

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja



ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA
MODALIDAD DE ESTUDIOS ABIERTA Y A DISTANCIA

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR LOS
RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL
CANTÓN ZAPOTILLO PROVINCIA DE
LOJA.**

*Tesis previa a la obtención del título de
Ingeniería en Administración Turística y Hotelera*

AUTORA:

Katherine Luisa Astudillo Balandin

DIRECTORA DE TESIS:

Ing. Patricia Armijos Maurad

Centro Universitario Loja

2010

Loja, 05 de Julio del 2010

Ing. Patricia Armijos Maurad

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

Que la presente investigación, previa a la obtención del título de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera, realizada por: Katherine Luisa Astudillo Balandin, ha cumplido con los requisitos y aspectos reglamentarios para ser aceptada por el Consejo Académico de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja.

Por esta razón autorizo su presentación.

.....

Ing. Patricia Armijos Armijos Maurad

DIRECTORA DE TESIS

AUTORÍA

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

.....

Katherine Luisa Astudillo Balandin

DEDICATORIA

Dedico este trabajo investigativo a mi familia que me ha apoyado incondicionalmente en cada momento de esta carrera.

A mí amado hijo Sebastián que con su amor me ha servido de impulso para seguir adelante y poder ser un buen ejemplo para él en su futuro.

A mí amado esposo Cristian por su apoyo constante y desinteresado que ha estado conmigo en todos estos momentos.

A Dios que con su divina misericordia me ha dado la claridad para seguir adelante y poder culminar con éxito esta meta.

Katherine Luisa Astudillo Balandin

AGRADECIMIENTO

Al concluir la presente investigación, fruto del esfuerzo y sacrificio, quiero llegar con un perdurable agradecimiento a mi familia en especial a mi esposo y mi hijo que son la principal razón de todos los esfuerzos dedicados a esta investigación.

Agradezco a los profesores y autoridades de la Universidad Técnica Particular de Loja en especial a la Escuela de Hotelería y Turismo por los conocimientos impartidos durante toda mi carrera.

Un agradecimiento especial a la Ing. Patricia Armijos Directora de tesis, quien con su apoyo y orientación supo dirigir esta investigación para poder culminarla con éxito.

La Autora

CONTRATO DE SECCION DE DERECHOS

Yo, Katherine Luisa Astudillo Balandin, declaro ser autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del At. 67 del Estado Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte4 pertinente textualmente dice: **“Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que realice a través o con el apoyo financiero, académico e institucional (operativo) de la Universidad”**.

Katherine Luisa Astudillo Balandin

AUTORA

ÍNDICE DE CONTENIDO

Certificación	I
Autoría	II
Dedicatoria	III
Agradecimiento	IV
Contrato de Cesión de Derechos	V
Índice de contenido	VI
Resumen	X
Introducción	XIII
Objetivos	XIV

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN	1
1.1 Situación geografía	1
1.2 Aspectos demográficos	2
1.2.1 Indicadores de salud	3
1.2.2 Indicadores educacionales	5
1.2.3 Migración interna y externa	7
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	9
1.3 Análisis de la vivienda	11
1.4 Situación política y administrativa	12
1.5 Sector productivo primario	13
1.5.1 Agricultura	14
1.5.2 Ganadería	15
1.5.3 Producción y rendimiento	16
1.5.4 Asistencia técnica	16
1.5.5 Comercialización y consumo	17



CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN ZAPOTILLO

1.1 Situación geografía

El cantón Zapotillo se encuentra ubicado en el extremo sur – occidental, a unos 240 km aproximadamente de la ciudad de Loja, limita al norte sur y Oeste con el Perú y este con los cantones: Macará, Celica, Pindal y Puyango. Su clima es subtropical oscila entre 25° y 30° C.

Gráfico 1 Provincias de Loja (Zapotillo)



Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Zapotillo 2002.

El cantón Zapotillo cuenta con 12.800 habitantes. Su extensión es de: 1.220Km².

División política: 1 parroquia urbana, 4 parroquias rurales y 69 barrios

Parroquias urbanas: Zapotillo

Parroquias rurales: Cazaderos, Garzarreal, Limones, Paletillas y Bolaspamba

Zapotillo cuyo nombre se debe a la cantidad de árboles de zapote encontrados en la colonización de los españoles.

1.2 Aspectos demográficos

“La población del cantón Zapotillo, según el Censo del 2001, representa el 2.7% del total de la provincia de Loja; ha crecido en el último periodo intercensal 1990-2001, a un ritmo de crecimiento del 0.6% promedio anual. El 83% de su población reside en el área rural; se caracteriza por ser una población joven, ya que el 46.3%, son menores de 20 años.”¹

Tabla 1. Aspectos demográficos

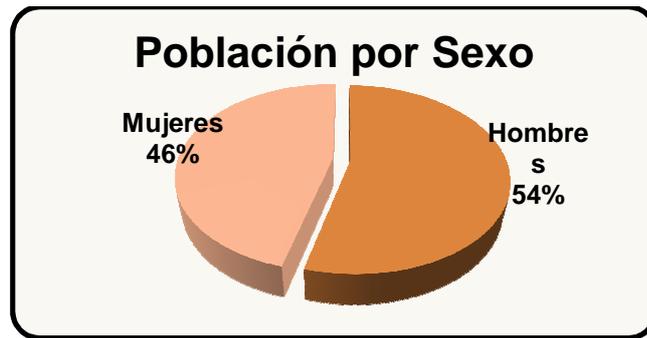
Parroquia	Hombres	Mujeres	Total
Zapotillo	5.955	4.955	10.950
Área urbana	933	924	1.867
Periferia	1.236	779	2.018
Cazaderos	949	788	1.737
Área urbana	155	146	302
Periferia	794	641	1.435
Garzareal	721	696	1.481
Área urbana	64	76	140
Periferia	1.341	620	1.341
Limones	734	635	1.369
Área urbana	110	106	216
Periferia	624	529	1.153
Paletillas	1.303	1.176	2.479
Área urbana	134	115	249
Periferia	1.169	1.061	2.230

Fuente. Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Zapotillo 2002.

De acuerdo al censo del Instituto Nacional de Estadística y Censos del año 2001, en el gráfico N° 2 se puede observar a la población de acuerdo al sexo, obteniendo un 54% de hombres y un 46% de mujeres.

¹ Instituto Nacional de Estadística y Censos año 2001.

Gráfico 2. Población del Cantón Zapotillo por Sexo.



Fuente: El Instituto Nacional de Estadística y Censos año 2001.

1.2.1 Indicadores de salud

La salud en el cantón Zapotillo adolece de un serio déficit que perjudica el ejercicio de los derechos de los usuarios.

En 1961 el Ministerio de Salud Pública (**MSP**) crea el puesto de Salud de Zapotillo, en 1965 se designa el Primer Médico tratante, en 1994 se estructura como AREA No. 13 y en el año 2000 se realiza la descentralización del área de salud como un logro del Comité de Gestión Local del cantón.

Tabla 2 Unidades Operativas de Salud

Unidades Operativas	Comunidad	Parroquias
Centro de Salud del MSP Dispensario médico municipal	Zapotillo	Zapotillo
Subcentro de Salud del MSP	Cazaderos Paletilla Mangahurco	Cazaderos Paletilla
Puesto de Salud del MSP	Progreso	Cazaderos
Dispensario del Seguro Social Campesino	Limonos Bolaspamba Ceiba Grande	Limonos Cazaderos Zapotillo

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Zapotillo 2002.

La disponibilidad del personal médico está bajo la jurisdicción del Ministerio de Salud Pública (**MSP**) y el Seguro Social Campesino (**SSC**). En la cabecera cantonal, la Municipalidad dispone de un Dispensario Médico. Estos centros proporcionan atención a un total de 10.950 habitantes.

Existe 1 médico por cada 1.216 habitantes. Un Odontólogo para toda la población. Una enfermera por cada 3623 habitantes. Un auxiliar de Enfermería por cada 1359 habitantes. A continuación se detalla en el cuadro N° 3.



Tabla 3 Personal Médico por cada 1000 Habitantes.

Unidades de Salud MSP/DSSC	Médicos	Odontólogos	Enfermeras	Auxiliar de Enfermería	Otros Empleados Sanitarios Administrativos	Total
Zapotillo	1 – 1 **	1**	1**	1	3	8
Paletilla	1	-	1**	1	-	3
Cazaderos	1 **	-	-	1	-	2
Mangahurco	1**	-	1**	1	-	3
Progreso	-	-	-	1	-	1
• Ceiba Grande	1*	-	-	1	-	2
• Limones	-	-	-	1	-	1
• Bolaspamba	1*	-	-	1	-	2
Total	7	1	3	8	3	22

- Dispensarios del Seguro Social Campesino

- * Medico Itinerante
- ** Año de Salud Rural

Fuente: Departamento de estadísticas del Ministerio de Salud Publica Año 2002

El cantón Zapotillo (Hasta finales del 2001) cuenta con un promedio anual de morbilidad de 334 por cada mil habitantes, cuyo porcentaje se distribuye en un área urbana con un promedio anual del 40,5% constituyéndose en uno de los cantones con el mayor índice de morbilidad en la provincia de Loja y más aun en todo territorio Ecuatoriano. Las principales causas de esto son las siguientes:

- ✓ Falta de preparación de la población.
- ✓ La carencia de servicios básicos.
- ✓ La escasa atención de los servicios médicos de salud.
- ✓ La escasa cobertura de la mayoría de la población especialmente rural.
- ✓ Falta de cisternas de eliminación de excretas.

Tabla 4 Causas de Mortalidad

Causas de Mortalidad	Número	Porcentaje
Infarto	3	30%
Suicidio arma de fuego	2	20%
Eclampsia	1	10%
Shock hipolemico	1	10%
CA. Pulmón	1	10%
Hemorragia Cerebral	1	10%
Ulcera	1	10%
Total	10	100%

Fuente: Archivo Registro Civil

La infraestructura de salud es insuficiente, así como el equipamiento que es muy escaso e incluso inexistente en algunos casos, lo que unido a la carencia del personal médico calificado no permite una buena atención de salud a los habitantes

de este sector; por tal razón se desarrolla una serie de enfermedades y entre las más comunes se detalla a continuación:

Tabla 5. Enfermedades más Comunes

Patología	Número de casos	Tasa incidencia
IRA (Infección Respiratoria Aguda)	1599	135,0
Parasitosis	920	81,7
EDA (Enfermedad diarreica aguda)	580	51,5
IVU (Infección de vías Urinarias)	420	37,3
Piodermitis	340	30,3
Cefalea Tensional	200	17,8
Lumbociatica	120	10,7
Neuralgia	60	8,0
Artritis Reumática	80	7,1
Paludismo	49	44.34
HTA (Hipertensión Arterial)	22	19.91
Hepatitis Vírica	12	10.86

Fuente: Departamento de Estadística de la DPST y Área de Salud # 13 del Cantón Zapotillo 2002.

1.2.2 Indicadores educacionales

Al realizar un análisis de la situación del sector Educativo tanto urbano como rural del cantón Zapotillo se puede estimar que existe una buena cobertura, faltando el criterio de los maestros de las escuelas de comunidades como: Hacienda Vieja de la parroquia Cazaderos y Corregidor de la parroquia Limones.

El Cantón cuenta con los cuatro niveles educativos que son: pre-primario, primario, medio y superior, este último de modalidad a distancia bajo la dirección de la Universidad Técnica de Cotopaxi, a la que convergen estudiantes de diferentes barrios y parroquias del cantón.

Todas las parroquias cuentan con el nivel Pre-primario, en el nivel primario se cuenta con 69 planteles educativos, de los cuales 49 son unidocentes.

Niveles Educativos.- En el nivel Medio, el cantón Zapotillo cuenta con 4 establecimientos, en la ciudad de Zapotillo funcionan dos planteles uno fiscal y otro fisco misional bajo la dirección de la Confederación de Establecimientos de Educación Católica del Ecuador (**CONFEDEC**) y de modalidad a distancia.



De los 463 alumnos, el 69% asisten al colegio Técnico Nacional Zapotillo, los 45 docentes de este nivel educativo se encuentran distribuidos de la siguiente manera por parroquias: el 44% en Zapotillo, 29% en Cazaderos y 27% en Paletillas.

La educación Superior en el cantón Zapotillo tiene la modalidad a distancia cuenta con una población estudiantil de 32 alumnos en las especialidades de Educación Básica, Contabilidad y Cómputo; con asesoramiento de 6 catedráticos.

Tabla 6 Niveles Educativos

		Zapotillo	Paletillas	Cazaderos	Limones	Garzareal	Total	%
Primario	Matriculados	687	475	328	211	293	1994	100
	Promovidos	643	437	319	195	271	1865	94
	No promovidos	18	11	7	9	9	54	3
	Desertores	16	27	4	7	13	67	3
Medio	Matriculados	320	60	60	23	0	463	100
	Promovidos	248	47	53	20	0	368	54
	No Promovidos	45	8	1	0	0	54	11,66
	Desertores	27	5	6	3	0	41	8,86

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Zapotillo 2002.

En la cabecera cantonal el número de estudiantes No Promovidos y Desertores es elevado en los niveles educativos de primaria y media. En lo relacionado a los No Promovidos se puede apreciar que en la parroquia Zapotillo existe el mayor número de repetidores de año en los dos niveles educativos; en lo concerniente a la deserción escolar se puede apreciar que existe un gran número de alumnos de Paletillas, Zapotillo y Garzareal que han abandonado sus estudios.

Tabla 7: Tasas de Analfabetismo y Alfabetismo por Sexo y Áreas.

Tasas de Analfabetismo y Alfabetismo por Sexo y Áreas				
	Sexos	Área		
		Urbana	Rural	Total
Alfabeta	Hombres	499	2679	3178
	Mujeres	155	373	528
	Ambos	654	3052	3706
Analfabeta	Hombres	13	294	307
	Mujeres	8	45	53
	Ambos	21	339	360
Totales	Hombres	512	2979	3491
	Mujeres	163	418	581
	Ambos	675	3397	4072

Fuente: INEC, VI Censo Población y Vivienda 2001.



Como se puede observar en el cuadro anterior, **3706** habitantes, son alfabetos o poseen por lo menos algún nivel de instrucción (saben leer y escribir), de los cuales 654 corresponden al área urbana y 3052 al área rural.

En lo que corresponde al grado de analfabetismo, **360** habitantes son analfabetos, concentrándose un 95.7% de analfabetismo en el área rural y tan solo un 4.3% en el área urbana.

1.2.3 Migración interna y externa

Para un mejor análisis de este tema a continuación se ve la siguiente tabla:

Tabla 8. Número de miembros que han Salido Fuera del Hogar

Nº de miembros que han migrado	Nº de familias Encuestadas	Total Personas	Porcentaje
0	126	126	26.81
1	42	42	8.94
2	33	66	14.04
3	21	63	13.40
4	9	36	7.66
5	8	40	8.51
6	5	30	6.38
7	2	14	2.98
8	3	24	5.11
9	1	9	1.91
10	2	20	4.26
Total	252	470	100.00

Fuente: Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para Combatir la Pobreza en el Cantón Zapotillo, Provincia de Loja, Año 2002

De acuerdo a encuestas socioeconómicas realizadas en el año 2002, se observa que en un gran número de personas tienden a migrar dentro del país, ya sea por trabajo, salud, ocio o educación.

En el caso de la migración fuera del país se tiene un menor número, y estos son en casi su totalidad, por motivo de trabajo.



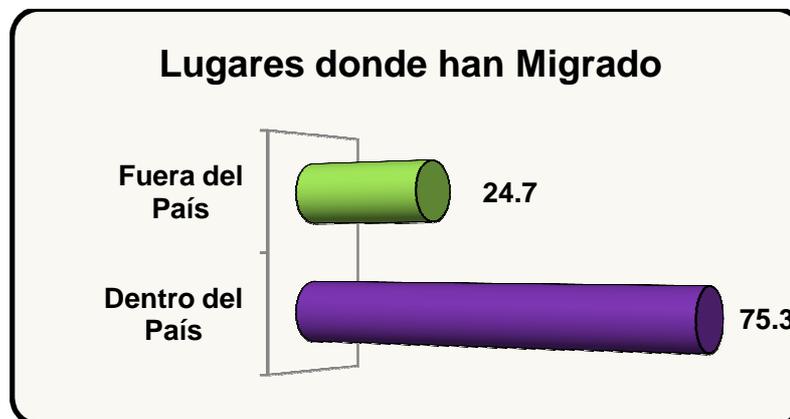
Tabla 9 Lugares Donde Han Migrado

Lugar	Nº de personas	Porcentaje	Lugar	Nº de personas	Porcentaje
Alamor	1	0.3	Brasil	1	0.3
Ambato	4	1.2	EE.UU.	7	2.0
Arenillas	3	0.9	España	57	16.6
Babahoyo	2	0.6	Inglaterra	1	0.3
Cariamanga	1	0.3	Italia	10	2.9
Catamayo	1	0.3	Japón	2	0.6
Cayambe	3	0.9	Perú	6	1.7
Célica	1	0.3	Venezuela	1	0.3
Cuenca	5	1.5			
Duran	1	0.3			
El Guabao	11	3.2			
El Mango	1	0.3			
El Salto	1	0.3			
Esmeraldas	2	0.6			
Garzareal	1	0.3			
Guayaquil	17	4.9			
Huaquillas	13	3.8			
La Victoria	1	0.3			
Lago Agrio	6	1.7			
Latacunga	4	1.2			
Limonos	2	0.6			
Loja	49	14.2			
Macara	8	2.3			
Machala	33	9.6			
Mangahurco	2	0.6			
Naranjal	3	0.9			
Orianga	1	0.3			
Oriente	1	0.3			
Paletilla	15	4.4			
Pindal	1	0.3			
Quito	36	10.5			
Riobamba	1	0.3			
Salinas	1	0.3			
Saucillo	1	0.3			
Simarrones	2	0.6			
Sta. Rosa	2	0.6			
Sto. Domingo	2	0.6			
Zamora	2	0.6			
Zapotillo	17	4.9			
Zaruma	1	0.3			
Total	259	75.3	Total	85	24.7

Fuente: Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para Combatir la Pobreza en el Cantón Zapotillo, Provincia de Loja, Año 2002

De acuerdo a los porcentajes obtenidos de la migración se observa que un 75.3% de la población migra dentro del país, por diversos motivos como: educación, salud, ocio y trabajo; y el 24.7% migra al exterior casi exclusivamente por trabajo.

Gráfico 3. Lugares donde han Migrado en Mayor Numero



Fuente: Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para Combatir la Pobreza en el Cantón Zapotillo, Provincia de Loja, Año 2002
Elaboración: La Autora

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Índice de Desarrollo Humano: El desarrollo humano se define en si como un proceso en el cual se amplían las oportunidades del ser humano; estas oportunidades pueden ser infinitas y con el tiempo cambiar, sin embargo los niveles del desarrollo principal son:

- Disfrutar de una vida prolongada.
- Adquirir conocimientos.
- Tener acceso a los recursos necesarios para lograr un nivel de vida decente.

Si estas oportunidades esenciales no están presentes, muchas otras serán inaccesibles.

Los indicadores de Desarrollo Humano, calculados por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (**PNUD**) desde 1990, es una medida de resumen de los logros de los países en tres dimensiones básicas del desarrollo humano: la longevidad, que se mide a través de la esperanza de vida, los conocimientos mediante el índice de educación y el nivel de vida.

Esperanza de Vida: las personas en el cantón Zapotillo tienen una esperanza de vida de **70.03** años, según cálculos del PNUD; el cual constituye un indicador a nivel provincial.

El Índice de Educación: se refiere a los conocimientos o logros educativos, las oportunidades que brindan la lectura y el uso de información. En el cantón Zapotillo el Índice Educativo es de **91%** y tan solo un **9%** corresponde a la población analfabeta.

El Nivel de Vida: se refiere al bienestar económico de la población, con el uso de indicadores sensibles para la medición de los recursos económicos de la población.

Se lo calcula por medio de tres enfoques: a través del ingreso, a través del gasto y a través del gasto con el ahorro, obteniendo como resultado que los ingresos mensuales que percibe un ciudadano del cantón Zapotillo es de **\$67.63**, que corresponden a **\$811.58²** de ingresos anuales.

Y en lo que corresponde a egresos, el nivel de gastos mensuales es de **\$53.60**, en forma anual lo constituye **\$643.20**.

El Índice de Pobreza Humana.- Mide las falencias o privaciones del desarrollo humano y lo realiza mediante tres aspectos:

- 1. Privación en materia de longevidad.-** que es la supervivencia o longevidad que resume las defunciones en una edad prematura. En el cantón Zapotillo es de **11.70%**.
- 2. Privación de conocimientos.-** se refiere a la esfera cognitiva que aporta al habitante de las destrezas de la lectura y comunicación. En el cantón Zapotillo es de **5.96%**
- 3. Privación de un nivel de vida decoroso.-** se considera el desfavorable nivel de vida en los aspectos generales de la economía individual. El cual comprende:
 - Abastecimiento por tuberías dentro de la vivienda: 44.83%
 - Acceso a servicios de Salud: visto desde 2 puntos.
 - ✓ Embarazos sin control de mujeres embarazadas: 1.18%
 - ✓ Asistencia profesional durante el parto: 21.33%
 - ✓ Porcentaje de niños con bajo peso al nacer: menor a 2500 g, 10.89%³

²⁻³ Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para Combatir la Pobreza en el Cantón Zapotillo, Año 2002

1.3 Análisis de la vivienda

En el sector se encuentra el mayor número de viviendas de la ciudad, construidas en su mayoría con sistemas tradicionales de la zona, predominan las edificaciones de una planta, continuas, con portal.

Las manzanas presentan características especiales, son rectangulares con dimensiones promedio de 56 m. por 20 m. con división predial transversal de manera que los predios tienen dos frentes, esta división genera densidades netas mayores a 200 habitantes por hectárea.

El tamaño de las manzanas está en proporción del ancho de vías y la altura de las edificaciones de un solo piso, en los últimos años se está interviniendo agresivamente con edificaciones nuevas que no consideran estos elementos y que saturan el espacio.

Tabla 10: Número de Hogares

Localidad	Población	Porcentaje	Hogares
Zapotillo	1869	17,07	467,25
Periferia	2015	18,40	503,75
Cazaderos	1737	15,86	434,25
Garzareal	1481	13,53	370,25
Limones	1369	12,50	342,25
Paletilla	2479	22,64	619,75
Total	10950	100,00	2737,5

Fuente: Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para Combatir la Pobreza en el Cantón Zapotillo, Provincia de Loja, Año 2002

Como se observa en la tabla 10, que el mayor número de hogares se encuentran en la parroquia Paletilla correspondiendo a un 22,64%, por consecuencia a que posee un mayor número de población, 2479 habitantes con respecto a los demás cantones, el siguiente es Zapotillo en su periferia con una población de 2015 habitantes que corresponde a un porcentaje de 18,40% del total de la población.

El conjunto a pesar de las edificaciones nuevas que son pocas, mantiene homogeneidad y es necesario establecer incentivos para la rehabilitación de las viviendas tradicionales que presentan el mayor deterioro en cubierta.

Para este sector se establece como altura máxima los dos pisos, estos deberán conservar los elementos tradicionales como el portal en la primera y segunda planta, la cubierta será de teja y las ventanas y puertas en madera.



Las viviendas nuevas ya construidas deberán realizar un estudio de integración a las viviendas aledañas, se unificarán los portales de planta baja y se adecuarán con gradas los desniveles para permitir el uso adecuado de estas áreas a los peatones ya que brindan protección del sol o la lluvia.

1.4 Situación política y administrativa

El cantón Zapotillo cuenta con cinco parroquias, una parroquia urbana que viene a ser su cabecera cantonal que es Zapotillo, y cuatro rurales que son: Cazaderos, Paletilla, Garzareal y Limones; como se puede observar en el siguiente grafico:

Gráfico 4 Parroquias del Cantón Zapotillo



Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Zapotillo 2002.

Tabla 11 Parroquias del Cantón Zapotillo, Año de creación y Superficie

Parroquia	Creación Legal	Superficie km2	% Superficie cantonal
Zapotillo	1891	305	24.68
Cazaderos	1910	430	34.79
Garzareal	1988	120	9.71
Limones	1988	180	14.56
Paletillas	1947	201	16.26
Total		1236	100.00

Fuente: Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para Combatir la Pobreza en el Cantón Zapotillo, Provincia de Loja, Año 2002

Estas parroquias a su vez, están integradas por barrios que llegan a constituir divisiones territoriales administrativas más pequeñas, para un mejor entendimiento, se encuentra el siguiente cuadro:



Tabla 12. División Político Administrativa del Cantón Zapotillo. Año 2001

	Parroquias		Cabecera parroquial	Numero de Barrios
	Urbanas	Rurales		
Cantón Zapotillo	1 Zapotillo		Zapotillo	23
		1 Cazaderos	Mangahurco	19
		1 Paletilla	Paletilla	30
		1 Limones	Limones	22
		1 Garzareal	Garzareal	20
Total	1	4		114

Fuente: Ilustre Municipio de Zapotillo (Dpto. de Obras Públicas) Año 2001

Como se observa en la tabla 12, el cantón Zapotillo se encuentra integrada por 5 parroquias, 4 son rurales, una urbana y numerosos barrios, distribuidos en todas las parroquias siendo la parroquia rural Paletilla la que mas barrios posee siendo 30 barrios, seguido por Zapotillo con 23 barrios.

1.5 Sector productivo primario

La población económicamente activa de Zapotillo en el sector primario, son hombres y mujeres, trabajadores, empleados etc., que se dedica básicamente a la Agricultura, ganadería, caza, pesca, silvicultura; y en menor grado también se dedican a la manufactura, construcción, comercio, enseñanza y otras actividades que se detalla a continuación:

Tabla 13 Grupos Ocupacionales

Grupos de Ocupación	Hombres	Mujeres	Total
Miembros Profesionales Técnicos	103	78	181
Empleados de Oficina	61	37	98
Trabajadores de servicio	206	89	295
Agricultores	1356	79	1435
Operarios y operadores de Maquinarias	470	35	505
Trabajadores no calificados	1145	243	1388
Otros	150	20	170
Total	3491	581	4072
Según Ramas de Actividad			
Grupos de Ocupación	Hombres	Mujeres	Total
Agricultura, ganadería, caza, pesca, silvicultura	2258	163	2421
Manufactura	80	14	94
Construcción	448	5	453
Comercio	136	54	190
Enseñanza	69	92	161
Otras actividades	500	253	753
Total	4072	3491	581

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Zapotillo 2001.

Según la tabla 13, se observa los grupos ocupacionales del cantón, los cuales los agricultores y los trabajadores no calificados son los más numerosos, en el caso de



los hombres, y en las mujeres, las trabajadoras no calificadas están por sobre el resto de ocupaciones.

En lo que corresponde a las ramas de actividades, la agricultura, ganadería, caza, pesca y silvicultura, están por encima del resto predominando en el sector.

1.5.1 Agricultura

La agricultura no es muy desarrollada en este sector ya que su clima subtropical que oscila entre 25 y 30 °C, no es muy apto para la agricultura; la superficie total del cantón Zapotillo es de 1.215 Km. Se cuenta con 120.892 has. de ellas 22.750 has. son de producción agrícola y 15.200 has. son siembras de temporal.

La mayoría de los suelos de Zapotillo no son aptos para esta actividad debido a que están fuertemente erosionados, sin embargo; los zapotillanos han intentado crear técnicas de riego en determinadas áreas.

La mayor parte de las siembras se efectúan al comienzo del invierno que es de noviembre a enero, y la cosecha es en los meses de mayo a agosto.

Cuando cesa la temporada de lluvia los habitantes aprovechan la humedad de los terrenos para formar pequeñas parcelas y sembrar maíz; la utilización de abonos y fertilizantes ha servido para evitar la aparición de plagas en los cultivos; algunos cultivos que se siembran en huertos pequeños para su consumo son los siguientes: soya, tomate, yuca, fréjol, arroz.



Tabla 14. Producción Agrícola Cantonal

Producto	H/S	Producción	Lugar	Mercado
Arroz	80	8000 semestral	La Ceiba, Tronco Quemado, Zapallall, Malvas, Novillos, El Mango, Pilares de Oro	Interno y Provincial
Maíz Duro	3500	-	Paletillas, Mangahurco	Interno, Balsas, Pindal, Machala, Loja, Cariamanga.
Coco	36	2000 semestral	Zapotillo, Lalamor, Valle Hermoso, Garza Real.	Loja, Machala, La Troncal, Catamahillo.
Naranja	4	2000 anual	Garza Real	Interno, cabecera Cantonal.
Caña de Azúcar	6	-	Saucillo, Ceiba Grande, Catamahillo	Interno.
Banano	5	200 racimos/año	Mangahurco, Catamahillo, Cochacara, Garzaguachana, Zapotillo.	Interno.
Frejol seco	4	160 qq/año	Mangahurco, Paletillas, Cerro Verde, Cañaverl.	Interno, Cantón.
Zarandaja	10	500 qq/año	Mangahurco, Cañaverl, Bolas Pamba.	Interno, Alamor.
Mango	10	2.000 cajas/año	Vicín, Ribera río Catamayo- Chira.	Pindal, Celica, Loja, Alamor.
Ajo	15	900 qq/año	-	-
yuca	6	300 qq	Mangahurco, Saucillo, Garza Real, Limones	Pindal, Celica.
Cebolla perla	60	60.000	Zapotillo	Provincial, Colombia y Venezuela.

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Zapotillo 2001.

Análisis: Los terrenos del cantón Zapotillo, son eminentemente productivos, razón por la cual la variedad y calidad de productos que se dan en el cantón es muy notoria.

Según se observa en la tabla 14, la producción más elevada en la provincia de Zapotillo es del maíz, que según sea la temporada este es cosechado y llevado dentro y fuera de la provincia, el segundo producto de mayor producción es el arroz, el cual su salida es semestralmente y que tiene un muy buen mercado a nivel de toda la provincia.

Esto sin duda ayuda mucho al progreso del sector, y más aún con el plan de riego que abarca todas las zonas necesitadas de riego y que de esta manera la población puede aprovechar estos terrenos mejorados para el desarrollo de esta actividad.

1.5.2 Ganadería

Zapotillo se destaca por la crianza de ganado caprino, a nivel de la provincia constituye el 42 % de la producción total. Los pobladores de las parroquias y barrios

rurales de este cantón han visto en la obtención de carne y leche de estos animales un pequeño pero significativo ingreso económico. Constantemente y con ayuda de organismos internacionales aplican estrategias para elevar la producción lechera.

Existen diversas razas de este ganado, la que predomina se la conoce como criolla, le sigue la "brahman mulata" y la "aglonuvia" (raza extranjera). La criolla produce medio litro diario, las mulatas un litro y según estudios la extranjera dos litros. Considerando esta realidad la Comisión Europea, a través del Comité de Organizaciones para el Servicio Voluntario (COSV), de Italia, y el Centro Andino de Tecnología Rural (Cater), de la Universidad Nacional de Loja, llevan a cabo un proyecto de mejoramiento de crianza de ganado. Se hizo una selección de cabras para aparearlas con machos puros de la raza aglonuvia o extranjera y lograr un cruce de razas.

Piscicultura.- Esta actividad la practican algunos zapotillanos como una alternativa de desarrollo socio-económico de la zona, los pobladores que viven cerca de los Ríos Catamayo y Zapotillo aprovechan el verano para la crianza de truchas y tilapias. Para pescar utilizan atarrayas y dinamita, aunque la segunda forma de captura los animalitos es prohibida la realizan porque ven en ella una forma de divertirse, al turista extranjero le gusta mucho visitar los criaderos.

Para producir con calidad y ser competitivos las personas que dedican parte de su tiempo a esta labor creen que si es preciso buscar asesoría técnica. El producto obtenido en su mayoría es para consumo interno.

1.5.3 Producción y rendimiento

Los cultivos principales de Zapotillo para la venta son: maíz duro, cebolla colorada, fréjol, arroz, cocoteros, zarandaja y maní. Estos productos son vendidos a intermediarios quienes transportan principalmente a Loja, Huaquillas, Zamora, Guayaquil, Machala y al vecino país del Perú. Otros cultivos se siembran en huertos pequeños: soya, tomate, yuca, fréjol, arroz.

1.5.4 Asistencia técnica

De acuerdo a la capacidad económica de la población no se encuentran en posibilidades de contratar con especialistas, y o profesionales que les puedan dar asesoramiento técnico con respecto al uso de semillas para sus sembríos.

La mayor parte de los agricultores utilizan semillas que han guardado de cosechas anteriores y en un bajo número de estos utilizan las semillas mejoradas o tratadas.

Además estos agricultores son muy tradicionalistas, ya que poseen mecanismos y técnicas establecidas a lo largo de los años; y esa experiencia constituyen la principal garantía para mantener y mejorar su producción.

1.5.5 Comercialización y consumo

Las relaciones tradicionales que ha mantenido Zapotillo con la región del norte peruano son de intercambio comercial, que dependiendo de la situación económica de los respectivos países ha favorecido la economía de uno y deteriorado a otro, en la actualidad el cantón Zapotillo al igual que otras zonas fronterizas están invadidas por productos agropecuarios e industriales provenientes del Perú; en lo que respecta a la producción del cantón, ésta se canaliza a mercados de Alamor, El Oro (Huaquillas) y Guayas.

La mayor parte de su producción está destinada a su autoconsumo y venta, pues para muchos agricultores la agricultura constituye su principal actividad.

Los principales factores que afectan las ventas a los agricultores son:

- Precio inferior al producto peruano.
- Los bajos precios en que tienen que vender sus productos.
- Desmejoramiento del producto en el traslado.
- Calidad del producto como consecuencia de fenómenos climáticos.
- El periodo de siembra y cosecha.
- No poseer bodegas de almacenamiento.

Estos inconvenientes ocasionan que los agricultores bajan sus precios y en muchas ocasiones vender sus productos sin obtener ganancias ya que sin bodegas o silos de almacenamiento se ven obligados a bajar los precios para no perder toda la ganancia.

1.5.6 Crédito

Las mayorías de la población de agricultores y ganaderos que corresponden a un 68.42%, no han pedido préstamos o créditos por razón que no poseen una

estabilidad en su actividad agrícola y por ello no se arriesgan, a no tengan con que pagar ese dinero. El 31.58% que han recibido algún crédito, la entidad que les ha proporcionado en un 98% es el Banco Nacional de Fomento (**BNF**). El 2% restante obtienen créditos y / o préstamos, para mejorar su producción, los mismos que en muchas ocasiones lo solicitan a Cooperativas de Ahorro y Crédito u otras entidades bancarias, o mediante préstamos a terceros, como a familiares, prestamistas o amigos los cuales prestan a bajos intereses.

Según datos del Banco Nacional de Fomento sucursal Zapotillo, esta entidad crediticia ha otorgado créditos para el sector agrícola en un 7.15%, lo cual tiene incidencia en el escaso interés que tienen el agricultores de hacerse de una obligación crediticia.

Tabla 15 Comportamiento por Líneas de Crédito en el Cantón Zapotillo Dic. -2001

B. N. F.	Agrícola	Pecuaria	Industrial	Comercial	Turística
Sucursal Zapotillo	47	468	65	44	37
Porcentaje	7.15%	70.32%	9.89%	6.7%	5.94%

Fuente: B. N. F: sucursal Zapotillo

1.6 Sector productivo secundario

Se entiende por sector secundario a las actividades industriales mediante las cuales, los bienes son transformados y la cual abarca tres campos: Industrial Manufacturera, Electricidad, gas y agua y Construcción.

Actualmente no se tienen registros de industrias legalmente constituidas, únicamente se elaboran algunos productos de acuerdo con la demanda.

El principal factor por el cual las microempresas del cantón Zapotillo se han visto aisladas, es la falta de apoyo por parte de instituciones.

1.6.1 Industria

La provincia de Loja posee un nivel industrial muy primitivo, especialmente en la zona fronteriza especialmente en Zapotillo, por ello el desarrollo empresarial en este campo es nulo, y esta podría ser una de las causas que no permiten el progreso de este sector.

Según el Plan de Desarrollo Cantonal de Zapotillo, elaborado en el año 1999, se han establecidos estudios de algunas agroindustrias de acuerdo a las expectativas y experiencias de los campesinos, destacando las más importantes a continuación:

- ✓ Producción de Miel de Abeja.
- ✓ Queserías Rurales.
- ✓ Curtimbre.
- ✓ Planta procesadora de algarrobina.
- ✓ Natilla Zapotillana.

1.6.2 Artesanía

La artesanía es muy poca debido a la rudimentaria infraestructura económica – social y la falta de incentivos, limitándose en un número muy bajo en todo el cantón.

Su clasificación es: panaderos, modistas, ladrilleros pintores, carpinteros, ebanistas, y peluqueros; de los cuales solo cuatro grupos son los más numerosos estos son: carpinteros, mecánicos, albañiles y peluqueros. Los cuales se han agremiado para poder conseguir créditos del BNF; para poner en marcha la actividad que desempeñen.

Tabla 16 Plantas Artesanales

Planta Artesanal	Porcentaje
Albañiles	28.57
Carpinteros	24.44
Mecánicos	14.28
Peluqueros-estilistas	14.28
Elaboración de Natilla	14.28
Pintores	7.15
Total	100%

Fuente: Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para Combatir la Pobreza en el Cantón Zapotillo, Provincia de Loja, Año 2002

1.6.3 Crédito

La actividad crediticia dentro del sector financiero, constituye una buena alternativa para el desarrollo de las actividades artesanales a nivel cantonal.

En lo que se refiere a la población el 50% no utilizan créditos y el otro 50% lo han solicitado a familiares o prestamistas y en menor número a entidades financieras.

Las líneas de crédito que se han otorgado por el BNF sucursal Zapotillo en Dic.-2000, monto que es de 225.301,30 dólares, que se desglosan de la siguiente manera:

Tabla 17. Monto de Créditos Originales Concedidos por el BNF Sucursal Zapotillo

Líneas de Crédito	Monto Concedido
Agrícola	52.574,88
Pecuario	139.340,35
Industrial	10.083,06
Artisanal	10.083,05
Comercial	5.519,00
Turístico	7.701,06
Monto Total:	225.301.44

Fuente: B.N.F. Sucursal Zapotillo, año 2000

1.7 Sector productivo Técnico

El sector productivo terciario o también llamado de servicios, comprende las actividades encaminadas a satisfacer necesidades de servicios productivos, para que no se rijan únicamente en algo material.

1.7.1 Comercio

Gran parte de los habitantes del cantón, se dedican en alguna forma al comercio, de los cuales se puede nombrar a: los propietarios de tiendas de abarrotes o bodegas de artículos de primera necesidad y bazares, que representan un 38% del comercio, le siguen los obreros con el 11%; y el arrendamiento de bienes inmuebles al igual que los restaurantes, representan el 7.6%; así mismo, se puede ver que existen más de 30 tipos de comercio, los mismos que representan un porcentaje mínimo ya que existen uno o dos de cada categoría.

De esta manera se ha logrado mantener un comercio activo entre los habitantes del cantón y los vecinos del Perú que día a día visitan a Zapotillo, ya sea para comprar o vender diversos productos.

El comercio de ganado es significativo sus ventas son locales, regionales y hacia el Perú. También existe el Centro Agrícola, Cámaras de Comercio y microempresas.

1.7.2 Turismo

Zapotillo es un cantón muy progresista se caracteriza por contar con innumerables atractivos turísticos que hasta la actualidad no han sido explotados adecuadamente, ya sea por carencia de recursos o visión de su población. A nivel de turismo ofrece una diversidad de sitios que son visitados por los visitantes. Hay algunos balnearios, sitios naturales y el mismo río Catamayo- Chira que siempre permanece caudaloso y manso con sus hermosas playas para disfrute de propios y extraños. La protección del bosque seco la Ceiba ha sido una tarea de ONG y claro gracias al apoyo de todos con el tiempo se convertirá en un gran potencial muy visitado.

Algunos de los lugares turísticos y aéreas protegidas del cantón son:

- Riveras de los ríos Catamayo, Alamor y Puyango.
- El Chorro Juan Palacios y Chorro El More.
- Reservas Ecológicas Tumbezia – La Ceiba y Val- Ce
- Valle Hermoso

También son muy comunes los paseos a los denominados chorros que son cascadas formadas en temporada invernal.

Una costumbre en el mes de mayo es la visita de la imagen de la Virgen Maternal de la Frontera que recorre los hogares Zapotillanos permaneciendo un día por diferentes hogares como signo de fe y amor de todos sus devotos. Las procesiones en honor al Santísimo, celebración de la Semana Santa, son costumbres religiosas arraigadas a la parroquia.

Tabla 18. Ficha de Inventarios de Atractivos Turísticos del Cantón Zapotillo

Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Ciudad de Zapotillo	3	Histórico	Ciudad	3
Río Alamor	3	Río	Vado	2
Río Catamayo	3	Río	Rápido	3
Balneario El Carrizo	3	río	Remanso	2

Fuente: Ficha de Inventarios de Atractivos Turísticos. U.T.P.L.

Con la información de la Tabla 18, claramente se observa que los atractivos turísticos existentes en el Cantón Zapotillo son buenos ya que presentan excelentes características como la calidad, el entorno, la conservación, los servicios que brindan, el acceso y otros; lo que da a conocer que estos atractivos ofrecen buenos servicios a los visitantes.

Existen algunos atractivos del cantón que posee importancia turística y que es necesario un análisis más completo, se detalla a continuación:

- **Complejo recreacional Zapotillo.-** a la orilla del río Catamayo se extiende desde el fondo de la iglesia ubicada en la plaza principal de Zapotillo hasta el balneario Recreacional de la Vega del Cura, lugar apto para la pesca recreativa de truchas, bagres y bocachicos. Acceso de las embarcaciones procedentes del Perú, a través del río límite sur del territorio.
- **Laguna del Coronel.-** situada a poca distancia del área urbana de Zapotillo, es de gran atractivo para la pesca deportiva y para los bañistas.
- **Reserva Naturales La Ceiba y Cerro negro - Cazaderos.-** con grande remanentes de bosque seco de la región de endemismo tumbesino, son bosques que se caracterizan por su vegetación caducifolia, gran cantidad de aves endémicas y fantásticos paisajes.

A nivel provincial, Zapotillo está entre las ciudades con menor porcentaje de infraestructura hotelera. A continuación se detalla en una tabla:

Tabla 19. Infraestructura Hotelera

Provincia	Cantón	Actividad Turística	Tipo de Actividad	Categoría	Plazas Habitaciones	Plazas Mesas
LOJA	Zapotillo	Alojamiento	Pensión	Segunda	12	0
LOJA	Zapotillo	Alojamiento	Pensión	Segunda	12	0
LOJA	Zapotillo	Alojamiento	Hostal	Segunda	25	24
LOJA	Zapotillo	Alojamiento	Hostal Residencial	Segunda	22	12
LOJA	Zapotillo	Alojamiento	Hostal Residencial	Tercera	18	0
LOJA	Zapotillo	Alojamiento	Hotel	Segunda	0	0
LOJA	Zapotillo	Alojamiento	Hotel Residencial	Tercera	11	0
LOJA	Zapotillo	Comidas y Bebidas	Restaurante	Tercera	0	36
LOJA	Zapotillo	Comidas y Bebidas	Restaurante	Tercera	0	24
LOJA	Zapotillo	Comidas y Bebidas	Restaurante	Cuarta	0	40

Fuente: Sistema Integrado de Información Turística (SIIT) de Loja año 2010

Como se observa en la tabla 19, la infraestructura hotelera del sector es un poco deficiente ya que no existen un buen número de establecimientos hoteleros, y esto se debe en gran parte a la poca demanda de los visitantes.

En lo que se refiere a lo que son las festividades del cantón Zapotillo podemos destacar las más importantes:

Tabla 20. Festividades Religiosas y Comerciales de las Parroquias del Cantón Zapotillo

Parroquia	Fecha	Tipo de Festividad
Paletillas	19 – 20 de Julio	Comercial
Garza Real	30 de Octubre	Religiosa, El Sagrado Corazón de Jesús
Limonos	30 de Noviembre	Comercial
Mangahurco	16 de Julio	Religiosa, La Virgen del Carmen
Zapotillo	20 de Enero	Comercial, Religiosa al Santísimo Sacramento
	31 de Mayo	Religiosa a la Virgen de la Frontera
	30 de Agosto	Religiosa a Santa Rosa de Lima

Fuente: Indicadores Socioeconómicos y Estrategias para Combatir la Pobreza en el Cantón Zapotillo, Provincia de Loja, Año 2002

1.7.3 Transporte.

A nivel de infraestructura el cantón posee vías carrozables en buen estado. La red vial del cantón Zapotillo posee una longitud de 6.502 metros, ocupa el 29.7% del área urbana de la ciudad.

La mayoría de vías son de tercer orden, con una capa de rodadura lastrada 62%, que corresponde a unos 106 Km aproximadamente, el 22% corresponde a vías adoquinadas y un 16% que corresponde a la vía de ingreso a la ciudad esta asfaltada, en general las calles de la ciudad cuentan con un buen mantenimiento así mismo se encuentran conformadas con bordillos.

La ciudad de Zapotillo cuenta con el servicio de dos empresas de transporte interprovincial: Cooperativa Loja y Transportes Unión Cariamanga.

Las principales rutas son:

- Zapotillo – Pindal – Celica – Catacocha – Loja
- Zapotillo – Macará – Sozoranga – Cariamanga – Loja
- Zapotillo – Pindal - Celica – Alamor – Machala – Sto. Domingo – Quito
- Zapotillo – Pindal – Alamor – Arenillas – Huaquillas



Tabla 21. Ruta, hora, tiempo y costo de la Coop. Unión Cariamanga

Origen	Destino	Recorrido	Hora de salida	Tiempo de viaje	Costo(\$ USD)
Loja	Zapotillo	Loja-Catacocha-Celica-Pindal-Zapotillo	06h30	6.5 horas	\$7.75
Loja	Zapotillo	Loja-Catacocha-Celica-Pindal-Zapotillo	15h00	6.5 horas	\$7.75
Loja	Zapotillo	Loja-Catacocha-Celica-Pindal-Zapotillo	22h45	6.5 horas	\$7.75

Fuente: "Cooperativa de Transporte Unión Cariamanga" [en línea] disponible en: <http://www.unioncariamanga.com.ec/rutas/rutas.html> [accesado el 21 de Marzo del 2010]

La Cooperativa Loja dispone de instalaciones propias, el local es insuficiente en área, por lo que los vehículos se estacionan en la vía pública, para recoger carga y pasajeros.

Las salidas y llegadas de la cooperativa Loja se detallan a continuación:

Tabla 22. Ruta de la Cooperativa de Transportes Loja

Salidas		Llegadas	
Loja	6:30	Zapotillo	14:30
Loja	15:00	Zapotillo	23:00
Zapotillo	4:00	Loja	12:00
Zapotillo	21:00	Loja	7:00

Fuente: Oficinas de la Cooperativa Loja

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2. Gastronomía

El ser humano, desde sus comienzos se ha caracterizado por su alta adaptación al medio, y por su capacidad cada vez mayor de transformar el entorno para dar respuesta a sus necesidades. La experimentación y la curiosidad han llevado al hombre a través del largo camino de la evolución, a lo que hoy en día somos.

La mayor preocupación de todo ser vivo es la alimentación, y en el caso de los seres humanos, la ingesta de alimentos debe ser frecuente, por tal razón esto era un problema para el hombre primitivo, pues su principal forma de alimentación era la caza la cual no lo realizaban todos los días por la dificultad que esta fomentaba, también lo que recolectaba y sembraba de acuerdo a la estación, este llevo a que el hombre aprendiera a cómo conservar los alimentos y con el paso del tiempo y por efecto de la casualidad estos métodos se fueron descubriendo hasta llegar a los métodos del frio y del calor que aun ahora se los emplea.

2.1 Historia de la gastronómica en general

La historia de la gastronomía ha evolucionado con el hombre, de acuerdo a procesos de civilización en los cuales el hombre en un afán de conseguir alimento, ha ido descubriendo diversas formas de alimentos y de maneras también para obtener estos.

A través de la historia los alimentos fueron caracterizando cada etapa del hombre, y fue un factor determinante para la aparición de las sociedades.

En la prehistoria desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura se han utilizado diversos métodos para la adquisición de alimentos, que van desde la caza de animales pequeños, la recolección de de vegetales, frutos, raíces, hojas y tallos hasta llegar a la producción de sus propios cultivos.

Luego el hombre fue adquiriendo una progresiva especialización en: la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos), la caza de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).

El ser humano hacia uso de arcos, flechas, y también pescaba con anzuelos y con arpones. Sus primeras herramientas fueron fabricadas con piedras, ramas las cuales eran muy simples; y con el tiempo sus técnicas mejoraban y empezó a armar trampas para acorralar a los animales que eran su principal fuente de alimento.

En un principio el consumo de los alimentos básicamente era crudo, luego implementaron el secado, que se utilizaba en la prehistoria para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas. Para alimentos como la carne, pescado, etc., se crearon nuevos métodos de almacenamiento y conservación como el ahumado, el curtido mediante la utilización de sal marina, la cual mejoraba considerablemente el sabor de los productos.

Con la llegada del fuego el hombre empezó a tener más conciencia y a domesticar a ciertos animales, los cuales les proveían de alimento, como renos, cabras, cerdos, ovejas, vacas, lo cual sería el origen de la ganadería.

También domesticó animales que le eran útiles para diversas actividades como el perro, el asno, caballos etc.

La recolección de semillas y frutos fue en si trabajo de las mujeres, que poco a poco se fue convirtiendo en pequeños cultivos que fueron mejorando con el tiempo y de esta manera empezó la agricultura, los principales cultivos fueron los granos como: trigo, cebada, avena, habas, lentejas y otros como la col, higos y la vid.

Otros productos que se consumían también fueron los frutos de arboles como: manzanas, peras, ciruelas y cerezas.

Con la aparición de los recipientes para la cocina hechos a mano de arcilla o barro, se empieza a cocinar los alimentos. Del consumo de la carne de animales, empezaron a emplear los huesos y las pieles para fabricar herramientas y para vestimenta.

Se inventó el arado una rama con forma lo cual significó que la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.

El método de cocción que se utilizaba en un principio era el asado, gracias al fuego que se había descubierto, y con ello el hombre empezó a cocer los alimentos, obteniendo como resultados una mejor digestión, se evitaban las enfermedades y se mejoro el sabor de los alimentos.

El fuego también le sirvió al hombre para ver por la noche lo que antes a oscuras no podían, y con ello lograr estar despiertos por más tiempo y realizar más encuentros sociales con el resto de personas, comenzando así el proceso de sociabilización, que dio como resultado el aumento demográfico.

Con el tiempo y las nuevas técnicas de arado en la agricultura, ésta fue remplazando gradualmente a la recolección de semillas y frutos, tarea realizada únicamente por las mujeres, y que con el arado se obtenía mejor resultado pero con la ayuda del hombre y el ganado.

El ser humano amplio sus conocimientos produciendo cambios muy importantes en el aprovechamiento de los animales, que ya no se explotaban solo para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.⁴

2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

“La cocina ecuatoriana es una integración o mestizaje de la cultura autóctona con el aporte de la herencia española. La influencia indígena es muy evidente en alimentos básicos como las papas el maíz y los frijoles. De la herencia española destaca el seco de chivo (cabra) que es uno de los platos típicos de la cocina ecuatoriana y en especial de este sector.”⁵

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que

⁴ González, P. (s, f.). "La significación de la alimentación en el proceso de civilización" en línea] disponible en: <http://historiagastronomia.blogia.com/2009/010902-los-inicios-de-la-gastronomia.php> [accesado el 15 de enero del 2010]

⁵ Núñez, J. (s, f.). "Cocina Ecuatoriana" [en línea] disponible en: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm [accesado el 15 de enero del 2010]

se han fundido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

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

El aporte español a la cocina ecuatoriana fue de carácter doble: por una parte, trajo a suelo ecuatoriano elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que 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 de la nueva situación fue la adopción popular del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia.

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón.

De una manera general en la provincia de Loja existe una gastronomía muy variada, esto es como consecuencia de la gran influencia externa que ha recibido durante décadas esta provincia, influencias que han cambiado un poco los platos típicos y se han incrementado platos nuevos por la aceptación de la población.

En el cantón Zapotillo también existe numerosos platos, bebidas y postres propios y típicos, los nuevos que se han venido implementando durante años, por la influencia directa que tiene este cantón con el país vecino Perú, ya que existen cercanías, comercio y convenios con este sector, por ello su influencia ha sido marcada en este cantón fronterizo.

A continuación se realiza el análisis de los platos, bebidas y postres del sector de acuerdo a las entrevistas realizadas en el estudio de campo:

1. Platos/bebidas/postres, que son propios de este sector.

Los platos, bebidas y postres propios del Cantón Zapotillo son los siguientes:



Tabla 23 Platos Propios del Sector

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroz	guatita, mondonguito	100	11.45
	arroz con pollo	12	1.37
Bebidas	refresco de tamarindo	16	1.83
	chicha	15	1.72
	agua de coco y pipa	13	1.49
Ceviches	ceviches mixtos	35	4.01
	ceviche de camarón	5	0.57
	ceviche de pescado	5	0.57
Estofados, Secos y/o Bistec	chivo al hueco	187	21.42
	seco de chivo	165	18.90
	náparo de chivo ⁶	44	5.04
	sudado de pescado	28	3.21
	seco de gallina criolla	40	4.58
	bistec de hígado de chivo	7	0.80
	bistec de res	5	0.57
Frituras	fritada de chancho	10	1.15
	pescado frito	4	0.46
Hornados	hornado de gallina criolla	10	1.15
Postres	natilla ⁷	128	14.66
	dulce de coco	15	1.72
	dulce de papaya con piña	15	1.72
	miel de ciruela	14	1.60
	Total	873	100.00

Elaboración: La Autora

Análisis: : En lo que corresponde a los platos, bebidas y postres propios del sector se encuentra: chivo al hueco con 21.42%, seco de chivo con 18.90%, natilla con 14.66% y guatita con 11.45%, en lo que corresponde a el grupo de mayor porcentaje; seguidos de el náparo con 5.04%, seco de gallina criolla con 4.58%, ceviches mixtos con 4.01%, sudado de pescado con 3.21%, el fresco de tamarindo con 1.83%, el dulce de papaya con piña, el dulce de coco y la chicha con 1.70%, la miel de ciruela con 1.60% y el agua de coco/ pipa con 1.49%. Así como se observar en el gráfico 4 para una mejor comprensión.

Como se observa a continuación en el gráfico N° 5, los platos propios del sector son los que posee como ingrediente principal el chivo, ya sea por su carne o por su leche. El consumo y producción de estos platos se debe a que en este cantón la crianza de ganado caprino es abundante, por ello hay numerosos platos elaborados principalmente con el chivo

⁶ Náparo: sangre guisada de chivo

⁷ Natilla: manjar de leche de chiva con arroz molido

Gráfico 5. Platos Propios del Sector.



Elaboración: La Autora.

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

Los platos, bebidas y postres que se elaboran con frecuencia en época festivas son los siguientes: