillo	Melva castillo	
<b>seco de chivo</b>	Restaurantes	Puerta del sol	Hilda Terreros	
		Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
	mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero	
		Alba Merino	Alba Merino	
	Personas	Poema coronel	Poema coronel	
		Rediela Moreno	Rediela Moreno	
		Mónica Sinchire	Mónica Sinchire	
<b>estofado de pescado</b>	Restaurantes	Susana Regalado	Susana Regalado	
		Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
		Puerta del Sol	Hilda Terreros	
		San Roque	Roque Regalado	
	Ranchos	Julio Veintimilla	Julio Veintimilla	
		Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
	mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero	
		Alba Merino	Alba Merino	
	Barrios	Guallanamá	Rocío Moreno	
		Pénjamo	Maura Quezada	
			Erlinda Quezada	
	Personas	Amada Atarihuana	Amada Atarihuana	
		Rosa Andrade	Rosa Andrade	
		Lila Mena	Lila Mena	
		Fany Veintimilla	Fany Veintimilla	
		Hilda Ruíz	Hilda Ruíz	
		Esperanza Ruíz	Esperanza Ruíz	
		Nilda Merino	Nilda Merino	
		Ovidia Ruíz	Ovidia Ruíz	
Rosa Coronel		Rosa Coronel		
Rosa Castillo		Rosa Castillo		
Edilma Arrobo		Edilma Arrobo		
Poema Coronel		Poema Coronel		
<b>madre olla de pescado</b>	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
		Puerta del Sol	Hilda Terreros	
		San Roque	Roque Regalado	
		Julio Veintimilla	Julio Veintimilla	
	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
	mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero	
		Lila Mena	Lila Mena	
	Personas	María Jimenez	María Jimenez	
		Elsa Guerro	Elsa Guerro	
		Poema Coronel	Poema Coronel	
Rosa Coronel		Rosa Coronel		
Amada Atarihuana		Amada Atarihuana		
madre olla de cuero	Rediela Moreno	Rediela Moreno		
	Personas	Elsa Guerro	Elsa Guerro	
<b>Entremes</b>	tamales	Barrios	Iubushco	
		Personas	Madame Castillo	
	humitas	Personas	Dunia Andrade	James Jaramillo
		tollo	Personas	Dunia Andrade
Restaurantes	Sabor y Recuerdos		James Jaramillo	
		Puerta del Sol	Hilda Terreros	



			Julio Veintimilla	Julio Veintimilla	
		Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
		Barrios	Pénjamo	Maura Quezada	
			Lila Mena	Lila Mena	
		Personas	Margoth Moreno	Margoth Moreno	
			Poema Coronel	Poema Coronel	
			Janeth Vega	Janeth Vega	
			Rosa Coronel	Rosa Coronel	
			Amada Atarihuana	Amada Atarihuana	
			Fany Veintimilla	Fany Veintimilla	
			Elsy Veintimilla	Elsy Veintimilla	
			Esperanza Ruíz	Esperanza Ruíz	
			Ovidia Ruíz	Ovidia Ruíz	
Bebidas	guarapo/leche tigre	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
		Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
		Barrios	Guallanamá	Vicente Jaya	Elena Loaiza
				Yaramine	Edita Chamba
		Personas	Segundo Masache	Segundo Masache	
			Janeth Vega	Janeth Vega	
	Restaurantes		Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
	aguado de leche con trago	mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero	
		Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
		Barrios	Guallanamá	Vicente Jaya	
		Personas	Verónica Valladolid	Verónica Valladolid	
			Fany Veintimilla	Fany Veintimilla	
			Poema Coronel	Poema Coronel	
	horchata	mercado	María Merino	María Merino	
	Postres	suspiros	Barrios	Guallanamá	Vicente Jaya
rompopo			Los Pozos	Lucina Sarango	
miel con quesillo		Personas	Poema Coronel	Poema Coronel	
blanqueado de dulce con maní		Personas	Elena Loaiza	Elena Loaiza	
Arroz		náparo	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
	mercado		Marina Guerrero	Marina Guerrero	
	Personas		Alba Merino	Alba Merino	
			Susana Regalado	Susana Regalado	
	arroz moro	Restaurantes	Puerta del Sol	Hilda Terreros	
	Personas	Elena Gaona	Elena Gaona		
Harinas	empanadas de harina	Mercado	María Merino	María Merino	
	bischochuelos	Barrio	Guallanamá	Vicente Jaya	
			lubushco	Lida Manchay	
		Yaramine	Edita Chamba		
		Barrio	Los Pozos	Lucina Sarango	
masapanes	Personas	Dunia Andrade	Dunia Andrade		
Hornados	hornado de gallina criolla	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo	
		Ranchos	Puerta del Sol	Hilda Terreros	
			Julio Veintimilla	Julio Veintimilla	
			Rancho "La Palmira"	Lila Castillo	
		mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero	
		Personas	María López	María López	
			Melva castillo	Melva castillo	
Rosa Andrade	Rosa Andrade				





UNIVERSIDAD TÉCNICA  
PARTICULAR DE LOJA  
La Universidad Católica de Loja

			Erlinda Quezada	Erlinda Quezada
			Amada Guerrero	Amada Guerrero
			Zoila Jumbo	Zoila Jumbo
			Rediela Moreno	Rediela Moreno
			Mónica Sinchire	Mónica Sinchire
			Patricia Jaramillo	Patricia Jaramillo
			Blanca Ruíz	Blanca Ruíz
	hornado de pato	Personas	Carlos Castillo	Carlos Castillo
<b>Asados</b>	cecina	Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
		mercado	Marina Guerrero	Marina Guerrero
			Alba Merino	Alba Merino
		Personas	Elmira Moreno	Elmira Moreno
<b>Frituras</b>	fritada	Restaurantes	Sabor y Recuerdos	James Jaramillo
		Ranchos	Rancho "La Palmira"	Lila Castillo
		mercado	Alba Merino	Alba Merino
			Rebeca Merino	Rebeca Merino
			Marina Guerrero	Marina Guerrero
		Barrios	Guallanamá	Vicente Jaya
			Elena Loaiza	Elena Loaiza
	pescado frito	Restaurantes	Puerta del Sol	Hilda Terreros

PREGUNTA Nº 3

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

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Sopas</b>	arvejas con guineo/repe de arvejas	229	18,93
	repe	174	14,38
	repe planco	51	4,21
	sancocho de chancho	44	3,64
	repe mestizo	14	1,16
	porotos con guineo	10	0,83
	sarandaja con yuca	10	0,83
	sarandaja con guineo	7	0,58
	aguado de gallina	2	0,17
	sopón de habas	1	0,08
	sopa de zapallo	1	0,08
	aguado de pato	1	0,08
<b>Caldos</b>	caldo de gallina criolla	4	0,33
	caldo de res	2	0,17
<b>Estofados</b>	estofado de gallina criolla/seco de gallina criolla	112	9,26
	estofado de pescado	5	0,41
	estofado de lengua de res	2	0,17
	estofado de chancho	1	0,08
	estofado de pato	1	0,08
	estofado de pollo	1	0,08
<b>Entremeses</b>	molo/molo con chicharrón/molo con maní	143	11,82
	sango/sango con chicharrón	127	10,50
	tamales	42	3,47
	humitas	23	1,90
	zambates	1	0,08
	molido de plátano con chicharrón	1	0,08
	aucha de col	1	0,08
	tollo	1	0,08
<b>Bebidas</b>	café	66	5,45
	horchata	16	1,32
	limonada	5	0,41
	agua de hierba luisa	4	0,33
	guarapo	3	0,25
	agua de hoja de naranja	2	0,17
	leche con zambo	1	0,08
	agua de sachanís	1	0,08
	colada de sémola con panela	1	0,08
	cuajadilla	1	0,08
<b>Postres</b>	miel con quesillo	16	1,32
	zapallo con dulce	3	0,25
	calostro	2	0,17
	suspiros	1	0,08
	rompope	1	0,08
	dulce de guayaba	1	0,08
	conserva de leche	1	0,08
	dulce de leche	1	0,08
<b>Arroz</b>	guatita/guata con maní	6	0,50
	cuero con papa	4	0,33
	arroz con pollo	1	0,08
	menestra de granos	1	0,08



UNIVERSIDAD TÉCNICA

<b>Harinas</b>	bizcochuelos	10	<b>0,83</b>
	mazapanes	2	<b>0,17</b>
	roschas	1	<b>0,08</b>
	bollos	1	<b>0,08</b>
<b>Hornados</b>	hornado de gallina criolla	1	<b>0,08</b>
<b>Asados</b>	cecina de chancho	14	<b>1,16</b>
	cecina de carne de res	6	<b>0,50</b>
	carne asada de res	1	<b>0,08</b>
<b>Frituras</b>	fritada	17	<b>1,40</b>
Vísceras	salchicha de chancho/longanizas	3	<b>0,25</b>
	morcillas	1	<b>0,08</b>
<b>TOTAL</b>		<b>1210</b>	<b>100,00</b>



<b>b. Dónde recomienda consumirlos</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
RESTAURANTES	Sabor y Recuerdos	422	34,48
	Puerta del sol	203	16,58
	San Roque	33	2,70
	Julio Veintimilla	24	1,96
RANCHOS	Rancho la Palmira	29	2,37
MERCADOS	Mercado Municipal	111	9,07
BARRIOS	Guallanamá	5	0,41
		4	0,33
	Pénjamo	6	0,49
CASA	Casa	228	18,63
PERSONAS	Dunia Andrade	36	2,94
	María Jiménez	12	0,98
	Patricia Jaramillo	12	0,98
	Poema Coronel	11	0,90
	Amada Guerrero	8	0,65
	Amada atarihuana	6	0,49
	Rosa Andrade	6	0,49
	Violeta Vásquez	5	0,41
	Marcia Flores	5	0,41
	Milady Chalaco	5	0,41
	Lidia Castillo	5	0,41
	Blanca Arrobo	4	0,33
	Blanca Ruíz	4	0,33
	Elena Gahona	4	0,33
	María López	4	0,33
	Miranda Lalangui	4	0,33
	Ruth Castillo	4	0,33
	Zulema Lapo	4	0,33
	Margoth Moreno	3	0,25
	Greis Castillo	2	0,16
	Lila Mena	2	0,16
	Marco Luzuriaga	2	0,16
	Melva Castillo	2	0,16
	María Merino	2	0,16
	Nidya Uday	2	0,16
	Rosa Coronel	2	0,16
	Rosa Elena Ruíz	1	0,08
	Elvira Loaiza	1	0,08
	Graciela arrobo	1	0,08
	<b>TOTAL</b>		<b>1224</b>



UNIVERSIDAD TÉCNICA

## c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
James Jaramillo	417	35,70
Hilda Terreros	207	17,72
Marina Guerrero	55	4,71
Dunia andrade	43	3,68
Roque Regalado	33	2,83
Alba Merino	29	2,48
Lila Castillo	27	2,31
Julio Veintimilla	25	2,14
María Merino	21	1,80
Blanca Ruíz	20	1,71
Patricia Jaramillo	18	1,54
Amada Atarihuana	14	1,20
Rosa Andrade	13	1,11
Poema Coronel	13	1,11
Lila Mena	12	1,03
Erlinda Quezada	9	0,77
Rediela Moreno	9	0,77
Rosa Coronel	9	0,77
Amada Guerrero	8	0,68
Elena Loaiza	8	0,68
Lida Manchay	7	0,60
Janeth Vega	6	0,51
Mónica Sinchire	6	0,51
Edita Chamba	6	0,51
Esperanza Ruíz	6	0,51
Leonila de Quezada	6	0,51
Livia Palacios	6	0,51
Greis Castillo	6	0,51
Dolores Celi	5	0,43
Elmira Moreno	5	0,43
Elsa Guerrero	5	0,43
Lidia Castillo	5	0,43
Lucha Ramos	5	0,43
Marcia Flores	5	0,43
Nilda Merino	5	0,43
Rosa Castillo	5	0,43
Vicente Jaya	5	0,43
Zoila Jumbo	5	0,43
Violeta Vásquez	5	0,43
María López	4	0,34
Miranda Lalangui	4	0,34
Ovidia Ruíz	4	0,34
Rocío Moreno	4	0,34
Ruth Castillo	4	0,34
Zulema Lapo	4	0,34
Blanca arrobo	4	0,34
Carlos Castillo	4	0,34
Carmen Quezada	4	0,34
Edilma Arrobo	4	0,34
Elena Gahona	4	0,34
Fany Veintimilla	4	0,34
Margoth Moreno	3	0,26
Rebeca Merino	3	0,26
Elsy Veintimilla	3	0,26



UNIVERSIDAD TÉCNICA

Consuelo Atarihuana	2	0,17
María Guerrero	2	0,17
Milady Chalaco	2	0,17
Hilda Ruíz	2	0,17
Marco Luzuriaga	2	0,17
Edwin Flores	1	0,09
Elena Jara	1	0,09
Elvira Loaiza	1	0,09
Rosa elena Ruíz	1	0,09
Graciela Arrobo	1	0,09
Alegría Merino	1	0,09
Verónica Valladolid	1	0,09
<b>TOTAL</b>	<b>1168</b>	<b>100,00</b>

PREGUNTA Nº 4

... platos con los más demandados por los visitantes en este sector.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	arvejas con guineo/repe de arvejas	136	16,37
	repe/repe blanco /repe mestizo	79	9,51
	sancocho de chancho	42	5,05
	sarandaja con yuca	7	0,84
	aguado de gallina	1	0,12
	porotos con guineo	1	0,12
Caldos	caldo de gallina criolla	10	1,20
Estofados	estofado de gallina criolla/seco de gallina criolla	169	20,34
	estofado de pescado	3	0,36
	estofado de pollo	1	0,12
	estofado de chancho	1	0,12
	estofado de pato	1	0,12
Entremeses	molo/molo con chicharrón/molo con maní	111	13,36
	sango/sango con chicharrón	57	6,86
	tamales	5	0,60
	humitas	2	0,24
Bebidas	café	95	11,43
	horchata	20	2,41
	guarapo	2	0,24
	limonada	1	0,12
	colada de avena	1	0,12
	chicha de avena	1	0,12
Postres	miel con quesillo	16	1,93
	suspiros	2	0,24
	conserva de leche	2	0,24
	dulce de guayaba	1	0,12
	dulce de leche	1	0,12
	espumilla de guayaba	1	0,12
	calostro	1	0,12
Arroz	guatita/guata con maní	12	1,44
	cuero con papa	8	0,96
	chanfaina	1	0,12
Harinas	biscochuelos	2	0,24
	bollos	1	0,12
Asados	cecina de chancho	31	3,73
	cecina de carne de res	3	0,36
Vísceras	longanizas	2	0,24
	morcillas	1	0,12
<b>TOTAL</b>		<b>831</b>	<b>100,00</b>



<b>b. Dónde recomienda consumirlos</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
RESTAURANTES	Sabor y Recuerdos	292	35,01
	Puerta del sol	154	18,47
	Julio Veintimilla	22	2,64
	San Roque	16	1,92
MERCADOS	Mercado Municipal	133	15,95
RANCHOS	Rancho la Palmira	23	2,76
BARRIOS	Guallanamá	5	0,60
	Pénjamo	2	0,24
CASA	Casa	131	15,71
PERSONAS	Poema Coronel	8	0,96
	Lucy andrade	4	0,48
	María Jiménez	4	0,48
	Amada Guerrero	4	0,48
	Rosa Andrade	4	0,48
	Melva Castillo	3	0,36
	María Merino	3	0,36
	Marco Luzuriaga	3	0,36
	Amada atarihuana	3	0,36
	Blanca Arrobo	2	0,24
	Elena Gahona	2	0,24
	Lila Mena	2	0,24
	Blanca Ruíz	2	0,24
	Marcia Flores	2	0,24
	María López	2	0,24
	Milady Chalaco	2	0,24
	Violeta Vásquez	2	0,24
	Ruth Castillo	2	0,24
	Margoth Moreno	1	0,12
	Alba Merino	1	0,12





## c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
James Jaramillo	314	37,88
Hilda Terreros	133	16,04
Alba Merino	52	6,27
Marina Guerrero	50	6,03
María Merino	25	3,02
Lidia Castillo	22	2,65
Julio Veintimilla	22	2,65
Roque Regalado	16	1,93
María Jiménez	13	1,57
Dunia andrade	10	1,21
Poema Coronel	10	1,21
Blanca Ruíz	9	1,09
Rosa Andrade	9	1,09
Erlinda Quezada	9	1,09
Lila Mena	8	0,97
Rediela Moreno	8	0,97
Amada Atarihuana	6	0,72
Edita Chamba	5	0,60
Elena Loaiza	5	0,60
Amada Guerrero	4	0,48
Dolores Celi	4	0,48
Lida Manchay	4	0,48
Lucy Andrade	4	0,48
Rosa Castillo	4	0,48
Vicente Jaya	4	0,48
Blanca Jaya	3	0,36
Carmen Quezada	3	0,36
Elmira Moreno	3	0,36
Fany Veintimilla	3	0,36
Janeth Vega	3	0,36
Leonila de Quezada	3	0,36
Livia Palacios	3	0,36
Marco Luzuriaga	3	0,36
Maura Quezada	3	0,36
Melva Castillo	3	0,36
Mónica Sinchire	3	0,36
Nilda Merino	3	0,36
Ovidia Ruíz	3	0,36
Patricia Jaramillo	3	0,36
Susana Regalado	3	0,36
Verónica Valladolid	3	0,36
Rebeca Merino	2	0,24
Greis Castillo	2	0,24
Lucha Ramos	2	0,24
Marcia Flores	2	0,24
María López	2	0,24
Milady Chalaco	2	0,24
Rosa Coronel	2	0,24
Rocío Moreno	2	0,24
Ruth Castillo	2	0,24
Elena Gahona	2	0,24
Edilma Arrobo	2	0,24
Blanca arrobo	2	0,24
Elsa Guerrero	2	0,24
Carlos Castillo	2	0,24
Graciela Arrobo	1	0,12



UNIVERSIDAD TÉCNICA

Margoth Moreno	1	0,12
Consuelo Atarihuana	1	0,12
<b>TOTAL</b>	<b>829</b>	<b>100,00</b>

PREGUNTA Nº 5

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	/arvejas con guineo/repe de arvejas	61	7,01
	repe/repe planco/repe mestizo	41	4,71
	sancocho de chancho	15	1,72
	sarandaja con yuca	4	0,46
	sarandaja con guineo	3	0,34
	locro de zapallo	3	0,34
	aguado de gallina criolla	3	0,34
	porotos con guineo	2	0,23
	trigo con pata de chancho	1	0,11
aguado de pato	1	0,11	
Caldos	caldo de gallina criolla	3	0,34
Estofados	estofado de gallina criolla/seco de gallina criolla	134	15,40
	estofado de pescado/pescado seco	11	1,26
	estofado de lengua de res/bistec de lengua	6	0,69
	seco de chico	3	0,34
	estofado de pollo	2	0,23
	estofado de pato	1	0,11
	bistec de res	1	0,11
	madre olla	1	0,11
estofado de chancho	1	0,11	
Entremeses	molo/molo con chicharrón/molo con maní	135	15,52
	sango/sango con huevo frito/sango con chicharrón	123	14,14
	mote con chicharrón	29	3,33
	tamales	13	1,49
	aucha de col	4	0,46
	humitas	3	0,34
	mote con cuero	2	0,23
	aucha de achoccha	1	0,11
	menestra de granos	1	0,11
tollo	1	0,11	
Bebidas	café	73	8,39
	guarapo	10	1,15
	horchata	5	0,57
	agua de sachanís	2	0,23
	agua de san juan	1	0,11
	aguado de leche con trago	1	0,11
	agua de cucharilla	1	0,11
Postres	calostro	25	2,87
	cuajadilla	13	1,49
	miel con quesillo	8	0,92
	dulce de zapallo	4	0,46
	suspiros	3	0,34
	toronche pasado	3	0,34
	rompope	3	0,34
	jalea de guayaba	2	0,23
	dulce de toronche	1	0,11
conserva de leche	1	0,11	
buñuelos con miel	1	0,11	
Arroz	cuero con papa	10	1,15
	guatita	5	0,57
	guata con maní	5	0,57



UNIVERSIDAD TÉCNICA

	chanfaina	4	<b>0,46</b>
	náparo	4	<b>0,46</b>
<b>Harinas</b>	biscochuelos	6	<b>0,69</b>
	mazapanes	5	<b>0,57</b>
	paspas	3	<b>0,34</b>
<b>Hornados</b>	hornado de gallina criolla	4	<b>0,46</b>
<b>Asados</b>	cecina de chancho	8	<b>0,92</b>
	cecina de carne de res	4	<b>0,46</b>
<b>Frituras</b>	fritada	21	<b>2,41</b>
<b>Vísceras</b>	longanizas/salchicha de chancho	21	<b>2,41</b>
	morcillas/negras	3	<b>0,34</b>
	hígado de chancho	1	<b>0,11</b>
<b>TOTAL</b>		<b>870</b>	<b>100,00</b>

**b. Dónde recomienda consumirlos**

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Sabor y Recuerdos	213	25,91
	Puerta del sol	144	17,52
	San Roque	18	2,19
	Julio Veintimilla	18	2,19
Ranchos	Rancho la Palmira	61	7,42
Mercados	Mercado Municipal	135	16,42
Barrios	Guallanamá	5	0,61
	Pénjamo	4	0,49
	Los Pozos	1	0,12
Casa	Casa	126	15,33
Personas	Dunia Andrade	17	2,07
	Patricia Jaramillo	12	1,46
	Poema Coronel	12	1,46
	María Jiménez	10	1,22
	Amada Guerrero	4	0,49
	Rosa Andrade	4	0,49
	Amada atarihuana	3	0,36
	Marco Luzuriaga	3	0,36
	Melva Castillo	3	0,36
	Nidya Uday	3	0,36
	Lucy Andrade	3	0,36
	Blanca Ruíz	2	0,24
	Carmita arrobo	2	0,24
	Marcia Flores	2	0,24
	Margoth Moreno	2	0,24
	Greis Castillo	2	0,24
	Lucinda sarango	2	0,24
	Milady Chalaco	2	0,24
	Ruth Castillo	2	0,24
	Violeta Vásquez	2	0,24
	Elena Gahona	1	0,12
	Lila Mena	1	0,12
	Rosa Coronel	1	0,12
Segundo Masache	1	0,12	
Blanca arrobo	1	0,12	
<b>TOTAL</b>		<b>822</b>	<b>100,00</b>



UNIVERSIDAD TÉCNICA

## c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
James Jaramillo	236	30,45
Hilda Terreros	123	15,87
Lila Castillo	59	7,61
Alba Merino	55	7,10
Maina Guerrero	44	5,68
María Jiménez	20	2,58
Dunia andrade	20	2,58
Julio Veintimilla	18	2,32
María Merino	17	2,19
Poema Coronel	15	1,94
Blanca Ruíz	11	1,42
Patricia Jaramillo	11	1,42
Amada Atarihuana	6	0,77
Rosa Castillo	6	0,77
Rosa Coronel	6	0,77
Dolores Celi	5	0,65
Edita Chamba	5	0,65
Elena Loaiza	5	0,65
Leonila de Quezada	5	0,65
Rebeca Merino	5	0,65
Amada Guerrero	4	0,52
Maura Quezada	4	0,52
Elmira Moreno	4	0,52
Erlinda Quezada	4	0,52
Greis Castillo	4	0,52
Lila Mena	4	0,52
Livia Palacios	4	0,52
Zoila Jumbo	4	0,52
Blanca Jaya	3	0,39
Carlos Castillo	3	0,39
Carmen Quezada	3	0,39
Elsa Guerrero	3	0,39
Esperanza Ruíz	3	0,39
Fany Veintimilla	3	0,39
Janeth Vega	3	0,39
Lida Manchay	3	0,39
Lucy Andrade	3	0,39
Marco Luzuriaga	3	0,39
Melva Castillo	3	0,39
Nidya Uday	3	0,39
Rediela Moreno	3	0,39
Carmita Arrobo	2	0,26
Alegría Merino	2	0,26
Edilma Arrobo	2	0,26
Violeta Vásquez	2	0,26
Vicente Jaya	2	0,26
Ruth Castillo	2	0,26
Susana Regalado	2	0,26
Lucinda Sarango	2	0,26
Marcia Flores	2	0,26
Milady Chalaco	2	0,26
Mónica Sinchire	2	0,26
Blanca arrobo	1	0,13
Nilda Merino	1	0,13
Elsy Veintimilla	1	0,13



UNIVERSIDAD TÉCNICA

Rocío Moreno	1	0,13
Lucha Ramos	1	0,13
Segundo Masache	1	0,13
María López	1	0,13
Verónica Valladolid	1	0,13
Hilda Ruíz	1	0,13
Elena Gahona	1	0,13
<b>TOTAL</b>	<b>775</b>	<b>100,00</b>



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
**FICHA TÉCNICA**

2						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Plaza Central	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	Patricia Jaramillo		45	F	Frente a Plaza Central/ 2660-144	45 años
Nombre del plato/bebida/postre			Repe			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC/ Repe blanco			
Tipo de plato/bebida/postre			Sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes			
			Salones-Restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		Guineo, queso, culantro			
	Ingrediente principal		Guineo, leche, queso, culantro, papa			
	Preparación		<ul style="list-style-type: none"> <li>1- Se cocina (se sancocha) el guineo y se muele bien, se mezcla con el agua hirviendo hasta que se cocina, se mezcla con el queso y se aumenta culantro picado.</li> <li>2- Se pica bien fino y se pone a la olla que está hirviendo, una vez que se ha cocinado se aumenta queso y culantro</li> </ul> <p><i>En el agua hirviendo se coloca la papa y el guineo picados en trozos grandes, se deja hervir. Cuando está cocinado, se bate y aumenta un jarro de agua fría, leche y queso. Para apagar el fuego, se aumenta culantro picado y otros pedazos de queso o queso.</i></p>			
	Acompañamiento		NSC			
	Combinación/sustitución de productos		Arroz			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Yuca, papa			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Yuca por papa			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		Molido			
	Horno de barro		Sopas con guineo			
	utensilios de madera		Olla de barro/ Si es con aliño no lleva queso/ olla de barro/ un chorro de leche			
	cocina a leña		Un jarro de agua fría cuando los ingredientes estén blandos (cocinados), no batir después de apagar el fuego			
	Otros:		NSC/NSC			
Usos, conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Olla			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC/NSC			
	Significado que posee el plato		Batidor, cuchara			
	Historia		NSC/NSC			
	Usos		Olla de aluminio			
	Qué representa		Originario de la provincia de Loja			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		NSC			
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC			
	Relación con mitos/leyendas		Plato agradable para compartir			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		NSC			
	Quién los elabora		NSC			
	Quiénes lo consumen		NSC			
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		Comida de nuestros ancestros			
	Comercializan el plato		NSC			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		Frecuentemente/frecuentemente			
	Comercializan		NSC			
	Mercados (al mayorista)		NSC			
	Mercados (al minorista)		NSC			
Producción del ingrediente base	Área		Comunidades en general			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Restaurantes			
	Provincia		NSC			
	Población		En casa			
	Épocas de producción		NSC			
		Comunidad y visitantes				
		Red de mujeres, Patronato				
		Restaurantes				
		Asociaciones/comida típica				
		NSC				
		NSC				
		Producción directa/Pénjamo				
		Comunidades: Chorora, Sres. Romero				
		NSC				
		NSC				
		NSC				
		NSC				
		Cantón Sozoranga				
		Cantón Sozoranga				
		Sierra				
		Sierra				
		Loja				
		Loja				
		Barrio Chorora: Sres. Romero				
		Sozoranga y Pénjamo (Barrio)				
		Todo el tiempo				
		Todo el tiempo				



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
3						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52 Años	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	Lila Mena		65 Años	F	Calle 18 de noviembre 2660-244	65 años
	Nombre del plato/bebida/postre		Aguado de gallina criolla			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		NSC				
Tipo de plato/bebida/postre		Sopa				
Sensibilidad al cambio		Alta		Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Salones-Restaurantes				
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Frente al Parque Central				
Características	Ingredientes		Gallina, arroz, arveja, zanahoria, verduras			
	Ingrediente principal		Menudencias de gallina criolla, arroz, zanahoria, brócoli, arveja tierna, aliño, ajo, pimienta, cebolla, leche, culantro, perejil			
	Preparación		Se pica bastante pequeños los trozos de carne, se cocina con zanahorias, arveja tierna			
	Acompañamiento		Yuca, canguil			
	Combinación/sustitución de productos		NSC			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Estofado de gallina			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NSC			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC			
	Horno de barro		NSC			
	utensilios de madera		Cuchara			
	cocina a leña		NSC			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Otros:		Olla de aluminio/ olla de aluminio y cocina a gas			
	Valor histórico y cultural: origen del plato		Se lo prepara en sepelios			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		Por la apariencia del plato			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		NSC			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Visitas de familia/ sepelios			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		Con fiestas de barrios			
	Quién los elabora		NSC			
	Quiénes lo consumen		En comunidades			
Institución que promueve/organiza el plato	Promocionan el plato		NSC			
	Comercializan el plato		No			
			No			
			Salones			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		No			
	Comercializan		NSC			
	Mercados (al mayorista)		Sí			
	Mercados (al minorista)		Se adquiere en la comunidad			
Producción del ingrediente base	Área		Personas que traen de los barrios			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		NSC			
	Provincia		NSC			
	Población		NSC			
	Épocas de producción		NSC			
			Sozoranga			
		Sozoranga				
		Sierra				
		Sierra				
		Loja				
		Loja				
		Sozoranga				
		Sozoranga				
		Todo el tiempo				
		Todo el tiempo				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TÉCNICA							
4							
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo		
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Plaza Central		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años	
	Patricia Jaramillo		45	F	Frente a Plaza Central/ 2660-144	45 años	
Nombre del plato/bebida/postre			Estofado de gallina criolla				
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Seco de gallina criolla <b>Seco de gallina criolla</b>				
Tipo de plato/bebida/postre			Estofado				
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja		
					X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Salones-Restaurantes				
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<b>Restaurantes</b> NSC NSC				
Características	Ingredientes		Gallina, sazón <b>Gallina, aliño</b>				
	Ingrediente principal		Gallina, sazón/ <b>gallina criolla</b>				
	Preparación		Sazonar las presas de gallina. Se refrie la cebolla y ajo (picados bien fino) y se vierte las presas bien lavadas con agua caliente y sazonadas. Se agrega agua hasta que se cocine. <b>Luego de hacer presas, se aliña, manteca, sal al gusto, ajíno-moto, hasta que se refriera un poco. Luego se aumenta agua hasta que cocine y espese</b>				
	Acompañamiento		Arroz, camote, yuca, guineo o ensalada <b>Arroz, molo, papas curtidas, ensalada</b>				
	Combinación/sustitución de productos		NSC <b>Arroz por yuca</b> NSC				
	Nombre de los platos con el ingrediente base		<b>Gallina hornada, arroz relleno</b> El aliño				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		<b>El aliño: cebolla, ajo, pimienta, comino, orégano, clavo de olor, sal, pimienta (todo molido)-anteriormente en batán, ahora en molino</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/NSC				
	Horno de barro		NSC/NSC				
	utensilios de madera		<b>Cuchara</b>				
	cocina a leña		NSC/NSC				
	Otros:		NSC/ <b>Olla de aluminio/olla de aluminio</b>				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC <b>NSC</b>				
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC <b>NSC</b>				
	Significado que posee el plato		NSC <b>NSC</b>				
	Historia		NSC <b>NSC</b>				
	Usos		NSC <b>NSC</b>				
	Qué representa		NSC <b>NSC</b>				
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Navidad, compromisos, visitas NSC <b>NSC</b>				
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC <b>NSC</b>				
	Relación con mitos/leyendas		NSC <b>NSC</b>				
	Relación con las fiestas		Con fiestas de barrios <b>NSC</b>				
	Lugares en donde se elabora		En comunidades <b>NSC</b>				
	Quién los elabora		En comunidades, barrios <b>En comunidades</b>				
	Quiénes lo consumen		NSC En barrios				
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		NSC <b>NSC</b>			
		Comercializan el plato		Salones <b>NSC</b>			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NSC <b>Producción para consumo interno</b>				
	Comercializan		Se adquiere en la comunidad <b>NSC</b>				
	Mercados (al mayorista)		NSC <b>NSC</b>				
	Mercados (al minorista)		NSC <b>NSC</b>				
Producción del ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga <b>Cantón Sozoranga</b>				
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra <b>Sierra</b>				
	Provincia		Loja <b>Loja</b>				
	Población		Sozoranga <b>Sozoranga</b>				
	Épocas de producción		NSC <b>Todo el tiempo</b>				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
5						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52 años	F	Cdlla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	María Jiménez		86 años	F	Barrio San Vicente /2660098	86 años
Nombre del plato/bebida/postre			Seco de chivo			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			Estofado de chivo			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Salones-Restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado			
			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes			Carne de chivo, aliños, limón, naranjilla		
	Ingrediente principal			<b>Carne de chivo, aliños, manteca</b>		
	Preparación			Carne de chivo/ <b>carne de chivo</b>		
				Se lava la carne con bastante agua caliente. Una vez que hierve, se agrega aliños, jugo de limón y naranjilla, para que salga el mal olor		
				<b>Se pica la carne y aboba con aliños. Se pone a hervir con un poquito de manteca hasta que se cocina.</b>		
	Acompañamiento			Yuca		
	Combinación/sustitución de productos			NSC		
Nombre de los platos con el ingrediente base			NSC			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			NSC			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			NSC/NSC		
	Horno de barro			NSC/NSC		
	utensilios de madera			NSC/NSC		
	cocina a leña			NSC/NSC		
	Otros:			Olla y cuchara de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			NSC		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			NSC		
	Significado que posee el plato			NSC		
	Historia			NSC		
	Usos			NSC		
	Qué representa			NSC		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Fiestas carnaval/ <b>cuando se desee</b>		
	Por qué se prepara en estas fiestas			NSC		
	Relación con mitos/leyendas			NSC		
	Relación con las fiestas			NSC		
	Lugares en donde se elabora			En comunidades		
	Quién los elabora			En comunidades		
	Quienes lo consumen			Personas en general		
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato			No		
	Comercializan el plato			NSC		
				Salones		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Mercado		
	Comercializan			NSC		
	Mercados (al mayorista)			NSC		
	Mercados (al minorista)			NSC		
Producción del Ingrediente base	Área			Mercado Municipal		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			<b>Mercado Municipal</b>		
	Provincia			Cantón Sozoranga		
	Población			<b>Cantón Sozoranga</b>		
	Épocas de producción			Sierra		
			Loja			
			Loja			
			Sozoranga			
			<b>Sozoranga</b>			
			NSC			
			<b>Todo el tiempo</b>			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
6						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	Patricia Jaramillo		45	F	Frente a Plaza Central/ 2660-144	45 años
Nombre del plato/bebida/postre			Estofado de pescado seco			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Estofado			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Alta			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Media			
			Baja			
			X			
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Salones-Restaurantes/mercado Municipal			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Restaurantes			
			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		Pescado seco, cebolla, aliño, tomate			
	Ingrediente principal		Pescado caballa, aliño, sal			
	Preparación		Pescado/ pescado caballa			
			Se remoja el pescado de un día para otro, se corta en presas y se cocina con cebolla, aliño y jugo de tomate riñón (sin pepa)			
	Acompañamiento		Se remoja de un día para otro, se lava con jabón para que salga la grasa pegada en la piel. Se lava, se aumenta achiote, manteca, aliño y poca agua; no remover y tapa. Se apaga el fuego una vez que el jugo espesa.			
	Combinación/sustitución de productos		Yuca, arroz, guineo, mote			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Guineo, yuca			
Utensilios para la preparación	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NSC			
	Ollas de barro		NSC/ NSC			
	Horno de barro		NSC/ NSC			
	utensilios de madera		Cuchara			
	cocina a leña		NSC/ NSC			
	Otros:		Olla, sartén y cuchara de aluminio, cocina a gas/sartén de aluminio, cocina a gas			
	Valor histórico y cultural: origen del plato		Viene del Perú			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
Usos		NSC				
Qué representa		NSC				
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Semana Santa/Semana Santa				
Por qué se prepara en estas fiestas		NSC				
Relación con mitos/leyendas		NSC				
Relación con las fiestas		NSC				
Lugares en donde se elabora		Con fiestas de barrios				
Quién los elabora		Semana Santa				
Quiénes lo consumen		En comunidades				
Promocionan el plato		En casa				
Comercializan el plato		En comunidades				
Producción directa (consumo interno)		En casa				
Comercializan		Personas en general				
Mercados (al mayorista)		Personas en general				
Mercados (al minorista)		En comidas típicas				
Producción del ingrediente base		NSC				
Área		NSC				
Región (Costa, Sierra, Oriente)		Personas que llegan de Macará				
Provincia		No				
Población		No				
Épocas de producción		NSC				
		En Macará				
		NSC				
		Se compra en Macará				
		Mercado Municipal				
		En tiendas y mercado (personas de Macará)				
		Cantón Macará (viene desde el Perú)				
		Cantón Macará (viene desde el Perú)				
		Sierra				
		Sierra				
		Loja				
		Loja				
		Macará				
		Macará				
		NSC				
		NSC				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TÉCNICA							
7							
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo		
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Calle 18 de noviembre		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años	
	Lila Mena		65 años	F	calle 18 de noviembre 2660-244	65 años	
Nombre del plato/bebida/postre			Madre olla				
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Olla podrida NSC				
Tipo de plato/bebida/postre			Estofado				
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja		
				X			
				X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			NSC				
			NSC				
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC				
			NSC				
Características	Ingredientes		Yuca, camote, guineo, plátano maduro, zapallo, grano, pescado <b>Pescado, col, camote, yuca, guineo, plátano ( no muy verde), papa</b>				
	Ingrediente principal		Pescado seco/ pescado caballa				
	Preparación		Se remoja el pescado de un día para otro y se coloca en una olla grande todos los ingredientes en capas (mezclar yuca camote, etc., en una capa; en otra el pescado). Se aliña y deja cocer. <b>*Se remoja el pescado y se desagua varias veces. En una olla , se va colocando en capas , primeramente las cabezas de pescado, luego una capa de col; una de yuca, camote, guineo, etc.; se repite las capas si es necesario. A cada capa se le agrega un poco de preparado con manteca, aliños y un poco de agua en que se remojo el pescado (última agua). Se tapa y se lleva al fuego. * En un sartén aparte, se cocina el pescado en presas, se aliña, se agrega un poquito de agua en que se remojo el mismo, aliño, manteca y por último bastante cebolla picada. Tapar y dejar hervir hasta que el jugo esté espeso</b>				
	Acompañamiento		Arroz				
	Combinación/sustitución de productos		se puede agregar tomate <b>pescado lisa</b>				
	Nombre de los platos con el ingrediente base		ceviche NSC				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NSC <b>*Cocinar aparte el estofado de pescado. No cocinar en la misma olla, porque el pescado queda insípido y se deshace. *Solamente las cabezas se cocinan con los demás ingredientes, con la finalidad de dar sabor. *Se agrega la última agua en que se remojo el pescado.</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC				
	Horno de barro		NSC/ NSC				
	utensilios de madera		NSC/ NSC				
	cocina a leña		NSC/ NSC				
	Otros:		Cocina a gas, olla de aluminio, si es posible una espátula para servir con mucha precaución/ <b>olla de acero y cocina a gas</b>				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC				
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC				
	Significado que posee el plato		NSC				
	Historia		NSC				
	Usos		NSC				
	Qué representa		NSC				
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Semana Santa/ <b>Semana Santa</b>				
	Por qué se prepara en estas fiestas		Porque en esta época no se consume carne NSC				
	Relación con mitos/leyendas		NSC				
	Relación con las fiestas		NSC				
	Lugares en donde se elabora		NSC				
	Quién los elabora		En casa NSC				
	Quiénes lo consumen		Personas en general NSC				
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		NSC			
		Comercializan el plato		NSC			
		NSC					
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NO				
	Comercializan		NSC				
	Mercados (al mayorista)		NSC				
	Mercados (al minorista)		NSC				
			Mercado Municipal <b>Mercado municipal, tiendas</b>				
Producción del Ingrediente base	Área		Cantón Macará (viene del Perú) <b>Cantón Macará (viene del Perú)</b>				
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra <b>Sierra</b>				
	Provincia		Loja <b>Loja</b>				
	Población		Macará <b>Macará</b>				
	Épocas de producción		NSC				
			NSC				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
8						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Plaza Central	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	Patricia Jaramillo		45	F	Frente a Plaza Central/ 2660-144	45
Nombre del plato/bebida/postre			Sango			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Casita de hormiga			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Entremés			
			Alta	Media	Baja	
						X
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			No lo preparan en Restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Restaurantes			
			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		Maíz tostado y molido, chicharrón o quesoillo- queso, quesoillo			
	Ingrediente principal		Harina de maíz/ <b>maíz, aliño, achiote</b>			
	Preparación		Harina de maíz/ <b>maíz perla</b>			
			Se sazona el caldo con aliño, manteca, sal al gusto, se agrega chicharrón y luego la harina. Remover constantemente hasta que espese.			
			<b>Se tuesta el maíz y se muele. Se hierve los chicharrones, se agrega poca manteca, agua, achiote, sal, aliño, chicharrones. Remover hasta que espesa.</b>			
	Acompañamiento		Yuca, camote, guineo			
	Combinación/sustitución de productos		<b>Cebolla frita, huevo frito</b>			
Nombre de los platos con el ingrediente base		No				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		<b>Chicharrón por quesoillo o cebolla</b>				
		Chuchuga				
		<b>Chuchuca, mazapanes</b>				
		NSC				
		<b>Utilizar el maíz adecuado (perla)</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/NSC			
	Horno de barro		NSC/NSC			
	utensilios de madera		cuchara			
	cocina a leña		NSC/NSC			
	Otros:		olla o paila de aluminio/ <b>olla o sartén de aluminio</b>			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		plato de nuestros antepasados			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		Porque así le llamaban nuestros ancestros			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Preparación ancestral			
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC			
	Relación con mitos/leyendas		frecuentemente/ <b>no es tan frecuente la preparación</b>			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		NSC			
	Quié lo elabora		En casa			
	Quiénes lo consumen		<b>En comunidades</b>			
Institución es/organizaciones	Promocionan el plato		En casa			
	Comercializan el plato		<b>En comunidades, en casa</b>			
			Personas en general			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		Personas en general			
	Comercializan		NSC			
	Mercados (al mayorista)		NSC			
	Mercados (al minorista)		NO			
			NO			
Producción del Ingrediente base	Área		El maíz se adquiere en tiendas			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		<b>Lo venden personas de Nueva Fátima (Sr. Ricardo Gómez)</b>			
	Provincia		NSC			
	Población		NSC			
	Épocas de producción		Mercado Municipal			
			<b>Comunidad, mercado</b>			
		Sozoranga				
		<b>Sozoranga</b>				
		Sierra				
		<b>Sierra</b>				
		Loja				
		<b>Loja</b>				
		Sozoranga				
		<b>Nueva Fátima (Sr. Ricardo Gómez)</b>				
		Agosto				
		<b>Antes del invierno rozan para la siembra</b>				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
9						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	Patricia Jaramillo		45	F	Frente a Plaza Central/ 2660-144	45
Nombre del plato/bebida/postre				Molo		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre				Majado		
Tipo de plato/bebida/postre				Majado		
Sensibilidad al cambio				Entremés		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)				Alta		
Lugares más cercanos al lugar de preparación				Media		
				Baja		
				X		
				X		
				Salones-Restaurantes		
				Restaurantes y Mmercado		
				NSC		
				NSC		
Características	Ingredientes			Guineo, aliño, mapaguira		
	Ingrediente principal			Guineo, manteca, aliño, culantro, chicharrón		
	Preparación			Guineo		
				Se cocina el guineo, se lo muele bien, se aliña y se aumenta mapaguira y chicharrón		
				Se cocina el guineo hasta que esté blando. En una olla aparte se fríe los chicharrones, se aumenta aliño, manteca, sal al gusto. Mezclar las dos preparaciones y remover.		
	Acompañamiento			Con bistec de carne, cebolla frita		
	Combinación/sustitución de productos			NSC		
Utensilios para la preparación	Nombre de los platos con el ingrediente base			Cuando se va a servir con bistec de carne, ya no se agrega chicharrón		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Cebolla por chicharrón		
	Ollas de barro			Repe		
	Horno de barro			Arvejas con guineo, repe		
	utensilios de madera			NSC		
	cocina a leña			Utilización de una papa cuando el guineo no es muy blando		
	Otros:			NSC/NSC		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			NSC/NSC		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Por tradición		
	Significado que posee el plato			NSC		
	Historia			Porque prácticamente se muele el guineo		
	Usos			NSC		
	Qué representa			NSC		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			NSC		
	Por qué se prepara en estas fiestas			NSC		
	Relación con mitos/leyendas			NSC		
	Relación con las fiestas			NSC		
	Lugares en donde se elabora			NSC		
	Quién los elabora			En comunidades		
	Quiénes lo consumen			En casa, Restaurantes		
	Promocionan el plato			En comunidades		
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el plato			NSC		
	Producción directa (consumo interno)			NSC		
	Comercializan			Producción propia		
	Mercados (al mayorista)			NSC		
Producción del ingrediente base	Mercados (al minorista)			NSC		
	Área			Cantón Sozoranga		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Cantón Sozoranga		
	Provincia			Sierra		
	Población			Loja		
	Épocas de producción			Loja		
			Sozoranga			
			Sozoranga			
			Todo el tiempo			
			Todo el tiempo			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
10						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
		<b>Loja</b>	<b>Sozoranga</b>	<b>Sozoranga</b>	<b>Plaza Central</b>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Dionisia Lapo		52 años	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	<b>Patricia Jaramillo</b>		<b>45</b>	<b>F</b>	<b>Frente a Plaza Central/ 2660-144</b>	<b>45</b>
Nombre del plato/bebida/postre			<b>Mote con chicharrón</b>			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremés			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Solamente se prepara en casa			
			<b>Restaurantes, mercado</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC NSC			
Características	Ingredientes			Mote (maíz), mapaguira, chicharrón		
	Ingrediente principal			<b>Mote, chicharrón, aliño, sal, maní o huevo</b>		
	Preparación			Mote Se aliña el mote y se agrega mapaguira y chicharrón. <b>Se cocina el chicharrón con un poquito de agua, hasta que se refría un poco con la manteca del mismo chicharrón; luego se agrega el mote</b>		
	Acompañamiento			Cebolla frita, huevo frito <b>Arroz, huevo frito, o para mezclar con el mote</b>		
	Combinación/sustitución de productos			NSC <b>Chicharrón por cebolla, maní por chicharrón</b>		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			Mote pillo, mote sucio NSC NSC		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			<b>Cocinar con gusto</b>		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			NSC/ NSC		
	Horno de barro			NSC/ NSC		
	utensilios de madera			Cuchara		
	cocina a leña			<b>Antes lo preparaba en cocina a leña</b>		
	Otros:			Paila de aluminio o teflón /olla aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			NSC NSC		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			NSC NSC		
	Significado que posee el plato			NSC NSC		
	Historia			NSC NSC		
	Usos			NSC NSC		
	Qué representa			NSC NSC		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Frecuentemente		
	Por qué se prepara en estas fiestas			NSC NSC		
	Relación con mitos/leyendas			NSC NSC		
	Relación con las fiestas			NSC NSC		
	Lugares en donde se elabora			En la comunidad, en familia <b>En casa</b>		
	Quién los elabora			En casa-familias <b>En casa</b>		
	Quiénes lo consumen			Personas en general <b>Personas en general</b>		
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato			NSC No		
	Comercializan el plato			Comunidades-agricultores NSC NSC		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			<b>Se cocina en casa</b>		
	Comercializan			NSC <b>Sra. Rosa Veintimilla- lo vende en casa-</b>		
	Mercados (al mayorista)			NSC NSC		
	Mercados (al minorista)			NSC NSC		
Producción del ingrediente base	Área			Cantón Sozoranga <b>cantón Sozoranga</b>		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra <b>Sierra</b>		
	Provincia			Loja <b>Loja</b>		
	Población			Sozoranga <b>Parroquia Nueva Fátima (Sr. Ricardo Gómez)</b>		
	Épocas de producción			Agosto <b>Agosto</b>		



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
11						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente	
	<b>Loja</b>	<b>Sozoranga</b>	<b>Sozoranga</b>	<b>Sozoranga</b>	<b>Plaza Central</b>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Jiménez		86 años	F	Barrio San Vicente /2660-098	86 años
	<b>Patricia Jaramillo</b>		<b>45 años</b>	<b>F</b>	<b>Frente a Plaza Central/ 2660-144</b>	<b>45 años</b>
Nombre del plato/bebida/postre			<b>Horchata</b>			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Salones-Restaurantes			
			<b>Restaurantes y mercado</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		<b>Gramas, escancel, berro, cola de caballo,</b> Linaza, manzanilla, hierba Luisa, malva olorosa, malva grande, escancel, ruda(mínima cantidad), perejil, arroz de cebada, tilo, linaza, sábila			
	Ingrediente principal		<b>Montes de horchata</b>			
	Preparación		En el agua hervida se pone a hervir todos los montes. Cuando está un poco fría se añade el limón y azúcar <b>Se cocina la linaza hasta cuando espese y se aumenta agua. Cuando ha hervido lo suficiente, se le agrega todos los montes. Se cocina todos los montes</b>			
	Acompañamiento		NSC			
	Combinación/sustitución de productos		NSC			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		<b>Arroz de cebada por linaza</b>			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NSC NSC <b>*Poner los montes y apagar casi inmediatamente/ *Agregar limón cuando se ha enfriado un poco. *Sábila para que espese</b>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/ NSC			
	Horno de barro		NSC/ NSC			
	utensilios de madera		NSC/ NSC			
	cocina a leña		NSC/ NSC			
	Otros:		Cocina a gas, olla aluminio/cocina a gas, olla de aluminio			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		NSC			
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		NSC			
	Quién lo elabora		<b>En casa-familias</b>			
	Quiénes lo consumen		NSC <b>En casa - familias</b>			
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		NSC			
	Comercializan el plato		NSC			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NSC			
	Comercializan		NSC			
	Mercados (al mayorista)		NSC			
	Mercados (al minorista)		NSC			
Producción del Ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		<b>Cantón Sozoranga</b> Sierra			
	Provincia		<b>Sierra</b>			
	Población		Loja <b>Loja</b>			
	Épocas de producción		Sozoranga <b>Sozoranga</b> NSC <b>Todo el tiempo</b>			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TÉCNICA							
12							
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
	Loja	Loja	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años	
	Patricia Jaramillo		45	F	Frente a Plaza Central/ 2660-144	45	
	Nombre del plato/bebida/postre		Calostro				
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		NSC					
Tipo de plato/bebida/postre		Postre					
Sensibilidad al cambio		Alta		Media	Baja		
					X		
					X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Rancho "La Palmira" <b>Hacienda "La Florida", Rancho "La Palmira"</b>					
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Barrio San Vicente <b>Barrio San Vicente</b>					
Características	Ingredientes		Calostro (leche de vaca, después de que ha nacido el ternero), panela, canela. <b>Leche de vaca (primeros días después del parto)</b>				
	Ingrediente principal		Calostro /leche de vaca ( <b>leche de vaca</b> )				
	Preparación		Se cocina la leche, se aumenta panela o miel de panela, canela. Dejar hervir <b>Se cocina la leche con panela, y se agrega una rama de canela. Se deja hervir hasta que se formen grumos. Se sirve caliente o frío.</b>				
	Acompañamiento		NSC				
	Combinación/sustitución de productos		NSC				
	Nombre de los platos con el ingrediente base		NSC				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Hervir bastante, pero cuidando de que quede un poco jugoso. NSC				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/NSC				
	Horno de barro		NSC/NSC				
	utensilios de madera		NSC/NSC				
	cocina a leña		NSC/NSC				
	Otros:		Cocina a gas, olla de aluminio/ <b>cocina a gas, olla aluminio</b>				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC				
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC				
	Significado que posee el plato		NSC				
	Historia		NSC				
	Usos		NSC				
	Qué representa		NSC				
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Eventualmente/ <b>eventualmente</b>				
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC				
	Relación con mitos/leyendas		NSC				
	Relación con las fiestas		NSC				
	Lugares en donde se elabora		Rancho La Palmira <b>Hacienda la Florida y Rancho "La Palmira"</b>				
	Quién los elabora		Lila Castillo <b>Ramiro Coronel, Lila Castillo</b>				
	Quiénes lo consumen		NSC <b>Personas en general</b>				
	Institución es/organizaciones	Promocionan el plato		NSC			
		Comercializan el plato		NSC			
Producción directa (consumo interno)		NSC					
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan		<b>Producción propia</b> Ganaderos de la región <b>Ganaderos de la región</b>				
	Mercados (al mayorista)		NSC				
	Mercados (al minorista)		NSC				
			NSC				
Producción del Ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga <b>Cantón Sozoranga</b>				
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra <b>Sierra</b>				
	Provincia		Loja <b>Loja</b>				
	Población		Sozoranga <b>Sozoranga</b>				
	Épocas de producción		NSC <b>Eventualmente</b>				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

13

LOCALIZACIÓN						
Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	calle 18 de Noviembre		
Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Plaza Central		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE						
Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
Lila Mena		65 años	F	calle 18 de Noviembre	65 años	
Patricia Jaramillo		45	F	Frente a Plaza Central/ 2660-144	45	
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de gallina			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes			
			mercado: Alba Merino, Marina Guerrero			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		Gallina criolla, aliños, Gallina criolla, arroz o arroz de cebada, aliño, cebolla, cebolla blanca, perejil o culantro			
	Ingrediente principal		Gallina criolla			
	Preparación		Se cocinan las presas de gallina, se aliña y se aumenta si se desea verduras, yuca, pero en poca cantidad Se cocina las presas en bastante agua, se agrega el aliño, cebolla, arroz o arroz de cebada; cuando esté blando, se pica bastante cebolla blanca, perejil, culantro, otro poquito de leche y se apaga el fuego			
	Acompañamiento		Yuca			
	Combinación/sustitución de productos		Yuca, mote o canguil Se puede añadir papa o plátano verde			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		NSC Gallina criolla por gallina de incubadora, el arroz de cebada por trigo molido, se puede hacer con papa o fideo			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NSC *Una vez que se cocinan las presas y el arroz, se agrega perejil o culantro, un poquito de leche y se apaga el fuego para que el culantro no se haga negro. * el aliño preparado en casa: cebolla, ajo, pimienta, comino, orégano, clavo de olor, sal, pimienta (todo molido)- anteriormente en batán, ahora en molino			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/NSC			
	Horno de barro		NSC/NSC			
	utensilios de madera		NSC/NSC			
	cocina a leña		NSC/NSC			
	Otros:		Cocina a gas, olla aluminio/ cocina a gas, ollas de aluminio			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Compromisos-, fiestas/compromisos			
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		Casa			
	Quién los elabora		Casa			
	Quiénes lo consumen		NSC			
			Personas en general Personas que tienen posibilidades económicas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		NSC			
	Comercializan el plato		NSC			
			NSC			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NSC			
			Producción directa			
	Comercializan		Personas que traen del campo Personas que traen del campo			
	Mercados (al mayorista)		NSC			
Mercados (al minorista)		NSC				
		NSC				
Producción del ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga Cantón Sozoranga			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra Sierra			
	Provincia		Loja Loja			
	Población		Sozoranga Sozoranga			
	Épocas de producción		Todo el tiempo Todo el tiempo			



UNIVERSIDAD TÉCNICA  
FICHA TÉCNICA  
de la Universidad Técnica Particular de Loja

LOCALIZACIÓN						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente	
	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	María Jiménez		86 años	F	Barrio San Vicente /2660-098	86 años
Nombre del plato/bebida/postre				Café		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre				NSC NSC		
Tipo de plato/bebida/postre				Bebida		
Sensibilidad al cambio				Alta	Media	Baja
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)				NSC		
Lugares más cercanos al lugar de preparación				Restaurantes		
				NSC		
Características	Ingredientes			Café tostado y molido, panela o azúcar		
	Ingrediente principal			Café molido y tostado		
	Preparación			Café Se pela el café, se tuesta y muele. Se coloca en un filtro la cantidad que se desee y se agrega agua hirviendo. Se hierve el agua y se pasa poco a poco por un colador con café tostado y molido.		
	Acompañamiento			Queso		
	Combinación/sustitución de productos			NSC Panela en lugar de azúcar		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			NSC Tintura de café		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			NSC NSC		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			NSC/NSC		
	Horno de barro			NSC/NSC		
	utensilios de madera			NSC/NSC		
	cocina a leña			NSC/NSC		
Otros:				Olla de aluminio, cocina a gas /cocina a gas, olla aluminio, filtro de lienzo		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			NSC NSC		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			NSC NSC		
	Significado que posee el plato			NSC NSC		
	Historia			NSC NSC		
	Usos			NSC NSC		
	Qué representa			NSC NSC		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Frecuentemente		
	Por qué se prepara en estas fiestas			NSC NSC		
	Relación con mitos/leyendas			NSC NSC		
	Relación con las fiestas			NSC NSC		
	Lugares en donde se elabora			NSC NSC		
	Quién los elabora			Casa y Restaurantes En casa		
	Quiénes lo consumen			NSC NSC Personas en general Personas en general		
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato			NSC NSC	
Comercializan el plato			NSC NSC			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			NSC Se cocina en casa		
	Comercializan			Productores de la región NSC		
	Mercados (al mayorista)			NSC NSC		
	Mercados (al minorista)			NSC NSC Se compra en tiendas		
Producción del ingrediente base	Área			Cantón Sozoranga Cantón Sozoranga		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra Sierra		
	Provincia			Loja Loja		
	Población			Sozoranga Sozoranga		
Épocas de producción				Mes de Julio Mes de Julio		



LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio Insana	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Calle 18 de Noviembre-	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lucrecia Jiménez		60 años	F	Barrio Insana	45 años
	Lila Mena		65 años	F	Calle 18 de Noviembre-2660-244	65 años
Nombre del plato/bebida/postre			Tollo			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			NSC			
			NSC			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		Tollo, aliños			
	Ingrediente principal		Tollo, aliños, <b>saí, maní, leche</b>			
	Preparación		Tollo/ <b>tollo</b> Se remoja de un día para otro, se desagua algunas veces. Cocinar y retirar la piel. Aparte se prepara un aliño: comino, pimienta, perejil, cebolla de hierva, de papa. Se agrega directamente el tolo. <b>Se remoja el tolo y se desagua cuantas veces sea necesario, se cocina, se retira la piel y se desmenuza. En un recipiente aparte, mezclar la leche y maní. En una sartén poner refrito, saí, aceite o manteca, agregar la leche con maní, papas cocidas cortadas en cuadrillos y por último el tolo. Revolver bien</b>			
	Acompañamiento		NSC			
	Combinación/sustitución de productos		Arroz			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		NSC			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Culantro y perejil- <b>opcional</b> Cebiche de tolo NSC NSC			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		Remojar el tolo NSC/NSC			
	Horno de barro		NSC/NSC			
	utensilios de madera		NSC/NSC			
	cocina a leña		Cocina a leña			
Otros:		Olla de aluminio/ <b>olla de aluminio, cocina a gas</b>				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Semana Santa/ <b>Semana Santa</b>			
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		Casa. En Sozoranga-Restaurante "Puerta del Sol"			
	Quién los elabora		NSC			
	Quiénes lo consumen		NSC			
			Personas en general			
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		NSC			
	Comercializan el plato		NSC			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NO			
	Comercializan		Macará			
	Mercados (al mayorista)		Macará			
	Mercados (al minorista)		NSC			
Producción del ingrediente base	Área		NSC			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Cantón Macará			
	Provincia		Sierra			
	Población		Sierra			
	Épocas de producción		Loja			
		Loja				
		Macará				
		Macará				
		NSC				
		NSC				



LOCALIZACIÓN						
Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo		
Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Calle 18 de Noviembre-		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE						
Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años	
Lila Mena		65 años	F	Calle 18 de Noviembre- 2660-244	65 años	
Nombre del plato/bebida/postre			Cuajadilla			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			Postre			
Sensibilidad al cambio			Alta		Baja	
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Rancho "La Palmira"			
			NSC			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Barrio San Vicente			
			NSC			
Características	Ingredientes		Leche, cuajo			
	Ingrediente principal		Leche de vaca			
	Preparación		Leche de vaca			
			Primera se prepara el cuajo (la panza de choncho bien lavada, se llena de jugo de naranja agria con sal y se deja reposar por algunos días hasta que se seca). Se hace una preparación con agua, un pedazo de cuajo, sal y panela y se agrega un chorro a la leche hirviendo. Se deja reposar durante media hora.			
			Se prepara el cuajo casero (se llena la panza de choncho con sal y naranja agria y se pone a secar sobre la cocina de leña). Se mezcla un pedazo de este cuajo con un poco de suero (que sobra al preparar el queso) y se agrega a la leche tibia. Esperar unos minutos antes de servir.			
	Acompañamiento		NSC			
	Combinación/sustitución de productos		Azúcar			
Nombre de los platos con el ingrediente base		NSC				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NSC				
		Quesillo				
		Utilizar el cuajo casero				
		Utilizar el cuajo casero				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/NSC			
	Horno de barro		NSC/NSC			
	utensilios de madera		NSC/NSC			
	cocina a leña		NSC/NSC			
	Otros:		Cocina a gas, olla aluminio/cocina a gas, olla aluminio			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		NSC			
	Por qué se prepara en estas fiestas		invitaciones familiares			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		Rancho "La Palmira"			
	Quién los elabora		Casa			
	Quiénes lo consumen		Lila Castillo			
			NSC			
		Personas en general				
Institución organizadora	Promocionan el plato		NSC			
	Comercializan el plato		NSC			
			NSC			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NSC			
	Comercializan		Ganaderos de la región			
	Mercados (al mayorista)		Ganaderos de la región			
	Mercados (al minorista)		NSC			
		NSC				
		NSC				
Producción del ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Cantón Sozoranga			
	Provincia		Sierra			
	Población		Loja			
	Épocas de producción		Loja			
		Sozoranga				
		Sozoranga				
		NSC				
		Todo el tiempo				
		Todo el tiempo				



UNIVERSIDAD TÉCNICA  
PARTICULAR DE LOJA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
17						
Provincia:		Cantón:		Ciudad:		Barroquia:
Loja		Sozoranga		FICHA TÉCNICA		Sozoranga
Calle/Localidad:		Comunidad:				
C/ Julio Hidalgo		Barrio Insana				
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lucrecia Jiménez		60 años	F	Barrio Insana	45 años
	Lila Mena		65 años	F	Calle 18 de Noviembre-2660-	65 años
Nombre del plato/bebida/postre					Náparo	
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre					NSC	
Tipo de plato/bebida/postre					NSC	
Sensibilidad al cambio					Entremés	
					Alta	Media
						X
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)					Salones-Restaurantes	
					NSC	
Lugares más cercanos al lugar de preparación					NSC	
Características	Ingredientes			Sangre del chivo, menudencia, papa, cebolla de hoja, perejil, orégano, harina, sal, comino, pimienta. Sangre y vísceras de chivo, aliños, culantro, perejil, papa		
	Ingrediente principal			Sangre y vísceras de chivo		
	Preparación			Se cocina la sangre, se agrega un poquito de harina y se escurre en una cernidero. Se condimenta (orégano, cebolla y ajo molido, comino, pimienta y bastante perejil). En recipientes aparte, se cocina las papas y en otro se cocina las menudencias. Mezclar todas las preparaciones. <b>Se cocina con sal, la sangre y vísceras. La sangre se escurre y las vísceras se cortan en cuadros pequeños y se aliñan (ajo, cebolla, comino, pimienta), se agrega cebolla picada, y papa pre cocida, culantro, perejil (al momento de apagar el fuego). Cocinar por unos minutos.</b>		
	Acompañamiento			NSC		
	Combinación/sustitución de productos			Arroz Sangre y vísceras del borrego		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			Sangre y vísceras de borrego		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			NSC Aumentar harina a la sangre antes de cernir, para que se suavice		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			NSC/ NSC		
	Horno de barro			NSC/ NSC		
	utensilios de madera			Cuchara		
	cocina a leña			NSC/ NSC		
	Otros:			Cocina a gas, olla aluminio/ cocina a gas, olla aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			NSC		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			NSC		
	Significado que posee el plato			NSC		
	Historia			NSC		
	Usos			NSC		
	Qué representa			NSC		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			NSC		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Carnaval, visitas de familia, fiestas de barrios/ carnaval Por que es un plato delicioso		
	Relación con mitos/leyendas			NSC		
	Relación con las fiestas			NSC		
	Lugares en donde se elabora			Casa Casa		
	Quién los elabora			En casas de familia (Sra. María Ocampo)		
	Quiénes lo consumen			NSC Personas en general Personas en general		
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato			NSC	
Comercializan el plato			NSC			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			NSC		
	Comercializan			NSC		
	Mercados (al mayorista)			NSC		
	Mercados (al minorista)			NSC		
Producción del ingrediente base	Área			Cantón Sozoranga Cantón Sozoranga		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra Sierra		
	Provincia			Loja Loja		
	Población			Insana Sozoranga		
	Épocas de producción			NSC		
				NSC		



UNIVERSIDAD TÉCNICA  
PARTICULAR DE LOJA

LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio Insana	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lucrecia Jiménez		60 años	F	Barrio Insana	45 años
	María Jiménez		86 años	F	Barrio San Vicente /2660098	86 años
Nombre del plato/bebida/postre			Fritada			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Barrio Los Pozos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
Características	Ingredientes		Came y/o costilla de chancho, ajo en grano, cebolla, limón, una pizca de orégano, un jarro pequeño de agua			
	Ingrediente principal		<b>carne y/o costilla de chancho</b>			
	Preparación		carne y/o costilla de chancho/ <b>carne de chancho</b>			
	Acompañamiento		Se aliña la carne con un poquito de ajo en grano, limón, cebolla y ajo molido, un poquito de orégano; se agrega un poquito de agua y se frie			
	Combinación/sustitución de productos		<b>Se pica la carne, se agrega sal y se frie</b>			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Yuca, mote, camote y plátano fritos.			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		<b>Yuca, guineo</b>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		Guineo por yuca o camote por plátano			
	Horno de barro		<b>Guineo por yuca</b>			
	utensilios de madera		Estofado de chancho			
	cocina a leña		NSC			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Los aliños, cocinar con leña			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		visitas de familia, fiestas de barrios o religiosas (fiesta en honor a la Virgen del Cisne-15 de Agosto), <b>frecuentemente</b>			
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		Barrio Insana			
	Quién los elabora		<b>Se cocina en casa</b>			
	Quienes lo consumen		Sras. Del Barrio- Sra. Cecilia Castillo			
	Institución es/organizaciones	Promocionan el plato		NSC		
Comercializan el plato		NSC				
Producción directa (consumo interno)		NSC				
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan		Sr. Francisco Jiménez (Insana)			
	Mercados (al mayorista)		NSC			
	Mercados (al minorista)		NSC			
	Producción del ingrediente base		NSC			
Producción del ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		<b>Cantón Sozoranga</b>			
	Provincia		Sierra			
	Población		Sierra			
	Épocas de producción		Loja			
				Loja		
				Insana		
				<b>Sozoranga</b>		
				todo el tiempo		
				<b>todo el tiempo</b>		



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
19						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	María Jiménez		86 años	F	Barrio San Vicente /2660098	86 años
Nombre del plato/bebida/postre			Guarapo			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Bebida			
			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Comunidades: Tundo, Pénjamo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Hacienda "La Florida"-Sr. Ramiro Coronel			
			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		Caña, limón, naranja agria			
	Ingrediente principal		Caña			
	Preparación		Moler la caña en trapiche y servir con un chorro de jugo de limón o naranja agria			
	Acompañamiento		Se muele la caña y se sirve directamente			
	Combinación/sustitución de productos		Un chorro de jugo de limón o naranja agria			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		NSC			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NSC			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/NSC			
	Horno de barro		NSC/NSC			
	utensilios de madera		Trapiche/trapiche			
	cocina a leña		NSC/NSC			
Otros:		Trapiche de metal, molienda/				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Bebida de la comunidad cuando se dejaba fermentar en potos.			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Bebida que fermentaban nuestros ancestros			
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		NSC			
	Quién los elabora		Comunidades de Tundo, Susuco, Pénjamo			
	Quiénes lo consumen		Hacienda "La Florida"			
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		Comunidades de Tundo, Susuco, Pénjamo		
Comercializan el plato		Sr. Ramiro Coronel				
		Personas en general				
		Personas en general				
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NSC			
	Comercializan		NSC			
	Mercados (al mayorista)		NO/NO			
	Mercados (al minorista)		El sector de "La Florida"- Sr. Jiménez			
			Sr. Ramiro Coronel- Hacienda "La Florida"			
Producción del ingrediente base	Área		NSC			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Cantón Sozoranga			
	Provincia		Sierra			
	Población		Sierra			
			Loja			
	Épocas de producción		Loja			
		Sozoranga				
		Sozoranga				
		Agosto en adelante				
		Agosto, Septiembre				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
20						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	María Jiménez		86 años	F	Barrio San Vicente /2660098	86 años
Nombre del plato/bebida/postre			Aguado de leche con trago			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Hacienda "La Florida" y Rancho "La Palmira"			
			Hacienda "La Florida"			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Barrio San Vicente			
			Barrio San Vicente			
Características	Ingredientes		Leche, panela, aguardiente			
	Ingrediente principal		Leche, aguardiente			
	Preparación		Leche de vaca/ leche			
			Cocinar la leche con panela. Dejar que se enfríe un poco, aumentar aguardiente dependiendo de la cantidad de leche y remover.			
			Se hierve la leche, se le agrega el aguardiente			
	Acompañamiento		NSC			
	Combinación/sustitución de productos		NSC			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/NSC			
	Horno de barro		NSC/NSC			
	utensilios de madera		NSC/NSC			
	cocina a leña		NSC/NSC			
	Otros:		Cocina a gas, olla aluminio/ NSC			
			Viene de nuestros ancestros			
			NSC			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Fiestas- carnaval- reunión de familia/ fiestas- Carnaval			
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		Hacienda "La Florida"- Rancho "La Palmira"			
			Hacienda "La Florida"			
	Quién los elabora		Sr. Ramiro Coronel-Lila Castillo			
		Sr. Ramiro Coronel				
Quienes lo consumen		Personas en general				
		Personas en general				
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		NSC			
	Comercializan el plato		NSC			
			NSC			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NSC			
			NSC			
	Comercializan		Ganaderos de la región			
			Sr. Ramiro Coronel			
Mercados (al mayorista)		NSC				
Mercados (al minorista)		NSC				
		NSC				
		NSC				
Producción del ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga			
			Cantón Sozoranga			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra			
			Sierra			
	Provincia		Loja			
Población		Sozoranga				
		Sozoranga				
Épocas de producción		Agosto en adelante				
		Agosto, Septiembre				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
21						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	María Jiménez		86 años	F	Barrio San Vicente /2660098	86 años
Nombre del plato/bebida/postre			Toronche pasado			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Postre			
			Alta		Media	Baja
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Barrio Utuana			
			NSC			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		Toronche, panela, canela			
	Ingrediente principal		<b>Toronche, panela o azúcar</b>			
	Preparación		Toronche maduro Lavar y dividir en cuatro partes; poner a hervir juntamente con panela y canela <b>Se cocinan los toronches, se desagua y se aumenta la miel de panela o azúcar y la canela. Dejar hervir hasta que la consistencia es cauchosa.</b>			
	Acompañamiento		NSC			
	Combinación/sustitución de productos		NSC			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		NSC			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NSC			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/NSC			
	Horno de barro		NSC/NSC			
	utensilios de madera		NSC/NSC			
	cocina a leña		NSC/NSC			
	Otros:		Cocina a gas, olla aluminio/ <b>olla o paila de aluminio</b>			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
			NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
			NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
			NSC			
	Historia		NSC			
			NSC			
	Usos		NSC			
			NSC			
	Qué representa		NSC			
			NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		NSC			
			NSC			
Por qué se prepara en estas fiestas		NSC				
		NSC				
Relación con mitos/leyendas		NSC				
		NSC				
Relación con las fiestas		NSC				
		NSC				
Lugares en donde se elabora		En Utuana				
		Casa				
Quién los elabora		Sras. de Utuana				
		En casa				
Quiénes lo consumen		Personas en general				
		Personas en general				
Institución(es)/organizaciones	Promocionan el plato		NSC			
	Comercializan el plato		NSC			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		Utuana			
			NSC			
	Comercializan		No			
			No			
	Mercados (al mayorista)		Sras. de Utuana			
		NSC				
Mercados (al minorista)		NSC				
		NSC				
Mercados (al minorista)		NSC				
		NSC				
Producción del Ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga- Sras. De Utuana			
			cantón Sozoranga			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra			
			Sierra			
	Provincia		Loja			
			Loja			
Población		Barrio Utuana				
		NSC				
Épocas de producción		NSC				
		NSC				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
22						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio Insana	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio San Vicente	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lucrecia Jiménez		60 años	F	Barrio Insana	45 años
	María Jiménez		86 años	F	Barrio San Vicente /2660098	86 años
Nombre del plato/bebida/postre			Conserva de guayaba			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Dulce de guayaba			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Postre			
			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado de Insana			
			Barrio San Vicente			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		Guayaba, panela, canela			
	Ingrediente principal		Guayaba, panela			
	Preparación		Guayaba Se lava las guayabas y se ponen a hervir durante media hora; se deja reposar hasta que se enfríe, cernir hasta que quede solamente la pulpa (sin pepa). En una paila de acero, se coloca la pulpa, panela, canela. Remover constantemente hasta que espese (cuando la preparación ya no salte lejos) <b>Se cocina la guayaba. Se desagua cuantas veces sea necesario para que no quede agria, luego se cierne y aumenta el dulce hasta que de punto.</b>			
	Acompañamiento		Pan, queso			
	Combinación/sustitución de productos		NSC			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		NSC			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se cocina la guayaba. Se desagua cuantas veces sea necesario para que no quede agria, luego se cierne y aumenta el dulce hasta que de punto. *aumentar una cucharada de manteca de chanco para que no se pegue. *No tapar mientras esté caliente la conserva			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/NSC			
	Horno de barro		NSC/NSC			
	utensilios de madera		Trozo de madera (palo)/cuchara de madera o palito			
	cocina a leña		NSC/NSC			
Otros:		Cemidor de aluminio, paila de acero/cocina a gas, olla aluminio				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		En fiestas			
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		Fiestas			
	Quién los elabora		NSC			
	Quiénes lo consumen		Barro San Vicente			
	Promocionan el plato		Mercado Insana			
Comercializan el plato		María Merino				
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NSC			
	Comercializan		NSC			
	Mercados (al mayorista)		NSC			
	Mercados (al minorista)		NSC			
			NSC			
Producción del Ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Cantón Sozoranga			
	Provincia		Sierra			
	Población		Sierra			
			Loja			
	Épocas de producción		Loja			
		Insana				
		Sozoranga				
		Agosto- Septiembre				
		NSC				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
23						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	María Jiménez			F	Barrio San Vicente /2660098	86 años
Nombre del plato/bebida/postre			Conserva de leche			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Postre			
			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			En Punta de Piedra			
			NSC			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		Leche, harina, arroz molido, harina de sarandaja, azúcar.			
	Ingrediente principal		<b>Leche, harina del norte</b>			
	Preparación		Leche			
			Se cocina la leche, se va aumentando harina del norte, el arroz molido, azúcar y harina de sarandaja, hasta que tenga consistencia espesa.			
			<b>Mientras hierve la leche, se deshace la harina en otro recipiente y se va aumentando poco a poco y removiendo constantemente.</b>			
	Acompañamiento		NSC			
	Combinación/sustitución de productos		NSC			
Nombre de los platos con el ingrediente base		NSC				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NSC				
		Agregar harina de sarandaja				
		NSC				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NSC/NSC			
	Horno de barro		NSC/NSC			
	utensilios de madera		NSC/NSC			
	cocina a leña		NSC/NSC			
	Otros:		NSC /cocina a gas, paila de aluminio, un trozo de madera para remover (palo)			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		NSC			
	Por qué se prepara en estas fiestas		En visitas de familia-en Navidad/en fiestas			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		NSC			
	Quién los elabora		Casa			
	Quiénes lo consumen		En Punta de Piedra			
			NSC			
			Personas en general			
		NSC				
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		NSC			
	Comercializan el plato		NSC			
			NSC			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NSC			
	Comercializan		Ganaderos de la región			
	Mercados (al mayorista)		NSC			
	Mercados (al minorista)		NSC			
Producción del Ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Cantón Sozoranga			
	Provincia		Sierra			
			Loja			
	Población		Loja			
		Sozoranga				
		Sozoranga				
Épocas de producción		NSC				
		NSC				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
24						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Barrio Insana	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdlla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	Lucrecia Jiménez		60 años	F	Barrio Insana	45 años
Nombre del plato/bebida/postre			Cecina de chancho			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Asado			
			Alta		Media	Baja
						X
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes			
			Mercado y restaurante			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente al Parque Central			
			NSC			
Características	Ingredientes		Carne (lomo) de chancho			
	Ingrediente principal		Carne de chancho, ajo, sal una pizca de vinagre ajo, aliño			
	Preparación		Carne de chancho/ carne de chancho			
			Cecinar la carne, secar un poco (orear), aliñar, sal al gusto. Poner a la brasa			
			Se cecina la carne, se sazona y aliña y se pone a secar un poco al sol (orear). Poner a la brasa directamente			
	Acompañamiento		Yuca, ensalada de cebolla, pepino			
	Combinación/sustitución de productos		Yuca, mote, guineo			
Utensilios para la preparación	Nombre de los platos con el ingrediente base		NSC			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NSC			
	Ollas de barro		NSC/NSC			
	Horno de barro		NSC/NSC			
	utensilios de madera		NSC/NSC			
	cocina a leña		NSC/NSC			
	Otros:		Parrilla			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Frecuentemente/carnavales, fiestas religiosas: 30 de mayo (Virgen Inmaculada), 9 de julio (Santa Mariana de Jesús), 20 de diciembre (cantonización)			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Porque tienen mayor éxito de venta			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		NSC			
	Quién los elabora		Casa			
Instituciones/organizaciones	Quiénes lo consumen		NSC			
	Promocionan el plato		Personas en general			
	Comercializan el plato		Personas en general			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NSC			
	Comercializan		NSC			
	Mercados (al mayorista)		Sr. José Jiménez			
	Mercados (al minorista)		NSC			
Producción del ingrediente base	Área		Mercado municipal			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Cantón Sozoranga			
	Provincia		Sierra			
	Población		Sierra			
	Épocas de producción		Loja			
		Loja				
		Sozoranga				
		Sozoranga				
		NSC				
		Todo el tiempo				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
25						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	C/ Julio Hidalgo	
	Loja	Sozoranga	Sozoranga	Sozoranga	Calle 18 de Noviembre	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zulema Lapo		52	F	Cdla. Julio Hidalgo González/ 2660-269	52 años
	Lila Mena		65 años	F	Calle 18 de Noviembre-2660-244	65 años
Nombre del plato/bebida/postre			Hornado de gallina criolla			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC			
Tipo de plato/bebida/postre			NSC			
Sensibilidad al cambio			Homado			
			Alta		Media	Baja
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			NSC			
			NSC			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
			NSC			
Características	Ingredientes		Gallina criolla, aliños, sal, manteca			
	Ingrediente principal		Gallina criolla			
	Preparación		Se adoba las presas con aliño, sazón, aliño, manteca. Se coloca en paila de barro y se pone al horno hasta que se dore			
	Acompañamiento		Yuca, camote, papa			
	Combinación/sustitución de productos		Papa curtida, tallarin			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		NSC			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Yuca por papa, arroz por tallarin			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		Estofado de gallina			
	Horno de barro		NSC			
	utensilios de madera		NSC			
	cocina a leña		NSC			
	Otros:		Cocinar a fuego lento hasta que tenga un ligero olor ahumado.			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC			
	Significado que posee el plato		NSC			
	Historia		NSC			
	Usos		NSC			
	Qué representa		NSC			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		reuniones familiares, Navidad, Año Nuevo/ fiestas de barrios			
	Por qué se prepara en estas fiestas		NSC			
	Relación con mitos/leyendas		NSC			
	Relación con las fiestas		NSC			
	Lugares en donde se elabora		Casa			
	Quién los elabora		NSC			
	Quiénes lo consumen		NSC			
	Institución es/organizaciones	Promocionan el plato		Personas en general		
Comercializan el plato		NSC				
		NSC				
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		NSC			
	Comercializan		NSC			
	Mercados (al mayorista)		Personas de barrios			
	Mercados (al minorista)		NSC			
Producción del ingrediente base	Área		Cantón Sozoranga			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Cantón Sozoranga			
	Provincia		Sierra			
	Población		Loja			
	Épocas de producción		Loja			
		Sozoranga				
		Sozoranga				
		Todo el tiempo				
		todo el tiempo				



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