



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS
GASTRONÓMICOS DEL CANTON PAUTE**

TRABAJO DE FIN DE CARRERA PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA
EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

AUTORA:

YOVANA ELISABETH GUNCAY RIOS

DIRECTORA:

ING. PATRICIA ARMIJOS

CENTRO UNIVERSITARIO CUENCA

2011

CERTIFICACIÓN

Haber dirigido la presente tesis, previa a la obtención del título de Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, realizada por la profesional en formación Yovana Guncay Ríos, la misma que reúne las condiciones requeridas como son: contenido teórico-científico y procedimiento técnico-metodológico, exigido en el Reglamento de graduación de la Universidad, por lo tanto autorizo su presentación y sustentación en el tiempo y fecha señaladas por la Escuela.

Ing. Patricia Armijos
DIRECTORA DE TESIS

AUTORIA

Los resultados y conclusiones, emitidas es este presente trabajo de investigación son de responsabilidad absoluta de la autora.

.....

Yovana Guncay Ríos

DEDICATORIA

A mi hijo Helder Andrés, y a mi familia,
que siempre han estado apoyándome
en cada una de mis metas propuestas.

Yovana.

AGRADECIMIENTO

Mi profunda gratitud a la **Ing. Patricia Armijos**, por su ejemplo de vida y su generosidad y desprendimiento al momento de compartirnos su vasta comprensión del mundo de la gastronomía y el turismo.

Yovana Elisabeth Guncay Ríos

CONTRATO DE CESION DE DERECHO DE TESIS

Yo, Yovana Elisabeth Guncay Ríos, declaro ser autora del presente trabajo y eximimos **expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.**

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 que es 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”.**

Yovana Guncay Ríos
AUTORA

INDICE

Resumen	1
Introducción	4
Objetivos	5
CAPÍTULO I	6
Situación Económica Social y Productiva del cantón	6
1.1 Situación geográfica	6
1.2 Aspectos demográficos	7
1.2.1 Indicadores de salud	8
1.2.2 Indicadores educacionales	9
1.2.3 Migración interna y externa	11
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	13
1.3 Análisis de la vivienda	14
1.4 Situación política y administrativa	16
1.5 Sector productivo primario	16
1.5.1 Agricultura	17
1.5.2 Ganadería	18
1.5.3 Producción y Rendimiento	20
1.5.4 Asistencia Técnica	21
1.5.5 Comercialización y Consumo	22
1.5.6 Crédito	23
1.6 Sector Productivo Secundario	26
1.6.1 Industria	26
1.6.2 Artesanía	26
1.7 Sector productivo técnico	27
1.7.1 Comercio	27
1.7.2 Turismo	28
1.7.3 Transporte	30
CAPÍTULO II	31
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA	31
2. Gastronomía	31
2.1 Historia de la gastronomía	31
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia	33
CAPÍTULO III	35
DIAGNOSTICO GASTRONOMICO DEL SECTOR	35
3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón	35
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales	45
3.3 Platos/Bebidas/Postres actuales	49
CAPÍTULO IV	52
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TIPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	52
4.1 Fichas	53

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	55
CAPÍTULO V	58
PROPUESTA DE LA PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO TIPICO Y TRADICIONAL DEL CANTON	58
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón	58
5.2 Instituciones y Organizaciones que promocionan/comercializan los platos/bebidas/postres típicos y tradicionales	63
CAPÍTULO VI	65
VI PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, DE PLATOS/BEBIDAS/ POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR	65
Conclusiones	68
Recomendaciones	69
Bibliografía	71
Anexos	72

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Mapa de la Provincia del Azuay	6
Tabla 2: Población por edad y sexo	7
Tabla 3: Asistencia médica	8
Tabla 4: Población por áreas y sexo, según niveles de instrucción	10
Tabla 5: Tasa de analfabetismo por sexo y áreas	10
Tabla 6: Porcentaje de Población, según niveles de instrucción	11
Tabla 7: Indicadores de Desarrollo Humano y Pobreza	13
Tabla 8: Promedio de viviendas ocupadas y densidad poblacional	14
Tabla 9: Total de viviendas ocupadas según parroquias	15
Tabla 10: Características de las viviendas según censo 2001	15
Tabla 11: Categorías de uso principal del suelo del cantón Paute	17
Tabla 12: Número de UPAs y Superficie en hectáreas por principales cultivos	17
Tabla 13: Número de Has por tamaños de UPAs del cantón Paute	18
Tabla 14: Número de UPAs y cabezas de ganado vacuno por especies y razas	18
Tabla 15: Numero de UPAs y cantidad de ganado porcino	19
Tabla 16. Número de UPAs y cantidad de ganado ovino	19
Tabla 17. Número de UPAs y cantidad de otras especies	19
Tabla 18: Porcentaje de PEA del cantón Paute	20
Tabla 19: Fuente de la Asistencia Técnica	22
Tabla 20: Atractivos Turísticos Identificados del Cantón Paute	29
Tabla 21: Platos, bebidas, postres que son propios del cantón Paute	35
Tabla 22: Platos, bebidas, postres que se preparan en Paute en época de festividades	38
Tabla 23: Platos, bebidas, postres que se elaboran con mayor frecuencia	40
Tabla 24: Platos, bebidas, postres que son más demandados por los visitantes	42
Tabla 25: Platos, bebidas, postre que se recomienda consumir a los visitantes	44
Tabla 26: Platos, bebidas, postres que han sufrido cambios en la preparación	46
Tabla 27: Platos, bebidas, postre que ya no se preparan	48
Tabla 28: Platos, bebidas, postres actuales	50
Tabla 29: Inventario de Gastronomía Típica y Tradicional del cantón	53
Tabla 30: Gastronomía relacionada con las festividades	55
Tabla 31: Presupuestos “I Encuentro Gastronómico del Cantón Paute	60
Tabla 32: Contenido del I Encuentro Gastronómico del Cantón Paute. Día 1	61
Tabla 33: Contenido del I Encuentro Gastronómico del Cantón Paute. Día 2	62

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Modelo de Encuesta	73
Anexo 2 Manual para la aplicación de encuestas	76
Anexo 3 Modelo de parrilla para el ingreso de información	82
Anexo 4 Instructivo para el ingreso de información	84
Anexo 5 Modelo de Entrevista	87
Anexo 6 Manual para la aplicación de entrevistas	89
Anexo 7 Instructivo para el ingreso de información	94
Anexo 8 Entrevistas	95

RESUMEN

El Cantón Paute se encuentra ubicado en el sector nor-oriental de la provincia del Azuay, a una altura de 2.289 m.s.n.m., con un clima templado.

Paute se halla bañado por el sistema fluvial del río Paute. El sistema hidrográfico es importante para el desarrollo de la región y el país por la ejecución de proyectos de electrificación y de riego.

Como se puede observar en el capítulo primero, Paute es un emporio de artesanías, esto se debe a que su gente está dotada de una extraordinaria habilidad, es constante y trabajadora, aquí la artesanía va desde la antigua actividad del tejido de sombrero de paja toquilla hasta la elaboración de finos muebles y objetos de metal, Paute se transforma en un verdadero arte, posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, una comida auténtica y mestiza, con tradición de siglos y en la que se han fundido sustancias, condimentos y experiencias del propio habitante y turista. Éste cantón cuenta con el gran Proyecto Hidroeléctrico de la Cola de San Pablo, de generación eléctrica para todo el país; la construcción de la Hidroeléctrica Paute ha favorecido considerablemente la economía de la población local y del Azuay; ha generado plazas de empleo y ha mejorado considerablemente la economía de la población del sector.

En el tema educación, el analfabetismo es uno de los problemas según datos proporcionados por el INEC (2001), por esta razón el Gobierno Provincial del Azuay ha impulsado desde el año 2005 el Programa de Alfabetización y Educación para la Vida “Yo, Sí Puedo.

La migración es uno de los factores que ha incidido en la población de Paute, los negocios de comida informal han proliferado en esta zona, siendo una alternativa de sustento, especialmente para las mujeres que deben asumir mayor responsabilidad en la generación de ingresos, para el mantenimiento del núcleo familiar. La agricultura y la ganadería son las principales actividades dentro del sector productivo primario, distribuido en las diferentes comunidades, el cultivo especialmente del maíz, legumbres y frutas aparte de ser una fuente de ingreso son utilizados para el consumo interno. Dentro del sector productivo secundario, están la pequeña industria y artesanía, teniendo una mayor acogida la última, gracias a la creatividad de sus habitantes.

En el sector técnico, hace relación al comercio, turismo y transporte. El patrimonio gastronómico del cantón Paute es muy variado, tiene una historia que es parte de su cultura, que se transmite de generación en generación. El estudio de los rasgos generales del cantón permite conocer su situación económica social y productiva, para determinar los puntos de mayor énfasis a investigar como son la gastronomía y el turismo.

En el capítulo segundo hace referencia a las generalidades de la gastronomía, ya que ésta no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra, por lo que la gastronomía está inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Por esto se podría decir que cada país posee su propia gastronomía, y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del

término. Se puede señalar a la historia, la sociología, antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación, la cual, con el paso de los siglos va dando forma a la gastronomía típica del sector o región.

En el capítulo tercero habla sobre el diagnóstico gastronómico del sector, el cual se inclina más por los productos del cantón, dentro de los platos más emblemáticos se encuentra el cuy asado, fritada, hornado y el pollo asado, todo esto acompañado por el mote, llapingachos, papas y mote sucio, las cascaritas servidas con maíz tostado y ají de pepa. Paute ha demostrado la riqueza e identidad alimenticia de esta zona, por eso recomendamos a todo turista visitar, disfrutar y degustar de los exquisitos manjares alimenticios, elaborados por las grandiosas y hábiles manos pauteñas, como por ejemplo las famosas tortillas de maíz, mapanagua, carnes asadas, hornado, chanco a la barbosa, cuy con papas, yaguana, locro pauteño, entre otros. Son muchas las variedades de platos que se pueden encontrar recorriendo las cocinas de los hogares pauteños. Así todo aquel que quiera conocer la sazón pauteña, prontamente se dejará sucumbir por los excelentes sabores de su hornado, fritada, cuy asado, acompañados de llapingachos, mote y aguacate; así como el famoso locro pauteño; además de deliciosos dulces como el de buñuelos con miel, dulce de higo. Entre los productos más utilizados por los cocineros de este cantón se encuentran el maíz, las papas, los porotos, tal es el caso que, con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo-mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado elaboraban chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad. La vida y la cocina del pauteño están reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados, que en su mayoría se mantiene, como son las fechas especiales que le dan la oportunidad de mostrar su esplendor.

Más de 30 platos de sal y dulce a base de maíz, pueden ser disfrutados, en una amplia gama de restaurantes, mercados de la localidad, la alegría, el baile, la comida y la bebida siguen siendo los aspectos centrales de la fiesta popular. Tras citar todas estas delicias pauteñas tan sólo nos queda decir que esta cocina es una mezcla de la más pura tradición ancestral de los habitantes de este cantón que se ha fusionado con los alimentos y costumbres procedentes de otros cantones, dando como resultado unos platos de excelente calidad, debido principalmente a la calidad de sus materias primas y al saber hacer de los cocineros/as de esta tierra que saben mezclar a la perfección diferentes alimentos y especias que culminan en un extraordinario sabor y aroma que no dejan indiferente al viajero que visita Paute. Transcurrido el tiempo, la gastronomía de Paute ha presentado sensibilidad al cambio en la elaboración de los platos típicos/bebidas/postres, por ejemplo la aparición de nuevos productos en el mercado, los mismos que son más prácticos y rápidos de preparar, por citar las sopas, cremas y otros productos pre elaborados, y que según los datos proporcionados por la tabla anterior, estos serían los cambios más notorios que han sufrido los platos tradicionales del cantón. Algo típico y que diariamente no falta en la alimentación de un campesino pauteño, son las tortillas de maíz, choclo, y trigo.

La fiesta y la gastronomía se unen, es importante la presencia del maíz en la preparación de muchas comidas como el tamal, mote pata, mote pillo, mote sucio y bebidas, como la chicha, el aguardiente, yaguana y el tradicional morocho, que sumados vienen a ser los platos/bebidas propios del cantón.

En el capítulo cuarto se puede decir que dentro del inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón, Paute ofrece al visitante una amplia y variada gama gastronómica. Su popularidad se ha extendido por todo el territorio cantonal, provincial y nacional, colocándose hasta en los más refinados centros de la cocina internacional. Platos como las famosas tortillas de maíz, choclo, tamales, hornado, yaguana, buñuelos con miel, sopas como la fanesca, locro pauteño, caldo de patas, mote pata, postres como el dulce de higo, buñuelos con miel, empanadas, han logrado lugar en los menús de los grandes restaurantes, con aprobación de los más refinados gourmets. Se prevé que la industria del turismo y gastronomía se constituirá en el futuro, en la principal fuente de ingresos de éste cantón, ya que tiene recursos turísticos invaluable. Definitivamente la gastronomía de Paute se ha convertido en uno de los elementos que emanan y develan una cultura, de hecho, en sus platos se concentran los saberes de varias generaciones que se han transmitido de generación en generación, a través de la vía de la oralidad.

En el capítulo quinto, referente a la propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón, podemos decir que aquí se prevé que la industria del turismo y gastronomía se constituirá en el futuro, en la principal fuente de ingresos de éste cantón, ya que tiene recursos turísticos invaluable, en su mayoría no explotados con las exigencias modernas que requiere esta actividad, convirtiéndole a Paute en uno de los elementos que emanan y develan una cultura, de hecho, en sus platos se concentran los saberes de varias generaciones que se han transmitido de generación en generación, a través de la vía de la oralidad.

Y por último en el capítulo sexto sobre la propuesta en base a un ingrediente base, de platos/bebidas/postres para desayuno escolar, es importante decir que para que este proceso tenga efectividad es importante generar cambios, sobre todo en el desayuno escolar de niños/as, adolescentes, por ser la comida más importante del día y sobre todo empezar a trabajar en campañas de concientización y hábitos alimenticios desde temprana edad.

La intencionalidad de esta investigación, no se enmarca únicamente en una presentación sino en la posibilidad de poder potenciar y fortalecer la gastronomía del cantón Paute.

En la presente tesis se hace un análisis, que parte de una mirada intensa a un cantón profundamente preocupado por rescatar y fortalecer la gastronomía propia, caracterizada por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición culinaria de sus antiguos pobladores y de las culturas que con el paso de los tiempos han ido haciéndose un espacio en el territorio de este cantón.

INTRODUCCION

El cantón Paute, ubicado en el sector nororiental de la provincia del Azuay, es una tierra caracterizada por el clima agradable, propio del valle, particularidad que le hace ser una tierra fértil que produce abundantes frutas, además posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en fogón de leña o carbón. Una cocina con tradición de siglos y en la que se han fundido -o, mejor, se han cocido- sustancias, condimentos y experiencias del propio y del visitante.

La comida tradicional pauteña es una variedad de la cocina Andina, caracterizada por la costumbre de emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes como: los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela, etc. Se puede decir que, aún no está perdida la tradición frente al embate de las comidas rápidas, o de la entrada masiva de los productos procesados como los fideos, el azúcar morena, el pan blanco, las tortillas de maíz

Particularmente, los alimentos preparados son similares, sin embargo, cada ocasión tiene su plato tradicional dependiendo de la celebración. Existen platos que son propios del sector, los que se elaboran con mayor frecuencia por la mayor demanda de los visitantes y aquellos que se los recomiendan consumir a quienes los visitan.

Para rescatar el valor gastronómico de este cantón, sería importante realizar una propuesta con la finalidad de promocionar y difundir la comida típica y tradicional. La gastronomía ha ido cambiando como producto del intercambio cultural, la mezcla de costumbres y la utilización de productos propios y de otros países, esta combinación ha dado lugar a la creación de menús originales que cautivan el gusto del paladar de propios y extraños.

Prácticamente en su totalidad, estos platos/bebidas/postres, forman parte representativa de la tradición culinaria azuaya y del recetario pauteño, y en su mayoría son platos de difusión cantonal, local y nacional. Justifican su valoración cultural por todos los elementos asociados a ellos: origen de los ingredientes y las preparaciones, sistemas de producción, historia, cambios, mestizaje cultural, más otros contenidos asociados a estos productos y preparaciones.

Tras citar todas estas delicias de Paute, tan sólo queda decir que esta cocina es una mezcla de la más pura tradición ancestral de los habitantes de este cantón que se ha fusionado con los alimentos y costumbres procedentes de otros pueblos, dando como resultado unos platos de excelente calidad debido principalmente a la calidad de sus materias primas y al saber hacer de los cocineros de esta tierra que saben mezclar a la perfección diferentes alimentos y especias que culminan en un extraordinario sabor y aroma que no dejan indiferente al viajero que visita este cantón.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana que se oferta en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
- Identificar los productos que son empleados para la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
- Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
- Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
- Identificar los centros de acopio de los productos.
- Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica del cantón.
- Puesta en valor cultural.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICA, SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN PAUTE

1.1 Situación Geográfica

El Cantón Paute se encuentra ubicado en el sector nor-oriental de la provincia del Azuay, a una altura de 2.289 m.s.n.m., con un clima templado.

Límites

Norte: Con los cantones Guachapala y Sevilla de Oro

Sur: Con el cantón Gualaceo

Este: Con Sevilla de Oro y la provincia de Morona Santiago

Oeste: Con los cantones Guachapala y Paute

Superficie

El cantón Paute tiene una extensión de 267,2 km², representa el 3,3% del territorio provincial; la cabecera cantonal (centro urbano más periferia) es la más extensa, ocupan el 18,5% de la superficie, y la parroquia más pequeña es San Cristóbal con el 6.5% del territorio.

Tabla 1: Mapa de la Provincia del Azuay



Fuente (Prefectura del Azuay. Atlas de la Provincia del Azuay, 2007)

Hidrografía

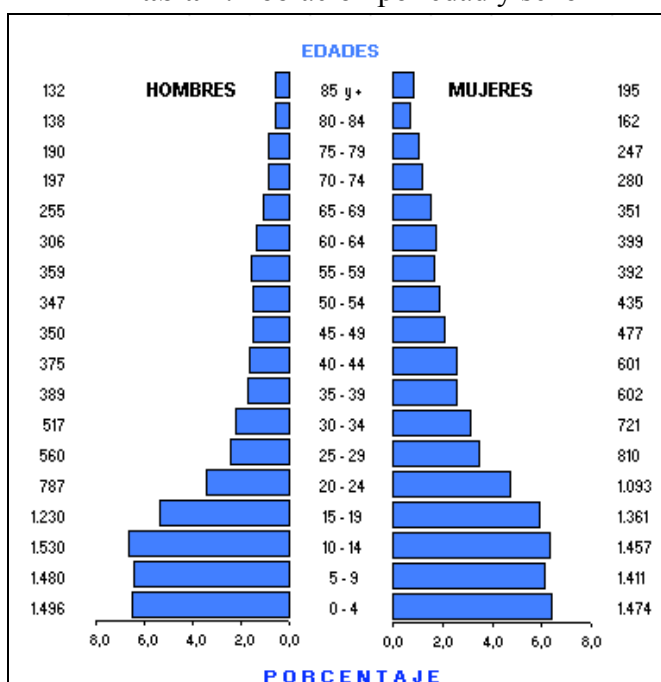
Paute se halla bañado por el sistema fluvial del río Paute. Sus principales afluentes nacen en la Cordillera Occidental en las lagunas del Cajas sobre los 4.000 metros de altura. Son importantes el río Matadero, el Yanuncay, Tarqui y el Machángara, que al unirse en el sector de El Descanso forman el Río Cuenca, de aquí en adelante toma el nombre de Río Paute que luego se une con el Santa Bárbara aumentando su caudal. Luego, el Paute recibe a los ríos Pindilig, Mazar, Jubal y Púlpito y se dirige hacia el oriente, rompiendo la cordillera oriental, donde confluye con el río Santiago, hasta que finalmente sus aguas llegan al Amazonas, según los datos de INERHI (2001).

El sistema hidrográfico del Paute es importante para el desarrollo de la región y el país por la ejecución de proyectos de electrificación y de riego. Dentro de la primera cabe destacar el Proyecto Hidroeléctrico de la Cola de San Pablo abastecedora de energía para el país, que tiene como un problema serio, la sedimentación que afecta a la vida útil de la Central causando daños y rupturas en las turbinas, repercutiendo en la cantidad de energía que se produce, por lo que ha sido indispensable la construcción del Proyecto Hidroeléctrico Mazar. Cabe destacar que la generación de la energía hidroeléctrica en cuanto a costos de generación es más barata y menos contaminante, en comparación a la térmica.

1.2. Aspectos demográficos

La población de la cabecera cantonal de Paute (centro urbano más periferia), según proyección del INEC, 2009 representa el 33,9 por ciento del total del cantón Paute; ha crecido en el último periodo intercensal 1990-2001, a un ritmo del 2,01 por ciento promedio anual. El 64,0 por ciento de su población, reside en el área urbana; se caracteriza por ser una población joven, ya que el 50,0 por ciento se encuentra dentro del grupo de edad de menores de 20 años, evidente en el cuadro de población por edad y sexo.

Tabla 2: Población por edad y sexo



Fuente: (INEC, 2009)

Población total: 26.090 habitantes

Población Urbana: 8.842 habitantes

Población Rural: 17.248 habitantes

Altitud: 2.560 m.s.n.m.

Clima: (15° C a 26° C). Se caracteriza por su clima primaveral y los sembríos de flores.

1.2.1 Indicadores de salud.

El cantón cuenta con el Hospital Cantonal de Paute; y el Centro de Salud Área 6; estas instituciones brindan atención médica gratuita.

Por ejemplo la cantidad de atenciones de salud para mujeres, niñas y niños menores de cinco años que se realizan en las unidades de salud del MSP, son reportadas a la UELMGAI para que se valoren y se calculen los montos que se asignará a cada cantón (Comité de Gestión Local), área de salud u hospital para que cumplan con la Ley de Maternidad Gratuita y Atención a la Infancia.

Tabla 3: Asistencia Médica

Institución	Médicos Consulta Externa	Residentes	Especialistas	Total
Hospital Cantonal	20	6	6	32

Fuente (Albán, 2010) Elaboración: Autora

Entre las enfermedades más comunes en el cantón Paute están: hipertensión arterial, infección de vías urinarias, parasitismo, amigdalitis, faringitis, resfrío, problemas de vías respiratorias agudas, artrosis, enfermedades diarreicas, lumbares.

En el caso de la provincia del Azuay, según los informes del INEC (2001) la tasa de mortalidad (de la niñez) en menores de 5 años fue de 54% por cada 1000 nacidos vivos, y en el cantón Paute del 23% y en el año 2003 del 16,9% (es decir 3 veces menor). Con este valor se habría cumplido la meta, sin embargo, se considera necesario sostener y fortalecer las medidas con el fin de continuar disminuyendo la mortalidad en este grupo etario, pues aún se considera alta; en cuanto a la tasa de mortalidad infantil al 2003 por cada 1000 nacidos vivos en menores de 5 años fue del 43% en la provincia del Azuay, mientras que en el cantón Paute fue del 31,92%, según datos del GPA (2008).

Dentro del componente salud, el objetivo del Ministerio de Salud, es el de mejorar la salud materna, aspecto que implica reducir en tres cuartas partes, la razón de mortalidad materna existente entre 1990 y 2015. En los últimos años, en la provincia del Azuay, si bien la tendencia muestra un descenso en el último quinquenio, su valor es considerablemente alto todavía; los esfuerzos con el fin de cumplir la meta y, fundamentalmente, de prevenir uno de los episodios más traumáticos en la sociedad y en la familia: la muerte materna. Para mejorar la calidad de vida de las madres es preciso que accedan a los servicios de salud. En este sentido, se debe mejorar la cobertura de la atención institucional y profesional del parto, así como promover el control prenatal y posnatal, cuyos diagnósticos permiten detectar las

complicaciones que causan el mayor porcentaje de muerte materna. La Ley de Maternidad Gratuita y Atención a la Infancia aún no logra garantizar el derecho de las mujeres a acceder a las prestaciones de la salud. Un amplio segmento de mujeres paga por recibir atención médica, mientras que otro grupo importante, encuentra en ese factor económico la principal barrera para acceder a los servicios de salud.

1.2.2 Indicadores Educativos

Hay que recalcar que la educación es un bien público y estratégico de primer orden para cualquier país. Es uno de los factores esenciales para el desarrollo de las personas y de las colectividades. Por tanto, su mejoramiento depende de todos. El estado, la sociedad, la familia, los medios de comunicación, la empresa son corresponsables en su desenvolvimiento.

La provincia del Azuay en los últimos años ha realizado importantes avances en lo que respecta al acceso a la primaria, sin embargo los graves problemas de deserción escolar y calidad educativa están intactos, afectando sensiblemente al presente y al futuro de los niños, niñas y jóvenes del Ecuador al desarrollo nacional. En tal sentido amplios tramos de la educación merecen atención y apoyo del Estado y de la sociedad organizada.

Por otra parte en términos nacionales, la Constitución de la República establece en la Sección de Educación, **Art. 343.-** El sistema nacional de educación tendrá como finalidad el desarrollo de capacidades y potencialidades individuales y colectivas de la población, que posibiliten el aprendizaje, y la generación y utilización de conocimientos, técnicas, saberes, artes y cultura. El sistema tendrá como centro al sujeto que aprende, y funcionará de manera flexible y dinámica, incluyente, eficaz y eficiente; así como en el **Art. 347.-** Será responsabilidad del Estado: “Erradicar el analfabetismo puro, funcional y digital, y apoyar los procesos de post-alfabetización y educación permanente para personas adultas, y la superación de rezago educativo”.

Hay que indicar que la provincia del Azuay, incluido Paute integra el movimiento llamado Contrato Social por la Educación, es un movimiento ciudadano amplio, diverso y pluralista. Está integrado por ciudadanos y ciudadanas, educadores, empresarios, líderes sociales, jóvenes, niños, niñas, maestros, padres de familia y organizaciones e instituciones sociales, de cooperación y patrocinio de todo el país. Se fundamenta en una perspectiva de defensa y ejercicio de los derechos humanos, particularmente del derecho a la educación, en la equidad de género, generacional y geográfica. Se reconoce en la inclusión económica y social y en el respeto a la diversidad. Tiene por finalidad apoyar la elaboración colectiva y vigilar el cumplimiento de políticas públicas que apunten a la construcción de un nuevo y mejorado proyecto educativo que sustente la edificación de un país solidario, justo, intercultural, equitativo, competitivo y con pleno desarrollo humano.

Tabla 4: Población por áreas y sexo, según niveles de instrucción

NIVELES DE INSTRUCCIÓN	TOTAL			HOMBRES			MUJERES		
	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL
TOTAL	20.136	4.402	15.734	9.142	1.981	7.161	10.994	2.421	8.573
NINGUNO	2.266	221	2.045	708	61	647	1.558	160	1.398
CENTRO ALBABETO	130	16	114	60	7	53	70	9	61
PRIMARIO	13.545	2.396	11.149	6.299	1.062	5.237	7.246	1.334	5.912
SECUNDARIO	2.556	1.180	1.376	1.243	545	698	1.313	635	678
POST BACHILLERATO	40	19	21	18	9	9	22	10	12
SUPERIOR	548	389	159	316	220	96	232	169	63
POSTGRADO	4	2	2	3	1	2	1	1	0
NO DECLARADO	1.047	179	868	495	76	419	552	103	449

Fuente: (INEC, Fascículo de Paute, 2001)

Tabla No.5: Tasas de Analfabetismo, por sexo y áreas



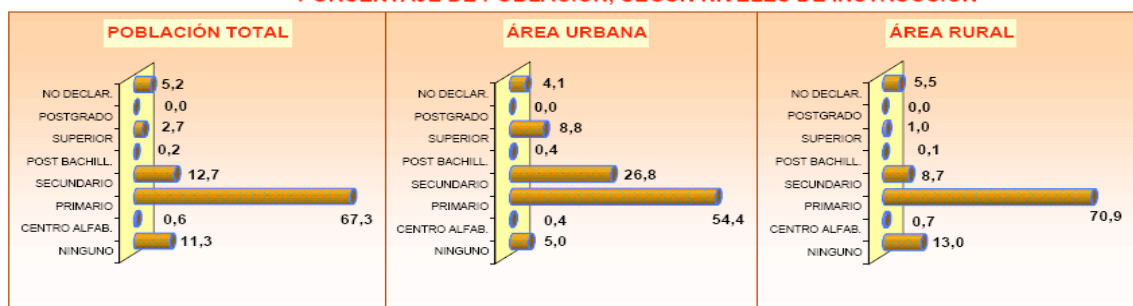
Fuente: (INEC, Fascículo de Paute, 2001)

En lo que respecta al analfabetismo, según datos proporcionados por el INEC (2001), de la población de 15 años y más, el 12,5% es analfabeto, de los cuales el 8,4% son hombres y el 15,7% son mujeres, notándose un mayor porcentaje en la población femenina.

Con el objetivo de disminuir el índice de analfabetismo en el cantón Paute, el Gobierno Provincial del Azuay ha impulsado desde el año 2005 el Programa de Alfabetización y Educación para la Vida “Yo, Sí Puedo”, logrando alfabetizar a Diciembre del año 2009 a 167 personas, de los cuales 37 son hombres y 130 son mujeres, disminuyendo así el índice de analfabetismo al 3,23%, de acuerdo al informe del GPA (2009).

Tabla 6: Población según niveles de instrucción

PORCENTAJE DE POBLACIÓN, SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN



Fuente (INEC, Fascículo de Paute, 2001)

La mayor parte de la población tiene instrucción primaria, que representa el 67,3%, seguida por la secundaria, con el 12,7%, y el 11,3 % no tiene instrucción alguna, mientras que el 8,1% restante está dentro de la superior, post-bachillerato, centro alfabeto, y de la no declarada.

1.2.3 El Fenómeno de la Migración Interna y Externa

El fenómeno de la migración internacional en el Ecuador se presenta como un proceso que ha experimentado ciclos ascendentes y decrecientes, desde hace más de un siglo. En distintos momentos históricos, y desde diversas regiones, se han producido éxodos importantes de población, ya sea hacia otras regiones del país o hacia el exterior.

La crisis económica se desata con mayor fuerza en el país a partir de 1999. Esta situación aceleró el proceso migratorio de la región Sur, específicamente en la provincia del Azuay en los cantones de Paute y Gualaceo. Paute, diversificó el perfil de las personas que migran y se extendió al resto del país, sobre todo a las zonas urbanas y rurales, en una magnitud sin precedentes.

Si se consideran únicamente los datos oficiales de la Dirección Nacional de Migración (2001), un total de 504.203 personas partieron legalmente del Ecuador y retornaron 355.836. Esto da como resultado una emigración neta de 148.367 personas, el registro más alto en relación a cualquier año anterior. Adicionalmente, hay que tomar en cuenta la migración irregular. Si bien la mayoría de los flujos migratorios entre las naciones es producto de la pobreza en los países de origen, la migración tiene otros factores relacionados con las condiciones culturales y políticas de los países en desarrollo, que provocan la expulsión de miles de personas a diversos destinos, incluido el Ecuador.

Los cambios ocurridos en estas últimas décadas deben ser objeto de un análisis de los factores causales de la migración, en sus dimensiones macro estructurales socioeconómicas y políticas, y en función de las transformaciones productivas vinculadas a la desvalorización de la fuerza laboral, el reordenamiento de la jerarquía de los salarios, el deterioro de los servicios básicos y, en muchos casos, el ascenso de los conflictos sociales.

En términos de género, el impacto de estas dimensiones no es neutro, especialmente cuando los servicios e instituciones del Estado se debilitan o desaparecen y cuando las mujeres deben

asumir mayor responsabilidad en la generación de ingresos para el mantenimiento del núcleo familiar.

El marco contextual en torno a la toma de decisiones para emigrar, en grupo o individualmente, se encuentra en factores estructurales. Redes personales (amigos, familia), de intermediarios (agencias de empleo) y las facilidades de comunicación, disminuyen los costos y riesgos e incrementan los resultados esperados. Bajo esta óptica, hoy en día, las mujeres han comenzado a emigrar cada vez más en forma autónoma.

Las nuevas tendencias en los flujos migratorios, como consecuencia de la globalización y de las reformas económicas, han permitido que las mujeres jueguen un papel activo e importante en la toma de decisiones para emigrar en procura de un mercado que les posibilite mejores oportunidades laborales y económicas, para de esa forma apoyar a su familia. El creciente aumento de la demanda de mano de obra barata y no calificada, concentrada en áreas geográficas periféricas, así como la búsqueda de profesionales calificados para suplir las necesidades de la industria tecnológica en áreas geográficas de alto costo, son otros efectos de la globalización que inciden directamente en los flujos migratorios.

Las nuevas migraciones son diferentes a las de los siglos anteriores, porque presentan la característica de la feminización. Las mujeres son una creciente mayoría dentro de la población migrante.

Según datos estadísticos del INEC (2001), la migración femenina a nivel mundial ha ido en aumento. En 1975 alcanzaba los 40,1 millones; 15 años después (1990), esta cifra llegó a los 57,1 millones.

Esta nueva modalidad de migración se caracteriza por la movilidad de mujeres solas o acompañadas de su familia, cuando es ella la que ocupa el rol de jefa de familia o del hogar. Esto revela un nuevo indicador acerca del rol activo que asumen las mujeres, en la búsqueda de recursos económicos para la subsistencia familiar o para el mejoramiento de la calidad de vida. En la franja de migrantes: entre 26 y 45 años, las mujeres representan el 41.8%, frente al 58.2 % de los varones, según el CONAMU (2002).

Hay que indicar que en la provincia del Azuay reportó una estadística alta de suicidios, es una de las poblaciones más vulnerables y enfrenta la tasa más alta de muerte por mano propia. En el año 2004 se reportaron 95 casos, mientras en el 2007 esa cifra se elevó a 247, de las cuales murieron 46 personas. En lo que va del 2008, según el hospital, se han registrado 52 intentos de suicidio y 7 personas ya han muerto por esta causa., estos intentos de suicidio están relacionados en su mayoría con problemas económicos, intrafamiliares, de estudios y, en algunos casos, debido a la soledad que enfrentan los adolescentes y niños que han tenido que ser abandonados por unos padres que, paradójicamente, han emigrado a países desarrollados en busca de un mejor futuro para esos mismos niños que con tanta dificultad soportan la distancia.

La mayor parte de las personas que intentan quitarse la vida lo hacen ahorcándose, cortándose las venas o ingiriendo raticidas, venenos o fármacos. Los meses con mayor número de

suicidios se dan entre diciembre y marzo, pero es en el cantón Paute, donde la cifra ha crecido “de manera alarmante”.

“Aquí el problema es la migración”, los chicos de esta zona se han quedado al cuidado de vecinos y, en otros casos, en un abandono total. Los han dejado solos”. (Patiño, 2008).

Para concluir, sobre el fenómeno social de la migración hay mucho por investigar, por conocer, analizar o discutir, y sobre todo hay mucho por hacer principalmente para defender los derechos de los migrantes y sus familias, sin embargo, es pertinente indicar que existen diversas instituciones en la provincia del Azuay, que atienden a la población o que están investigando sobre este tema, el Departamento de Movilidad Humana de la Pastoral Social de la provincia del Azuay, con programas de atención psicológica, asesoría legal a los familiares de migrantes, videoconferencias, entre otras acciones; el Postgrado en Migración y Derechos de la Universidad de Cuenca, formarán a especialistas en la temática de la migración y realiza investigaciones sobre el tema; la Red de solidaridad con los migrantes, emigrantes y sus familias, cuya misión es la defensa de los derechos de los migrantes y el diseño de políticas sociales en materia migratoria.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Tabla 7: Indicadores de Desarrollo Humano y Pobreza

CANTÓN PAUTE					
TIPO DE ACTIVIDAD DE LA POBLACIÓN (5 AÑOS Y MAS)					
Censo 2001					
CARACTERISTICAS	HOMBRE		MUJER		TOTAL
	Nº	%	Nº	%	Nº
PEA (POBLACIÓN ECONOMICAMENTE ACTIVA)	5.407	61,89	3.329	38,11	8.736
URBANO	*	*	*	*	1.874
RURAL	*	*	*	*	6.862
PEI (POBLACIÓN ECONOMICAMENTE INACTIVA)	3.379	31,61	3.329	31,14	10.689
URBANO	*	*	*	*	2.386
RURAL	*	*	*	*	8.303

Fuente (INEC, Azuay por dentro, 2001)

Un indicador de la pobreza va articulado al analfabetismo y el acceso a la escolaridad la misma que afecta directamente a las alternativas socio – económicas, acceso a servicios, nuevas posibilidades de ingreso y a la generación de alternativas productivas. La incidencia del analfabetismo en la gestión local es uno de los factores que debe trabajarse de manera urgente. El acceso a recursos técnicos productivos, a un manejo apropiado de fincas o a la

administración y optimización de recursos, dentro de la población con nivel de analfabetismo, hace imposible el mejoramiento de las capacidades, de manera que atacar esta endemia se hace prioritario para que tanto hombres y mujeres, jóvenes y ancianos puedan mejorar su capacidad de gestión.

1.3 Análisis de la vivienda

Según los datos del Censo de Vivienda (2001), el cantón Paute cuenta con 10.167 viviendas de las cuales el 1.623 son del sector urbano y 8.544 son del sector rural.

Un factor importante que se puede mencionar en este punto, es que de un total de 8.544 viviendas localizadas en el área rural, casi la mitad estaban desocupadas, lo que significaría que la mayor parte de la población que migra es para construir una vivienda aunque no haya quien la habite. De las 9.097 viviendas ocupadas, por personas presentes, 8.066 son de tipo casa o villa, 152 departamento, 215 cuartos de inquilinato, 463 media agua, 63 rancho, 58 covacha, 70 choza, 10 otro. Del total de viviendas ocupadas en la provincia del Azuay 143,684 son particulares y de estas el 89.57% cuenta con servicio de agua potable. Respecto a la forma de obtención de este recurso, el 75.69% de viviendas particulares lo hace a través de la red pública de agua potable y el restante 24.31% utiliza otros medios como canales, vertientes, acequias, ríos, carros repartidores, etc.

Tan sólo el 57.03% de viviendas particulares ocupadas en la provincia del Azuay están conectadas a la red pública de alcantarillado, siendo el pozo ciego y pozo séptico otras opciones de drenaje. Alrededor del 93.86% de estas viviendas dispone de servicio eléctrico y tan sólo el 41.77% cuenta al menos con una línea telefónica. Entre los métodos de eliminación de basura más utilizados por estas viviendas están el carro recolector y la incineración o entierro de la misma, a pesar de que existe un 23.13% que opta por otros medios desconocidos de eliminación de desechos.

Tabla 8: Promedio de viviendas ocupadas y densidad poblacional

CANTÓN PAUTE TOTAL DE VIVIENDAS, OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES, PROMEDIO DE OCUPANTES Y DENSIDAD POBLACIONAL. Censo 2001							
AREA	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES			POBLACIÓN TOTAL	EXTENSION km2	DENSIDAD Hab/km2
		NÚMERO	OCUPANTES	PROMEDIO			
TOTAL	10.167	5.601	22.911	4,1	23.106	267,2	86,5
AREA URBANA	1.623	1.234	4.944	4,00	5.014		
AREA RURAL	8.544	4.367	17.967	4,1	18.092		

Fuente (INEC, Fascículo del cantón Paute, 2001)

Tabla 9: Viviendas ocupadas, según parroquias

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, POR TIPO DE VIVIENDA, SEGÚN PARROQUIAS

PARROQUIAS	TOTAL DE VIVIENDAS	TIPO DE VIVIENDA							
		CASA O VILLA	DEPARTAMENTO	CUARTOS EN INQUILINATO	MEDIA AGUA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRO
TOTAL CANTÓN	5.601	5.036	42	81	336	50	35	20	1
PAUTE (URBANO)	1.234	1.047	36	66	77	1	6	*	1
PERIFERIA	690	614	*	3	41	22	5	5	*
BULÁN (JOSÉ VICTOR IZQUIERDO)	522	494	*	1	23	1	1	2	*
CHICAN (GUILLERMO ORTEGA)	794	729	2	*	44	9	7	3	*
EL CABO	672	627	1	4	22	7	6	5	*
GUARAINAG	316	301	1	6	8	*	*	*	*
SAN CRISTOBAL	544	491	*	*	34	7	10	2	*
TOMBAMBA	364	340	1	1	21	*	*	1	*
DUGDUG	465	393	1	*	66	3	*	2	*

Fuente: Fuente (INEC, Fascículo del cantón Paute, 2001)

Tabla 10: Características de las viviendas según censo 2001

VIVIENDAS OCUPADAS, SEGUN SERVICIOS QUE DISPONEN Y TENENCIA DE LA VIVIENDA					
ABASTECIMIENTO DE AGUA			ELIMINACIÓN DE AGUAS SERVIDAS		
TOTAL	5.601	100%	TOTAL	5.601	100%
RED PÚBLICA	3.094	55,2%	RED PÚBLICA DE ALCANTARILLADO	1.480	26,4%
POZO	473	8,4%	POZO CIEGO	902	16,1%
RÍO O VERTIENTE	1.808	3,23%	POZO SÉPTICO	1.453	25,9%
CARRO REPARTIDOR	86	1,5%	OTRA FORMA	1.766	31,5%
OTRO	140	2,5%			
SERVICIO ELECTRICO			SERVICIO TELEFONICO		
TOTAL	5.601	100%	TOTAL	5.601	100%
SI DISPONE	5.132	91,6%	SI DISPONE	1.048	18,7%
NO DISPONE	469	8,4%	NO DISPONE	5.553	81,3%
TENENCIA DE LA VIVIENDA					
TOTAL	5.601	100%			
PROPIA	4.513	80,6%			
ARRENDADA	489	8,7%			
EN ANTICRESIS	29	0,5%			
GRATUITA	374	6,7%			
POR SERVICIOS	170	3,0%			
OTRO	26	0,5%			

Fuente (INEC, Fascículo del cantón Paute, 2001)

Del total de viviendas ocupadas, de acuerdo al tipo de servicio, en relación al abastecimiento de agua el 55,2 % tienen acceso a una red pública, el 8,4% a pozos, el 32,3 % ocupan ríos o vertientes, y en porcentajes menores de carro repartidor y otros.

En cuanto a la tenencia de viviendas en el cantón Paute, el 80,5% cuenta con vivienda propia, el 8,7% arrienda, y en porcentajes menores se encuentran por anticresis, gratuita, por servicios y otros.

En cuanto a la eliminación de aguas servidas, el 26,4% tienen el servicio de alcantarillado, en la zona urbana, el 73,6% que comprende el área rural tienen pozos sépticos y otros.

En cuanto a energía eléctrica el 91,6% dispone de este servicio, mientras que el 8,4% no dispone de energía, y en cuanto al servicio telefónico el 18,7% dispone de este servicio, mientras que el 81,3% no dispone.

1.4 Situación política y administrativa

Como parroquia perteneció al cantón Paute, desde el 23 de mayo del año 1.771, hasta el 26 de febrero de 1.860, fecha de su cantonización.

A partir del año 1.992, el cantón Paute se ha desmembrado territorialmente para dar paso a la creación de nuevos cantones. El Pan, Sevilla de Oro y últimamente Guachapala, jurisdicciones que junto a Palmas y Amaluza, pertenecieron por muchos años al cantón Paute.

El cantón Paute está dividido en siete parroquias, las mismas que se encuentran administradas por el presidente de la Junta Parroquial, el jefe político, un secretario y dos vocales principales, y los representantes de cada parroquia son los encargados de realizar las diferentes gestiones para el buen desarrollo de cada una de las parroquias a las cuales representan.

Las parroquias que conforman el Cantón Paute son:

- Bulán
- Chicán
- El Cabo
- Guarainag
- San Cristóbal
- Tomebamba
- Dug Dug

Con el objetivo de potenciar la parte política de Paute, se están impulsando mecanismos que garanticen la representación y la toma de decisiones de todos los sectores en la gestión del gobierno, fortaleciendo así a las capacidades sociales, políticas y técnicas de los actores políticos, en función de potenciar su contribución al ejercicio pleno de los derechos ciudadanos en los diversos ámbitos, es así como se conformó el Parlamento Provincial, el mismo que se halla empeñado en desarrollar un modelo de gestión pública más democrático y participativo.

1.5 Sector Productivo Primario

En el cantón Paute tradicionalmente la agricultura y la ganadería son las principales ocupaciones de sus habitantes abarcando un 61.4% según los datos del censo del 2001.

El sector agroindustrial y agropecuario cuenta con un buen número de unidades productivas que producen alimentos y bebidas para el consumo local, nacional e internacional. Por ejemplo el sector Secundario abarca el 18 %, mientras que el sector terciario abarca el 20%.

1.5.1 Agricultura

La agricultura es un sector importante dentro del área de la producción, de acuerdo con los datos del censo realizado en el 2001, existen un total de 6.535 UPAs (unidad de producción agropecuaria), que están divididas entre, cultivos, pastos naturales, páramos, montes y bosques.

Tabla 11: Categorías de uso principal del suelo del cantón Paute

CATEGORIAS DE USO PRINCIPAL DEL SUELO DEL CANTÓN PAUTE		
USOS DEL SUELO	UPAs	Hectáreas
CULTIVOS PERMANENTES	1.405	507
CULTIVOS TRANSITORIOS Y BARBECHO	6.214	5.133
DESCANSO	1.380	870
PASTOS CULTIVADOS	786	550
PASTOS NATURALES	4.377	10.493
PÁRAMOS	226	1.017
MONTES Y BOSQUES	2.236	6.398
OTROS USOS	6.344	625
TOTAL	6.535	25.593

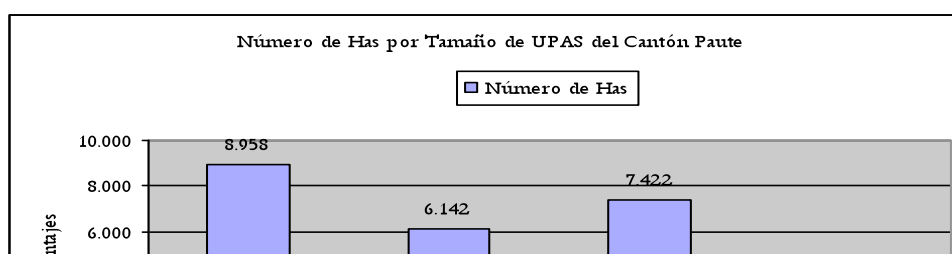
Fuente (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Tabla 12: Número de UPAs y Superficie en hectáreas por principales cultivos

NUMERO DE UPAS POR TAMAÑO Y SUPERFICIE NIVEL CANTONAL PAUTE				
UPAS por Tamaño	UPAs	%	Superficie	%
Menores de 5 Has	5.163	79,0%	8.958	35,0%
5 – 10 Has	882	13,5%	6.142	24,0%
10 – 50 Has	454	7,1%	7.422	29,0%
Más de 50 Has	26	0,4%	3.071	12,00%
TOTAL	6.535	100,0%	25.593	100%

Fuente (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Tabla 13: Número de Has. por tamaño de UPAs del cantón Paute



Fuente (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

De acuerdo con los datos del censo realizado en el 2000, existen un total de 6.535 UPAs y 25.593 hectáreas cultivadas por categorías de uso del suelo del cantón Paute.

El desastre de La Josefina, en 1993, se convirtió en una oportunidad para el cantón Paute, en Azuay. Sus habitantes se organizaron para reconstruirlo y varios empresarios cuencanos aportaron para una suerte de transformación económica de la zona.

Después de su recuperación, los terrenos de este valle se fueron cubriendo con invernaderos de las floricultoras. En la actualidad, 17 empresas funcionan en el lugar y dan trabajo a cerca de 2 500 personas, principalmente mujeres. Son 126 hectáreas sembradas en flores de verano y rosas.

Según el presidente ejecutivo de Flores del Valle, una de las más grandes floricultoras de Azuay, Álvaro Crespo, alrededor de 6 millones de dólares anuales se canalizan, en la zona, por concepto de sueldos y salarios de los trabajadores de las plantaciones del cantón.

Esta actividad también incidió para la instalación de negocios paralelos en la carretera que conecta a las floricultoras con el centro de Paute. Allí, hay, al menos, ocho sitios de comida para los trabajadores de las plantaciones. También, en los poblados cercanos como Pirincay, la actividad comercial creció en los últimos diez años.

1.5.2 GANADERIA

Tabla 14: Número de UPAs y cabezas de ganado vacuno por especies y razas.

CANTÓN	TOTAL		GANADO VACUNO							
			CRIOLLO		MESTIZO SIN REGISTRO		PURA SANGRE DE LECHE		PRODUCCION DIARIA DE LECHE	
	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	Cabezas	Litros
Paute	4.290	17.111	4.031	15.403	264	1.531	*	*	3.165	10.972

Fuente (Gobierno Provincial del Azuay, Universidad del Azuay, 2007)

GANADO VACUNO: En el Cantón Paute hay un total de 17.111 cabezas de ganado (4.290 UPAs) de ganado vacuno. De este total están divididos en ganado Criollo 15.403 cabezas, ganado mestizo sin registro corresponde 1.531 cabezas, producción diaria de leche corresponde 10.972 litros, de 3.165 cabezas de ganado.

Tabla 15: Número de UPAs y cantidad de ganado porcino

TOTAL		GANADO PORCINO					
		CRIOLLO		MESTIZO		PURA SANGRE	
UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número
4.003	9.327	3.849	8.762	127	380	34	184

Fuente (Gobierno Provincial del Azuay, Universidad del Azuay, 2007)

GANADO PORCINO: Hay un total de 9.327 cabezas de ganado porcino, de los cuales se divide en ganado Criollo 8.762; Mestizo 380 y Pura Sangre 184 cabezas.

Tabla 16: Número de UPAs y cantidad de ganado ovino

TOTAL		GANADO OVINO						VENTA TRIMESTRAL DE LANA	
		CRIOLLO		MESTIZO		PURA SANGRE		UPAs	Tm.
UPAs	Número	As	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Tm.
2.526	8.637	2.485	8.484	40	*	*	*	429	1

Fuente (Gobierno Provincial del Azuay, Universidad del Azuay, 2007)

GANADO OVINO: Hay un total de 8.637 cabezas del ganado ovino, divididos en, Ganado Ovino Criollo 8.484 cabezas, Mestizo 40 UPAs. Y en lo que respecta a la venta trimestral de lana es de 429 UPAs.

Tabla 17: Número de UPAs y cantidad de otras especies

OTRAS ESPECIES													
ASNAL		CABALLAR		MULAR		CAPRINO		LLAMAS		CONEJOS		CUYES	
UPAs	Número	UPAs	Nº	UPAs	Nº	UPAs	Nº	UPAs	Nº	UPAs	Nº	UPAs	Nº
9	10	1.564	2.095	5	12	144	340	*	30	152	437	4.803	71.093

Fuente (Gobierno Provincial del Azuay, Universidad del Azuay, 2007)

OTRAS ESPECIES: En el cantón Paute, también se encuentran otras especies como Asnal con un total de 10 cabezas (UPAs 9), Caballar con un total de 2.095 cabezas (1.564 UPAs), Mular con 12 cabezas (5 UPAs), Ganado Caprino con un total de 340 cabezas (144 UPAs), Llamas con un total de 30 cabezas, el total de conejos 437 (152 UPAs), y con lo que respecta a cuyes, se da un total de 71.093 (UPAs 4.803).

1.5.3 Producción y rendimiento.

Las labores agrícolas ocupan la gran parte de la mano de obra pauteña. Es muy importante el cuidado de los huertos y el mantenimiento de los viveros, se complementa esta actividad con la ganadería en poca escala.

La producción de flores, hace de este cantón un verdadero jardín, se cultiva para exportación, rosas de la más alta calidad y una gran variedad de flores que llegan a Estados Unidos, Europa y Japón.

Las flores y las remesas de los emigrantes se convirtieron en los principales sustentos de la actividad económica de Paute. Desde 1993, de este cantón migraron 4 072 personas, según un censo reciente de la Pastoral Social, en las parroquias Dug Dug, Bulán, Chicticay, El Cabo, barrios periféricos y zonas suburbanas.

El representante de la Asociación de Agricultores de Cutilcay, Édgar Segarra, señala que si bien únicamente 18 personas son parte de la esta organización, el resto de la comunidad se ha incorporado paulatinamente a esta producción, en los últimos diez años. "Ellos observaron los resultados que obtuvimos y se incorporaron a la producción".

Adicionalmente, el turismo, la artesanía en maderas y textiles, el trabajo que genera la Destilería Zhumir son las otras fuentes de ingreso de este cantón azuayo.

Tabla 18: Porcentaje de PEA del cantón Paute

Cantón	% PEA	% Sector Primario	% Sector Secundario	% Sector Terciario
Paute	0,5	66,9	12	21.1

Fuente (Gobierno Provincial del Azuay, Universidad del Azuay, 2007)

A nivel científico el cantón Paute cuenta con el gran Proyecto Hidroeléctrico de la Cola de San Pablo, de generación eléctrica para todo el país, otra fuente de trabajo es la producción de aguardiente y la manufactura de muebles, son muy afanadas las bordadas de Chicán, y las tejedoras de chompas de la aldea de Zhumir, convirtiéndose las flores y las remesas de los emigrantes en los principales sustentos de la actividad económica de Paute. Desde 1993, de este cantón migraron 4.072 personas, según un censo reciente realizado por el Gobierno Provincial del Azuay, en las parroquias Dug Dug, Bulán, Chicticay, El Cabo, barrios periféricos y zonas suburbanas.

Aunque no hay datos oficiales de la cantidad de dinero que envían los migrantes a Paute, se estima que un millón y medio de dólares ingresan cada mes por ese concepto. Recursos que financian, en promedio, cerca del 25 por ciento del ingreso de las familias que tienen miembros en el exterior.

El efecto de las remesas se evidencia en el crecimiento en las áreas urbanas y rurales del cantón. También, la cantidad de negocios se duplicó en los últimos años.

Bajo la coordinación de la Red de Mujeres, 325 campesinas, que no laboran en las floricultoras, comercializan sus frutas y hortalizas en los miércoles, sábados y domingos en el mercado de Paute, al respecto, Barahona (2008), afirma que esta actividad aporta con la mayoría de ingresos para las familias involucradas.

Algo similar sucede con los agricultores de Bulán y Cutilcay, cerca de 4.000 personas de ambas parroquias están involucradas en la siembra de tomate, babaco, mora, granadilla, producción de papas y crianza de cerdos, alrededor de 18 personas son parte de esta organización, el resto de la comunidad se ha incorporado paulatinamente a esta producción, en los últimos diez años. "Ellos observaron los resultados que obtuvieron y se han ido incorporando a la producción".

Otro aspecto importante de la producción y rendimiento se puede manifestar que la contribución de Paute es clave sobre todo en dos sectores: Suministro de Electricidad y Agua, e Industrias manufactureras; en el primer caso, se trata en gran medida del aporte de una sola empresa, la Central Hidroeléctrica de Paute, actualmente es la central generadora más grande del país, con una capacidad instalada de 1.075 MW, lo cual representa el 32% de la capacidad total instalada en el Ecuador; fue construida entre 1976 y 1983 en el río Paute y diseñada a partir de la premisa de que debía erigirse aguas arriba la represa de Mazar. La represa de Mazar, que ya se encuentra en construcción, lograría resolver dos graves problemas. Primero, a pesar de su gran capacidad de almacenamiento de agua, en muchas épocas del año tiene que votar agua que sería muy útil en las épocas de estiaje, y segundo que la capacidad de almacenamiento se ve limitada y disminuida en el tiempo por la acumulación de sedimentos. La represa de Mazar, añadirá 160 MW de energía y mejorará el funcionamiento de la represa de Paute, la construcción de la Hidroeléctrica Paute ha favorecido considerablemente la economía de la población de Paute y del Azuay en general, ha generado plazas de empleo, y ha mejorado considerablemente la economía de la población del sector. En los próximos años, según la matriz energética del país, se iniciará la construcción de los proyectos Cardenillo y Sopladora en la Cuenca del Río Paute, y otros proyectos como el completo Hidroeléctrico Zamora, que tiene un potencial de 3.500 MW y cuyos estudios se encuentran en proceso de actualización. La zona de Paute contribuye con 1.123 MW a oferta de generación eléctrica nacional, lo que constituye el 28% del total de consumo nacional. (Diario HOY, Febrero 2009).

1.5.4 Asistencia Técnica

El objetivo ha sido asistir al sector productivo regional para mejorar su competitividad y acercar la tecnología a los habitantes con el fin de mejorar su calidad de vida.

La asistencia técnica ha tenido mucha aceptación en los cantones de la cuenca del río Paute, ya que con la demostración y enseñanza del uso de nuevas tecnologías que reciben los productores agrarios de los profesionales técnicos de las ciencias agrarias y de otras especialidades afines, ha incrementado la productividad y ha mejorado los ingresos de los habitantes.

Tabla 19: Fuente de la Asistencia Técnica

CANTÓN PAUTE	
FUENTE DE ASISTENCIA TÉCNICA	
NOMBRE DE LAS ENTIDADES	Nº DE PERSONAS
Banco Nacional de Fomento	*
Fundación u ONG	41
Cooperativa agropecuaria	*
Casa Comercial	5
Universidad	9
Persona natural	73
MAG – INIAP	77
Otra institución pública	24
Otra institución privada	19
TOTAL	248

Fuente (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Según datos del censo agrícola realizado en el año 2000, la asistencia técnica que recibe este sector proviene de: Fundación o ONGs, Universidad, persona natural, MAG (Ministerio Agricultura y Ganadería), y de otras instituciones tanto pública como privada.

1.5.5 Comercialización y consumo

La economía y comercialización depende de: la producción agrícola; con productos como: caña de azúcar, cacao, maíz suave, papa, arveja, cereales, hortalizas y frutas como: aguacate, manzana, durazno, capulí, pera; sus recursos forestales: arrayán, pino, eucalipto, aliso, cedro y su producción ganadera: vacunos y en menor escala el ovinos y porcinos.

Un rubro importante deja la artesanía, orfebrería y turismo, en la cual se han destacado los azuayos y sobre todo los pauteños. Son muy conocidos los muebles tallados y objetos de cobre en Paute; las cerámicas y la industria de la Destilería Zhumir. .

También se comercializa en Paute hermosos trabajos en cobre, bronce, madera, a tal punto que la OEA (Organización de los Estados Americanos) escogió a la provincia del Azuay para establecer el Centro Interamericano de Artes Populares.

La economía de la provincia se refuerza también con los ingresos provenientes del turismo, que se ve atraído por los pintorescos paisajes de áreas naturales como los parques nacionales del Cajas y de Llullumcho; la Reserva Ecológica Mazar con sus hermosas cascadas; sus lagunas y sus poblados.

En la ciudad de Cuenca, se destaca la Catedral Nueva construida en 1885, cuyo interior está recubierto de mármol y artísticos vitrales; la antigua iglesia de El Sagrario construida en el siglo XVI y el museo de arte moderno, son sitios de gran interés.

1.5.6 Crédito

En la actualidad, el Banco Nacional de Fomento es la entidad encargada, de brindar créditos a todas las personas que requieran de este servicio, con el fin de ayudar al crecimiento económico, a la sociedad, pero en Paute existen otras entidades que entidades crediticias como Bancos, Cooperativas de Ahorro y Crédito que brindan préstamos para el desarrollo de la microempresa y la pequeña industria.

Alguna de las entidades que brindan este servicio son:

BANCO DEL AUSTRO

El Banco del Austro ofrece diferentes tipos de crédito como: Comercial, de consumo general, de consumo para vehículos, y de vivienda.

Dentro del crédito comercial se tiene dos tipos para la mediana y para la pequeña empresa, con un monto máximo de 50000 y 20000 dólares respectivamente, con un plazo de 36 meses para los dos tipos de crédito, con una tasa efectiva del 12.36% que da la entidad.

En lo que respecta al crédito de consumo existen 3 tipos, el primero que es de un monto de 500 dólares a 6 meses plazo, con una tasa efectiva del 16.51%.

El segundo tipo de crédito de consumo es de un monto de 1500 dólares con un plazo de 12 meses y con un interés efectivo del 16.51%. Y el tercer caso es de un monto de 3000 dólares a 18 meses plazo y con la tasa de interés efectiva del 16.51%.

Para el tipo de crédito de consumo en lo que son vehículos se tiene, 10000 y 20000 dólares a 36 meses plazo. Con una tasa de interés efectiva del 14.90%.

Y finalmente el crédito para vivienda es con un monto de 5000 a 10000 dólares con un plazo de 3 y 5 años respectivamente, y con una tasa de interés del 11.23%.

BANCO DEL PICHINCHA

Para los créditos ofrecidos a los microempresarios, la tasa establecida es de 12,05%. A esta se suma una comisión mensual según el monto y el plazo.

Requisitos:

- Experiencia de un año en su negocio como propietario.
- Mínimo 6 meses en el mismo local.
- Un garante personal (microempresario o asalariado).
- Copias de cédula de identidad, deudor, garante y cónyuges.
- Copia de recibo de agua, luz o teléfono del domicilio.
- Rol de pagos o certificado de ingresos si el garante es asalariado.
- Documentos de certificación del negocio (facturas, contratos, RUC si lo tuviere).

Crédito para Capital de Trabajo

Si una persona o su cónyuge tienen un crédito para capital de trabajo en Credife, no puede recibir otro sin antes haber cancelado la totalidad del anterior.

Características:

- Cubre necesidades de capital de trabajo de negocios catalogados como microempresariales. Se entiende por capital de trabajo al financiamiento de inventario, cuentas por cobrar y pasivos, siempre y cuando estos tengan calificación A en el sistema financiero.
- No se conceden créditos cuyos fondos serán utilizados por terceros.
- Monto mínimo: USD 300.
- Monto máximo: USD 5.000 (primer ciclo de crédito), USD 10.000 (segundo al cuarto ciclo), USD 15.000 (desde el quinto ciclo).

BANCO DE GUAYAQUIL

Ofrecen créditos a microempresarios desde 500 dólares hasta 20000 dólares.

El plazo otorgado para capital de trabajo es de 12 meses y para capital de inversión de 24 meses, teniendo la oportunidad de escoger el día de pago que será fijo.

Requisitos:

- Cédula de identidad (solicitante, cónyuge y garante)
- Estados de cuenta del solicitante de los tres últimos meses (si aplica)
- Planilla de servicios básicos (luz, agua o teléfono) del último mes.
- Documentos de la casa (escritura) del cliente o del garante
- RUC (si aplica) y facturas.
- Solicitud de crédito (del solicitante) llena y firmada.
- La edad mínima del solicitante principal es de 25 años.
- Antigüedad de 1 año en el negocio como propietario.
- Garantía quirografaria, prendaria o hipotecaria.

BANCO DE FOMENTO

Crédito de Desarrollo Humano

- Sujetos de crédito, Todas las personas naturales, que consten en la base de datos del Programa de Bono de Desarrollo Humano y cuenten con unidades de producción, comercio, servicios, en funcionamiento de por lo menos 6 meses.

- **Financiamiento:** Se financiará hasta el 100% de la inversión.
- **Interés:** La tasa de interés será del 5% anual.
- **Monto:** Hasta USD \$ 360
- **Plazo:** Hasta 1 año

Requisitos:

- Copia de cédula de ciudadanía.
- Copia de la papeleta de votación actualizada.
- Copia del comprobante de pago de: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.

Microcrédito

- **Sujetos de crédito:** Todas las personas naturales, que realicen actividades de producción, comercio, o servicios.
- **Financiamiento:** Se financiará hasta el 100% del proyecto de inversión a realizarse.
- **Interés:** La tasa de interés será del 5% anual.
- **Monto:** Hasta US\$ 2.000
- **Plazo:** Hasta 5 años
- **Destino del crédito:** Capital de trabajo y activos fijos
- **Garantía:** Quirografarias (personal).

Requisitos:

- Copia de cédulas de ciudadanía (solicitante, garante y cónyuges)
- Copia de la papeleta de votación actualizada. (Solicitante, garante y cónyuges)
- Copia del comprobante de pago de: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio. (Solicitante y garante).
- Registro Único de Contribuyente (RUC) o el Registro Único de Contribuyentes Simplificado (RISE).

COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO JARDÍN AZUAYO

Esta Cooperativa ofrece así mismo diferentes tipos de crédito entre los cuales se tiene:

Crédito Ordinario:

Con montos hasta los 5000 dólares con un plazo máximo de 3 años, con una tasa de interés del 10 % anual, más 2.5% del patrimonio adicional a la tasa de interés.

En este mismo tipo de crédito se considera también hasta los 15000 dólares, con un plazo máximo de 4 años, con una tasa de interés del 10 % anual, y así mismo mas el 2.5 % del Patrimonio adicional a la tasa de interés.

Crédito Extraordinario:

Se otorga en casos de calamidad, de salud o educación, que sea comprobado, inclusive se puede acceder si se tiene otro crédito.

El monto máximo es de 1000 dólares, con un plazo de 12 meses máximo, con un interés del 9 % anual, mas 2.5 % adicional a la tasa de interés.

Crédito sin ahorro:

El monto máximo es de 10000 dólares, a un plazo máximo de 3 años, con una tasa del 12% anual, mas el 3.5 % al patrimonio adicional a la tasa de interés.

Crédito de Desarrollo:

Este crédito es destinado para proyectos de desarrollo de organizaciones sin fines de lucro. Con un monto máximo de 20000 dólares, a 3 años de plazo máximo y con un interés del 7% anual mas el 2.5% del patrimonio. En lo que respecta al destino principal del crédito, a nivel del Azuay en principio, la distribución porcentual del destino del crédito (en términos de numero de productores) favorece principalmente la producción de cultivos, hasta en un 55,1 %, y luego la compra de ganado con el 24,4 %. A nivel cantonal son Cuenca, Santa Isabel y Paute los cantones que mayoritariamente destinan sus créditos a la producción de cultivos (66% entre los 3) mientras que para la compra de ganados figuran Cuenca, Paute, y Pucará.

1.6 Sector Productivo Secundario

1.6.1 Industria

En cuanto a las industrias manufactureras estas ocupan el 48 %, y en las que destacan dentro de estas, la fabricación de muebles, prendas de vestir (pantalones, sombreros de paja toquilla); y floricultura. En la industria de la construcción, labora el 8 % de la población económicamente activa perteneciente al centro urbano y a la periferia

1.6.2 Artesanía

Siempre se ha distinguido por la habilidad manual que legaron a sus descendientes, como detalle especial cabe recalcar que fueron artesanos pauteños los que confeccionaron las puertas talladas y el altar de la antigua Catedral de Cuenca. La artesanía de Paute, también se

pone de manifiesto, gracias al trabajo de las hábiles manos de sus artífices. Aquí se elaboran productos hechos con **duda**¹, éste es un material que crece en los cerros pauteños, con este material se hacen elementos decorativos como casas, nacimientos, paisajes, cuadros y otro tipo de artesanías como muñecas de trapo. Estos productos se venden en todo el país y en ciudades de Perú y Ecuador. Paute es un emporio de artesanías, esto se debe a que su gente está dotada de una extraordinaria habilidad, es constante y trabajadora. Aquí la artesanía va desde la antigua actividad del tejido de sombrero de paja toquilla, hasta la elaboración de finos muebles y objetos metal en el Paute se transforma en un verdadero arte. Existen talleres de fundición y se fabrican lámparas, soportes, barandas, enrejados, para la cual es común la utilización del hierro, cobre y bronce que, además sirven para la confección de adornos y piezas artísticas. La cerámica, como se dijo antes, es una artesanía tradicional que hoy cuenta con un nuevo impulso debido a la Fundación Paul Rivet, es importante el tallado, ebanistería y el trabajo artístico de la madera. Se ha continuado la tradición de estos célebres talladores pauteños, el valor de la artesanía pauteña ha sido reconocido en el ámbito nacional e internacional.

“En cuanto a su estructura productiva, la provincia tiene un nivel de desarrollo intermedio comparado con otras provincias del país -especialmente con Guayas y Pichincha-, aportando un 5.08% al PIB nacional, no obstante su tamaño relativamente pequeño, dicha estructura es bastante diversificada, concentrándose ésta mayoritariamente en los sectores de comercio, construcción, servicios, manufactura y transporte. Sin embargo, aunque las actividades relacionadas con el sector agropecuario no figuran entre las más representativas, este sector concentra un porcentaje considerable de la población económicamente activa (23.1%), siendo esta concentración un factor importante en la dinámica de la población provincial” (Carrasco, 2005).

En este sentido, y tomando en consideración la dinámica productiva del Azuay, se ha tomado en cuenta tres sectores fundamentales de desarrollo como son el sector agropecuario, manufacturero y turístico, que a continuación se describen.

La producción de cultivos permanentes en la Provincia representa apenas el 1.64%. (Carrasco, 2005).

1. 7 Sector Productivo Técnico

1.7.1 Comercio

Dentro del cantón existen varias alternativas de Comercio, el Turismo es una de ellas, con sus prestigiosas y reconocidas hosterías que ofrecen hospedaje, piscinas, restaurantes con deliciosa gastronomía nacional e internacional, es decir que su planta turística instalada está capacitada para atender al turista de la mejor manera.

¹ Duda: es una planta de fibra vegetal, posee también otros usos ya que sus hojas son utilizadas en la fabricación artesanal.

El desastre de La Josefina, en 1993, se convirtió en una oportunidad para el cantón Paute. Sus habitantes se organizaron para reconstruirlo y varios empresarios cuencanos aportaron para una suerte de transformación económica de la zona.

Después de su recuperación, los terrenos de este valle se fueron cubriendo con invernaderos de las floricultoras. En la actualidad, 17 empresas funcionan en el lugar y dan trabajo a cerca de 2.500 personas, principalmente mujeres. Son 126 hectáreas sembradas en flores de verano y rosas.

Según el presidente ejecutivo de Flores del Valle, una de las más grandes floricultoras de Azuay, Álvaro Crespo, alrededor de 6 millones de dólares anuales se canalizan, en la zona, por concepto de sueldos y salarios de los trabajadores de las plantaciones del cantón.

Esta actividad también incidió para la instalación de negocios paralelos en la carretera que conecta a las floricultoras con el centro de Paute. Allí, hay, al menos, veinte sitios de comida para los trabajadores de las plantaciones. También, en los poblados cercanos como Pirincay, la actividad comercial creció en los últimos diez años.

A finales del año 2009 el Ministro de Industrias hizo la entrega de USD 200.000, a la provincia del Azuay, recurso que está siendo utilizado para la creación de un Centro de Diseño computarizado para elaboración de ropa y artículos de cuero, un proyecto en el que participa la Universidad del Azuay, la Agencia Cuencana de Desarrollo Integral Regional (ACUDIR) y la Cámara de la Pequeña Industria del Azuay.

La dotación de la asistencia financiera se inscribe dentro de la Política Industrial que ejecuta el MIPRO, a través de un proyecto que dinamiza la producción y confección de ropa y artículos de cuero, incorporando un sistema informático de diseño que elimina el desperdicio de materia prima dentro del proceso productivo. El proyecto contempla también la adquisición de un plotter, que permitirá hacer grandes impresiones de los diseños.

Para operar este servicio se ofertó a los confeccionistas de ropa y cuero de la zona de Paute y Paute, para conformar una empresa integrada por las tres instituciones que intervienen en el proyecto y se encuentra funcionando al interior de la Universidad del Azuay.

Se estima que alrededor de 200 pequeños y medianos industriales de la provincia del Azuay, se benefician de este proyecto asociativo, donde se ha integrado el saber tecnológico de la universidad y la iniciativa del sector productivo de la zona.

Los fondos que se entregaron forman parte del Programa de Cooperación Japonesa, que lo administra el Ministerio de Industrias y Productividad.

1.7.2 Turismo

Paute al igual que Paute siempre han sido cantones turísticos tanto a nivel provincial como nacional e internacional. Esta actividad sufrió un estancamiento fuerte a raíz del deslave de la

Josefina, que sumió a los cantones orientales en una profunda crisis económica. En los últimos dos años, gracias a la construcción de infraestructura vial el problema se ha solucionado en parte y nuevamente se ha retomado esta actividad.

Los lugares turísticos del cantón son variados y en ellos como en su cabecera cantonal puede observarse la arquitectura colonial que conservan sus edificaciones. Cuenta con infraestructura hotelera de primera representada por la Hostería Uzhupud, que según registros alberga un 60% a turistas nacionales y provinciales y el restante a internacionales. Existen otros sitios turísticos como las Riveras del Valle del Río Paute y el camino pintoresco de Bulán.

Fiestas Culturales.

Por lo general se celebran en el mes de febrero, fecha en la que coincide el carnaval, los actos culturales a realizarse son: un desfile militar, diferentes exposiciones tanto culturales como artesanales, la noche pauteña, elección a la reina, bailes populares, entre otros.

Otra celebración que se hace, es en honor a San José, el Patrono del Cantón, ésta se lleva a cabo en el mes de marzo, con ritos religiosos y juegos pirotécnicos.

Tabla 20: Atractivos Turísticos Identificados del Cantón Paute

Nombre del Atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Camino Pintoresco de Bulán	Cultural	Etnográfico	Caminos Pintorescos	I
Centro Histórico de Paute	Cultural	Histórico	Arquitectura Civil	II
Riveras del Valle del Río Paute y Camino Lineal	Natural/ Cultural	Realizaciones Técnicas Científicas	Parques de Recreación	I
Balnearios de Huaca	Natural	Aguas subterráneas	Aguas Minerales	I

Fuente (Rodas, 2010)

Camino Pintoresco de Bulán

Se encuentra a 7Km, de Paute, es conocido por sus huertos frutales de manzana, reina claudia, durazno, babaco y peras, realizan trabajos destacados en madera como cucharas de palo, bateas, bolenillos y otros utensilios de cocina tradicionales, sus pobladores se dedican a la agricultura y a la producción de tomate riñón mediante invernaderos.

Centro Histórico de Paute

Está rodeada de viviendas vernaculares que se caracterizan por tener zaguán, ancho patio con pórticos, corral y huerto. La iglesia San José está ubicada en el centro cantonal.

Riveras del Valle del Río Paute y Camino Lineal

El parque lineal, ubicado a las orillas del río Paute, ofrece una opción de descanso y esparcimiento, durante los fines de semana se venden artesanías y las familias pueden comer en las cabañas instaladas allí que cuentan con mesas y fogones. Esta área verde se encuentra restaurada y cuenta con dos miradores para divisar el cantón.

Para los más arriesgados, este cantón es un importante referente en deportes extremos: en el río Paute se practica Kayac en diferentes modalidades; las montañas se consideran zona de escalada y descensos por excelencia y los cerros una pista para un vuelo en parapente que puede acelerar la adrenalina y ofrecer un panorama amplio de esta tierra de clima cálido, gente amable y paisaje colorido por sus flores y frutas.

Balnearios de Huaca

Dentro del cantón existe el Balneario las Huacas, ubicado a 1,5 Km. del caserío Zhumir, Son aguas fangosas, con precipitados químicos y medicinales, que según el decir de muchos tienen propiedades curativas Vialidad.

Se estipula que aproximadamente en un 19% corresponde a vías de primer orden, o asfaltadas, existe una red de caminos vecinales que unen con las demás parroquias que tiene el cantón, en ciertos tramos estos son consideraros caminos de segundo y tercer orden.

Transporte.

En el caso del transporte público, los buses a Paute se toman en el Terminal Terrestre, en la compañía Paute con salidas desde las 06:00 hasta las 18:00 y en la compañía Cutilcay y Rutas Pauteñas de 06:30 a 20:30, a un costo de 0,75 centavos. Paute se considera un punto de unión entre las regiones del Oriente y la Sierra.

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA

2. Gastronomía

2.1 Historia de la gastronomía en general

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculado a la cultura de los países. Por esto se podría decir que cada país posee su propia gastronomía. Es así como la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, española, ecuatoriana, etc. Todas se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Los cuales están logrando imponerse, en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia en lo que respecta a sabor y distinción por la presentación.

Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Se puede señalar a la historia, la sociología, antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas, sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.

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

EDAD ANTIGUA:

Pueblo Egipcio

Se tiene registro que en esa época se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; así como de tallos de papiro, raíces y bulbos que servían de alimento.

El habitante egipcio medio vivía con escasos alimentos, tales como: pan, cerveza, cebolla y algunas legumbres, en tanto que, las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.

Egipto era rico en producción agrícola. Había muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones. Las almendras, las peras y los melocotones no hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana.

No eran partidarios de productos lácteos. La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo que debía consumirse rápido pues si no se agriaba. El cereal más antiguo fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno; como consecuencia del cultivo de cereales se descubrió el pan.

Pueblo Hebreo

Como alimentos simbólicos estaban: el pan y el vino. Los israelitas se dedicaban al cultivo del olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada. El agua no era potable por lo que la leche, cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante. Las hortalizas eran fundamentales y variadas: melones, puerros, cebollas y ajos. Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan). Usaban especias como el coriandro y el comino negro para aderezar guisos.

La carne se consumía, en general, en fiestas y provenía del cordero o la cabra. La carne del buey y los animales engordados se reservaba para las grandes fiestas que sólo estaba al alcance de los ricos. El vino era accesible para todos y lo bebían puro.

Pueblo Griego

El pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión. Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. La que menos consumían era la carne del buey, como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva. La leche era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amamantar a sus terneros.

Pueblo Romano

La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos. La gallina fue la primera de las aves. Había vid y olivos, había ciruelas, granado, membrillos y cerezos y la higuera era autóctona de Italia. El limonero llegó de las Hespérides. Tenían predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes.

Se hacían tres comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacía de refresco).

Los romanos conocían la levadura (*fermentum*) y aunque su pan era fermentado hacían otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado.

El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Éste era un líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal. A esto se añadían hierbas olorosas: ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.

La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jamones, salazones, aceite y en los cereales. Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel.

EDAD MEDIA:

A partir del Siglo XIII Europa entra en un período que luego fue llamado: Europa de los carnívoros, considerado el prólogo del Renacimiento. Se dice que los empleados artesanos comían cuatro platos servidos por sus patrones: una sopa, dos platos de carne y uno de legumbres. A diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros. Además de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corzos.

Se consumían mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos. Las especias importadas: la pimienta (que sirvió de moneda en épocas de sistema monetario incierto), el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán, las otras especias y hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca eran considerados cosa de pobres. El pavo real había sido el plato que el emperador prefería y debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar.

En esta época consumían mucho asno joven. El cual rellenaban de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón.

La cocina del cerdo fue popular en la Germania medieval. Los maestros salchicheros gozaban de un rango artesano.

EDAD MODERNA:

Catalina de Médicis introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados.

Nace el hojaldre con el nombre de **torroni**. En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el **Yorkshire** (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), los puddings de arroz y el pastel de manzana o **apple pie**.

Alimentos comunes: aceites, vinos, porotos alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se preparan dulces y helados.

Los labradores comen unas migas o unas sopas con un poco de tocino, comen un trozo de pan con cebollas, ajos o quesos y a la noche cenan una olla de nabos o coles. Hubo pueblos enteros que se alimentaban sólo de bellotas.

2.2 . Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos. La llegada de España, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su

tierra que les recordaban algún lejano parecido: a la palta llamaron pera; a, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino.

El aporte español a la cocina fue de carácter doble: trajeron al suelo elementos y experiencias europeas y africanas; permitiendo el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional. Uno de los hechos más significativos fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas.

Los conquistadores españoles reemplazaron ampliamente los alimentos indios como cuy o llama, por cerdo y ternera. El cuy, que en la actualidad es bastante caro, se come generalmente en las regiones campestres de la Sierra y la llama, que casi desapareció, sirve hoy en día solamente para la producción de lana. La población recién aumentó gracias a la importación de llamas de Chile y Perú.

La comida de Paute es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combina sustancias y costumbres de varios lugares, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular; una cultura auténtica, macerada por siglos.

La gastronomía de Paute como toda gastronomía cuencana y azuaya, es una integración de la cultura autóctona con el aporte de la herencia europea. Los condimentos constituyen el toque especial en los platos, es imprescindible el ají y las hierbas como el perejil, albahaca, cilantro y la canela, carne de vaca, cordero y cabra, aguardiente de caña; esta gastronomía es rica y abundante, destacando la diversidad de ingredientes con los que se elaboran sus platos, entre los que se encuentran las carnes de cordero, vaca, cerdo y pavo, las papas, maíz, frutas y verduras. Las especias más empleadas en los platos son los ajíes y las hierbas como el cilantro.

Platos Típicos: fritada, quimbolitos, pan de yuca, caldo de manguera, guatita (Plato considerado plato nacional) bolón de verde, caldo de bolas de verde, humitas de choclo, sancocho fanesca (Semana Santa) mellocos con habas cocinadas.

Postres: dulce de leche, torta de guineo, chucula, helados de paila, etc. La chicha es una de las bebidas típicas de Paute, así como los zumos de frutas, el canelazo, (cóctel caliente de trago, mezclado con canela y azúcar). (Parra, 2010)

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón

La gastronomía típica pauteña es muy variada, sin embargo se inclina más por los productos del sector, dentro de los platos más emblemáticos se encuentra el hornado, cuy con papas, chancho a la barbosa, asados de res y cerdo, seco de gallina criolla, tortillas de maíz, choclo, fritada, llapingachos, yaguana, guarapo, morocho, locro pauteño, dulces de: chirimoya, higo, saxuma, buñuelos con miel, empanadas, entre otros.

Una de las principales características de la gastronomía pauteña es su sazón, la cual se va modificando en cada una de sus comunidades, ya sea en la manera de prepararla o en el añadido de algunos ingredientes, los aliños básicos de la cocina pauteña son: el ajo, la cebolla, sal en grano. Sin embargo en el centro cantonal se utilizan los aliños base más el orégano y comino. La promoción en la actividad turística y gastronómica cumple un papel importante debido a que ella es uno de los principales instrumentos para incentivar e incrementar los flujos turísticos satisfactoriamente. En observación directa se puede constatar que en Paute la gastronomía típica no es promocionada, siendo esta uno de los elementos motivadores de las corrientes turísticas.

Actualmente ha surgido un interés por conocer y estudiar la gastronomía típica pauteña para aprovecharla como atractivo turístico, pues si el aprovechamiento de un destino se fundamenta en el conocimiento pleno de sus características históricas, culturales, sociales, geográficas y físicas, entonces este cantón posee una variedad de sitios naturales, folklore y manifestaciones culturales.

1. Platos/bebidas/postres que son propios de este cantón.

Tabla 21: Platos, bebidas, postres que son propios del cantón Paute

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS	Yaguana	39	5,42
	Aguardiente o Guarapo	34	4,73
	Mapanagua	31	4,31
	Compuesto aguardiente	3	0,42
BEBIDAS CALIENTES	Morocho	6	0,83
	Canelazo	5	0,70
	Chocolate	3	0,42
POSTRES	Ensalada de frutas	4	0,56
HORNEADOS	Hornado ó lechón hornado	96	13,35
	Pernil	1	0,14
TORTILLAS	Tortillas de maíz	12	1,67

	Tortillas de choclo	11	1,53
ASADOS	Pollos asados ó pollo hornado	56	7,79
	Chanco Barbosa	39	5,42
	Cuy asado con papas	25	3,48
	Cascaritas	22	3,06
	Plato Pauteño	17	2,36
	Asado de res y cerdo	13	1,81
	Carne asada con menestra	6	0,83
	Chuleta asada	5	0,70
	FRITURAS	Fritada con mote	5
Llapingachos con hornado		4	0,56
Papas con pepa de sambo		2	0,28
DULCES	Melcochas	7	0,97
	Empanada de viento	6	0,83
	Dulce de chirimoya	1	0,14
	Helado de chirimoya	1	0,14
	Dulce de Higo	1	0,14
	Dulce de piña	1	0,14
	Dulce de saxuma	1	0,14
	Dulce de frutas	1	0,14
	Buñuelos con miel	1	0,14
CALDOS	Sancocho	34	4,73
	Caldo de gallina criolla	30	4,17
	Caldo de patas	14	1,95
	Consomé de pollo	9	1,25
	Caldo de cuy	3	0,42
SOPAS	Locro de papás ó locro pauteño	67	9,32
	Sopa de cuy	6	0,83
	Sopa de pollo	2	0,28
	Sopa arroz de cebada	1	0,14
ENTREMESES	Choclo cocinado con queso	11	1,53
	Tamales	4	0,56
	Humitas	4	0,56
	Maíz tostado	1	0,14
	Quimbolitos	1	0,14
	queso de hoja	1	0,14
ESTOFADOS	Estofado ó seco de pollo	19	2,64
	Estofado de gallina	14	1,95
	Estofado de cuy	4	0,56
SECOS	Seco de chivo	3	0,42
VICERAS	Guatita criolla	3	0,42
MARISCOS	Trucha pauteña	27	3,76
	Corvina a la criolla	1	0,14
NSC	NSC	1	0,14
TOTAL		719	100

Fuente: Investigación de campo. Elaboración: Autora.

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

Cabe mencionar que la gastronomía es un arte que tiene un valor simbólico y cultural, la comida típica pauteña tiene diversos platos tradicionales donde el maíz se hace presente como su ingrediente principal, así también el mote y las papas, el cuy asado, el hornado de chanco, las famosas carnes asadas con mote pillo (huevo revuelto con maíz cocido, cebolla y queso) y habas. Más de 30 platos de sal y dulce a base de maíz, pueden ser disfrutados, en una amplia gama de restaurantes, mercados de la localidad.

El mote-pata, quizá el rey de los platos típicos pauteños, domina la mesa: una densa sopa de maíz pelado, en caldo de carne de cerdo, con pedazos de dicha carne, longaniza y tocino, y condimento de semilla de sambo (una calabaza muy común entre nosotros), tostada, molida y preparada en un refrito de cebollas y leche.

Marzo o abril conmemoran la Semana Santa, gastronómicamente es la hora de la fanesca con el 13,43%, otra de esas comidas que se preparan en la semana mayor, en cuya preparación se usan doce ingredientes, según la tradición, en recuerdo del número de los apóstoles: granos tiernos: arveja, haba pelada, choclo, fréjol; tres clases de calabazas: zapallo, limeño y zambo, también tiernos; arroz, lentejas, achogchas, papas, col; todo se cocina por separado y se lo une y condimenta con la sazón pauteña, en leche, en la que se ha cosido pescado seco, que luego se sirve sobre el plato, en una salsa dorada o escabeche.

La fiesta de carnaval, antiguamente considerada como fiesta pagana, se mantiene viva y es parte de la identidad de la capital azuaya. La alegría, el baile, la comida y la bebida siguen siendo los aspectos centrales de la fiesta popular y se acompaña con un buen plato de mote pata con el 5.33%, (caldo compuesto de cuchicara, carne de puerco y longaniza), tamales rojos, hornado y el dulce de higo con queso y se lo acompaña con la bebida tradicional de carnaval “La chicha de Jora”, y no está por demás el famoso canelazo.

El cuy con papas y el hornado están con el 7,04% de consumo, estos son platos tradicionales y permanentes de Paute, que se lo prepara en épocas de fiestas (bautizos, matrimonios, primeras comuniones, día de la madre, día del padre), y sobre todo en las fiestas de cantonización en el mes de febrero, que por lo regular siempre coinciden con las fiestas de carnaval.

En Noviembre se prepara un postre típico por el día de los difuntos, y es la famosa colada morada con el 8,10% de consumo, acompañada de las guaguas de pan, hechas a base de harina de trigo y mermelada de diversos sabores frutales, servida también con la bebida propia de esta fecha que es la colada morada.

En Navidad se prepara el tamal, el cual está hecho de una masa de harina de maíz ligeramente cocida, que se rellena con carne de cerdo, huevos duros y pasas, se la envuelve en hojas de achira y se la cuece al vapor.

Las familias conservan viejas recetas de buñuelo, pero lo fundamental de ellas es la dosis exacta de harina de maíz precocida con anís, a la que se añaden huevos y leche, batiendo a

mano, hasta el agotamiento. Las porciones de masa cremosa se frien y doran en manteca de cerdo y se sirven con miel.

Tabla 22: Platos, bebidas, postres que se preparan en Paute en época de festividades

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS	Colada morada	38	8,10
	Chicha de Jora	14	2,99
	Yaguana	7	1,49
	Mapanagua	6	1,28
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	11	2,35
	Colada de capulí	1	0,21
HORNEADOS	Hornado/lechón hornado	33	7,04
	Pavo relleno	13	2,77
	Pernil	5	1,07
TORTILLAS	Tortillas ó Tortillas de maíz	3	0,64
ASADOS	Cuy con papas/papas con cuy	33	7,04
	Chanco a la Barbosa	14	2,99
	Pollo asado ó pollo hornado	5	1,07
	Carnes asadas	5	1,07
	Morcillas	5	1,07
	Plato Pauteño	3	0,64
	Arroz con cuy asado	1	0,21
	Cascaritas	1	0,21
DULCES	Buñuelos con miel	26	5,54
	Dulce de Higo	22	4,69
	Dulce de durazno	14	2,99
	Dulce de piña	12	2,56
	Dulce de chirimoya	8	1,71
	Dulce de albaricoque	7	1,49
	Dulce de saxuma	4	0,85
	Miel con quesillo	3	0,64
	Helado de mote	3	0,64
	Dulce de Claudia	2	0,43
	Helado de chirimoya	2	0,43
	Dulce de manzana	1	0,21
	Dulce de poroto	1	0,21
	Helado leche cortada	1	0,21
CALDOS	Fanesca	63	13,43
	Mote Pata	25	5,33
	Mote casado	16	3,41
	Caldo de gallina/ criolla	15	3,20
	Locro papas/locro pauteño	3	0,64

ENTREMESES	Tamal de chanco	21	4,48
	Humitas	10	2,13
	Chachis	2	0,43
	Quimbolitos	2	0,43
SECOS	Seco de gallina criolla	3	0,64
ESTOFADOS	Cuy estofado	2	0,43
MARISCOS	Corvina Pauteña	1	0,21
PANES	Guaguas de pan	2	0,43
TOTAL		469	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

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

Azuay es sumamente una provincia de sopas. Probablemente no se come tanta sopa en otro lugar del mundo como en Paute y el Azuay en general. Los platos más frecuentes comprende una larga lista y comprende el popular aguado de pollo, caldo de cuy, caldo de gallina criolla, las sopas de acelgas, avena, arroz de cebada, quesillo, porotos, zambo, locro de habas tiernas, locro pauteño (papas, queso, aguacate, caldo de patas (en su forma tradicional: sopa de papas con mano de cerdo, mandioca cocida, maíz cocido, leche, cebollas, ajo y eventual maní, culantro y orégano). Otro plato típico de sopa se llama sancocho, consiste sobre todo de carne de vaca y de cerdo cocido, plátanos verdes y arvejas, seco de pollo (o seco de gallina), pollo cocido con arroz y ensalada.

En lo concerniente a la frecuencia con que se elaboran estos platos, el que tiene mayor porcentaje es el hornado con el 13,31%, seguido por los pollos asados con el 9,76%, el mapanagua con el 5,18%, luego está las tortillas con el 3,55%, y la Yaguana con el 3,55%, el cuy asado con el 3,11% y en porcentajes menores al 3%, se encuentran los demás platos detallados en la tablas, pero no por ello dejan de ser importantes.

Las razones para que estos platos se elaboren con mayor frecuencia en el cantón son:

- Por la demanda que estos platos tienen, principalmente en los fines de semana y en feriados.
- Por la calidad del producto, ya que son frescos y nutritivos.
- Por la costumbre de los habitantes en elaborar estos platos que son típicos y tradicionales.

Las tradicionales humitas se prepara con choclo tierno, cebolla, sal, manteca de cerdo, huevos, se envuelve en hoja de maíz y se pone a cocinar a baño maría por una hora, se sirve caliente acompañado con café o morocho caliente. La fritada, en una paila grande se marea pedazos de carne de cerdo en el propio jugo. Con esto se come un acompañamiento de maíz (por ejemplo mote, mote sucio o pillo).

Tabla 23: Platos, bebidas, postres que se elaboran con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS	Mapanagua	35	5,18
	Yaguana	24	3,55
	Compuesto aguardiente/guarapo	11	1,63
	Ensalada de frutas	3	0,44
	Chicha de Jora	1	0,15
	Aguardiente	1	0,15
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	2	0,30
HORNEADOS	Lechón ó chanco hornado	90	13,31
TORTILLAS	Tortillas	24	3,55
ASADOS	Pollos asados	66	9,76
	Chanco a la Barbosa	24	3,55
	Cuy asado	21	3,11
	Cascaritas	21	3,11
	Plato pauteño	14	2,07
	Carnes asadas	6	0,89
	Morcillas	4	0,59
	Chuleta asada	1	0,15
ARROZ	Asado res y cerdo	1	0,15
	Arroz con poroto	2	0,30
	Arroz con lenteja	2	0,30
	Arroz con pollo	1	0,15
	Arroz con carne	1	0,15
	Arroz papas.cuy	1	0,15
	Arroz con arvejas	1	0,15
Arroz con menestra	1	0,15	
FRITURAS	Llapingachos	19	2,81
	Fritada	16	2,37
DULCES	Empanada de viento	9	1,33
	Helado de aguacate	2	0,30
	Melcochas	2	0,30
	Dulce de Higo	1	0,15
	Dulce de piña	1	0,15
	Dulce de saxuma	1	0,15
	Buñuelos con miel	1	0,15
	Miel de caña	1	0,15
	Helado de chirimoya	1	0,15
CALDOS	Sancocho	20	2,96
	Caldo de gallina	16	2,37
	Consomé de pollo	9	1,33
	Caldo de patas	9	1,33
	Caldo cuy	2	0,30
	Aguado de pollo	1	0,15
	Locro papas o locro pauteño	88	13,02

SOPAS	Locro papas o locro pauteño	88	13,02
	Sopa arroz de cebada	21	3,11
	Sopa de habas	7	1,04
	Sopa coles con queso/sopa. queso	5	0,74
	Sopa de arroz	3	0,44
	Sopa de porotos/locro de porotos	3	0,44
	Sopa de zambo	2	0,30
	Sopa de nabos	1	0,15
	Locro habas tiernas	1	0,15
	Sopa de acelgas	1	0,15
	Sopa de avena	1	0,15
ENTREMESES	Chiviles	10	1,48
	Maíz tostado	9	1,33
	Morocho con pan de trigo	4	0,59
	Mote pillo	3	0,44
	Mote sucio	2	0,30
	Humitas	1	0,15
	Choclos cocinados	1	0,15
	Habas con queso	1	0,15
	Tostado con fritada	1	0,15
PAPAS	Papas chauchas	3	0,44
	Papas con cuero	3	0,44
	Papas sucias	1	0,15
SECOS	Seco de gallina	13	1,92
	Seco de chivo	2	0,30
	Seco de carne	1	0,15
ESTOFADOS	Cuy estofado	1	0,15
MARISCOS	Trucha pauteña	14	2,07
	Corvina criolla	2	0,30
	Ceviche	1	0,15
N/SC	N/SC	1	0,15
TOTAL		676	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

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

La cocina pauteña, que es conocida bajo "comida típica" es una gastronomía ecuatoriana que tiene un valor muy original. Se suele comer carne de vaca, cordero y pollo. Algunos platos se combinan con verduras como el seco, que son trozos de carne servida con arroz. Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes del cantón.

La carne de chanco (cerdo, lechón) se come en varios lugares del Azuay, participa en la elaboración de diversos platos, algunos de ellos como fritada, hornado, sancocho, chanco a la Barbosa, etc.

Entre los platos más demandados podemos citar a la fritada que es un plato típico de la gastronomía de Paute, su componente principal es la carne de cerdo frita, sus orígenes se remonta a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800.

La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas y se sirve en la mayoría de los casos con llapingachos, mote o choclo cocinado, cebollas y tomate encurtido. Los pollos, carnes de res y cerdo asadas utilizan la técnica de cocción en donde los alimentos (generalmente cortes de carne) son expuestos al calor de fuego o brasas con el objetivo de cocinarlos lentamente.

Con frecuencia se prefiere como fuente de calor a las brasas de una hoguera de carbón o madera. El calor se transmite gradualmente al alimento, que generalmente está suspendido sobre ó cerca de las brasas ardientes. Las brasas se obtienen a partir de carbón vegetal o de la quema directa de madera. Las maderas más usadas para asado son las maderas duras, tales como roble, eucalipto, que arden a temperaturas altas y por un tiempo prolongado.

En cambio el Chanco a la Barbosa, se lo prepara con otra técnica, se aliña con ajo y sal en grano y se lo sujeta sobre unas varillas, el mismo que es expuesto al calor del fuego del carbón, girándolo constantemente durante 5 horas y se lo sirve con arroz, papa chaucha, pepa de zambo y ensalada.

Tabla 24: Platos, bebidas, postres que son más demandados por los visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS	Mapanagua	31	7,45
	Yaguana	13	3,13
	Aguardiente/Guarapo	13	3,13
	Ensalada de frutas	7	1,68
	Jugo chirimoya	1	0,24
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	1	0,24
ASADOS	Pollos a la brasa	49	11,78
	Chanco a la Barbosa	25	6,01
	Cuy asado/arroz con cuy	22	5,29
	Plato Pauteño	10	2,40
	Carne asada/menestra	2	0,48
	Chuleta asada con menestra	2	0,48
HORNEADOS	Hornado ó lechón con choclo y llapingachos	92	22,12
TORTILLAS	Tortillas de maíz, choclo y trigo	25	6,01
FRITURAS	Cascaritas/con mote	12	2,88
	Mote sucio	2	0,48
	Fritada	2	0,48
CALDOS	Sancocho	8	1,68
	Caldo de patas	7	1,92

SOPAS	Locro pautero	46	11,06
	Papas con cuero	2	0,48
SECO	Seco de pollo	16	3,85
ESTOFADO	Cuy estofado	2	0,48
MARISCOS	Trucha pautera	18	0,48
	Corvina Criolla	2	4,33
POSTRES	Dulce de Durazno	2	0,48
	Dulce de albaricoque	1	0,24
	Dulce de Higo	1	0,24
	Quesillo con miel	1	0,24
ENTREMESES	Empanadas de viento	1	0,24
TOTAL		416	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

5. Platos/bebidas/postres que recomendaría consumir a los visitantes

El patrimonio gastronómico del cantón Paute es muy variado, tiene una historia que es parte de su cultura, que se transmite de generación en generación.

La fiesta y la gastronomía es la clara evocación de las tradiciones, costumbres, y características de la cultura. Por ello la gastronomía es un pretexto para celebrar las fiestas, las mismas que son un motivo para disfrutar de la buena comida, donde las mujeres se esmeran por preparar los más variados y deliciosos platos típicos, que de acuerdo al evento celebrado tienen ya en mente sus recetas.

Debido a la variedad gastronómica que ofrece Paute, se puede describir los platos que tienen mayor preferencia por propios y visitantes.

En relación a las bebidas se puede anotar, como la que tienen más demanda es la yaguana, es una bebida que está preparada a base de la harina de maíz y frutas como: piña, babaco, durazno, mora, hoja de laurel, otras bebidas frías del sector son el mapanagua y la chicha, siendo estas dos bebidas muy apetecidas en el feriado de carnaval.

En bebidas calientes esta el morocho que es preparado a base de maíz triturado, leche y especias de dulce, en menor frecuencia, pero no por ello deja de ser importantes el agua de cedrón con panela, agua de hierba luisa, el chocolate y el café de la zona.

Algo muy típico y por lo que se le conoce a Paute es el hornado, las tortillas de: maíz, trigo o choclo, que se lo puede degustar todos los días del año.

En cuanto a la gastronomía de las festividades del sector se puede apreciar una gran variedad de platos, predominando el cuy asado, la fritada, hornado y el pollo asado, todo esto acompañado por el mote, llapingachos, papas y mote sucio, las cascaritas servidas con maíz tostado y ají de pepa.

En cuanto a los postres se destacan el dulce de higo, dulce de albaricoque y helados, que son una verdadera delicia para el paladar. Un postre típico del día de los difuntos es la famosa

colada morada acompañada de guaguas de pan, hechas a base de harina de trigo y mermelada de diversos sabores frutales.

Tabla 25: Platos, bebidas, postre que se recomienda consumir a los visitantes.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS	Aguardiente/Guarapo	31	7,54
	Yaguana	29	7,06
	Mapanagua	7	1,70
	Mistela	1	0,24
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	2	0,49
	Morocho	2	0,49
ASADOS	Pollos a la brasa	30	7,30
	Cuy asado	22	5,35
	Chancho a la Barbosa	21	5,11
	Plato Pauteño	13	3,16
	Carne asada con menestra	6	1,46
	Cascaritas con mote	5	1,22
	Chuleta asada	2	0,49
HORNEADOS	Hornado con choclo	94	22,87
TORTILLAS	Tortillas de maíz, choclo y trigo	25	6,08
ENTREMESSES	Empanadas de viento	9	2,19
FRITURAS	Llapingachos	3	0,73
	Morcillas	1	0,24
	Mote sucio	1	0,24
CALDOS	Caldo de patas	11	2,68
	Sancocho	6	1,46
	Caldo gallina criolla	3	0,73
	Consomé de pollo	1	0,24
SOPAS	locro pauteño	32	7,79
VICERAS	Guatita criolla	2	0,49
ENSALADAS FRIAS	Ensaladas frutas	9	2,19
ENSALADAS CALIENTES	Choclo cocinado	2	0,49
ESTOFADOS	Seco de pollo	20	4,87
MARISCOS	Trucha Pauteña	11	2,68
	Corvina criolla	5	1,22
	Encebollado	1	0,24
POSTRES	Dulce de Albaricoque	1	0,24
	Helados	1	0,24
SALSAS	Pepa de ají	2	0,49
TOTAL		411	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales

3.2.1 Platos que han sufrido cambios en la preparación

La gastronomía es un lenguaje universal, un cosmos lleno de variedades, donde se hacen presentes no solo el gusto de un pueblo, sino también los olores, las texturas y los sabores que nos hablan de sus costumbres, posibilidades tecnológicas, entornos, utensilios, animales y plantas, que acompañan a la cultura y a su desarrollo.

El cantón Paute ha demostrado la riqueza e identidad alimenticia de esta zona, por eso recomendamos a todo turista visitar, disfrutar y degustar de los exquisitos manjares alimenticios, elaborados por las grandiosas y hábiles manos pauteñas, como por ejemplo las famosas tortillas de maíz, mapanagua, carnes asadas, hornado, chanco a la Barbosa, cuy con papas, yaguana, locro pauteño, entre otros.

Actualmente se ha producido cambios en la elaboración de algunos platos/bebidas/postres típicos, como por ejemplo el aguardiente y el guarapo ahora los preparan con saborizantes artificiales, lo cual produce un cambio sustancial en el sabor, quedando una bebida totalmente diferente a las que se preparaban hace años, la chicha es otra bebida que ha sufrido cambios en la preparación, anteriormente se colocaba todos los ingredientes naturales, actualmente es sustituida con avena, lo cual varía el sabor de la auténtica chicha de maíz o jora. Otra de las variaciones más notorias tenemos el caldo de gallina, ahora se agrega nuevos ingredientes tales como huevos duros picados y papas fritas picadas (pre-elaboradas), y otros condimentos (pre-elaborados).

En cuanto a la sopas por lo general todas tienen cambios en la preparación o han sido sustituidas por sopas instantáneas debido a que estas son prácticas y fáciles de preparar.

En los entremeses como los quimbolitos, tamales y humitas la harina de maíz ha sido sustituida por productos pre-elaborados esto se debe a la industrialización del producto, la misma que ha dado paso al ahorro del tiempo y dinero.

Hoy en día hay diferentes tipos de preparación del chanco a la barbosa y el cambio principal es en la manera de adobarlo, ya que se utilizan los nuevos aliños que están presentes en el mercado actual (condimentos pre-elaborados), y nuevas formas de preparación que se van experimentando hasta encontrar la más adecuada.

Los postres y dulces en su elaboración han sido sustituidos sus productos originales por saborizantes artificiales y otros han sido cambiados en su totalidad (el dulce de panela fue desplazado por el de durazno). Los chachis tienen un exquisito sabor cuando son preparadas con manteca de cerdo, no así ahora es fácilmente reemplazada por mantequilla; los buñuelos con miel se los preparaban con huevos criollos, lo cual cambian notablemente su sabor al utilizar otra variedad de huevos.

Al cuy se lo ha conocido desde un siempre como el típico cuy asado con papás, ahora lo preparan de diferentes formas, lo hacen estofado, algunas veces como caldo, lo cual cambia su

sabor, debido a que hay que comerlo de inmediato, porque se enfría rápidamente y cambia el sabor.

Tabla 26: Platos, bebidas, postres que han sufrido cambios en la preparación

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACION	FRECUENCIA DEL CAMBIO
BEBIDAS FRIAS	Aguardiente/Guarapo	3	Se ha incorporado saborizantes	3
	Chicha	1	Agregan avena y panela	1
BEBIDAS CALIENTES	Colada de avena	1	La colada de avena casera, es reemplazada por avena de cartón	1
	Morocho	1	Agregan clavo de olor	1
ENTREMESES	Chachis	5	Agregan mantequilla	5
POSTRES	Arroz con leche	2	Agregan duraznos de conserva	2
	Buñuelos con miel	4	Agregan harina de yuca	4
ASADOS	Cuy asado	6	Se lo prepara como estofado	4
			Se preparara como locro (espeso por las papas que se agregan)	2
SOPAS	Crema de brócoli	2	Reemplazadas por sopas instantáneas expandidas en el mercado	1
			Agregan papas fritas	2
	Sopa de pollo	4	Agregan comino	1
			Agregan papas y fideos	1
Sopas de cebollas	3	Agregan saborizantes y sobres de sopas instantáneas	3	
CALDOS	Caldo de gallina	13	Agregan mucho aliño	13
	Caldo de pollo	2	Agregan apio	2
	Consomé de pollo	5	Reemplazados por caldos instantáneos	5
HORNEADOS	Chancho	14	Utilizan otra técnica de asado (asado al carbón)	11

			Asado de la carne en papel de aluminio	2
			Hornado asado en carbón y hojas de laurel	1
ENSALADAS	Ensalada remolacha y zanahoria	1	Agregan mucho condimento	1
ESTOFADOS	Seco de chivo	1	Agregan muchas especerías fuertes	1
POSTRES	Torta de plátano	1	Ya no hacen en hoja de achira	1
	Humitas	1	Agrega maíz sabrosa	1
	Dulce de saxuma	1	Mucha especería	1
	Pan de costra	1	Agregan mucha agua	1
	Quimbolitos	1	Agregan mantequilla	1
	Helados de casa	2	Muchos colorantes	2
N/SC	N/SC	125	N/SC	125

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

3.2.2 Platos que ya no se preparan

En Paute se acostumbraba a preparar las sopas y todo tipo de caldos en ollas de barro y en fogón de leña, no así actualmente por la comodidad y por optimizar tiempo, ahora acostumbrar a preparar sopas de sobres y sabores artificiales e instantáneos.

El tradicional hornado pauteño, pocos lugares mantienen la tradición de hornearlo en horno de leña, debido a que ahora tienen un nuevo sistema de asarlo, y lo hacen a la Barbosa, que consiste en alinearlo con sal en grano y ajo, le retiran todas las vísceras y lo abren en forma de cruz, colocándolo y sujetándolo posteriormente sobre varillas, luego lo ponen a asarlo al carbón por el lapso de 5 horas, girándolo todo el tiempo para que no se quemem.

Los secos de pollo y chivo eran cocidos en las tradicionales ollas de barro, y con pocas especerías, actualmente les agregan mucho condimento lo cual ha producido un cambio sustancial en el sabor.

La preparación de estos platos de ha ido perdiendo poco a poco, esto se debe al falta de aceptación de los mismos y en la mayoría por que ya no se cultivan los productos para la preparación de los mismos.

Otro factor importante para la desaparición de estos platos es la pérdida de costumbre por parte de la población joven principalmente, ya que se requiere de tiempo y esfuerzo para lograr elaborar una comida tradicional, la misma que ha sido desplazada por los productos similares en el mercado.

Tabla 27: Platos, bebidas, postres que ya no se preparan

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	NOMBRE DE LA PERSONA QUE REPARABA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SOPAS	Puchero	Ma.Tránsito Tacuri	30	12,35
	Arroz de cebada con chanco	Zoila Peralta	18	7,41
	Sopa de Pan	María Guachún	13	5,35
	Jaucha de nabos	María Guachún	10	4,12
	Sopa de harina con habas	Zoila Barahona	6	2,47
	Sopa de Cebolla	Rosario Villalta	5	2,06
	Sancocho de res	María Granda	5	2,06
	Sopa de harina arvejas	María Barrera	5	2,06
	Locro de sambo	María Rocano	4	1,65
	Sopa de garbanzo	Esther Piña	3	1,23
	Sopa de quinua	Esther Lojano	3	1,23
	Bistureado	Ma.Tránsito Tacuri	2	0,82
	Sopa de sambo	María Barrera	2	0,82
	Poleada harina de arveja	Esther Piña	2	0,82
	Sopa de trigo pelado	N/SC	2	0,82
	Sopa de acelga	Mercado San José.puesto.No.7	2	0,82
	Menestrón	Plaza 10.Agosto.Puesto.3	2	0,82
	Sopa de trigo	N/SC	2	0,82
	Arroz costillas y nabos	N/SC	1	0,41
	Locro de papas	Rosa Marquina	1	0,41
	Locro de nabos	María Rocano	1	0,41
	Locro de papas con coles	María López	1	0,41
	Locro de porotos con achogchas	María Guachún	1	0,41
Sopa de espinaca	María Guachún	1	0,41	
Sopa de fideo de huevo	María Barrera	1	0,41	
CALDOS	Caldo de huevos	Hostería Uzhupud	2	0,82
	Caldo de albóndigas	Restaurant El Cabo	1	0,41
	Caldo de res	Rest.El Corvel	1	0,41
	Mishqui de ocas/penco	N/SC	13	5,35
	Pistiños	Hostería Uzhupud	6	2,47
	Dulce de chirimoya	N/SC	4	1,65
	Dulce de Sambo	Rest. El Corvel	3	1,23

POSTRES	Arroz con leche	Hostería San Juan Pamba	3	1,23
	Dulce de albaricoque	N/SC	2	0,82
	Dulce de saxuma	N/SC	2	0,82
	Dulce de zapallo	Plaza 10.Agosto.puesto.3	1	0,41
	Dulce de leche	Rest.El Corvel	1	0,41
	Helado de chirimoya	N/SC	1	0,41
	Helado de quesillo	María Barahona	1	0,41
	Pastel pan viejo	María Barahona	1	0,41
	Sapallo con leche	Mercado San José.puesto.No.9	1	0,41
ESTOFADOS	Mellico guisado	Rest.El Corvel	4	1,65
TALLARINES	Tallarín de queso	Rest. El Corvel	2	0,82
ENTREMESES	Chachis	María Barrera	2	0,82
	Timbulos	María Barrera	1	0,41
BEBIDAS CALIENTES	Pulcre	María Barahona	3	1,23
	Leche de soya	María Barahona	2	0,82
	Colada sambo maduro	N/SC	1	0,41
	Colada de capulí	Rest. El Corvel	1	0,41
SALSAS	Ají de pepa de sambo	Rest. El Corvel	2	0,82
	Encurtido de cebollas	Rest. El Corvel	1	0,41
	Salsa tomate de árbol	Rest.El Corvel	1	0,41
N/SC	N/SC	N/SC	57	23,46
TOTAL			243	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales

Con el paso de los años, y al crecimiento acelerado de la población pautena, actualmente en Paute se elaboran alrededor de 60 variedades de platos, que no son propios del sector y que han sido implantados por la variedad de productos que poseen y por la demanda en el consumo de los mismos, entre los platos más importantes podemos mencionar a los siguientes:

Lomo a la plancha, carne apanada, carne con menestra y patacones, churrasco, arroz a la valenciana, pollo apanado, pollo broster, salchipapas, hamburguesas, medallones de pollo, trucha asada, pavo relleno, arroz con camarón, arroz con concha, conchas asadas, arroz con corvina frita, corvina a la plancha, bolón de verde, caldo de mondongo, caldo de manguera, sancocho de pescado, sopa de mariscos, estofado de lengua, carne mechada, sopa de verde, cazuela de pescado/mariscos, encocado de pescado, croquetas de atún, tortilla de camarón, torta selva negra, torta 3 leches, torta de durazno, pie de de variedad de frutas.

Como se puede observar este sinnúmero de platos/bebidas/postres/ se han vuelto una opción al momento de consumir alguna clase de alimentos ya sea por los propios visitantes o turistas del cantón. En cuanto a los platos actuales, se puede decir que esto se debe a la migración interna, los nuevos inventos culinarios, la facilidad de conseguir productos industrializados en el mercado, y la gran variedad de turistas que visitan la localidad los mismos que van dejando sus costumbres gastronómicas.

Entre los platos más demandados están: la comida rápida (chatarra), arroces, frituras, chaulafán, postres y dulces, bebidas, y con gran aceptación esta la comida típica de la costa ecuatoriana (cebiches, mariscos y encebollados), los mismos que tienen una favorable aceptación por parte de los habitantes del sector así como también de los visitantes.

Tabla 28: Platos, bebidas, postres actuales

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS	Aguardiente/Guarapo	31	7,54
	Yaguana	29	7,06
	Mapanagua	7	1,70
	Mistela	1	0,24
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	2	0,49
	Morocho	2	0,49
ASADOS	Pollos a la brasa	30	7,30
	Cuy asado/arroz con cuy	22	5,35
	Chanco a la Barbosa	21	5,11
	Plato Pauteño	13	3,16
	Carne asada con menestra	6	1,46
	Cascaritas con mote	5	1,22
	Chuleta asada/menestra	2	0,49
HORNEADOS	Hornado o lechón Asado	94	22,87
TORTILLAS	Tortillas de maíz, choclo y trigo	25	6,08
ENTREMESES	Empanadas de viento	9	2,19
FRITURAS	Sancocho	6	1,46
	Morcillas	1	0,24
	Mote sucio	1	0,24
	Consomé de pollo	1	0,24
CALDOS	Caldo de patas	11	2,68
	Caldo gallina criolla	3	0,73
SOPAS	Locro pauteño	32	7,79
VICERAS	Guatita	2	0,49
ENSALADAS FRIAS	Ensaladas frutas	9	2,19
ENSALADAS CALIENTES	Choclo cocinado	2	0,49
ESTOFADOS	Seco de pollo	20	4,87
	Trucha Pauteña	11	2,68

	Corvina criolla	5	1,22
MARISCOS	Encebollado	1	0,24
	Dulce de Albaricoque	1	0,24
POSTRES	Helados	1	0,24
SALSAS	Pepa de ají	2	0,49
TOTAL		411	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora

Prácticamente estos platos/bebidas/postres/ son parte representativa del arte culinario azuayo, por ejemplo la yaguana, mapanagua, morocho, cuy con papas, pepa de ají, locro pauteño conocido como locro con papas, seco de gallina o seco de pollo, las exquisitas tortillas de trigo, maíz, choclo, dulce de albaricoque, que en su mayoría son platos de difusión cantonal y que con el tiempo han cambiando de nombre, por ejemplo el cuy con papas se lo conocía anteriormente como ají de cuy, el locro pauteño se lo conocía como locro de papas, la trucha pauteña, conocida anteriormente con el nombre de trucha frita, el ají conocido anteriormente con el nombre de ají de pepa . Justifican su valoración cultural por todos los elementos asociados a ellos: origen de los ingredientes y las preparaciones, sistemas de producción, historia, cambios en la preparación y nombre de los platos, mestizaje cultural, más otros contenidos asociados a estos productos y preparaciones.

A esta valoración se suma el interés de la demanda, los visitantes del cantón, para quienes son parte importante del destino, o que complementan placenteramente sus visitas determinadas por motivación de índole religioso. A partir de todos estos factores se perfila su potencial turístico.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TIPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN PAUTE

El Cantón Paute ofrece al visitante una amplia y variada gama gastronómica. Su popularidad se ha extendido por todo el territorio cantonal, provincial y nacional, colocándose hasta en los más refinados centros de la cocina internacional.

Platos como las famosas tortillas de maíz, choclo, tamales, hornado, yaguana, buñuelos con miel, sopas como la fanesca, locro pauteño, caldo de patas, mote pata, postres como el dulce de higo, buñuelos con miel, empanadas, han logrado lugar en los menús de los grandes restaurantes, con aprobación de los más refinados gourmets.

Se prevé que la industria del turismo y gastronomía se constituirá en el futuro, en la principal fuente de ingresos de éste cantón, ya que tiene recursos turísticos invalorables, en su mayoría no explotados con las exigencias modernas que requiere esta actividad.

Definitivamente la gastronomía de Paute se ha convertido en uno de los elementos que emanan y develan una cultura, de hecho, en sus platos se concentran los saberes de varias generaciones que se han transmitido de generación en generación, a través de la vía de la oralidad.

4.1 Fichas

Tabla 29: Inventario de gastronomía típica y tradicional del cantón

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO O TRADICIÓN	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO			LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN			
		A	M	B		PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	CALLE/LOCALIDAD
Caldo de gallina criolla	Caldo de gallina runa			X	El Cabo, La Playa, Paute, Plaza Concha Acústica	Azuay	Paute	Paute	La Higuera/Zhumir
Yaguana				X	La Playa/Paute	Azuay	Paute	Zhumir	Zhumir
Hornado	Lechón Hornado			X	La Higuera/El Cabo	Azuay	Paute	Paute	Paute Centro
Cuy Asado	Cuy con papas			X	El Cabo/Paute	Azuay	Paute	El Cabo	El Cabo
Pollo Asado	Pollo a la Brasa			X	El Cabo	Azuay	Paute	El Cabo	El Cabo
Chancho a la Barbosa	Cerdo a la Barbosa			X	Zhumir	Azuay	Paute	Zhumir	Zhumir
Plato Pauteño				X	Uzhupud	Azuay	Paute	Uzhupud	Uzhupud
Locro Pauteño	Locro de Papas			X	Paute / Uzhupud	Azuay	Paute	Centro	Paute
Seco de gallina	Seco de gallina criolla			X	Paute/Uzhupud/El Cabo	Azuay	Paute	El Cabo	El Cabo
Trucha Pauteña				X	Paute/ El Cabo	Azuay	Paute	Paute	Paute
Colada de Muertos	Colada Morada			X	El Cabo	Azuay	Paute	La Playa	La Playa
Buñuelos con miel				X	Mercado	Azuay	Paute	Zhumir	Zhumir
Caldo de cuy	Sopa de Cuy			X	Zhumir Pollería La Delicia	Azuay	Paute	Zhumir/ La Higuera	Zhumir
Morocho				X	Mercado	Azuay	Paute	Paute	Paute
Sancocho				X	Comida Típica Sra. Hortensia	Azuay	Paute	Paute	Paute
Guarapo				X	Ensalada de Frutas Zhumir/El Cabo	Azuay	Paute	Zhumir	Zhumir

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

Gracias a que Paute por fortuna con su ubicación, por excelencia, de las mejores del país, puede proveer de un sinnúmero de variedades de los productos agrícolas más apetecidos y variados en el ámbito local, nacional e internacional, se puede degustar el más extraño plato preparado por cocineras pauteñas que se abastecen de todo lo que arroja el famoso río de la Cuenca del Paute, con sus aguas que encalla en cada una de las comidas de su cantón.

Transcurrido el tiempo, en la gastronomía de Paute ha presentado sensibilidad al cambio en la elaboración de los platos/bebidas/postres, por ejemplo la aparición de nuevos productos en el mercado, los mismos que son más prácticos y rápidos de preparar, por citar las sopas, cremas y otros productos pre elaborados, y que según los datos proporcionados por la tabla anterior, estos serían los cambios más notorios que han sufrido los platos tradicionales del cantón.

La incorporación de ingredientes adicionales en las recetas de los platos, tal es el caso de la yaguana que se ha agregado nuevas frutas como la naranjilla, pitajaya, frutilla, entre otras, dando como resultado una bebida tradicional de sabor único y de la que hoy se puede disfrutar en el sector. El reemplazo de algunos ingredientes por otros, por ejemplo se nota en el caso de la manteca de cerdo que ha sido sustituida por la mantequilla, en los entremeses, esto se debe en parte a que la manteca de cerdo es mala para la salud y ha sido apartada de la dieta alimenticia de algunas personas.

Otro cambio es que la harina de maíz ha sido sustituida por otro tipo de harina que está presente en el mercado actual.

La sensibilidad al cambio se ha presentado de forma baja, por lo que la utilización de condimentos hoy en día se consigue en el mercado, los mismos que sirven para dar mejor forma, textura o sabor a los platos y también hacen que se vean y se sienta diferente, generando gran aceptación por parte de los consumidores.

Otro factor importante dentro de la sensibilidad al cambio en los diferentes platos, se debe a la falta de tiempo, lo que ha dado paso a la introducción de nuevos utensilios y electrodomésticos en la cocina actual, los mismos que facilitan la preparación de los distintos platos, aunque estos varíen en el resultado final, por ejemplo la gran acogida de los hornos a microondas, hornos a gas en los hogares, ha generado la sustitución del uso de los hornos de leña.

No se debe olvidar el aporte de la cocina, del guisado campesino, que también contribuye a la riqueza culinaria del cantón. Algo típico y que diariamente no falta en la alimentación de un campesino pauteño, son las tortillas de maíz, choclo, y trigo. El día anterior es cocinada una suficiente cantidad de maíz, en la mañana molido, amasado y moldeado por unas manos delicadas que cada día lo preparan, y por último asado en tiesto de barro, mediante unos ardientes carbones que la doran, y hacen de aquella masa una apetecida tortilla que va acompañada de variedad de bebidas, como morocho, café o chocolate caliente.

En los fines de semana gran variedad de platos son preparados como por ejemplo los secos de gallina, caldo de gallina criolla, hornado, tortillas, yaguana, locro pauteño, aguardiente, mapanagua, pollos a la brasa, papas con cuero, cuy con papas, estos son los platos/bebidas más apetecidos por los visitantes y se recomienda cien por ciento consumirlos, ya que el mejor ingrediente y que caracteriza la gastronomía pauteña, es la preparación de estos platos en fogón de leña.

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas.

La fiesta y la gastronomía se unen, es importante la presencia del maíz en la preparación de muchas comidas como el tamal, mote pata, mote pillo, mote sucio y bebidas, como la chicha, el aguardiente, yaguana y el tradicional morocho, que sumados vienen a ser los platos/bebidas propios del cantón.

En la tabla que se presenta a continuación se detalla los distintos platos que se pueden degustar en los días de fiestas:

Tabla 30: Gastronomía relacionada con las festividades

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Todo el año/fines de semana	Caldo de gallina criolla	No existe	No existe
Fiesta de Paute y Carnaval	Yaguana	No existe	No existe
Día de la Madre/Navidad/Diario	Hornado	No existe	No existe
Día de la madre/carnaval	Cuy asado con papas	Asocia a la familia con la condición femenina	Se dice que el cuy al combinar con el ají, servía de amuleto contra enfermedades y brujerías, remedio proveedor de fuerza y resistencia
Festivos para carnaval/fines de semana	Pollo asado	No existe	No existe
Todo el año	Locro Pauteño	No existe	No existe
Festividades del cantón/ Carnaval/Pase del niño	Chancho a la Barbosa	No existe	No existe
Ferriados	Seco de gallina criolla	No existe	No existe

Fines de semana	Plato Pauteño	No existe	No existe
Fines de semana	Trucha Pauteña	No existe	No existe
Día de los Difuntos	Colada Morada	Simboliza el día de los difuntos	El color de la colada se relaciona con el color del luto, las figuras humanas del pan relacionan los sacrificios humanos practicados por algunas culturas.
Navidad	Buñuelos con Miel	No existe	No existe
Festividades del Cantón	Caldo/sopa de cuy	No existe	No existe
Fines de semana	Morocho	No existe	No existe
Fiesta de Carnaval	Sancocho	No existe	No existe

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

Navidad y Año Nuevo son festividades marcadas por el pavo, una presencia internacional en la comida; y los tamales y buñuelos; ambos tienen como base la harina de maíz.

En febrero, pese a ser fiesta móvil, normalmente se celebra el Carnaval se baila, se come y también se mojan con mucha agua las personas, siguiendo viejas tradiciones, sin límites de condición ni estado.

Los platos más demandados en épocas de fiesta son: chancho a la Barbosa, Cuy asado con papás, hornado con mote y llapingachos y el famoso mote-pata, quizá el rey de los platos típicos azuayos, y que es el plato más demandado de Paute y el que predomina la mesa.

Marzo o Abril se conmemora la Semana Santa. En esta fecha gastronómicamente es la hora de la fanesca, otra de esas comidas tradicionales, en cuya preparación se usan doce ingredientes, según la tradición, en recuerdo del número de los apóstoles: granos tiernos: arveja, haba pelada, choclo, fréjol; tres clases de calabazas: zapallo, limeño y zambo, también tiernos; arroz, lentejas, achogcha, papas, col; todo se cocina por separado y se lo une y condimenta con la sazón cuencana, en leche, en la que se ha cosido pescado seco, que luego se sirve sobre el plato, en una salsa dorada o escabeche.

Las celebraciones paganas del antiguo Imperio Romano relacionadas con la llegada del nuevo año y la primavera, persistieron aun después del triunfo del cristianismo bajo la forma del Carnaval. En un sentido religioso, esta fiesta era la última oportunidad que se tenía para fortalecer el cuerpo con abundante comida y bebida antes de iniciar el período de cuaresma, que representaba ayuno y penitencia.

En América se celebraban sus fiestas antes de la llegada de los europeos, fiestas en las que se recibía el nuevo año pidiendo a los dioses fertilidad y abundancia en las cosechas. Tras la conquista y la imposición del catolicismo, estas antiguas celebraciones fueron absorbidas por la fiesta europea del Carnaval, dando origen así a una manifestación popular con un sinnúmero de matices que responden a las características de identidad de cada sitio.

Otro elemento muy atrayente del Carnaval Pauteño es la abundante comida presente en esta fecha. Un sinnúmero de delicias culinarias son preparadas por las familias que se disponen a pasar tres días de esparcimiento en las comunidades o del centro cantonal de Paute. Es famoso por ejemplo, el clásico pan de mollete, cortados, pan de huevo, enquesillados, que es amasado y horneado en los días previos a esta fiesta. Los exquisitos dulces como el de durazno, membrillo, saxuma e higos, son elaborados con esmero y paciencia por muchas amas de casa que hoy en día continúan esta tradición. Y por supuesto, el cerdo está presente en numerosos platos que hacen la delicia de propios y extraños, como es el caso del incomparable "mote pata" que se lo prepara con mote pelado, carne de cerdo, tocino y longaniza, guisados con pepa de zambo molida y tostada. Es posible además encontrar por doquier en esta fecha, exquisiteces como las morcillas, el hornado, el sancocho, el "mote sucio" (maíz revuelto con manteca negra de cerdo), la fritada y el tostado.

Las deliciosas bebidas, que se sirven con el propósito de "calentar" a los carnavaleros, se los prepara con agua de canela hervida, naranjilla, azúcar y aguardiente y en el caso del sangurachi, con ataco; así como la Yaguana, bebida famosa por la serie de frutas que se utiliza en su elaboración.

CAPÍTULO V

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

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

Para la promoción y difusión de la gastronomía, se podría realizar talleres donde se capacite a la población que se dedica a esta actividad, sobre la importancia que tienen los platos típicos y tradicionales y el valor que tienen los mismos para el desarrollo del turismo dentro del cantón Paute.

Hasta ahora se han venido dando algunos cursos de turismo, en donde se ha capacitado a los habitantes sobre el comportamiento y la atención a los turistas, pero no se ha enfocado el tema de la gastronomía como atractivo y que llama la atención para visitar el cantón. Es por esta razón que lo más óptimo, sería realizar un convenio interinstitucional entre Universidad Técnica Particular de Loja, Prefectura del Azuay, Ministerio de Turismo y Municipio de Paute, para ejecutar eventos gastronómicos y rescatar los platos típicos de la zona.

Los jóvenes de Paute, están creciendo alrededor de comidas extranjeras, lo cual ha causado que estos no conozcan las comidas típicas de la región; siendo una buena estrategia el trabajo que estas entidades públicas puedan hacer y promocionar dicha gastronomía.

Para la ejecución de la propuesta se necesita concretar los siguientes pasos:

Nombre del evento: “I Encuentro Gastronómico del Cantón Paute”

Dirigido a: Chefs y propietarios de locales de expendio de Comida Típica del cantón Paute

Temáticas a desarrollarse:

- ✓ Generalidades de la gastronomía típica y tradicional.
- ✓ Valor gastronómico que posee el cantón, y
- ✓ Promoción y difusión de los diferentes platos típicos y tradicionales.

Objetivos

General:

Dar a conocer y promocionar la importancia de los platos típicos, bebidas y postres del cantón que son parte de la cultura.

Específicos:

- ✓ Identificar los diferentes platos, bebidas y postres tradicionales del sector.
- ✓ Identificar los lugares de expendio de comidas y bebidas tradicionales.

Público Objetivo: Esta dirigido a todos las personas que se dedican a comercializar la gastronomía dentro del cantón.

Número de participantes: 45 personas.

Número y Nombre de los ponentes: Para este I Encuentro se necesita de 3 ponentes, los mismos que deben tener conocimientos gastronómicos.

Duración: 2 días

Lugar: Restaurant El Corvel – Paute

Presupuesto: USD 6.700,00

Tabla 31: Presupuestos “I Encuentro Gastronómico del Cantón Paute”²

Elementos que inciden en el presupuesto.	Costos y gastos	Empresa patrocinadoras
Sede, Restaurant El Corvel, Refrigerio, Almuerzo.	1200,00	Municipalidad de Paute.
Conferencistas.	250,00 c/u x 3 días 1500,00.	Prefectura del Azuay, Universidad Técnica Particular de Loja
Material publicitario (Invitaciones, Banner, programa del I Encuentro, Afiches, carpetas)	1400,00	Ministerio de Turismo
Difusión en medios de Comunicación.	2000,00	Prefectura del Azuay
Equipo para proyección: (computadora, equipo multimedia, pizarrones, etc.).		Ministerio de Turismo
Logística		Equipo de protocolo del Gobierno Provincial del Azuay
Movilización	600,00	Prefectura del Azuay
TOTAL	6700,00	

Fuente (Gonzaga, Clara, 2005) Elaboración: Autora

Es claro que al ser una jornada de capacitación, se tendrá otros gastos, como por ejemplo el de movilización de los ponentes. Así como también al tratarse de un evento cerrado, en donde se cuenta con fondos patrocinados de las entidades antes mencionadas, los participantes serán invitados.

En el caso del material publicitario como Banner, Afiches, Programa del I Encuentro, Carpetas, que se entregarán a cada participante, deberán incluirse todos los logotipos de las empresas auspiciadoras del evento.

Un punto muy importante es la fijación de la fecha, para lo cual hay que tener en consideración, la disponibilidad de tiempo que poseen los participantes, y que no coincida con otros eventos que ya se tengan programados.

² Fuente: Congresos y Eventos guía didáctica, Autor Clara Gonzaga Vallejo. Universidad Técnica Particular de Loja, Enero 2005. Elaboración: Autora.

Tabla 32: Contenido del I Encuentro Gastronómico del Cantón Paute³
Día 1

I Encuentro Gastronómico del Cantón Paute	
PROGRAMA GENERAL	
08h00	Registro y control de asistencia
08h15	Inauguración intervienen: el Sr. Alcalde del cantón, representantes de: la Universidad Técnica Particular de Loja, Ministerio de Turismo y Prefectura del Azuay.
08h45	Conferencia: “Generalidades de la gastronomía típica y tradicional”; expositor: Dr. Juan Martínez Borrero
10h30	Refrigerio
11h00	Conferencia: “Valor gastronómico que posee el cantón”, expositor: Chef María López. Propietaria del Restaurant El Corvel.
12h30	Almuerzo.
14h00	Conferencia: “Promoción y difusión de los diferentes platos típicos y tradicionales”, Chef Marlene Jaramillo.
15h30	Presentación del film “manejo y almacenamiento adecuado de los ingredientes”.
17h00	Conclusiones.
17h30	Plenaria de Preguntas

Fuente (Gonzaga, Clara, 2005) Elaboración: Autora

³ Fuente: Congresos y Eventos guía didáctica, Autor Clara Gonzaga Vallejo. Universidad Técnica Particular de Loja, Enero 2005. Elaboración: Autora.

Tabla 33: Contenido del I Encuentro Gastronómico del Cantón Paute⁴
Día 2

I Encuentro Gastronómico del Cantón Paute	
PROGRAMA GENERAL	
08h00	Registro y control de asistencia
08h15	Importancia de la Gastronomía Tradicional y Típica del Cantón. Dr. Juan Martínez Borrero- Especialista en Historia y Tradiciones Gastronómicas del Azuay.
08h45	Conferencia: “Paute y Gastronomía”; expositor: Dr. Juan Martínez Borrero
10h30	Refrigerio
11h00	Elaboración de Platos típicos con los participantes del evento.
12h30	Almuerzo
14h00	Conferencia: “Promoción y difusión de los diferentes platos típicos y tradicionales”, Chef Marlene Jaramillo.
15h30	Presentación del film “manejo y almacenamiento adecuado de los ingredientes”.
17h00	Clausura, entrega de Certificados por parte de los organizadores “Profesionales en Formación UTPL” avalados por el Ministerio de Turismo.

Fuente (Gonzaga, Clara, 2005) Elaboración: Autora

⁴ Fuente: Congresos y Eventos guía didáctica, Autor Clara Gonzaga Vallejo. Universidad Técnica Particular de Loja, Enero 2005. Elaboración: Autora.

Como estrategias para la promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del sector se puede:

- Crear alianzas estratégicas con las municipalidades de la cuenca del Río Paute, para proyectar a la zona como una ruta gastronómica del Azuay, para que los turistas nacionales e internacionales, visiten Paute y disfrute de las delicias que ofrecen, y que se complemente con los diferentes atractivos turísticos propios de la localidad.
- Realizar campañas en los establecimientos educativos, para concienciar a la población joven, sobre las costumbres y tradiciones culinarias propias de su cantón, disminuyendo la introducción de culturas que vienen de afuera, de esta manera se lograría formar una cultura gastronómica desde las raíces, por ejemplo realizar festivales de comida típica, a nivel de la instituciones, en donde se dé a conocer a la comunidad sobre la alimentación y los valores nutricionales que posee los platos; pero sobre todo despertar el interés para que se vean involucrados, se incremente el consumo, se fortalezca a la comida típica, y que no se pierda.
- Implementar una campaña masiva, dando a conocer los diferentes platos, bebidas, postres típicos y tradicionales que tiene el cantón a través de los medios de comunicación, por ejemplo elaborar folletos informativos en donde se dé a conocer los menús que ofrecen cada restaurante, o lugar de expendio de comidas típicas, de tal manera que los turistas ya conozcan donde puede consumir los mismos.
- Implementar festivales gastronómicos en la cuenca del Río Paute; lo cual abrirá oportunidades para que los cantones de Gualaceo, Paute, Chordeleg y Sigsig se unan a esta gran iniciativa y den a conocer sobre sus especialidades gastronómicas.

5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/

Postres.

Paute en la actualidad ha llegado a ser conocida como ruta gastronómica del Austro Ecuatoriano, convirtiéndose en un paradero turístico obligado para propios y extraños. Las instituciones y organizaciones que promocionan los platos, bebidas, postres típicos y tradicionales en el cantón Paute, se considera como principal a la Ilustre Municipalidad de Paute, Ministerio de Turismo y Prefectura del Azuay, debido a que este último se preocupa por rescatar y fortalecer la gastronomía propia del cantón y la provincia; mediante el apoyo que brinda en la realización de las diferentes festividades.

La Prefectura del Azuay, la Cámara de Turismo y la Asociación de panificadores del cantón, desarrollan cada 26 de Febrero el “Festival del Dulce y la Yaguana” que consiste en la exposición y venta de la bebida típica “La Yaguana”, acompañado de los demás platos tradicionales, en la Plaza de la Concha Acústica, este acto tiene como finalidad dar a conocer la gastronomía Pauteña.

Además la Prefectura del Azuay, conjuntamente con el Ministerio de Turismo y la Cámara de Turismo del Azuay, han puesto en marcha el proyecto “Azuay es Fiesta” en el cual la gastronomía es parte fundamental de las raíces y el vivir cotidiano de la provincia; el día sábado es denominado día de la gastronomía y los visitantes podrán acceder a las diferentes rutas gastronómicas que tiene el Azuay, y una de ellas es la ruta Santa Barbará, la misma que comprende los cantones de Paute y Gualaceo, con sus respectivas parroquias, además de deleitarse de la comida, y de sus tradiciones se disfruta de paisajes que encierran la magia de Paute, que encanta a los turistas que visitan el cantón.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA EN BASE A UN INGREDIENTE BASE, DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA DESAYUNO ESCOLAR

Para que este proceso tenga efectividad es importante generar cambios, sobre todo en el desayuno, por ser la comida más importante del día y sobre todo empezar a trabajar en campañas de concientización y hábitos alimenticios desde temprana edad, procurando que ningún niño estudie sin comer e involucrando a los padres de una manera directa en el programa de sensibilización y capacitación, donde tengan la oportunidad de aprender a cultivar los huertos en los espacios que tengan disponibles o adaptados para tal fin; es por esta razón que sería interesante poder articular con el desayuno escolar que el Gobierno Nacional del Ecuador a través del MIES (Ministerio de Inclusión Económica y Social), con su programa de alimentación escolar (PAE) brinda en las escuelas de las parroquias rurales del cantón Paute, mediante la entrega de productos necesarios para la elaboración de las comidas a las Comisiones de Alimentación escolar conformadas por los padres de familia y maestros, quienes complementan las raciones que se entregan a las niñas y niños con productos locales.

El desayuno escolar consiste en: colada y galleta fortificada; en ocasiones la galleta es reemplazada por una barra de granola. Los componentes del almuerzo escolar son: arroz, azúcar, sardina o atún, frejol, aceite vegetal.⁵

Tomando en consideración, los diferentes productos que se cultivan en el cantón Paute, se puede proponer algunas alternativas como platos para desayuno escolar. El maíz es uno de los productos de mayor cultivo en la zona, y se puede aprovechar para la presente propuesta por ser de agradable sabor, por sus propiedades nutricionales, y por sus diferentes modos de preparación se obtienen varios platos.

Propiedades⁶

- ✓ Alto contenido de carbohidratos de fácil digestión, ideal para niños y deportistas.
- ✓ Su harina es aconsejable cuando existe intolerancia o alergia al gluten.
- ✓ Las sedas (recubrimiento) del maíz se utilizan como infusiones diuréticas, excelentes en hipertensión, retención de líquidos o cuando se quiere aumentar la producción de orina como en las infecciones urinarias.
- ✓ Su aporte en fibra, favorece la digestión y reduce el colesterol.
- ✓ Contiene Betacaroteno, un antioxidante recomendado en la prevención del cáncer.
- ✓ Posee vitaminas del grupo B (B1, B3 y B9), las que actúan en el sistema nervioso.
- ✓ Se recomienda en personas con deficiencia de Magnesio.

⁵ http://www.educacion.gov.ec/_upload/RENDICCUENTAS2006.pdf

⁶ <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=253>

Información nutricional del maíz (por cada 100 g. cocido)⁷

- ✓ 123 Calorías.
- ✓ 4 g. de Proteínas.
- ✓ 25 g. de Hidratos de Carbono.
- ✓ 3 g. de Fibra.
- ✓ 2,5 g. de grasas poli insaturadas.
- ✓ 260 mg. de Potasio.
- ✓ 240 mg. de Betacaroteno.
- ✓ 38 mg. de Magnesio.

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

Con la harina de maíz; se puede preparar: pan, tamales, tortilla de maíz, coladas.

Con el maíz tierno o choclo: humitas, tortilla de choclo, choclo frito.

Con el maíz seco: mote pillo, mote sucio, mote casado, mote pata, etc.

Una buena alternativa sería brindar un menú que contenga los ingredientes que existan en cada sector, y aunque sería un poco más complicado entregar desayunos muy elaborados, se podría contratar personas con previos conocimientos en la correcta y adecuada preparación de los platos. A continuación se detallan algunas opciones para el cantón Paute:

Opción I

- ✓ 1 vaso de leche con cacao
- ✓ 2 tostadas de pan con dulce y queso
- ✓ 1 fruta

Información nutricional: proteínas, fibra, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales.

Opción II

- ✓ 1 vaso de Morocho
- ✓ Sándwich de pan con una rodaja de queso.

Contenido nutricional: hidratos de carbono, grasas, fibra, vitaminas, magnesio, proteína, calcio y minerales.

Opción III

- ✓ Tortillas de maíz.
- ✓ 1 vaso de colada de avena con naranjilla.

⁷ <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=253>

Información nutricional: grasas, proteínas, fibra, hidratos de carbono, sodio, vitaminas, calcio y hierro.

Opción IV

- ✓ 1 vaso de yogurt con cereales
- ✓ 1 vaso de jugo de naranja con miel
- ✓ 2 tostadas de pan con dulce

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

Opción V

- ✓ Mote pillo
- ✓ 1 vaso de jugo de manzana.

Información nutricional: proteínas, carbohidratos, calorías, vitaminas, minerales, calcio, hierro, fibra.

Para las galletas de maíz, las hojuelas de maíz y el yogurt se podría realizar envolturas especiales con la información nutricional que posee cada uno, y el logo del Ministerio de Educación del Ecuador y del PAE (Programa de alimentación escolar). Y en el caso de los demás productos se requiere de la preparación diaria puesto que son perecibles y hay que mantener la calidad en la elaboración de los mismos.

Además se debería implementar campañas para concientizar a la población, sobre la importancia del desayuno en la etapa escolar, ya que las consecuencias de un niño que no se alimenta correctamente, son la baja rendición académica, debido a la falta de concentración, y el deterioro cognoscitivo y psicomotor.

Con la dotación de desayunos escolares, se busca solucionar en algo la baja nutrición en los niños y niñas, pero la base de la alimentación está en los hogares, por lo que se podría realizar folletos donde se promocioe sobre la adecuada nutrición que necesitan los menores en la etapa escolar, así como también recomendaciones de menús con productos que se cultiven en el cantón, para que los padres puedan ponerlas en práctica, y proveer de una sana alimentación a sus hijos.

CONCLUSIONES

La gastronomía del cantón Paute está ganando importancia entre las motivaciones que determinan las decisiones de viaje y cada vez son más numerosos los segmentos de mercado para los cuales la gastronomía de Paute es la principal razón para reconocer a éste cantón como uno de los más importantes.

⤴ La gastronomía debería ser considerada una pieza fundamental dentro del desarrollo del turismo, razón por la cual los diferentes platos, bebidas y postres deberían ser ofertados a diario en los lugares de expendio de comidas tradicionales, y en época de festividades podrían preparar los más variados platos típicos, dependiendo del evento a celebrarse, y algo fundamental es que la mayor parte de los platos se podrían elaborar con productos que se cultivan en el cantón.

⤴ El interés que tienen las diferentes instituciones tanto de carácter público como privado en promocionar la gastronomía del sector, se ve reflejado en el trabajo que hacen para dar a conocer al lugar como un destino gastronómico de gran valor en el Azuay.

⤴ La población le apunta al turismo como una actividad productiva, que está en pleno desarrollo, razón por la cual diferentes autoridades del cantón apoyan y fomentan la misma mediante el desarrollo de proyectos para cubrir todas las necesidades.

⤴ La gastronomía constituye un atractivo importante para el desarrollo del turismo en el cantón, aunque un porcentaje significativo de recetas han sido alteradas, como resultado de un sincretismo cultural, las tendencias migratorias, las creencias religiosas; pero en otros platos se mantiene la receta original, la misma que ha sido transmitida de generación en generación por los habitantes, y que gracias a las celebraciones festivas de cada año se ha logrado rescatar.

⤴ El cantón cuenta con una variedad de platos típicos, los mismos que tiene como ingrediente base productos que se cultivan dentro de la localidad, lo cual significa que son preparados constantemente por los habitantes, y que además de comercializar, sirve de su sustento alimenticio diario sin que esto afecte su economía.

⤴ Se puede decir que todos los platos/postres/bebidas tradicionales son producto de este mestizaje que se han enriquecido con aromas, sabores y hasta ciertos secretos custodiados alquimistas, que son las cocinas de la gente de Paute y que enriquecen el patrimonio intangible del cantón.

RECOMENDACIONES

Al viajar a Paute, el turista podrá disfrutar de un recorrido por una vía de primer orden, en cuyo trayecto podrá disfrutar además del paisaje de saborear el exquisito jugo de caña que lo venden en algunos trayectos como por ejemplo en el sector de El Cabo podrá disfrutar de la comida típica del lugar, así como de diversos comedores de estilo rústico que se han ubicado en un tramo de la vía, y que ofrecen al turista desde pollos asados hasta el tradicional plato típico “chanchito a la Barbosa”; también se recomienda que en el centro cantonal existen algunos restaurantes que ofrecen diferentes tipos de menús, desde almuerzos, o algún plato de la cocina nacional o internacional a precios módicos. Así también junto a las cabañas municipales podrá encontrar la deliciosa bebida Yaguana, propia del cantón, así como el delicioso chanchito hornado, o los apetitosos llapingachos, en fin en lo que se refiere a comida, el turista estará bien atendido y servido al visitar este cantón.

△ Al ser el turismo una de las principales fuentes de ingreso del cantón se debería fortalecer esta actividad y en lo concerniente a la gastronomía, se debe mantener la tradición tanto en la elaboración como en el acompañamiento de los platos, bebidas y postres, que si bien se pueden ofrecer las variantes, el plato tradicional debe ser respetado por su historia y trayectoria en el sector.

△ Las diferentes instituciones gubernamentales, deberían hacer convenios con las universidades, para potenciar la producción de artesanías, gastronomía, turismo y otros productos generados por el cantón

△ Sin duda, Paute es un lugar en donde la gastronomía prevalece sobre todos los aspectos, por eso se recomienda éste lugar como destino de viaje en Ecuador; ya que la amabilidad y la hospitalidad, en el turismo, son cualidades fundamentales y los pauteños son los mejores anfitriones para atender al turista.

△ La Prefectura del Azuay, deberá continuar trabajando conjuntamente con organismos dedicados al turismo para buscar estrategias que permitan vender este destino a nivel nacional e internacional.

△ La gastronomía debiera entenderse como el arte del buen comer, la eco gastronomía debería concebirse como un concepto superador que entrañe consciencia y placer, la eco gastronomía debería asentarse en dos principios básicos: la materia prima debe ser cultivada y producida de forma sostenible, la biodiversidad y las tradiciones alimentarias y productivas locales deben salvaguardarse.

Cualquier fecha del año es recomendable para visitar este cantón, y más aún en épocas de fiestas cívicas como por ejemplo en el mes de febrero, en las fiestas de carnaval, en sus festividades religiosas en honor a su patrón San José en el mes de marzo, en donde se realizan actos religiosos, festivales culturales, juegos pirotécnicos, etc.

Este tipo de análisis e intervenciones se enfocan en Paute y sus comunidades, ya que a más de su tradición culinaria ofrece otros atractivos y actividades como el (Balneario Huacas, con sus piscinas de lodo sulfuroso con poderes curativos, la Parroquia Bulán, el Mirador de Plaza pamba

y Virgen pamba, el Cerro Cabeza de Perro y el Campana Huayco, ambos aptos para el desarrollo de actividades de turismo alternativo o de aventura, el Parque Lineal, con sus miradores, cabañas, puentes, paseos a caballo, entre otros), también enmarcadas en el turismo gastronómico y cultural. Considerando que este tipo de enfoques deben partir necesariamente por registrar y analizar de manera metódica los recursos gastronómicos de los sitios en cuestión, y esto se ha realizado a través de esta investigación, se han determinado sitios en la provincia del Azuay y principalmente en las diferentes comunidades de Paute que llenan las características, y uno de esos cantones constituye, por tanto el tema planteado para este proyecto de investigación consiste en realizar un inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico del cantón Paute, con el objetivo principal de que este inventario sirva de base para la valoración turística de la oferta gastronómica del cantón.

Se hace inminente una mejora integral del servicio de restauración en Paute, desde el acondicionamiento de restaurantes y puestos de comida, hasta la higiene y manipulación de alimentos. Cierta mejora integral del sector de la restauración se hace necesaria puesto que más allá de la rentabilidad, la sanidad y las percepciones, una política de manejo de sitios turísticos requiere de unos “mínimos” de intervención y adecuación para el servicio de alimentos y bebidas, sobre todo si éste es uno de los componentes importantes de la oferta del destino y exista el propósito de consolidar el sector para diversificar y potenciar tal oferta. En el tema de la gastronomía, por ejemplo, la bebida típica del cantón como es la Yaguana, la elaborarán únicamente las abuelitas, y por lo general la hacen son épocas de fiestas de carnaval. Así como otros platos típicos como la jaucha de nabos, leche de soya, pulcre, encurtido de cebollas, pistiños, colada de capulí, poseedores de una demanda muy baja. Para promocionar y difundir este atractivo turístico, se debe concientizar e incentivar a la población sobre la importancia de sus valores gastronómicos, mediante la capacitación a las personas dedicadas a esta actividad, y a valorar y consumir los productos propios de la localidad mediante la creación de menús como por ejemplo de un desayuno escolar con productos propios de la zona.


BIBLIOGRAFIA

- Parra, J. (s.f.). *Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 24 de Junio de 2010, de sitio Web de Google: <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>
- Prefectura del Azuay (2007) Atlas de la Provincia del Azuay
- Creditos Banco de Guayaquil*. (s.f.). Recuperado el 19 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: <http://www.infobienes.com/financiacion>
- Creditos Banco del Pichincha*. (s.f.). Recuperado el 19 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: <http://www.p1.pichincha.com/web/temas.php?ID=39>
- Servicios Bancarios, E. F. (25 de Junio de 2010). Creditos Banco del Austro. (Y. Guncay, Entrevistador)
- Creditos Banco Nacional de Fomento*. (s.f.). Recuperado el 25 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: www.bnf.fin.ec
- INEC. (2001). Azuay por Dentro. En B. d. REDATAM, *Características Básicas de la Población* (pág. 120). Cuenca.
- INEC. (2001). Azuay por Dentro. En B. d. REDATAM, *Actividad Económica* (pág. 119). Cuenca.
- INEC. (2001). Azuay por Dentro. En B. d. REDATAM, *Reseña histórica del cantón Paute* (pág. 113). Cuenca
- INEC. (2001). Azuay por Dentro. En B. d. REDATAM, *Reseña histórica del cantón Paute* (pág. 127). Cuenca.
- INEC. (2001). *Censo de Población y Vivienda Paute*. Recuperado el 19 de Junio de 2010, de sitio Web de Google: www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?folderId
- INEC. (2001). *Fascículo de Paute*. Recuperado el 19 de Junio de 2010, de sitio Web de Google: http://www.ecuadorencifras.com/tunnelweb/secure/webdav/document_library/10624/10629/14602/25499/25666/295095/295096/DLFE-13156.pdf
- INEC. (2000). *III Censo Nacional Agropecuario. Paute*.
- INEC. (2009). *Proyecciones para el censo 2010*. Recuperado el 23 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?...
- Ministerio de Turismo, I. M. (23 de Junio de 2010). Cooperativas de transporte intercantonal de Paute. *Guía de Información de la Transportación Terrestre Cuenca*, 6.
- Ministerio de Turismo, I. M. (23 de Junio de 2010). Jerarquización Atractivos Turísticos del Cantón Paute (Y. Guncay, Entrevistador).
- Anónimo. (s.f.). *Propiedades del Maíz*. Recuperado el 03 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=253>
- Educación, M. d. (2010). *Programa de Alimentación*. Recuperado el 17 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: http://www.educacion.gov.ec/_upload/RENDICCUENTAS2006.pdf
- Encarta, M. (2009). Gastronomía. *Diccionario Encarta*.

ANEXOS

ANEXO 1

MODELO DE ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA  Encuesta N° _____		
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 diversificado 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	
	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		
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		
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		
II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES	6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	
III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	9. Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos		
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
	4	4	4
	5	5	5
	6	6	6

ANEXO 2
MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENCUESTAS
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR
MANUAL DE LA ENCUESTA



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

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

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

Formato de la encuesta:

ASPECTOS GENERALES

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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

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

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.,** preguntar al encuestado el nombre de los nuevos platos que conoce.

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

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

ANEXO 3

MODELO DE LA PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACION

NÚMERO DE ENCUESTA	1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc., conoce propios del sector			2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.		
	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Donde recomienda consumirlos	c. Quien los prepara mejor	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Donde recomienda consumirlos	c. Quien los prepara mejor

Continuación.

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.			5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante.		
a. Nombre del plato/bebida a /postre	b. Donde recomienda consumirlos	c. Quien los prepara mejor	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Donde recomienda consumirlos	c. Quien los prepara mejor	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Donde recomienda consumirlos	c. Quien los prepara mejor

Continuación.

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Cambios en la preparación	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Conoce Usted, quien sabe como se lo prepara	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Ingrediente básico	c. Lugar en donde se lo puede adquirir

Continuación.

9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos					
a. Nombre del ingrediente básico 1	a.1. Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente	b. Nombre del ingrediente básico 2	b.2. Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente	c. Nombre del ingrediente básico 3	c.3. Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente

ANEXO 4

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

Previo al ingreso de información se debe:

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 y 3), 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 al ingreso de información.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO 5
MODELO DE LA ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre del plato/bebida/postre						
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato					
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato					
	Significado que posee el plato					
	Historia					
	Usos					
	Qué representa					

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

ANEXO 6
MANUAL PARA APLICACIÓN DE LA ENTREVISTA
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR
MANUAL DE LA ENTREVISTA



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente:

1. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.
- Explicar en términos claros el objetivo de la entrevista.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.

- Si alguna persona encuestada, se niega a dar información, usted no debe discutir con ella ni presionarla.
- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

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

- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informantes 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 DL INFORMANTE CLAVE

Nombres y Apellidos: Deberá escribir los nombres y apellidos completos de las persona/s que son los informantes claves.

Edad: Deberá escribir la edad de las persona/s que son los informantes claves.

Sexo: Deberá escribir el sexo de las persona/s que son los informantes claves.

Dirección y teléfono: Deberá escribir la dirección y el teléfono de las persona/s que son los informantes claves.

Tiempo que vive en el sector: Deberá escribir el tiempo que viven en el sector de las persona/s que son los informantes claves.

Nombre del plato/bebida/postre: Deberá escribir el nombre completo del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre: Deberá escribir con que otros nombres se lo conocen al plato/bebida o postre típico o tradicional.

Sensibilidad al cambio: Se colocará una “X” según corresponda:

Alto: Cuando al plato/bebida/postre, ya no se lo preparan por diversas índoles (anotar las razones) o a su vez la preparación es casi nula.

Medio: Cuando la comunidad no está interesada en mantener su preparación y consumo.

Bajo: Cuando la comunidad manifiesta interés en su preparación y consumo, pero existe variación en la preparación y consumo.

Lugar de expendio/adquisición (actores locales): Deberán anotar el o los lugares en donde prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Lugares más cercanos al lugar de preparación: Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar 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 por 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.

Quiénes 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

Épocas de producción: Se deberá pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

ANEXO 7

INSTRUCCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

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

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

- 3. Digitalizar la información:**

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

ANEXO 8

ENTREVISTAS

Entrevista 1

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute		El Cabo		La Higuera
	Azuay	Paute		Zhumir		Zhumir
CARACTERÍST. INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Hortensia Benegas		58	F	2203060	toda la vida
	<i>Rosa Viri</i>		49	F	2250886	Siempre
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de gallina criolla			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Caldo de gallina runa</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Caldo			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			La Higuera			
			<i>El Cabo, La Playa, Paute</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plazoleta Concha Acústica			
			Plazoleta Concha Acústica			
Características	Ingredientes			ajo, sal, comino, gallina criolla, apio		
				<i>cebolla perla, sal, comino, orégano, ajo</i>		
	Ingrediente principal			ajo		
	Preparación			Se hace un refrito con los condimentos se agrega agua, la gallina y se deja hervir por 3 horas		
	Acompañamiento			con cebollín y papas fritas		
	Combinación/sustitución de productos			ajo en polvo o cebolla blanca		
				<i>cebollín y pimienta de sal</i>		
Nombre de los platos con el ingrediente base						
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			poner caldo de gallina magui			
			<i>poner el orégano al final de la cocción</i>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			Sí		
	Horno de barro			Sí		
	utensilios de madera			Sí		
	cocina a leña			Sí		
	Otros:			cocinas a gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Nace en la provincia del Azuay		
				<i>Desconozco</i>		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Porque la gallina es criada en casa		
				<i>Porque la gallina es criada en la casa por nosotras mismo</i>		
	Significado que posee el plato			Vitalizador, especialmente para los enfermos		
				<i>Es nutritivo, especialmente para las mujeres recién dadas a luz</i>		
Historia			Porque procedemos de los indios/runas y como se criaba las gallinas en la casa, de ahí viene el nombre			
Usos			Alimento			
Qué representa			<i>Nuestras costumbres</i>			
			Desconozco			

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días / <i>Fines de semana</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Porque hay mas afluencia de turistas</i>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>
	Relación con las fiestas	Ninguno <i>Ninguno</i>
	Lugares en donde se elabora	En todo Paute <i>Paute, Gualaceo y Cuenca</i>
	Quién los elabora	Nosotros mismos <i>Nosotros mismos</i>
	Quiénes lo consumen	gente del sector, turistas nacionales y extranjeros <i>Los turistas</i>
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	Si, por medio de los propios turistas <i>Ya la gente conoce, y vienen nomás a comer siempre</i>
	Comercializan el plato	Si <i>Si</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Nosotros mismos vendemos aquí en el puesto <i>A veces en el mercado 26 de Febrero</i>
	Comercializan	Si <i>Aquí en nuestro puesto</i>
	Mercados (al mayorista)	No <i>No</i>
	Mercados (al minorista)	Si <i>Si</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del Paute <i>Huertos en Paute</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Azuay <i>Azuay</i>
	Población	Paute <i>Paute</i>
	Épocas de producción	Todo el año <i>Todo el año</i>

Entrevista 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute		Paute Centro		Paute Centro
	Azuay	Paute		Zhumir	Vía principal	Zhumir
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mila Orellana		61	F	Paute Centro	Siempre
	Rest.Ensalada.frut.Zhumir					
Nombre del plato/bebida/postre				Yaguana		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre				Yaguana		
Tipo de plato/bebida/postre				Bebida		
Sensibilidad al cambio				Alta	Media	Baja
						X

Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Paute
		La Playa
Lugares más cercanos al lugar de preparación		
		La Playa
Características	Ingredientes	babaco, chamburo, limón, naranja, piña, canela, ishpingo, azúcar <i>naranja, piña, canela, chamburo, babaco, ishpingo, azúcar, mora, canela</i>
	Ingrediente principal	Ishpingo
	Preparación	Hervimos el agua con las especias dulces,, preparamos el almibar, picamos la fruta, se mezcla todo y se agrega el zumo
	Acompañamiento	Se acompaña con tortillas <i>con tortillas de maíz</i>
	Combinación/sustitución de productos	Si se puede reemplazar las frutas cítricas por otras parecidas <i>Si no hay chamburo se puede poner pitajaya</i>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Yaguana
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner un poquito de esencia de vainilla <i>Servir bien fría</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	No
	cocina a leña	No
	Otros:	Ollas de aluminio y envase de vidrio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Propio de Paute
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	Bebida tradicional de Paute <i>Plato que identifica a Paute</i>
	Historia	Desconozco
	Usos	Como bebida <i>Bebida</i>
	Qué representa	Nuestra cultura, tradición <i>Nuestra identidad</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fin de semana y fiestas de Paute y carnaval
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque hay más demanda <i>Es tradición</i>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Desconozco</i>
	Relación con las fiestas	Tradición <i>Tradición de Paute</i>
	Lugares en donde se elabora	Solo aquí <i>En Paute</i>
	Quién los elabora	Nosotros mismos <i>Nosotros mismos</i>
	Quiénes lo consumen	Los turistas <i>Los visitantes</i>
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Si, por medio de las personas que consumen y ahora por medio de Ud. <i>Por supuesto</i>
	Comercializan el plato	Si <i>Si</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si <i>Si</i>
	Comercializan	Si <i>Si</i>
	Mercados (al mayorista)	Ninguno

		No
	Mercados (al minorista)	A veces Sí
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del Río Paute Cantón Paute
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa, Sierra y Oriente Sierra
	Provincia	Azuay Azuay
	Población	Paute Paute
	Épocas de producción	Fiesta de Paute y Carnaval Fin de semana, fiestas de Paute y carnaval

Entrevista 3

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute	Paute	Paute	Centro	
CARACTERÍST. INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Nancy Castro		48	F	2250750	Toda la vida
	Pancha Saca		85	F	c/Ignacio Calderón	Siempre
Nombre del plato/bebida/postre			Hornado			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Lechón Hornado			
Tipo de plato/bebida/postre			Horneados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			La Higuera, El Cabo El Cabo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Concha Acústica Concha Acústica			
Características	Ingredientes		Ajo en vaina, sal en grano, comino, pimienta, cebolla, lechón comino, sal, cebolla, lechón, limón			
	Ingrediente principal		Ajo			
	Preparación		Licuamos el ajo, cebolla, pimienta y sal, adobamos al lechón, lo horneamos en un horno de leña, por 4 horas			
	Acompañamiento		Mote, papas chaucha y aji Con lllapingachos, mote y encebollado			
	Combinación/sustitución de productos		Se agrega pimienta en grano de sal Se agrega jugo de naranja			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Lechón Hornado Chanco hornado			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se agrega cebolla colorada, es más fuerte el sabor Se agrega en el adobo albaca			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro		Sí			
	utensilios de madera		Sí			
	cocina a leña		Sí			
	Otros:		Bandejas de aluminio para hornear			

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Plato típico de fiestas	
		<i>Plato típico de la sierra</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Chancho hornado	
		<i>Desconozco</i>	
	Significado que posee el plato	Es parte de nuestra cultura y tradición	
		<i>Se ha venido trayendo de generación en generación</i>	
	Historia	Ninguna	
	Usos	En el día de la madre, pasadas, navidad	
		<i>En fiestas</i>	
	Qué representa	La cultura serranía	
		<i>Nuestra cultura</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Navidad, Carnaval, fiestas y fin de semana	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Ya es costumbre	
		<i>Por es una tradición</i>	
Relación con mitos/leyendas	Desconozco		
	<i>Ninguno</i>		
Relación con las fiestas	Es tradicional		
	<i>Plato típico y mas apetecido</i>		
Lugares en donde se elabora	Paute		
	<i>Paute, Gualaceo, Cuenca</i>		
Quién los elabora	Las familias nativas		
	<i>Nosotros mismos</i>		
Quiénes lo consumen	Propios y extraños		
	<i>Turistas</i>		
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No	
		Si	
Comercializan el plato		<i>A veces</i>	
		Si	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si	
		<i>Si</i>	
	Comercializan	No	
		<i>Si</i>	
Mercados (al mayorista)		No	
		<i>No</i>	
Mercados (al minorista)		Si	
		Siempre	
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del Río Paute	
		<i>Cuenca del Río Paute</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra	
		<i>Sierra</i>	
	Provincia	Azuay	
		<i>Azuay</i>	
Población		Paute	
		<i>Paute</i>	
Épocas de producción		Todo el año	
		<i>Fiestas de navidad, día de la madre, pasadas</i>	

Entrevista 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute		El Cabo	Vía principal	El Cabo
	<i>Azuay</i>	<i>Paute</i>		<i>Zhumir</i>	<i>Vía principal</i>	<i>Zhumir</i>
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Once		53	F	Vía principal	30 años
	<i>Asadero La Delicia</i>					<i>20 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Cuy asado			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Cuy con papas</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Asado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Paute <i>El Cabo</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Casa <i>Restaurantes en la vía</i>			
Características	Ingredientes		Ajo, sal, comino, manteca de color, cuy			
	Ingrediente principal		<i>Ajo, sal, pimienta, comino, cuy</i>			
	Preparación		ajo			
	Preparación		se mezcla los aliños y luego se adoba al cuy, preferible adobar al cuy la noche anterior al asado			
	Acompañamiento		con papas, arroz y ensalada			
	Combinación/sustitución de productos		<i>con guisado de papas, lechuga, aguacate, huevo duro, mote</i>			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Choclos <i>papas chauchas</i>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Cuy asado <i>Cuy con papas</i>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		Sí			
	Horno de barro		<i>Sí</i>			
	utensilios de madera		Sí			
	cocina a leña		<i>Sí</i>			
	Otros:		Se asa en carbón			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		originario de la zona andina <i>Propio de la sierra</i>			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		No se <i>Porque desciende de nuestra cultura india</i>			
	Significado que posee el plato		Parte de nuestra unión en comunidad <i>No sabe</i>			
	Historia		Tiene un significado simbólico que asocia a la familia con la condición femenina.			
	Usos		para alimentación y curativo <i>Como ritual para la limpia a personas, absorbe las malas energías</i>			
	Qué representa		a la familia <i>a la sanidad</i>			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Día de la madre, carnaval			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Porque es simbólico para estas fiestas <i>Porque es propicio para estas fechas</i>			
	Relación con mitos/leyendas		Ninguna			

		<i>Sirve como curativo para la brujería</i>
	Relación con las fiestas	Propio de las festividades <i>Unión, solidaridad</i>
	Lugares en donde se elabora	En Paute, Gualaceo, Cuenca, Sigsig, Nabón <i>Gualaceo, Cuenca</i>
	Quién los elabora	Nosotras mismo <i>Ellas mismas</i>
	Quienes lo consumen	Los turistas en su mayoría <i>Los pauteños y turistas</i>
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	Sí <i>Sí</i>
	Comercializan el plato	Sí <i>Sí</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Sí <i>Sí, dentro del mismo cantón</i>
	Comercializan	Sí <i>Sí</i>
	Mercados (al mayorista)	No <i>Ninguno</i>
	Mercados (al minorista)	No <i>A veces</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del Río Paute <i>Cuenca del Río Paute</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Azuay <i>Azuay</i>
	Población	Paute <i>Paute</i>
	Épocas de producción	Navidad, Día de la Madre <i>Fiesta de Paute y Carnaval</i>

Entrevista 5

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute		El Cabo	Vía Principal	El Cabo
	<i>Azuay</i>	<i>Paute</i>		<i>El Cabo</i>	<i>Vía principal</i>	<i>El Cabo</i>
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Once		53	F	Vía principal	30 años
	Asadero Viky				Vía principal	25 años
Nombre del plato/bebida/postre			Pollo asado			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Pollo a la brasa</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Paute <i>Zhumir</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			El Cabo <i>La Higuera</i>			

Características	Ingredientes	ajo, sal, pimienta, apio, aceite, orégano, albaca, pollo comino, sal, pimienta, mostaza, aceite, manteca de chanco, pollo	
	Ingrediente principal	Ajo	
	Preparación	Se mezcla todos los condimentos y se adoba al pollo, es preferible hacerlo con 2 horas de anticipación, previo al asado	
	Acompañamiento	Con arroz, papas guisadas, ensalada <i>Papas chaucha, mote, pepa de sambo</i>	
	Combinación/sustitución de productos	Cebolla perla, sal en grano <i>Chimichurri</i>	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Pollo asado <i>Pollo a la brasa</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Agregar mostaza <i>Untar manteca de chanco al momento de asar</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Sí	
	Horno de barro	Sí	
	utensilios de madera	Sí	
	cocina a leña	No	
	Otros:	Se asa al carbón	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Propio de la zona <i>Tradicional de El cabo</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque al pollo se lo conoce como asado, a la brasa, horneado Ninguno	
	Significado que posee el plato	Ninguno <i>Desconoce</i>	
	Historia	Ninguno	
	Usos	Como alimento	
	Qué representa	nuestra tradición <i>Costumbres</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Diario <i>Es costumbre</i>	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>No sabe</i>	
	Relación con las fiestas	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Lugares en donde se elabora	En Paute, El Cabo, Zhumir, Gualaceo <i>Certag, Gualaceo</i>	
	Quién los elabora	Los propios dueños de los restaurantes <i>Nosotros mismos</i>	
	Quienes lo consumen	Los turistas <i>Pauteños y visitantes</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Sí
Sí			
Comercializan el plato		Sí	
		Sí	

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Sí
		<i>Sí</i>
	Comercializan	No <i>Cuando se puede</i>
	Mercados (al mayorista)	No <i>Ninguno</i>
	Mercados (al minorista)	Sí <i>Las familias solicitan que se prepare, en especial los fines de semana</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Paute <i>El Cabo</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Oriente, Sierra</i>
	Provincia	Azuay Azuay
	Población	Paute <i>Paute</i>
	Épocas de producción	Todo el año <i>Todos los días</i>

Entrevista 6

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute		Paute	Mercado San José	Paute
	<i>Azuay</i>	<i>Paute</i>		<i>Zhumir</i>	<i>Frente a Plantaciones</i>	<i>Zhumir</i>
CARACTERÍST. INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Pancha Saca		61	F	Mercado San José	Nativa del cantón
	<i>Chozón del Forastero</i>				<i>Frente a Plantaciones</i>	<i>23 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Chanco a la Barbosa			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Cerdo a la barbosa</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Zhumir			
			Zhumir			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			El Cabo			
			Paute			
Características	Ingredientes		cerdo, jugo de naranja, naranjilla, ajo, sal, cerdo <i>ajo, pimienta, sal en grano, comino, cerveza, jugo de naranja</i>			
	Ingrediente principal		Ajo, cerdo			
	Preparación		se mezcla todos los condimentos, se adoba al cerdo y se dejar reposar por 1 día, luego se coloca en una estructura de metal durante 4 horas y girarlo constantemente.			
	Acompañamiento		con papas chaucha, arroz dorado y ensalada <i>llapingachos, mote pillo, pepa de sambo</i>			
	Combinación/sustitución de productos		Jugo de limón <i>Sal de ajo</i>			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Chanco a la Barbosa <i>Cerdo a la Barbosa</i>			

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Untar aceite con orégano al cerdo <i>Poner ramas de romero a la brasa, para que de aroma</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Si
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	No
	cocina a leña	No
	Otros:	La brasa tiene que ser de carbón
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Se preparaba en las fiestas de carnaval
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Por la forma de asarlo Por la forma de prepararlo
	Significado que posee el plato	Ninguno
	Historia	Ninguno
	Usos	siempre se ha preparado este plato, pero antes se lo conocía como Cerdo Brosterizado
	Qué representa	Para alimentación Para las fiestas del paso del niño
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Las fiestas mayores <i>La fiesta mayor (24 de Diciembre)</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Navidad, Pasadas, Día de la Madre, Día del Padre, Onomásticos
	Relación con mitos/leyendas	Porque son representativos en estas festividades <i>Es muy costoso este plato, por lo que preparan para fechas import.</i>
	Relación con las fiestas	Ninguno Desconozco
	Lugares en donde se elabora	Religiosas Costumbres
	Quiénes lo elabora	En mi casa <i>En este restaurante</i>
	Quiénes lo consumen	Yo con mis hijas Nosotros mismos
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		Si <i>Si</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si A veces
	Comercializan	Muy poco <i>Por medio de los turistas</i>
	Mercados (al mayorista)	No <i>No</i>
	Mercados (al minorista)	Si <i>De vez en cuando, bajo pedido</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Paute, Cuenca
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra, Nororienté
	Provincia	Azuay
	Población	

	Épocas de producción	Navidad, Pasadas, Día de la Madre, Día del Padre, Onomásticos
		<i>Carnaval, Navidad</i>

Entrevista 7

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute		Uzhupud	Km 32 vía a Paute	Uzhupud
	Azuay	Paute			Centro	Paute
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Hostería Uzhupud				250339	
	Plaza 10 de Agosto				Centro	
Nombre del plato/bebida/postre			Plato pauteño			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Plato pauteño</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Paute Centro			
			<i>El Cabo</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plaza 10 de Agosto			
			<i>Mercado San José</i>			
Características	Ingredientes			Carne de cerdo, condimentos, huevos, papas		
				<i>Carne de Cerdo y ajo</i>		
	Ingrediente principal			Morcilla negra, carne cerdo		
	Preparación			Se sesina la carne, se adoba con los condimentos, se la pone a asar a la plancha, luego se sirve con arroz, ensalada de aguacate, llapingachos, morcilla negra		
	Acompañamiento			Se acompaña con empanada de viento		
				<i>Con morcilla blanca, llapingachos, salsa de pepa de sambo</i>		
	Combinación/sustitución de productos			Chorizo		
			<i>Cavano</i>			
Nombre de los platos con el ingrediente base			Plato Pauteño			
			<i>Carne a la plancha de cerdo con llapingachos</i>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Agregar cerveza en el adobo de la carne			
			<i>Agregar mostaza y nuez moscada</i>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			Sí		
	Horno de barro			No		
	utensilios de madera			Preferible		
	cocina a leña			Sí		
	Otros:			Cocina a gas, y brasa de carbón		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Nativo de Paute		
				<i>El nombre es originario de Paute</i>		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Porque se creó en Paute		
				<i>Por el cantón Paute</i>		
	Significado que posee el plato			Identifica a Paute		
				<i>Sustancioso</i>		
	Historia			Originario de Paute		
	Usos			Alimentación		
Qué representa			Su cultura			
			<i>Nuestra Identidad</i>			
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Todos los días			

	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es tradicional de Paute <i>Costumbre</i>
	Relación con mitos/leyendas	Fue bautizado con este nombre en honor al cantón Ninguno
	Relación con las fiestas	Propio del cantón Ninguna
	Lugares en donde se elabora	En las casas <i>Paute</i>
	Quién los elabora	Nosotros mismos En casa
	Quienes lo consumen	todos <i>Plato favorito de los turistas</i>
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	Sí <i>Sí</i>
	Comercializan el plato	No <i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No No
	Comercializan	No <i>sí</i>
	Mercados (al mayorista)	No <i>Ninguno</i>
	Mercados (al minorista)	Bajo pedidos <i>No</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del río Paute <i>Cuenca del río Paute</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra, Oriente
	Provincia	Azuay Azuay
	Población	Paute Paute
	Épocas de producción	Todo el año <i>Siempre</i>

Entrevista 8

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute			Bolívar y Luntur	Paute
	Azuay	Paute			Centro	Paute
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	RESTAURANTE EL CORVEL				Bolívar y Luntur	
	Lolita Viri		72	F	vía Zhumir	Nativa del cantón
Nombre del plato/bebida/postre			Locro Pauteño			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Locro de Papas</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Sopas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	

Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Paute
		<i>Uzhupud</i>
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Plaza 10 de Agosto.Paute
		<i>Paute</i>
Características	Ingredientes	papa chola, manteca color, comino, sal, cebolla, aguacate, culantro <i>papa bolona y super chola, queso,cebolla, pimiento, leche</i>
	Ingrediente principal	Papas
	Preparación	Se cocina las papas con los condimentos, se agrega leche, queso y un pedazo de aguacate
	Acompañamiento	Con aguacate y pan <i>Con queso y una rodaja de huevo duro</i>
	Combinación/sustitución de productos	La cebolla por el ajo
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Locro Pauteno
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	agregar crema de leche
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Preferible
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	Sí
	cocina a leña	Sí
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	En honor a Paute, que significa Piedra"
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque es propio de la zona
	Significado que posee el plato	Ninguno <i>Desconozco</i>
	Historia	Se dice que Paute significa "Piedra"
	Usos	Como alimento <i>Plato de casa</i>
	Qué representa	a la gente pautena
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Diariamente</i>
	Relación con mitos/leyendas	Con su nombre de origen "Piedra" <i>Ninguno</i>
	Relación con las fiestas	Propias del sector <i>Ninguna</i>
	Lugares en donde se elabora	Paute <i>Cuenca, Paute</i>
	Quién los elabora	En las casas <i>Nosotros mismos</i>
	Quienes lo consumen	los nativos del cantón <i>Turistas</i>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
		Sí
Comercializan el plato		<i>Sí</i>

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Siempre
		<i>A veces</i>
	Comercializan	Sí
		<i>Cuando se puede</i>
	Mercados (al mayorista)	No
		<i>No</i>
	Mercados (al minorista)	Sí
		<i>Sí</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del río Paute
		<i>Cuenca del río Paute</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<i>Sierra</i>
	Provincia	Azuay
		<i>Azuay</i>
	Población	Paute
		<i>Paute</i>
Épocas de producción		en forma diaria
		<i>Todo los días</i>

Entrevista 9

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute		El Cabo	Vía Principal	El Cabo
	Azuay	Paute		El Cabo	Vía Principal	El Cabo
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Hortensia Banegas		58	F	2203060	toda la vida
	Fmlia Once					<i>Nativos del sector</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Seco de gallina			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Seco de gallina criolla</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Estofado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Paute, Uzhupud			
			<i>El Cabo</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			La Higuera			
Características	Ingredientes			Comino, sal, ajo, apio, gallina		
				<i>ajo, pimienta en grano, orégano, sal, gallina</i>		
	Ingrediente principal			Orégano		
	Preparación			Se hace un refrito con los condimentos, luego se agrega la gallina y el orégano, se deja hervir por 4 horas		
	Acompañamiento			Se acompaña con arroz moro, papas guisadas, ensalada		
				<i>Con papas cocinadas, choclo, arroz con manteca de chanco</i>		
	Combinación/sustitución de productos			Papas		
			<i>Mote</i>			
Nombre de los platos con el ingrediente base			Seco de gallina			
			<i>Seco de gallina criolla</i>			

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner culantro <i>Poner apio</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Sí	
	Horno de barro	No	
	utensilios de madera	Sí	
	cocina a leña	Sí	
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Nutritivo	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Significado que posee el plato	Casero <i>No sabe</i>	
	Historia	Se dice que servía para revitalizar a las personas enfermas	
	Usos	como alimento <i>Curativo</i>	
	Qué representa	<i>A su gente</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Los días lunes, y fin de semana	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es muy conocido ese día y la mayoría consume <i>Porque las gallinas entregan el domingo y está fresco para el lunes</i>	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Relación con las fiestas	Tradicional <i>Costumbres</i>	
	Lugares en donde se elabora	Paute <i>El Cabo, Gualaceo</i>	
	Quién los elabora	En las propias casas <i>Nosotros mismas</i>	
	Quiénes lo consumen	Visitantes <i>Turistas, gente dl propio sector</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Sí <i>Sí</i>
		Comercializan el plato	Sí <i>Sí</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Sí	
	Comercializan	Sí	
	Mercados (al mayorista)	No se ha dado la oportunidad todavía	
	Mercados (al minorista)	En feriados <i>Fines de semana y fiestas de Paute</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del río Paute <i>Cuenca del río Paute</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra	
	Provincia	Azuay Azuay	
	Población	Paute <i>Paute</i>	
	Épocas de producción	Feriados <i>Fines de semana</i>	

Entrevista 10

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute		Paute	Bolívar y Luntur	Paute
	Azuay	Paute		Paute	Plaza.Centro	Paute
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	RESTAURANTE EL CORVEL				Bolívar y Luntur	
	Plaza 10 de Agosto (todos)				Plaza.Centro	
Nombre del plato/bebida/postre			Trucha Pauteña			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Trucha Pauteña			
Tipo de plato/bebida/postre			Estofado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Paute <i>El Cabo</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Uzhupud <i>La Higuera</i>			
Características	Ingredientes			sal, comino, jengibre, limón, harina, ajo, trucha <i>trucha, ajo, comino, sal, pimienta negra</i>		
	Ingrediente principal			Ajo, trucha		
	Preparación			Se mezcla todos los condimentos y luego se adoba a la trucha, se envuelve en harina y luego se frie		
	Acompañamiento			Con papas fritas, arroz, encebollado <i>Arroz, ensalada, aguacate, patacones</i>		
	Combinación/sustitución de productos			Se puede poner zumo de jugo de naranja <i>Se agrega mostaza y salsa china en el adobo</i>		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			Trucha Pauteña		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Poner en la harina la pimienta negra		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	utensilios de madera			Sí		
	cocina a leña			No		
	Otros:			Sartén de teflón		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Propio de la zona		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Ninguno <i>Desconoce</i>		
	Significado que posee el plato			Nutritivo <i>Ninguno</i>		
	Historia			Ninguna		
	Usos			Como alimento		
	Qué representa			A las tradiciones <i>A Paute</i>		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Todos los días		
	Por qué se prepara en estas fiestas			<i>Fines de semana</i>		

	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
		Desconoce
	Relación con las fiestas	Ninguna
		<i>Ninguna</i>
	Lugares en donde se elabora	En las casas <i>Restaurante, Plaza 10 de Agosto</i>
	Quién los elabora	Nosotros mismos <i>En las casas</i>
	Quienes lo consumen	Los pauteños <i>Turistas extranjeros</i>
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	Sí <i>Sí</i>
	Comercializan el plato	Sí <i>Sí</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Sí <i>sí</i>
	Comercializan	Sí <i>Sí</i>
	Mercados (al mayorista)	No se ha presentado la oportunidad <i>No</i>
	Mercados (al minorista)	De vez en cuando <i>Bajo pedido</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del río Paute <i>Cuenca del río Paute</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Azuay <i>Azuay</i>
	Población	Paute <i>Paute</i>
	Épocas de producción	Todos los días <i>Fines de semana</i>

Entrevista 11

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute		La Playa		La Playa
	Azuay	Paute		Paute	Frente al parque central	Paute
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Doña María Barahona		61	F	La Playa	Toda la vida
	Mila Orellana		62	F	Frente al parque central	
Nombre del plato/bebida/postre			Colada morada			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Colada de muertos</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Estofado			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X

Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Paute	
		<i>El Cabo</i>	
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Certag	
		<i>Zhumir</i>	
Características	Ingredientes	mora, azúcar, babaco, manzana, laurel, ishpingo harina de castilla <i>azúcar morena, mora, frutilla, maicena</i>	
	Ingrediente principal	Mora	
	Preparación	Se cocina la mora, con clavo de olor, canela, azúcar, izhpingo, laurel, maicena, se deja hervir por 2 horas y se revuelve cada vez para que no se pegue al asiento, al último se agrega frutas (babaco, piña, frutillas)	
	Acompañamiento	Guaguas de pan <i>Guaguas de pan</i>	
	Combinación/sustitución de productos	Ninguno <i>por frutas cítricas</i>	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Colada morada <i>Colada de muertos</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Servir bien caliente <i>agregar trozos de frutillas con almibar</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No	
	Horno de barro	No	
	utensilios de madera	Sí	
	cocina a leña	No	
	Otros:	ollas de aluminio	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>En homenaje a los difuntos</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque según las leyendas solo se hacía el día de los muertos el 2.Noviembre <i>Se relaciona con el día de los muertos</i>	
	Significado que posee el plato	Cultural <i>Creencias/ ritual</i>	
	Historia	Se dice que siempre que llegaba el día de los difuntos se preparaba esta colada	
	Usos	Como bebida <i>tradicional</i>	
	Qué representa	La cultura <i>Creencias/ ritual</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	2 de Noviembre	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Día de los muertos (2 de Noviembre)</i> <i>Por la relación con sus seres queridos difuntos</i>	
	Relación con mitos/leyendas	Por la relación con sus seres queridos fallecidos Con el día de los difuntos	
	Relación con las fiestas	Identidad de cultura <i>Creencias/ ritual</i>	
	Lugares en donde se elabora	Paute, Gualaceo, Sigsig <i>Toda la provincia del Azuay</i>	
	Quién los elabora	Nosotros mismos <i>en especial las abuelitas</i>	
	Quiénes lo consumen	Turistas <i>Todo los que nos visitan</i>	
	Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	Sí <i>Sí</i>
Comercializan el plato		Sí <i>Sí</i>	

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
		<i>Si</i>
	Comercializan	No
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
		<i>No</i>
	Mercados (al minorista)	Si
		<i>Si</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del río Paute
		<i>todos los cantones del Azuay</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<i>Sierra</i>
	Provincia	Azuay
		<i>Azuay</i>
	Población	Paute
		<i>Paute</i>
Épocas de producción	Día de los difuntos	
	<i>únicamente el 1 y 2 de Noviembre</i>	

Entrevista 12

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute			Centro	
	Azuay	Paute			Centro. Plaza	
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Hortencia Banegas		58	F	2203060	toda la vida
	Sra. Nancy Castro		48		2250750	toda la vida
Nombre del plato/bebida/postre			Chancho a la Barbosa			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Comida Típica Doña Hortencia			
			En la plazoleta 10 de Agosto			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente a la Cancha de voleibol			
			Frente al Municipio diagonal al parque			
Características	Ingredientes			Chancho, jugo de naranja, naranjilla, limón, condimentos, cerveza		
				<i>Naranja, naranjilla, chancho, limón, condimentos</i>		
	Ingrediente principal			Chancho		
	Preparación			Se mezcla todo los ingredientes y se adoba al chancho. Se deja reposar por un día Luego se pone a la brasa sobre una estructura metálica, durante 4 horas, girandolo constantemente.		
				<i>Con los ingredientes se hace una mezcla y se adoba al chancho y se deja reposar. Después se coloca sobre una estructura metálica y se pone a la brasa y se gira constantemente.</i>		
	Acompañamiento			Se sirve acompañado de llapingachos, mote sucio, y ensalada.		
				<i>Se sirve con mote y papas fritas.</i>		
	Combinación/sustitución de productos			No se puede cambiar		
			<i>No se puede sustituir los ingredientes</i>			
Nombre de los platos con el ingrediente base			Hornado			
			<i>Fritada, sancocho, cascaritas</i>			
Recomendaciones de preparación (tips)			ninguno			

	especiales o secretos)		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No	
	Horno de barro	No	
	utensilios de madera	No	
	cocina a leña	No	
	Otros:	Estructura metálica/ asado al carbón	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es un plato típico del sector <i>Es típico de la localidad</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque es asado al carbón Por el chancho es asado	
	Significado que posee el plato	Desconoce	
	Historia	Ninguna No sabe	
	Usos	Plato fuerte Como plato típico	
	Qué representa	<i>Nada</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los fines de semana y feriados	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es típico en fechas festivas Porque hay demanda	
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i> <i>No</i>	
	Relación con las fiestas	Ninguna <i>Tradición</i>	
	Lugares en donde se elabora	La Higuera <i>La plazoleta 10 Agosto (Paute Centro)</i>	
	Quién los elabora	Sra. Hortencia Banegas <i>Sra. Nancy Castro</i>	
	Quiénes lo consumen	Turistas <i>Turistas y gente de la localidad</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No sí
		Comercializan el plato	No <i>A veces</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Producción Directa <i>Producción Directa</i>	
	Comercializan	No <i>Si</i>	
	Mercados (al mayorista)	No No	
	Mercados (al minorista)	Bajo pedido No	
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del Río Paute Paute Centro	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>	
	Provincia	Azuay Azuay	
	Población	Paute Paute	
	Épocas de producción	Todo el año <i>En fiestas navideñas, día de la madre, carnaval</i>	

Entrevista 13

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute			Vía	Zhumir
	Azuay	Paute			Vía principal	La Playa
CARACTERÍST. INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Dolores Viri		53	F	Zhumir	Siempre
	Sra. Rosa Inga		64	F	Vía principal	Nativa
Nombre del plato/bebida/postre			Buñuelos con miel			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Buñuelos			
Tipo de plato/bebida/postre			Postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado			
Características	Ingredientes		Harina, huevos, polvo para hornear, miel, azúcar, levadura, leche, mantequilla. <i>Harina, mantequilla, leche, azúcar, huevos, miel</i>			
	Ingrediente principal		Harina			
	Preparación		En un recipiente se pone todos los ingredientes y se bate hasta formar una masa blanda, y se mide con una cuchara la porción de los buñuelos; Se fríe en manteca vegetal o aceite. <i>Con la harina y demás ingredientes se forma una masa, y luego se fríe en una sartén con manteca o aceite.</i>			
	Acompañamiento		Se sirve con miel y quesoillo <i>Se sirve con miel</i>			
	Combinación/sustitución de productos		No se puede combinar los ingredientes <i>No podemos alterar o cambiar</i>			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Empanadas de viento <i>Pan, u otros dulces</i>			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Reemplazar la caña de azúcar por panela Poner ramitas de canela			
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro		No		
Horno de barro		No				
utensilios de madera		Sí				
cocina a leña		No				
Otros:		Paila de aluminio/ Cocina a gas				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Es un postre de navidad y año nuevo. <i>Es un postre típico de la localidad</i>			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Porque es una porción bien pequeña			
	Significado que posee el plato		Ninguno <i>Desconozco</i>			
	Historia		Ninguna <i>siempre se hace en navidad</i>			
	Usos		En festividades navideñas <i>En la navidad y año nuevo</i>			
	Qué representa		Nuestra cultura <i>costumbre</i>			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Navidad y año Nuevo			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Ya es costumbre			

		<i>Es postre que lo hacen en estas fechas del año</i>
	Relación con mitos/leyendas	Se relaciona con el niño Dios <i>Ninguno</i>
	Relación con las fiestas	Festivas navideñas <i>Ninguna</i>
	Lugares en donde se elabora	En las casas <i>Casa priostes de la Navidad</i>
	Quién los elabora	Sra. Dolores Viri <i>Sra. Rosa Inga</i>
	Quienes lo consumen	Todos <i>Todos</i>
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	No <i>No</i>
	Comercializan el plato	No <i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Producción directa <i>Producción directa</i>
	Comercializan	No <i>Si</i>
	Mercados (al mayorista)	No <i>No</i>
	Mercados (al minorista)	No <i>En el sector</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del Río Paute <i>Cuenca del Río Paute</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Azuay <i>Azuay</i>
	Población	Paute <i>Paute</i>
	Épocas de producción	En fiestas de Navidad <i>Únicamente el 24 y 25 de diciembre</i>

Entrevista 14

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute			Zhumir	Zhumir
CARACTERÍST. INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Pollería La Delicia				23 años	
	Lolita Viri	66	F	La Higuera	Siempre	
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de Cuy			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Sopa de cuy			
Tipo de plato/bebida/postre			Caldos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Zhumir. Pollería La Delicia			

		Paute en el mercado (Bajo pedido)
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Zhumir Vía a Paute
Características	Ingredientes	Cuy, aliños (ajo, comino, sal), papas, pepa de zambo, manteca de cerdo, leche. Pepa de zambo, ajo, sal, comino, cuy, papas.
	Ingrediente principal	El Cuy
	Preparación	Con los condimentos se adoba al cuy y se pone a la brasa, has que esté dorado, luego se pone a cocinar con papas, la pepa de zambo, la manteca de chanco y se agrega la leche antes de servir.
		Al se aliña y se asa hasta que esté dorado, luego se pone a cocinar con las papas y los demás ingredientes, poner leche antes de servir.
	Acompañamiento	Se acompaña con mote
		<i>Se sirve solo o acompañado de mote pelado</i>
	Combinación/sustitución de productos	No se puede sustituir
		<i>No se puede sustituir</i>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Cuy asado con papas
<i>Estofado de Cuy</i>		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Servir bien caliente	
	<i>Servir con ensalada de lechuga</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Sí
	Horno de barro	No
	utensilios de madera	Sí
	cocina a leña	Sí
	Otros:	Cocina a gas, en ollas de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es un plato típico del sector
		<i>Tradicional</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque el cuy es el ingrediente principal
	Significado que posee el plato	Ninguno
		Es tradicional de esta localidad
	Historia	Desde nuestros ancestros
		<i>Desconoce</i>
	Usos	Como alimento
		<i>Para limpiar a las personas (ritual)</i>
	Qué representa	A la cultura
		<i>A la cultura andina</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Siempre
	Por qué se prepara en estas fiestas	Costumbre
		<i>Costumbre</i>
	Relación con mitos/leyendas	Se utilizaba como símbolo de limpieza
<i>No sabe</i>		
Relación con las fiestas	Ninguno	
	<i>Nada</i>	
Lugares en donde se elabora	Pollería La delicia	
	<i>Pollería La delicia</i>	
Quién los elabora	En las casas	
	<i>Nosotros mismas</i>	
Quienes lo consumen	Turistas	
	<i>Pauteños y visitantes</i>	

Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	Sí
		<i>Sí</i>
	Comercializan el plato	No
		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	A veces
		<i>Cuando se puede</i>
	Comercializan	No
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	No
		<i>No</i>
	Mercados (al minorista)	A veces
		<i>No</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del río Paute
		<i>Cuenca del río Paute</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<i>Sierra</i>
	Provincia	Azuay
		<i>Azuay</i>
	Población	Paute
		<i>Paute</i>
	Épocas de producción	Todo el año
		<i>Todo el año</i>

Entrevista 15

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute			Paute Centro	Paute
	Azuay	Paute			Vía Paute	Paute
CARACTERÍST. INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mercado San José					
	Chozón del Forastero				<i>Frente a Plantaciones</i>	<i>23 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Morocho			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida Caliente			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado			
			Mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			Morocho, canela, azúcar, especerías de dulce.		
				Leche, maíz, canela, azúcar, clavo de olor, sombreritos.		
	Ingrediente principal			Maíz molido		
	Preparación			Al morocho se deja en remojo, se cocina, cuando esté suave se agrega la leche, y demás especerías, y suficiente dulce.		
				Se deja en remojo del morocho, Se cocina con agua, cuando esté suave se mezcla con la leche y se agrega los especerías de olor y azúcar o panela al gusto.		
Acompañamiento			Se sirve con pan			
			Se sirve con pan y queso(Sanduche)			

	Combinación/sustitución de productos	No se puede combinar ni cambiar sus ingredientes No podemos sustituir los ingredientes	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Arroz Morochillo	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Agregar crema de leche Poner extracto de vainilla al final de la cocción	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No	
	Horno de barro	No	
	utensilios de madera	Cuchara de palo	
	cocina a leña	No	
	Otros:	Cocina a gas/ Ollas de aluminio.	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es una bebida tradicional del sector <i>Es originario del sector</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Por los maizales del sector de Paute Porque el maíz es triturado en molinos manuales	
	Significado que posee el plato	Alimenticio Nutritivo	
	Historia	Se consumía como alimento para los recién nacidos Servía de desayuno de las antiguas generaciones	
	Usos	Como alimento <i>en el desayuno</i>	
	Qué representa	a los maizales del sector <i>a la siembra pauteña</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo los días	
	Por qué se prepara en estas fiestas	tradición Por su demanda	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna Es la bebida más antigua de la localidad	
	Relación con las fiestas	Tradicional Ninguna	
	Lugares en donde se elabora	En Paute, Gualaceo Mercado San José	
	Quién los elabora	En los mercados Nosotros mismos	
	Quiénes lo consumen	Todos Turistas/visitantes/amigos, etc.	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No No todos conocen de la bebida
		Comercializan el plato	No <i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	La producción es directa <i>Producción directa</i>	
	Comercializan	Sí <i>No</i>	
	Mercados (al mayorista)	No <i>Si venden en otras ciudades</i>	
	Mercados (al minorista)	Sí especialmente fines de semana <i>No</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	Cuenca del Paute <i>Paute, Gualaceo</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>	
	Provincia	Azuay <i>Azuay</i>	
	Población	Paute	

		<i>Paute</i>
	Épocas de producción	Mayo - Agosto
		<i>Todo el año</i>

Entrevista 16

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute				
	Azuay	Paute				
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Plaza 10 de Agosto					
	Hortensia Benegas		58	F	2203060	toda la vida
Nombre del plato/bebida/postre			Sancocho			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Caldos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Comida Típica Sra. Hortencia Mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente a la cancha			
Características	Ingredientes		Carne de cerdo, ajo, comino. Carne de chanco en pedazos, comino, ajo, sal.			
	Ingrediente principal		Chancho			
	Preparación		Se hace pedazos la carne, se aliña, se pone en una paila, y se deja cocinar, agregamos agua, para que no se reseque. En una paila ponemos la carne ya aliñada, y se agrega agua para que salga jugoso.			
	Acompañamiento		Con mote, papas Se sirve con choclos, mote y llapingachos.			
	Combinación/sustitución de productos		No se puede sustituir No podemos combinar los ingredientes			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Fritada, hornado Chancho a la barbosa			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Poner ajo en dientes			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		No			
	Horno de barro		No			
	utensilios de madera		Cuchara de palo			
	cocina a leña		Si			
	Otros:		Pailas de bronce			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Es un plato típico de la sierra Es típico y originario del sector			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Porque es como a medio cocinar (si se lo deja freír en su totalidad se hace la fritada)			
	Significado que posee el plato		Ninguno Tradicción de fiestas de compadres			

	Historia	Se reunían las familias en carnaval a preparar el sancocho que viene de antiguas generaciones
	Usos	Como alimento Plato típico y tradicional
	Qué representa	A la gente puteña a nuestra cultura
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Festividades carnavaleras y fines de semana
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por es una tradición costumbre
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno Se asocia con las familias tradicionales de anteriores generaciones
	Relación con las fiestas	Plato principal Típico
	Lugares en donde se elabora	La Higuera En el Mercado
	Quién los elabora	Sra. Hortencia Banegas Nosotros mismos
	Quienes lo consumen	Turistas y personas del sector Todos
Institución/ organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	Sí Sí
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Mas los fines de semana
		No
	Comercializan	No
		No
Mercados (al mayorista)	No	
	No	
Mercados (al minorista)	Bajo pedido	
	Sí	
Producción del Ingrediente Base	Área	Cuenca del río Paute
		<i>Paute, Gualaceo</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<i>Sierra</i>
	Provincia	Azuay
<i>Azuay</i>		
Población	Paute	
	<i>Paute</i>	
Épocas de producción	Todo el año	
	<i>Fiesta de carnaval</i>	

Entrevista 17

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Paute			Paute Centro	Paute
	Azuay	Paute			Vía	Zhumir
CARACTERÍST.INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mila Orellana		61	F	Paute Centro	Siempre
	Ensalada.Frutas Zhumir				Zhumir	
Nombre del plato/bebida/postre			Guarapo			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida Fría			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Ensalada de Frutas Zhumir			
			En el Cabo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			En la Panamericana entrada a Paute			
			En la vía a Paute sector El Cabo			
Características	Ingredientes		Caña de azúcar, limón y trago			
			Caña de azúcar, limón			
	Ingrediente principal		Caña de azúcar			
	Preparación		Se saca el zumo de la caña, (Se utiliza los trapiches), se agrega el limón y se sirve. A la caña se le saca el zumo en los Trapiches y se agrega limón para servir.			
	Acompañamiento		Es una bebida que se sirve solo			
	Combinación/sustitución de productos		No se puede cambiar de ingredientes No se puede cambiar de ingredientes			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Se hace el aguardiente (Zhumir) El aguardiente puro			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Servir con hielo Servir con limón y bien frío				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		Si			
	Horno de barro		No			
	utensilios de madera		No			
	cocina a leña		No			
	Otros:		Trapiches			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Es una bebida típica y propia del sector la bebida es propia del sector			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Porque los cañaverales eran identidad del sector Porque las plantaciones de caña identificaban a Paute			
	Significado que posee el plato		Cultural Tradicional			
	Historia		Los dueños de los cañaverales vendían en grandes cantidades la caña para ser procesados en los trapiches que poseían cada hacendado.			
	Usos		como bebida Bebida típica			
	Qué representa		A Paute A los cañaverales ancestrales			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		En navidad y carnaval			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Porque hay mayor demanda Por la gran demanda			

	Relación con mitos/leyendas	Si, con las plantaciones de caña en el sector Los cañaverales identifican a Paute
	Relación con las fiestas	Ninguna Costumbre
	Lugares en donde se elabora	Ensalada de frutas Zhumir En el Cabo
	Quién los elabora	Los que tiene trapiche Nosotros mismos
	Quienes lo consumen	Turistas Personas del sector y mas los turistas
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	No No
	Comercializan el plato	Sí Sí
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Producción directa Producción directa
	Comercializan	sí Si
	Mercados (al mayorista)	No Bajo Pedido
	Mercados (al minorista)	Sí <i>en el cantón y alrededores</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Paute <i>Paute, El Cabo, Zhumir</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Azuay <i>Azuay</i>
	Población	Paute, Yunguilla, Santa Isabel Paute
	Épocas de producción	Todo el año <i>Carnaval, fines de semana</i>

TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO DEL CANTÓN PAUTE

Tabla Nº 1.1

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

a. Nombre del plato /bebida postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS BEBIDAS CALIENTES	Yaguana	39	5,42
	Aguardiente/Guarapo	34	4,73
	Mapanagua	31	4,31
	Ensalada de frutas/ frutas tropicales	4	0,56
	Compuesto aguardiente	3	0,42
	Chocolate	3	0,42
	Morocho	6	0,83
	Canelazo	5	0,70
HORNEADOS	Hornado/lechón hornado	96	13,35
	Pernil	1	0,14
TORTILLAS	Tortillas/Tortillas de maíz	12	1,67
	Tortilla de choclo	11	1,53
ASADOS	Cuy asado con papas	25	3,48
	Pollos asados/ a la brasa/pollo hornado	56	7,79
	Chanco barbosa	39	5,42
	Cascaritas	22	3,06
	Plato Pauteño	17	2,36
	asados/res/chanco	13	1,81
	Carne asada con menestra	6	0,83
	Chuleta asada	5	0,70
FRITURAS	Fritada/Con mote	5	0,70
	Llapingachos/con hornado	4	0,56
	Papas con pepa	2	0,28
DULCES	Dulce de chirimoya	1	0,14
	Melcohas	7	0,97
	Empanada de viento	6	0,83
	Helado de chirimoya	1	0,14
	Dulce de Higo	1	0,14
	Dulce de piña	1	0,14
	Dulce de saxuma	1	0,14
	Dulce de frutas	1	0,14
Buñuelos con miel	1	0,14	
CALDOS	Sancocho	34	4,73
	Caldo de gallina/ criolla	30	4,17
	Caldo de patas	14	1,95
	Consomé de pollo	9	1,25

	Caldo de cuy	3	0,42
SOPAS	Locro papás/locro pauteño	67	9,32
	Sopa de cuy	6	0,83
	Sopa arroz de cebada	1	0,14
	Sopa de pollo	2	0,28
	Tamales	4	0,56
ENTREMESSES	Choclos con queso/choclos cocinados	11	1,53
	Maíz tostado	1	0,14
	Quimbolitos	1	0,14
	queso de hoja	1	0,14
	Humitas	4	0,56
	ESTOFADOS	Estofado/ Seco de pollo	19
	Estofado/Seco de gallina	14	1,95
	Estofado de cuy	4	0,56
	Seco de chivo	3	0,42
VICERAS	Guatita criolla	3	0,42
	Trucha pauteña	27	3,76
MARISCOS	Corvina a la criolla	1	0,14
N/SC	N/SC	1	0,14
TOTAL		719	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento Yovana Guncay Ríos

Tabla N° 1.2

b. Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SECTOR	Paute/Paute Centro	307	43,02
	Vía a Paute	7	0,98
	La Playa	46	6,42
	Zhumir	121	16,76
	El Cabo	70	9,78
	Uzhupud	16	2,23
	Frente a plantaciones	5	0,70
	La Higuera	103	14,39
	Panamericana	5	0,70
	Plaza 10 de Agosto	5	0,70
MERCADOS	Mercado	4	0,56
RESTAURANTES	El Chozon del Forastero	3	0,42
	San Juan Pamba	4	0,56

	Hostería Uzhupud	1	0,14
	N/SC	22	2,65
TOTAL		719	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento Yovana Guncay Ríos

Tabla N°1.3

c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Hortensia Banegas	90	12,52
El Chozón del Forastero	86	11,96
Plaza 10 Agosto	74	10,29
El Corvel	61	8,48
Mila Orellana	54	7,51
Pollería La Delicia	52	7,23
Asadero Viky	34	4,73
Pancha Saca	31	4,31
Rosa Inga	29	4,03
N/SC	26	3,62
Rebeca Pérez	17	2,36
Mercado 26 de Febrero	16	2,23
Hostería Uzhupud	15	2,09
Asadero La Delicia	14	1,95
Ensalada de frutas.Zhumir	14	1,95
Familia Once	14	1,95
Doña María	13	1,81
Mercado San José	11	1,53
Mercado	10	1,39
Frente a Plantaciones	8	1,11
Plaza Concha Acústica	7	0,97
Rosa Viri	7	0,97
La Higuera	6	0,83
Lolita Viri	6	0,83
Nancy Castro	6	0,83
Todos	6	0,83
Hostería San Juan Pamba	4	0,56
Esther León	3	0,42
Puestos frutas	2	0,28
Casa	1	0,14
Sra. Lola	1	0,14
Zhumir	1	0,14
TOTAL	719	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento /Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº 1.4

Cruce de Variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA//POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
BEBIDAS FRIAS BEBIDAS CALIENTES	Yaguana	SECTOR/RESTAURANT/ /MERCADO	La Playa/Paute/Zhumir	El chozón Foraster/Mercado/Mila Orellana/Plaza 10 Agosto/Rosa Inga/Todos/ El Corvel/Ensalada.Frutas Zhumir
	Aguardiente/Guarapo	SECTOR	Panamericana/Paute Centro*Uzhupud/ Zhumir	Asadero La Delicia/Chozón.Forastero/Rest.El Corvel/Ensaladas.Frutas.Zhumir/Mila Oerllana/Puestos frutas,todos/Zhumir
	Mapanagua	SECTOR	Paute Centro/Zhumir	Ensalada.Frutas.Zhumir/Mila Orellana/Chozón del Forastero/Asadero La Delicia
	Ensalada de frutas/ frutas tropicales	SECTOR	Panamericana/Zhumir	Ensalada.Frutas.Zhumir
	Chocolate	SECTOR	La Higuera/Zhumir	Hortencia Banegas/Rosa Viri
	Morocho	SECTOR/RESTAURANT	Vía a Paute/Paute Centro/Zhumir/ Mercado	Mercado San José/Pollería La Delicia/Chozón del Forastero/
	Canelazo	SECTOR	Zhumir/Panamericana	Ensalada.Frutas.Zhumir/Chozón del Forastero/Puestos de frutas
HORNEADOS	Hornado/lechón hornado	SECTOR/RESTAURANT/PLAZA/ PERSONAS	Paute Centro/Mercado/ Zhumir/El Cabo	Hortencia Banegas/Chozón del Forastero/Plaza 10 Agosto/Asadero La Delicia/Plaza Concha Acústica/El Corvel/Nancy Castro/Mercado/Mercado San José/Mercado 26.Febrero/Pancha Saca
	Pernil	PERSONAS	El Cabo	Rebeca Pérez
TORTILLAS	Tortillas/Tortillas de maíz	SECTOR/MERCADO/ RESTAURANT	La Playa/Zhumir	Mercado 26.Febrero/Rosa Viri/Doña María/Pollería y Asadero La Delicia/Chozón del Forastero
ASADOS	Cuy asado con papas	SECTOR/PERSONAS	Zhumir/La Higuera/ El Cabo	Hortencia Banegas/Rebeca Pérez/Chozón del Forastero/Fmlia.Once/Esther León

	Pollos asados/ a la brasa/pollo hornado	SECTOR/PERSONAS/ RESTAURANT	El Cabo/La Higuera/Zhumir/Paute Centro	Hortencia Banegas/Pollería La Delicia/Asadero Viky/Fmlia.Once/Chozón del Forastero/Rebeca Pérez
	Chanco barbosa	SECTOR	Zhumir/Paute Centro/El Cabo	Hortencia Banegas/Rebeca Pérez/Chozón del Forastero/Fmlia.Once/Plaza 10 Agosto
	Cascaritas	SECTOR	Zhumir/Panamericana/Paute Centro	Plaza 10.Agosto/Pancha Saca/Chozón del Forastero
	Plato Pauteño	SECTOR/RESTAURANT	Paute Centro/La Higuera/Zhumir/Uzhupud/El Cabo/San J. Pamba	Hostería San Juan Pamba/Uzhupud/Plaza 10 Agosto/Mercado 26.Febrero/Mercado San José/Asadero Viky/El Corvel/Lolita Viri/Chozpon del Forastero
	asados/res/chanco	SECTOR	Paute/Zhumir/Sector Plantaciones	El Chozón.Forastero/El Corvel/Frente a plantaciones/N/SC
	Carne asada con menestra	Sector/Restaurant/Plaza/ Personas	Zhumir/Paute Centro	Rosa Inga/Mila Orellana/Plaza 1o Agosto/Chozón del Forastero/El Corvel
	Chuleta asada	SECTOR	Paute Centro	/Mercado San José
FRITURAS	Fritada/Con mote	SECTOR	Zhumir/Paute Centro	Pancha Saca/Chozón del Forastero/Asadero La Delicia
	Llapingachos/con hornado	SECTOR	Mercado/La Higuera/Paute Centro	El Chozón.Forastero/Pancha Saca/N/SC
	Empanada de viento	SECTOR/RESTAURANT	Zhumir/Paute Centro/Uzhupud	Pollería La Delicia/Hostería Uzhupud/Plaza Concha Acústica/Plaza 10 Agosto/Chozón Forastero
	Helado de chirimoya	SECTOR	Paute Centro	Mercado
	Dulce de Higo	SECTOR	Mercado	N/SC
	Dulce de piña	SECTOR	N/SC	N/SC
	Dulce de saxuma	SECTOR	Paute Centro	Casa
	Dulce de frutas	SECTOR	Zhumir	Ensalada.Frutas.Zhumir
	Melcochas	SECTOR	N/SC	N/SC
	Buñuelos con miel	SECTOR	N/SC	N/SC

CALDOS	Sancocho	SECTOR	la Higuera/Chozón del Forastero/Zhumir	Plaza 10.Agosto/Pancha Saca/Chozón del Forastero/Hortencia Banegas/Frente a plantaciones
	Caldo de gallina/criolla	SECTOR	El Cabo/La Higuera/Zhumir	Asadero Viky/Fmlia.Once/Hortencia Bengas/Chozón forastero/La Higuera/Rosa Viri/Pollería La Delicia
	Caldo de patas	SECTOR/RESTAURANT	Zhumir/La Higuera/El Cabo/Hostería Uzhupud	Hortencia Banegas/La Higuera/Chozón del Forastero/Hoster+ia Uzhupud
	Consomé de pollo	SECTOR/RESTAURANT	Zhumir/El Cabo	Pollería La Delicia/Chozón del Forastero/Asadero Viky
	Caldo de cuy	SECTOR	Zhumir	Pollería La Delicia/
SOPAS	Locro papás/locro pauteño	SECTOR/RESTAURANT	Paute Centro/La Higuera/Zhumir/Uzhupud/El Cabo/San J. Pamba	Hostería San Juan Pamba/Uzhupud/Plaza 10 Agosto/Mercado 26.Febrero/Mercado San José/Asadero Viky/El Corvel/Lolita Viri/Chozón del Forastero
	Sopa de cuy			
	Sopa arroz de cebada	SECTOR/MERCADO	Paute Centro/La Higuera	Mercado 26.Febrero/Hortencia Banegas
	Sopa de pollo	SECTOR	La Higuera/Zhumir	Hortencia Banegas/Pollería La Delicia
ENTREMESSES	Tamales	SECTOR/MERCADO	Paute Centro y San J.Pamba	Mercado 26.Febrero/Hostería San J.Pamba
	Choclos con queso/choclos cocinados	SECTOR	Vía Paute/Zhumir	Pollería La Delicia/Asadero La Delicia/Chozón del Forastero
	Papas con pepa	SECTOR	Paute Centro	Rebeca Pérez
	Maíz tostado	SECTOR	Plaza 10 Agosto	Todos
	Quimbolitos	N/SC	N/SC	N/SC
	queso de hoja	N/SC	N/SC	N/SC
VICERAS	Guatita criolla	SECTOR	La Higuera	Hortencia Banegas
	Trucha pauteña	SECTOR/MERCADO/RESTAURANT	San Juan Pamba/Paute Centro/Uzhupud/Zhumir	Hostería San Juan Pamba/Hostería Uzhupud/El Corvel/Pollería La Delicia/Chozón del Forastero/Mercado 26.Febrero/Plaza 10 Agosto/Lolita Viri

MARISCOS	Corvina a la criolla	Restaurante	San Juan Pamba	Hostería San Juan Pamba
N/SC	N/SC	N/SC	N/SC	N/SC

Fuente: Investigación de campo Paute.

Autores: Yovana Guncay Ríos /

Lourdes Crespo Sarmiento

Tabla Nº 2.1

2. Cuales son los platos/bebidas/postres/, que conoce usted, que son propios de este sector.

a. Nombre del plato /bebida postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS	Yaguana	7	1,49
	Mapanagua	6	1,28
	Chicha de Jora	14	2,99
BEBIDAS CALIENTES	Colada morada	38	8,10
	Colada de capulí	1	0,21
	Canelazo	11	2,35
HORNEADOS	Hornado/lechón hornado	33	7,04
	Pavo relleno	13	2,77
	Pernil	5	1,07
TORTILLAS	Tortillas/Tortillas de maíz	3	0,64
ASADOS	Cuy con papas/papas con cuy	33	7,04
	arroz con cuy	1	0,21
	Cascaritas	1	0,21
	Plato Pauteño	3	0,64
	Pollos asados/ a la brasa/pollo hornado	5	1,07
	Carnes asadas	5	1,07
	Chancho barbosa	14	2,99
	Morcillas	5	1,07
DULCES	Dulce de chirimoya	8	1,71
	Dulce de alvaricoque	7	1,49
	Dulce de poroto	1	0,21
	Dulce de durazno	14	2,99
	Dulce de Higo	22	4,69
	Dulce de manzana	1	0,21
	Dulce de piña	12	2,56
	Dulce de saxuma	4	0,85
	Dulce de claudia	2	0,43
	Buñuelos con miel	26	5,54
	Miel con quesillo	3	0,64
	Helado.leche cortada	1	0,21
	Helado de mote	3	0,64
Helado de chirimoya	2	0,43	
CALDOS	Caldo de gallina/ criolla	15	3,20
SOPAS	Locro papas/locro pauteño	3	0,64
	Fanesca	63	13,43
	Mote Pata	25	5,33
	Mote casado	16	3,41
ENTREMESSES	Tamal de chancho	21	4,48
	Chachis	2	0,43
	Humitas	10	2,13

	Quimbolitos	2	0,43
ESTOFADOS	Seco de gallina criolla	3	0,64
	Cuy estofado	2	0,43
MARISCOS	Corvina Pauteña	1	0,21
PANES	Guagas de pan	2	0,43
TOTAL		469	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento/ Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº 2.2

b. Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SECTOR	Paute/Paute Centro	228	48,61
	El Cabo	29	6,18
	Casa	13	2,77
	Zhumir	86	18,34
	El Corvel	1	0,21
	Uzhupud	27	5,76
	La Playa	12	2,56
MERCADOS	La Higuera	12	2,56
	Plaza 10 de Agosto	10	2,13
	Mercado San José	1	0,21
RESTAURANTES	Hostería Uzhupud	2	0,43
	San Juan Pamba	11	2,35
	N/SC	37	7,89
TOTAL		469	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento/ Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº 2.3

c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Casa	46	9,81
Plaza 10 Agosto	46	9,81
N/SC	43	9,17
Pollería La Delicia	41	8,74
Hostería Uzhupud	32	6,82
Mila Orellana	29	6,18
Casa Abuela	26	5,54
Rebeca Pérez	23	4,90
El Chozon Forastero	21	4,48
Pancha Saca	21	4,48
Dolores Viri	16	3,41
Nancy Castro	13	2,77
Esther León	12	2,56
Hortencia Banegas	12	2,56
Mercado 26 Febrero	12	2,56
Hostería San J.Pamba	11	2,35
El Corvel	10	2,13
Mercado	10	2,13
Rosa Inga	9	1,92
Mercado San José	7	1,49
Asadero Viky	5	1,07
Doña María	5	1,07
Silvia Barahona	5	1,07
Casa mamá	4	0,85
Todos	4	0,85
Ensalada de frutas.Zhumir	3	0,64
Familia Once	1	0,21
Plaza Concha Acústica	1	0,21
Zhumir	1	0,21
TOTAL	469	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento /Yovana Guncay Ríos

Tabla 2.4
Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
BEBIDAS FRIAS BEBIDAS CALIENTES	Yaguana	SECTOR/PERSONAS	La Playa	Rosa Inga
	Mapanagua	SECTOR	Paute Centro	Mila Orellana
	Chicha de Jora	SECTOR	Paute Centro/Zhumir/NSC	Ensalada.Frutas.Zhumir/Abuela/Mila Orellana/Plaza 10 Agosto/Mercado San José
	Colada de capulí/morada	Restaurant/SECTOR/Personas	San Juan Pamba	Hostería Uzhupud/Pollería La Delicia/Casa/Todos/N/SC/Silvia Barahona/Mila Orellana/Mercado 26.Febrero
	Morocho	SECTOR/RESTAURANT	Vía a Paute/Paute Centro/Zhumir/Mercado	Mercado San José/Pollería La Delicia/Chozón del Forastero/
	Canelazo	SECTOR	PAUTE CENTRO	Mila Orellana/ N/SC
HORNEADOS	Hornado/lechón hornado	SECTOR/RESTAURANT/PLAZA/PERSONAS	Paute Centro/Mercado/Zhumir/El Cabo	Chozón del Forastero/Plaza 10 Agosto//Nancy Castro/Esther León
	Pernil	PERSONAS	Paute Centro/El Cabo	Pancha Saca/Esther León/Rebeca Pérez
	Pavo relleno	RESTAURANT/ PERSONAS	El Cabo /Paute Centro/Zhumir	Rebeca Pérez/Dolores Viri/Pancha Saca/Chozón del Forastero
TORTILLAS	Tortillas/Tortillas de maíz	PERSONAS	La Playa	Doña María
ASADOS	Cuy asado con papas	SECTOR	Zhumir/Paute Centro/Casa	Pollería La Delicia/Mercado/Casa
	Pollos asados/ a la brasa/pollo hornado	SECTOR/PERSONAS/RESTAURANT	El Cabo/La Higuera/Zhumir	Hortencia Banegas/Pollería La Delicia/Asadero Viky
	Chancho barbosa	SECTOR	Zhumir/Paute Centro/El Cabo	Rebeca Pérez/Chozón del Forastero/Fmlia.Once/Plaza 10 Agosto
	Cascaritas	SECTOR	Paute Centro	Esther León
	Plato Pauteño	SECTOR/RESTAU	Paute Centro/Plaza 10 Agosto	El Corvel/Todos
	Carne asada con menestra	Sector/Restaurant/Plaza/Personas	Zhumir/El Cabo	Chozón del Forastero/Asadero Viky
ARROCES	Arroz con Cuy	MERCADO	Paute Centro	Mercado 26 Febr. Plaza 10 de Agosto/Rebeca Pérez
	Morcillas	SECTOR/PLAZA	Paute Centro/El Cabo	

POSTRES	Dulce de alvaricoque	RESTAURANT	San Juan Pamba/Paute Centro	Hostería San J.Pamba/Casa/Abuela
	Helado de Mote	PLAZA	Paute Centro	Plaza 10 Agosto
	Helado Chirimoua	SECTOR	Paute Centro	El Corvel
	Helado Leche cortada	RESTAURANT	Uzhupud	Hostería Uzhupud
	Dulce de chirimoya	SECTOR	Paute Centro	Mercado San José/Casa/Abuela
	Dulce de Higo	SECTOR/RESTAURANT/PERSONA/ MERCADO	Mercado	Hostería Uzhupud/Pollería La Delicia/Ensalada Frutas Zhumir/Casa/N/SC/Abuela
	Dulce de piña	SECTOR	Uzhupud/Zhumir/N/SC	Hostería Uzhupud/Pollería La Delicia/N/SC
	Dulce de saxuma	SECTOR	Paute Centro/San Juan Pamba	Hostería San J.Pamba/Abuela/Mercado San José
	Dulce de Claudia	SECTOR	Paute Centro	Abuela
	Dulce de durazno	SECTOR/PERSONAS/RESTAURANT/CAS A	Paute Centro	Esther León / Mila Orellana/Rosa Inga/Casa/Mercado 26.Febrero
	Dulce de Manzana	CASA	Paute Centro	Casa Mamá
	Miel con quesillo	RESTAURANT	Uzhupud	Hostería Uzhupud/ N/SC
	Buñuelos con miel	SECTOR/RESTAURANT/ PERSONAS	PAUTE CENTR/ZHUMIR/ELCABO	Dolores Viri/Pollería La Delicia/Plaza 10 Agosto/Hostería Uzhupud/Casa
	CALDOS	Caldo de gallina/ criolla	SECTOR	El Cabo/La Higuera/Paute Centro
Caldo de cuy		SECTOR	Zhumir	Pollería La Delicia/
SOPAS	Locro papás/locro pauteño	SECTOR/RESTAURANT	Paute Centro	El Corvel
	Fanesca	SECTOR/MERCADO/RESTAU/ PLAZA	San Juan Pamba/Paute Centro/El Corvel/Zhumir/Casa	Hostería San Juan Pamba/Uzhupud/Plaza 10 Agosto/El Corvel/Lolita Viri/Chozpon del Forastero/Pancha Saca/Casa Mamá/Abuela
	Mote Pata	SECTOR/ RESTAURANT	Paute Centro/La Higuera/Zhumir	Hortencia Banegas/Plaza 10 Agosto/Pancha Saca/Dolores Viri/Casa Abuela/Mercado
	Mote casado	SECTOR/PERSONAS/RESTAURANT/CAS A	Paute Centro/Sa Juan Pamba	Plaza 10 de Agosto/Pancha Saca/Hostería San Juan Pamba
ESTOFADOS	Cuy estofado	RESTAURANT	Zhumir	Pollería la Delicia
	Seco de gallina criolla	PERSONAS	El Cabo	Rebeca Pérez

ENTREMESSES	Tamales	SECTOR/MERCADO	Paute Centro/ San J.Pamba/El Cabo/Zhumir	Mercado San José/Pollería La Delicia/Plaza 10 Agosto/Hostería San J.Pamba/Esther León/Dolores Viri/Rebeca/Casa/Plaza Concha Acústica
	Chachis	SECTOR	Paute Centro	Mercado 26 de Febrero
	Quimbolitos	MERCADO	Paute Centro	Mercado 26 de Febrero
	Guagas de pan	Restaurante	Uzhupud	Hostería Uzhupud
	Humitas	SECTOR	Paute Centro/Zhumir	Mercado San José/Mercado 26. Febrero/Dolores Viri/Plaza 10 Agosto
MARISCOS	Corvina pauteña	Restaurante	Sa Juan Pamba	Hostería San Juan Pamba

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento /Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº 3.1

2. Cuales son los platos/bebidas/postres/, que conoce usted, que son propios de este sector.

a. Nombre del plato /bebida postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS	Yaguana	24	3,55
	Zhumir.aguardiente	1	0,15
	Chicha de Jora	1	0,15
	Compuesto aguardiente/guarapo	11	1,63
	Ensalada de frutas	3	0,44
	Mapanagua	35	5,18
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	2	0,30
HORNEADOS	Hornado/lechón ó chanco hornado	90	13,31
TORTILLAS	Tortillas/tortillas.maíz/choclo/trigo	24	3,55
ASADOS	Cuy asado	21	3,11
	Asado res y cerdo	1	0,15
	Carnes asadas	6	0,89
	Cascaritas	21	3,11
	Chanco barbosa	24	3,55
	Chuleta asada.menestra	1	0,15
	Morcillas	4	0,59
	Plato Pauteño	14	2,07
	Pollos asados/ a la brasa/pollo hornado	66	9,76
	Arroz con arvejas	1	0,15
	Arroz con poroto	2	0,30
ARROZ	Arroz con lenteja	2	0,30
	Arroz con pollo	1	0,15
	arroz con carne	1	0,15
	Arroz con menestra	1	0,15
	Arroz papas.cuy	1	0,15
FRITURAS	Fritada	16	2,37
	Llapingachos	19	2,81
DULCES	Dulce de Higo	1	0,15
	Dulce de piña	1	0,15
	Dulce de saxuma	1	0,15
	Buñuelos con miel	1	0,15
	Melcochas	2	0,30
	Miel de caña	1	0,15
	Empanada de viento	9	1,33
	Helado de aguacate	2	0,30
	Helado de chirimoya	1	0,15
	Sancocho	20	2,96
CALDOS	Aguado de pollo	1	0,15
	Consomé de pollo	9	1,33

	Caldo de patas	9	1,33
	Caldo cuy	2	0,30
	Caldo de gallina	16	2,37
	Sopa de acelgas	1	0,15
	Sopa de avena	1	0,15
	Sopa arroz de cebada	21	3,11
SOPAS	Sopa de arroz	3	0,44
	Sopa de habas	7	1,04
	Sopa coles con queso/sopa.quesillo	5	0,74
	Sopa de porotos/locro de porotos	3	0,44
	Sopa de navos	1	0,15
	Sopa de sambo	2	0,30
	Locro habas tiernas	1	0,15
	Locro papas/locro pauteño/sopa .papas	88	13,02
ENTREMESSES	Tostado con fritada	1	0,15
	Chiviles	10	1,48
	Choclos cocinados	1	0,15
	Humitas	1	0,15
	Maíz tostado	9	1,33
	Morocho con pan de trigo	4	0,59
	Mote pillo	3	0,44
	Habas con queso	1	0,15
	Mote sucio	2	0,30
PAPAS	Papas chauchas	3	0,44
	Papas con cuero	3	0,44
	Papas sucias	1	0,15
ESTOFADOS	Seco de gallina /seco de pollo	13	1,92
	Cuy estofado	1	0,15
	Seco de chivo	2	0,30
	Seco de carne	1	0,15
MARISCOS	Corvina criolla	2	0,30
	Tucha pauteña	14	2,07
MARISCOS	Ceviche	1	0,15
N/SC	N/SC	1	0,15
TOTAL		676	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº 3.2

b. Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SECTOR	Paute/Paute Centro	364	53,85
	El Cabo	69	10,21
	Plaza 10 de Agosto	8	1,18
	Vía a Paute	3	0,44
	Zhumir	93	13,76
	Uzhupud	14	2,07
	La Playa	32	4,73
	La Higuera	60	8,88
MERCADOS	Mercado/Mercado 26 de febrero	5	0,74
	Mercado San José	1	0,15
	San Juan Pamba	1	0,15
N/SC	N/SC	26	3,85
TOTAL		676	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento/ Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº3.3

c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Asadero La Delicia/ La Delicia/Pollería La Delicia	72	10,65
Plaza 10 Agosto	69	10,21
Restaurante El Corvel	66	9,76
Mercado / Mercado 26 Febrero	66	9,76
Mercado San José	47	6,95
Hortencia Banegas	45	6,66
Asadero Viky	40	5,92
Mila Orellana	38	5,62
Pancha Saca	28	4,14
N/SC	28	4,14
Esther León	27	3,99
Rosa Inga	21	3,11
Rebeca Pérez	20	2,96
Hostería Uzhupud	15	2,22
Famliá.Once	15	2,22
El Chozon.Forastero	14	2,07
Ensalada.frutas.Zhumir/puestos.frutas	13	1,92
Doña María	12	1,78
Nancy Castro	12	1,78
Plaza Concha Acústica	9	1,33

Dulcería La Delicia	6	0,89
Todos	4	0,59
Concha Acústica	3	0,44
Casa	1	0,15
Asaderos.todos	1	0,15
Destilería zhumir	1	0,15
Hostería San Juan Pamba	1	0,15
Rosa Viri	1	0,15
Zhumir	1	0,15
TOTAL	676	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento/ Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº 3.4

Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA COMSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
HORNEADOS	Hornado/lechón ó chancho hornado	Sector/ Mercados	Plaza 10 Agosto/Mercado 26 Febr./Paute Centro/Zhumir/El Cabo.	Chozón Forestero/Rebeca Perez/Nancy Castro/Esther León/Pancha Saca/Mercado San José/Palaza 10 Agosto.
SOPAS	Locro papas/locro pauteño/sopa .papas	Sector	Vía a Paute/Paute Centro/Uzhupud/La Higuera/San Juan Pamba/Zhumir	Asadero Viky/ Mercado 26 Febrero/Rest. El Corvel/Host. San Juan/Hortencia Vanegas/Host. Uzhupud/Mila Orellana/Pollería La Delicia.
	Sopa arroz de cebada	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Sopa de habas	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Sopa coles con quesillo/sopa.quesillo	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Sopa de arroz	Sector	Zhumir	Pollería La Delicia
	Sopa de porotos/locro de porotos	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Sopa de sambo	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Sopa de acelgas	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Sopa de avena	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Sopa de navos	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
Locro habas tiernas	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero	
ASADOS	Pollos asados/ a la brasa/pollo hornado	Sector	La Higuera/Zhumir/El Cabo/Paute Centro	Plaza 10Agosto/Pollería La Delicia/Hortencia Vanegas/Asdr. Viky/Fmlia. Once/Chozón Forastero/Rebeca Perez/Rosa Viri.
	Chancho barbosa	Sector	EL Cabo/Paute Centro/Zhumir	Fmlia. Once/Chozón Forastero/Plaza 10 Agosto/Rebeca Perez/Esther León/Mercado

	Cascaritas	Sector	Paute Centro/Plaza 10 Agosto/Zhumir.	Esther León/Hortencia Vanegas/Plaza 10 Agosto/Pancha Saca/Pollería La Delicia.
	Cuy asado	Sector	Zhumir/EL Cabo/La Higuera	Hortencia Vanegas/Fmlia. Once/Pollería La Delicia/Asdr. Viky/
	Plato Pauteño	Sector	Paute Centro/Uzhupud	Host. Uzhupud/Plaza 10 Agosto/Rest. Corvel
	Carnes asadas	Sector	Zhumir/EL Cabo/Paute Centro	Asdr. Viky/Rest. EL Corvel/Pollería La Delicia/
	Morcillas	Sector	Zhumir/Paute Centro	Pollería La Delicia/Esther León/Mercado 26 Febrero
	Asado res y cerdo	Sector	Zhumir	Chozón Forastero.
	Chuleta asada.menestra	Sector	Paute Centro	Rest. El Corvel
BEBIDAS FRÍAS	Mapanagua	Sector	Paute Centro/Zhumir	Ensalada Frutas Zhumir/Mila Orellana/Pancha Saca
	Yaguana	Sector	La Playa/Paute Centro	Mila Orellana/Rosa Inga
	Compuesto aguardiente/guarapo	Sector	Zhumir	Ensalada Frutas Zhumir
	Chicha de Jora	Sector	Paute Centro	Mila Orellana
	Zhumir.aguardiente	Sector	Zhumir	Destilería Zhumir
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	Sector	Zhumir	Chozón Forastero.
	Morocho con pan de trigo	Sector	Paute Centro	Mercado San José
ENTREMESES	Tortillas/tortillas.maíz/choclo/trigo	Sector	La Playa/Zhumir	Doña María/Pollería La Delicia
	Chiviles	Sector	Paute Centro	Mercado / El Corvel
	Empanada de viento	Sector	Paute Centro/Uzhupud	Plaza 10 Agosto/Host. Uzhupud/Mercado 26 Febrero.
	Humitas	Sector	Paute Centro	Rest. El Corvel
	Sancocho	Sector	La Higuera/Paute Centro	Pollería La Delicia/Pancha Saca/Plaza 10 Agosto/Hortencia Vanegas/Esther León/Mercado 26 Febrero

CALDOS				
	Caldo de gallina	Sector	La Higuera/El Cabo	Asdr. Viky/Pollería La Delicia/Hortencia Vanegas
	Consomé de pollo	Sector	Zhumir/EL Cabo/Vía a Paute	Pollería La Delicia/Asdr. Viky/Rebeca Perez
	Caldo de patas	Sector	Zhumir /Paute Centro/La Higuera	Hortencia Vanegas/Plaza 10 Agosto/Pollería La Delicia
	Caldo cuy	Sector	La Higuera	Pollería La Delicia
	Aguado de pollo	Sector	Zhumir	Pollería La Delicia
FRITOS	Llapingachos	Sector/Mercados	Mercado 26 Febrero/Zhumir/Paute Centro	Chozón Forastero/Esther león/Mercado /Pancha Saca.
	Fritada	Sector	Plaza 10 Agosto/Paute Centro	Pancha Saca/Esther León
	Maíz tostado/Con fritada	Sector	Paute Centro/La Higuera	Hortencia Vanegas/Mercado San José
	Papas con cuero	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Papas chauchas	Sector	Paute Centro/EL Cabo	Mercado San José/Asdr. Viky
	Mote pillo	Sector	Paute Centro/EL Cabo	Plaza 10 Agosto/Asdr. Viky
	Mote sucio	Sector	EL Cabo	Asdr. Viky
Papas sucias	Sector	Paute centro	Pancha Saca	
MARISCOS	Tucha pauteña	Sector	Paute Centro/Uzhupud	Rest. EL Corvel/Host. Uzhupud/Mercado/Chozón Forastero
	Corvina criolla	Sector	Uzhupud	Host. Uzhupud
	Ceviche	Sector	Paute Centro	Rest. El Corvel
ESTOFADOS	Seco de gallina /seco de pollo	Sector	La Higuera/Paute Centro/El Cabo	Hortencia Vanegas/Plaza 10 Agosto/Asdr. Viky
	Seco de chivo	Sector/Mercados	Paute Centro/Mercado San José	Plaza 10 Agosto/Todos
	Cuy estofado	Sector	Zhumir	Pollería la Delicia
	Seco de carne	Sector	Paute Centro	Plaza 10 Agosto
ENSALADAS FRÍAS	Ensalada de frutas	Sector	Zhumir	Ensalada Frutas Zhumir

ENSALADAS CALIENTES	Habas con queso	Sector	Paute Centro	Mercado San José
	Choclos cocinados	Sector	Zhumir	Pollería La Delicia
POSTRES	Melcochas	NSC	NSC	NSC
	Dulce de Higo	NSC	NSC	NSC
	Dulce de piña	Sector	Uzhupud	Host. Uzhupud
	Dulce de saxuma	Sector	Paute Centro	Casa
	Buñuelos con miel	Sector	Uzhupud	Host. Uzhupud
	Miel de caña	Sector	Paute Centro	Zhumir
ARROZ	Arroz con poroto	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Arroz con lenteja	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Arroz con arvejas	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Arroz con pollo	Sector	Zhumir	Pollería La Delicia
	Arroz con carne	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Arroz con menestra	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Arroz papas.cuy	Sector	Zhumir	Pollería La Delicia
HELADOS	Helado de aguacate	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
	Helado de chirimoya	Sector	Paute Centro	Mercado 26 Febrero
N/SC	N/SC	NSC	NSC	NSC

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento/ Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº 4.1

2. Cuales son los platos/bebidas/postres/, que conoce usted, que son propios de este sector.

a. Nombre del plato /bebida postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS	Aguardiente/Guarapo	13	3,13
	Yaguana	13	3,13
	Jugo chirimoya	1	0,24
	Ensalada de frutas	7	1,68
	Mapanagua	31	7,45
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	1	0,24
ASADOS	Chancho a la barbosa	25	6,01
	Cuy asado/arroz con cuy	22	5,29
	Carne asada/menestra	2	0,48
	Chuleta asada/menestra	2	0,48
	Plato Pauteño	10	2,40
	Pollos a la brasa/Asados	49	11,78
		Hornado/Asado/lechón.mote/choclo/llapingachos	92
HORNEADOS			
TORTILLAS	Tortillas/tortillas.maíz/choclo/trigo	25	6,01
FRITURAS	Fritada	2	0,48
	Mote sucio	2	0,48
	Cascaritas/con mote	12	2,88
CALDOS	Caldo de patas	7	1,68
	Sancocho	8	1,92
SOPAS	locro pauteño	46	11,06
	Papas con cuero	2	0,48
ESTOFADOS	Seco de gallina /seco de pollo	16	3,85
	Cuy estofado	2	0,48
MARISCOS	Corvina criolla	2	0,48
	Tucha pauteña	18	4,33
	Dulce de Alvaricoque	1	0,24
POSTRES	Dulce de Higo	1	0,24
	Dulce de Durazno	2	0,48
	Quesillo con miel	1	0,24
ENTREMESSES	Empanadas de viento	1	0,24
TOTAL		416	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº 4.2

b. Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SECTOR	Paute/Paute Centro	184	44,23
	El Cabo	64	15,38
	Plaza 10 de Agosto	4	0,96
	Restaurant El Corvel	6	1,44
	Vía a paute	1	0,24
	Uzhupud	10	2,40
	La Playa	30	7,21
	La Higuera	28	6,73
	Zhumir	84	20,19
RESTAURANTE	San Juan Pamba	5	1,20
TOTAL		416	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº 4.3

c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Plaza 10 Agosto	68	16,35
Asadero La Delicia/ La Delicia/Pollería La Delicia	41	9,86
Restaurante El Corvel/El Corvel	37	8,89
Asadero /Restaurat Viky	32	7,69
Milla Orellana	28	6,73
Hortencia Banegas	24	5,77
Doña María	22	5,29
El Chozon.Forastero	20	4,81
Ensalada.frutas.Zhumir/puestos.frutas	20	4,81
Rebeca Pérez	19	4,57
Pancha Saca	15	3,61
Hostería Uzhupud	13	3,13
Esther León	12	2,88
Familia Once	11	2,64
Nancy Castro	11	2,64
Rosa Inga	11	2,64
Mercado / Mercado 26 Febrero	9	2,16
Hostería San Juan Pamba	5	1,20
Plaza Concha Acústica/Concha Acústica	5	1,20
Zhumir/sector Zhumir todos	5	1,20
Mercado San José	3	0,72
Comida típica/frente canchas voleyball	1	0,24

Destilería zhumir	1	0,24
Orrillas Panamericana	1	0,24
La Higuera	1	0,24
Rosa Viri	1	0,24
TOTAL	416	100,00

Tabla N° 4.4

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
BEBIDAS FRIAS	Yaguana	SECTOR/PERSONAS/RESTAURAN	La Playa/Paute Centro/Zhumir	Ensalada.frutas.zhumir/Rosa Inga/Mila Orellana
	Jugo Chirimoya	MERCADO	Paute Centro	Mercado 26 de Febrero
	Mapanagua	SECTOR/PERSONAS/ RESTAURANT	Paute Centro/Zhumir /El Cabo	Ensalada.frutas.zhumir/Destilería Zhumir/Mila Orellana/Esther León
	Ensalada de Frutas	SECTOR	Zhumir	Ensalada.frutas.zhumir/Orillas.Panamericana
	Aguardiente/Guarapo/Compuesto	Restaurant/Sector	Zhumir/Paute Centro	Ensalada de Frutas.Zhumir/Mila Orellana/Puestos venta frutas
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	SECTOR	Zhumir/Paute Centro	Puestos de Frutas
HORNEADOS	Hornado/lechón hornado	SECTOR/RESTAURANT/ PLAZA/PERSONAS	Paute Centro/El Cabo/Plaza 10 Agosto/Zhumir/El Cabo	Plaza 10 Agosto/Mercado 26.Febrero/Mercado San José/Chozón.Forastero/Nancy Castro/Pancha Saca/Concha Acústica/Asadero Viky/Rebeca Pérez/El Corvel
TORTILLAS	Tortillas/Tortillas de maíz	PERSONAS/RESTAURANT	La Playa /Zhumir/Paute Centro	Doña María/La Delicia
ASADOS	Cuy asado con papas/arroz	SECTOR/RESTAURANT	Zhumir/El Cabo/La Higuera/Paute Centro	Hortencia Banegas/Pollería.Asadero.La Delicia/Asadero Viky/Fmlia.Once/Plaza Concha Acústica
	Pollos asados/ a la brasa/pollo hornado	SECTOR/PERSONAS/RESTAURANT	El Cabo/La Higuera/Zhumir/Paute Centro	Pollería La Delicia/Chozón del Forastero/Asadero Viky/Plaza 10 Agosto/Fmlia.Once/Hortencia Banegas/Rosa Viri/Concha Acústica
	Chancho barbosa	SECTOR	Zhumir/Paute Centro/El Cabo/La Higuera	Chozón del Forastero/Rebeca Pérez/Esther León/Pancha Saca/Fmlia Once
	Cascaritas	SECTOR	Paute Centro/El Cabo	Plaza 10 Agosto/Rebeca Pérez/Pancha Saca/Mercado 26.Febrero
	Plato Pauteño	SECTOR/RESTAURANT	Paute Centro/El Cabo/ Zhumir/San Juan Pamba	Hostería Uzhupud/Hostería San J.Pamba/Asadero Viky/Plaza 10 Agosto/El Corvel

	Carne asada con menestra	Sector/Restaurant	Zhumir/Paute Centro	El Corvel/La Delicia
	Chuleta asada/menestra	MERCADO/RESTAURANT	Paute Centro/Uzhupud	Chozón del Forastero/Pancha Saca/El Corvel
FRITURAS	Fritada	PERSONAS	Paute Centro	Esther León
	Mote sucio	PERSONAS	El Cabo	Rebeca Pérez
POSTRES	Dulce de alvaricoque	RESTAURANT	San Juan Pamba	Hostería San J.Pamba
	Dulce de Higo	RESTAURANT	San Juan Pamba	Hostería San J.Pamba
	Dulce de Durazno	PERSONAS	La Playa	Rosa Inga
	Quesillo con miel	RESTAURANT	Uzhupud	Hostería Uzhupud
CALDOS	Caldo de patas	SECTOR/PLAZA/RESTAURANT	Zhumir/La Higuera/Paute Centro	Plaza Concha Acústica/La Higuera/
SOPAS	Locro pauteño	SECTOR/RESTAURANT	Paute Centro/San Juan Pamba/Uzhupud	Hostería Uzhupud/Hostería San J.Pamba/El Corvel/Plaza 10 Agosto/Pollería La Delicia
	Sancocho	SECTOR/MERCADO/RESTAURANT/PLAZA	La Higuera/Paute Centro	Comida típica/ frente a la cancha de voleyball/Esther León/Pancha Saca/Hortencia Banegas
ESTOFADO	Cuy estofado	RESTAURANT	Zhumir	Asadero La Delicia
	Papas con cuero	PERSONAS	La Higuera	Esther León
	Seco de gallina criolla	PERSONAS/RESTAURANT	Zhumir /La Higuera/Paute Centro	La Delicia/Hortencia Banegas/Asadero Viky/El Corvel
	Empanadas de viento	MERCADO	Paute Centro	Mercado 26 de Febrero
MARISCOS	Corvina criolla	Restaurante/Sector	Uzhupud	Hostería Uzhupud
	Trucha Pauteña	RESTAURANT	Paute Centro/Restaurant El Corvel	Restaurant El Corvel/El Corvel

Tabla Nº 5.1

2. Cuales son los platos/bebidas/postres/, que conoce usted, que son propios de este sector.

a. Nombre del plato /bebida postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRIAS	Aguardiente/Guarapo	31	7,54
	Mapanagua	7	1,70
	Yaguana	29	7,06
	Mistela	1	0,24
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	2	0,49
ASADOS	Morocho	2	0,49
	Chanco a la barbosa	21	5,11
	Cuy asado/arroz con cuy	22	5,35
	Carne asada/menestra	6	1,46
	Chuleta asada/menestra	2	0,49
	Plato Pauteño	13	3,16
	Cascaritas/con mote	5	1,22
	Pollos a la brasa/Asados/	30	7,30
	Hornado/Asado/lechón.mote/choclo/llapingachos	94	22,87
	Tortillas	Tortillas/tortillas.maíz/choclo/trigo	25
ENTREMESSES	Empanadas de viento	9	2,19
FRITURAS	Morcillas	1	0,24
	Mote sucio	1	0,24
	Llapingachos	3	0,73
CALDOS	Consomé de pollo	1	0,24
	Sancocho	6	1,46
	Caldo gallina runa/criolla	3	0,73
	Caldo de patas	11	2,68
SOPAS	locro pauteño	32	7,79
VICERAS	Guatita/guatita criolla	2	0,49
ENSALADAS FRIAS	Ensaladas frutas	9	2,19
ENSALADAS CALIENTES	Choclo cocinado	2	0,49
ESTOFADOS	Seco de gallina /seco de pollo	20	4,87
MARISCOS	Corvina criolla	5	1,22
	Encebollado	1	0,24
	Trucha Pauteña	11	2,68
POSTRES	Dulce de Abaricoque	1	0,24
	Helados	1	0,24
SALSAS	Pepa de ají	2	0,49
TOTAL		411	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento Yovana Guncay Ríos

Tabla No.5.2

b. Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
	Paute/Paute Centro	175	42,58
	El Cabo	39	9,49
SECTOR	Plaza 10 de Agosto	10	2,43
	Vía a paute	3	0,73
	Uzhupud	22	5,35
	La Playa	45	10,95
	La Higuera	38	9,25
	Panamericana	2	0,49
	Zhumir	70	17,03
RESTAURANTE	Plaza Concha Acústica	2	0,49
	San Juan Pamba	4	0,97
	N/SC	1	0,24
TOTAL		411	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento Yovana Guncay Ríos

Tabla Nº 5.3

c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Plaza 10 Agosto	59	14,36
Restaurante El Corvel/El Corvel	39	9,49
Hortencia Banegas	33	8,03
Asadero La Delicia/ La Delicia/Pollería La Delicia	30	7,30
Ensalada.frutas.Zhumir/puestos.frutas	24	5,84
Doña María	24	5,84
Rosa Inga	24	5,84
Hostería Uzhupud	22	5,35
Milla Orellana	22	5,35
Nancy Castro	19	4,62
Mercado / Mercado 26 Febrero	17	4,14
Asadero Viky	15	3,65
Rebeca Pérez	14	3,41
El Chozón del Forastero	13	3,16
Pancha Saca	12	2,92
N/SC	10	2,43
Familia Once	8	1,95
Hostería San Juan Pamba	4	0,97
Plaza Concha Acústica/Concha Acústica	4	0,97

Mercado San José	3	0,73
Lolita Viri	3	0,73
Rosa Viri	3	0,73
Esther León	2	0,49
María Once	2	0,49
La Higuera	2	0,49
Todos	2	0,49
Asadero El Cabo	1	0,24
TOTAL	411	100,00

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento Yovana Guncay Ríos

Tabla No. 5.4
Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
BEBIDAS FRIAS BEBIDAS CALIENTES	Yaguana	SECTOR/PERSONAS/RESTAURANT	La Playa/Paute Centro/Zhumir	Rosa Inga/Mila Orellana/Ensaladas.Frutas.Zhumir
	Mistela	SECTOR	Zhumir	Puestos de frutas
	Mapanagua	SECTOR	Paute Centro/Zhumir	Mila Orellana/Ensalada de Frutas/Todos/N/SC
	Ensalada de Frutas	SECTOR	Zhumir/Panamericana	Ensalada.Frutas.Zhumir/puestos de frutas/todos/N/SC
	Aguardiente/Guarapo/Compuesto	Restaurant/SECTOR/Personas	Zhumir/Paute Centro	Pollería La Delicia
	Morocho	SECTOR/ RESTAURANT	Vía a Paute/Paute Centro/Zhumir/Mercado	Mercado 26 Febrero/Pollería La Delicia/Chozón del Forastero/
	Canelazo	SECTOR	PAUTE CENTRO/Panamericana	Chozón del Forastero/Puestos de Frutas
HORNEADOS	Hornado/lechón hornado	SECTOR/RESTAURANT/PLAZA/PERSONAS	Paute Centro/El Cabo/Plaza 10 Agosto/	Plaza 10 Agosto//Nancy Castro/Pancha Saca/Mercado 26.Febrero/Esther León/Rosa Inga/Esther León/Rebeca Pérez
TORTILLAS	Tortillas/Tortillas de maíz	PERSONAS	La Playa /Zhumir	Doña María
ASADOS	Cuy asado con papas	SECTOR	Zhumir/El Cabo/N/SC	Pollería La Delicia/Asadero Viky/Fmlia.Once/Rosa Viri
	Pollos asados/ a la brasa/pollo hornado	SECTOR/PERSONAS/RESTAURANT	El Cabo/La Higuera/Zhumir/Paute Centro	Hortencia Banegas/Pollería La Delicia/Asadero Viky/Fmlia.Once/Nancy Castro
	Chancho barbosa	SECTOR	Zhumir/Paute Centro/ El Cabo	Rebeca Pérez/Chozón del Forastero/María Once/
	Cascaritas	SECTOR	Paute Centro/Zhumir/ El Cabo	Pancha Saca/Rebeca Pérez
	Plato Pauteño	SECTOR/ RESTAURANT	Paute Centro/Plaza 10 Agosto	ensalada.Frutas.Zhumir/puestos de frutas/todos/N/SC

	Carne asada con menestra	Sector/Restaurant/Plaza/Personas	Zhumir/El Cabo/Paute Centro	Chozón del Forastero/Asadero Viky/El Corvel
	Chuleta asada/menestra	MERCADO/ RESTAURANT	Paute Centro/Uzhupud	Chozón del Forastero/El Corvel/Plaza 10 agosto/N/SC
FRITURAS	Llapingachos	PERSONAS/PLAZA	Paute Centro	Plaza 10 Agosto/Pancha Saca
	Mote sucio	PERSONAS/ MERCADO	Paute Centro	Plaza 10 Agosto
	Morcillas	SECTOR/PLAZA	Paute Centro	Plaza 10 de Agosto
POSTRES	Dulce de alvaricoque	RESTAURANT	San Juan Pamba	Hostería San J.Pamba
	Helado de casa	RESTAURANT	Uzhupud	Hostería Uzhupud
CALDOS	Caldo de gallina/ criolla	SECTOR	La Higuera/Zhumir	Hortencia Bengas
	Caldo de patas	SECTOR/PLAZA/ RESTAURANT	Zhumir/La Higuera/Paute Centro	Hortencia Banegas/Plaza 10 Agosto/Mercado San José/Chozón del Forastero/Asadero Viky
	Consomé de pollo	SECTOR	Vía a Paute	Chozón del Forastero/Asadero Viky
SOPAS	Locro papás/locro pauteño	SECTOR/RESTAURANT	Paute Centro/San Juan Pamba/Uzhupud	El Corvel/Hostería Uzhupud/Plaza 10 Agosto/ N/SC
	Sancocho	SECTOR/MERCADO/RESTAURANT/PLAZA	La Higuera/Paute Centro	Hortencia Banegas/Esther León
ESTOFADO	Seco de gallina criolla	PERSONAS	Uzhupud/Zhumir /La Higuera	Hortencia Banegas/Lolita Viri/N/SC/La Higuera
ENTREMESSES	Choclos cocinados	Restaurante	Vía a Paute/ la Higuera	Pollería La Delicia
	Empanadas de viento	MERCADO/PLAZA/RESTAURANT	Paute Centro/Uzhupud	Mercado 26 de Febrero/Hostería Uzhupud/Plaza 10 Agosto
	Mote sucio	PLAZA	Paute Centro	Plaza 10 Agosto
ENCEBOLLADOS	Encebollado	PLAZA	Paute Centro	Plaza 10 Agosto
MARISCOS	Corvina criolla	Restaurante/Sector	Hostería San Juan Pamba/Uzhupud	Hostería San Juan Pamba/Hostería Uzhupud
	Trucha Paute	RESTAURANT	Paute Centro	El Corvel
VICERAS	Guatita	MERCADO/PERSONAS	Paute Centro/La Higuera	Mercado/Hortencia Banegas
SALSAS	pepa de ají	MERCADO	Paute Centro	Plaza 10 Agosto

Fuente: Investigación de campo Cantón Paute.

Autores: Lourdes Crespo Sarmiento /Yovana Guncay Ríos

