



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

**ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

**MODALIDAD A DISTANCIA**

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL RECURSO  
GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO**

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

**AUTOR:**

**SARANGO JIMENEZ FRANKLIN ESTUARDO**

**DIRECTORA:**

**ING. ANA PATRICIA ARMIJOS MAURAD**

**CENTRO UNIVERSITARIO QUITO**

**2011**

## CERTIFICACIÓN

Ing. Patricia Armijos Maurad

Directora de Tesis

CERTIFICA

Haber revisado la presente investigación que se ajusta a los parámetros establecidos por la Escuela de Hotelería y Turismo modalidad Abierta de la Universidad Técnica Particular de Loja, por lo tanto autorizo su presentación para la realización de los trámites pertinentes hasta el logro de la sustentación definitiva

.....

Ing. Patricia Armijos Maurad

Loja

## **AUTORIA**

Las ideas y contenidos expuestos en el presente informe de trabajo de fin de carrera son de exclusiva responsabilidad del autor

Quito, Marzo del 2011

Franklin E. Sarango Jiménez

**EL AUTOR**

En realidad, para todo lo que se hace hay un cuándo y un cómo, aunque el hombre tiene en su contra un gran problema: que no sabe lo que está por suceder.

**ECLESIASTES 8:6**

Mi agradecimiento a la Universidad Técnica particular de Loja, que nos dio la oportunidad de cultivarnos intelectualmente y escalar un peldaño más en lucha por la superación personal. Agradezco también a todas las instituciones públicas como privadas que estuvieron prestas a colaborar en el desarrollo del presente trabajo, a todas y todos los informantes del Cantón Salcedo, que, de una u otra forma, contribuyeron para que este trabajo lleguen a su estado actual.

Quiero cerrar estas páginas iniciales no sin antes, mencionar el nombre de mi directora de tesis: Ing. Patricia Armijos M., que supo conducirme a través de toda la investigación. A ella mi especial agradecimiento.

Quito, Marzo del 2011  
Franklin E. Sarango Jiménez

Yo, Franklin E. Sarango Jiménez declaro ser autor 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 declaramos conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice:” **Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad**”.

Franklin E. Sarango Jiménez

Profesional en formación

Ing. Patricia Armijos Maurad

Directora de Tesis

# INDICE DE CONTENIDOS

## I SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1	Situación geografía.....	10
1.2	Aspectos demográficos.....	11
1.2.1	Indicadores de salud.....	12
1.2.2	Indicadores educacionales.....	15
1.2.3	Migración interna y externa.....	16
1.2.4	Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	19
1.3	Análisis de la vivienda.....	21
1.4	Situación política y administrativa.....	24
1.5	Sector productivo primario.....	25
1.5.1	Agricultura.....	25
1.5.2	Ganadería.....	25
1.5.3	Producción y rendimiento.....	26
1.5.4	Asistencia técnica.....	28
1.5.5	Comercialización y consumo.....	28
1.5.6	Crédito.....	29
1.6	Sector productivo secundario.....	29
1.6.1	Industria.....	29
1.6.2	Artesanía.....	30
1.6.3	Crédito.....	31
1.7	Sector productivo técnico.....	31
1.7.1	Comercio.....	31
1.7.2	Turismo.....	32
1.7.3	Transporte.....	34

## II GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA

2	Gastronomía.....	37
2.1	Historia de la gastronómica en general.....	37
2.2	Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.....	41
2.3	Clasificación de Gastronomía.....	43
2.3.1	Por el origen.....	44
2.3.1.1	Platos locales (con productos del medio).....	44
2.3.1.2	Platos importados (lo que viene de fuera del país).....	45
2.3.1.3	Platos mixtos (lo de afuera con lo propio del país).....	45
2.3.2	Por la naturaleza.....	46
2.3.2.1	La que se consume de manera habitual.....	46
2.3.2.2	La que se consume para degustación.....	47
2.3.2.3	La que se consume por salud.....	47

### III DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTON

3.1	Datos Generales de la gastronomía del cantón.....	49
	1.-Platos, bebidas y postres que son propios de este sector.....	49
	2.- Platos, bebidas, postres que se elaboran en épocas de fiesta.....	50
	3.-Platos, bebidas y postres, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.....	51
	4.-Platos más demandados por los visitantes en este sector.....	52
	5.-Platos, bebidas y postres que recomendaría usted consumir algún visitante.....	52
3.2	Platos/Bebidas/Postres tradicionales.....	53
	6.-Platos, bebidas y postres que conoce que se preparaban hace años y que han cambiado su preparación.....	53
	7.-Platos, bebidas y postres que conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.....	53
3.3	Platos/Bebidas/Postres Actuales.....	54

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

4.1	Fichas.....	57
4.2	Gastronomía relacionada a las fiestas.....	60

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

5.1	Propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón.....	66
5.2	Instituciones y Organismos que Promocionan, Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.....	69

### VI PROPUESTA PARA DESAYUNO ESCOLAR

6.	Propuesta en base al ingrediente base, proponer alternativas de platos/bebidas/postres para el desayuno escolar de escuelas.....	71
----	--	----

<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>75</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>76</b>
<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>77</b>
<b>ANEXOS</b>	

# **CAPITULO I**

## **SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN**

## BREVE HISTORIA DEL CANTÓN SALCEDO

Prehistoria.

“Tierra de Panzaleos, pueblo indomable y sanguinario que por muchos años detuvo la invasión de Tupac-Yupanqui hacía el Reino de Quito, dirigidos por Pillahuasu, a la vez de este, los incas lograron su objetivo dirigidos por Huayna-Capac, que lo consolidan con una serie de matrimonios entre ellos el de Hati un familiar cercano del inca Huayna-Capac con Shuasanguil hija del jefe Pillahuasu.

Historia.

En 1573 fue fundada como San Miguel de Molletambo; tuvieron que transcurrir 343 años para que se expida el Decreto de creación del Cantón el 19 de Septiembre de 1919 en la Administración del Dr. Alfredo Baquerizo Moreno, con el nombre de San Miguel de Salcedo en honor al Príncipe san Miguel Patrono del Cantón”<sup>1</sup>.

### 1.1 Situación geográfica

Figura N°1



Fuente: Información [http://es.wikipedia.org/Salcedo\\_\(cant%C3%B3n\)](http://es.wikipedia.org/Salcedo_(cant%C3%B3n))

El Cantón Salcedo se encuentra ubicado en el corazón del país al sur oriente de la Provincia del Cotopaxi, Tiene una área Total de 533Km<sup>2</sup> solo su cabecera cantonal San Miguel tiene un área de 255 Km<sup>2</sup>, esta a una altitud de 2.683m sobre el nivel del mar, tiene la forma más o menos rectangular que se extiende desde la cima de la cordillera central hasta la cima de la cordillera occidental de los Andes. Lo que ha permitido que existan dos zonas climáticas: Una zona templada en la parte baja y

<sup>1</sup> [www.Salcedo.gov.ec](http://www.Salcedo.gov.ec)

plana, tiene un clima delicioso que oscila entre los 13 a 20 grados. Y una zona fría: a partir de los 3.000 metros de altura que es propia del páramo, se presenta el clima frío con vientos helados propios de estas regiones. En todo el cantón hay una temporada un tanto fría y ventosa entre los meses de Junio y Agosto, pero entre los meses de Febrero y Marzo son días calurosos. Temperatura promedio varía de 12 a 18 °C

Cuadro N°1

Límites Cantón Salcedo	
Norte	Los cantones de Pujilí y Latacunga con su parroquia Belisario Quevedo(provincia del Cotopaxi)
Sur	Los cantones de Ambato y Píllaro (Provincia del Tungurahua)
Este	La Cordillera Central de los Andes (Provincia del Napo)
Oeste	El cantón Pujilí con su parroquia de Angamarca (Provincia de Cotopaxi).

Fuente: Información Ilustre Municipio de Salcedo  
Elaborado El autor

## 1.2 Aspectos demográficos

El cantón Salcedo está conformado por las siguientes parroquias: Antonio José Holguin, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil, Panzaleo, San Miguel de Salcedo que es la cabecera Cantonal.

Cuadro N°2

División Política
Antonio José Holguin
Cusubamba
Mulalillo
Mulliquindil
Panzaleo
San Miguel (cabecera Cantonal)

Fuente: Información Ilustre Municipio de Salcedo  
Elaborado: El autor

Datos presentados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)<sup>2</sup>, obtenidos según la proyección del 2001 al 2010, Salcedo presenta una población joven ya que el 46,1% son menores de 20 años. En los últimos 10 años, se observa una disminución en su tasa de crecimiento. La tasa media de crecimiento anual de la población de 1,1 (período 2001- 2010).En el área rural del cantón, se encuentra

<sup>2</sup> [www.Inec.gov.ec](http://www.Inec.gov.ec)

concentrado el 71.84% de su población. La población femenina alcanza el 53%, mientras que la masculina, el 47%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 21,02%, mientras que en varones, 9,98%. La población del cantón, según la proyección del año 2010, representa el 14,7 % (62.135 Hab) del total de la Provincia de Cotopaxi.

Cuadro N°3

Proyección de población 2010- Cantón Salcedo		%
Área Urbana	17.499	28,16%
Área Rural	44.636	71,84%
Total	62.135	100,00%

Fuente: Información INEC proyección 2010

Elaborado: El autor

## Servicios básicos

Significativo porcentaje de la población carece de alcantarillado. Apenas lo posee el 25% de viviendas, mientras que el 69,85% dispone de algún sistema de eliminación de excretas.

Otros indicadores de cobertura de los servicios básicos son:

1. Agua entubada por red pública dentro de la vivienda: 30%.
2. Energía eléctrica 90, 83%.
3. Servicio telefónico 19, 02%.
4. Servicio de recolección de basura: 17,76% de las viviendas.

En síntesis, el déficit de servicios residenciales básicos alcanza al 83,08% de viviendas

### 1.2.1 Indicadores de salud

Existe un nuevo modelo de salud que se aplica en toda la provincia del Cotopaxi, que se llama "modelo de atención en salud familiar, comunitaria e intercultural"<sup>3</sup>, que lleva adelante la subsecretaría de Extensión de Protección Social en Salud. Este modelo consiste en una atención domiciliaria, tanto en los subcentros como en el hospital ya no se espera que los pacientes se acerquen a los locales de las unidades operativas, sino que se crean equipos básicos de atención (EBAS), que a su vez están conformados por un médico y una enfermera; ellos, la mitad de su trabajo lo

<sup>3</sup> [www.msp.gov.ec/dps/cotopaxi/Index.php?option](http://www.msp.gov.ec/dps/cotopaxi/Index.php?option)

dedican a las unidades operativas y la otra mitad van a las comunidades, visitando de casa en casa. Esta es una nueva forma de atención, una nueva política del Estado en salud y de manera permanente, con lo cual se sirve a todos los habitantes en especial a los sectores más vulnerables. Según los estudios realizados, se conoce que:

más del 35% de la población no tiene acceso a los servicios de salud y esto se debe principalmente a la falta del dinero, por eso las visitas personales y los medicamentos son absolutamente gratuitos. Este modelo se coordina con el Consejo de Salud. Los profesionales de la salud, para realizar su labor, utilizan estadísticas del perfil epidemiológico del cantón, lo que significa, que se conoce de primera mano, cuáles son las principales enfermedades que afectan a la población.

Cuadro N° 4

#### Morbilidad General

N°	Causa	Tasa Cantonal
1	IRA	57,8
2	Parasitosis	50,5
3	Desnutrición	12,2
4	EDA	10,4
5	Piodermitis	7,1
6	Faringoamigdalitis	6,8
7	Varicela	3,2
8	Intoxicación por fosforados	2,5
9	Anemia	1,1
10	Vaginitis	0,9
11	Otros	4,4

Fuente: Información Ministerio de Salud Pública área 3 de Salud Año 2008.

Elaborado: El Autor

Dentro de las principales enfermedades que afectan a los habitantes del Cantón Salcedo se tiene a; IRA (Insuficiencia Respiratoria Aguda) con 57.8%, a la Parasitosis con el 50.5%, la desnutrición con el 12.2%, EDA (Enfermedades Diarreicas Agudas) con el 10.4%, la Piodermitis con el 7.1%, Faringoamigdalitis con el 6.8%, La varicela con el 3.2%, la intoxicación por fosforados con el 2.5%, la anemia con el 1.1%, la vaginitis con el 0.9% y otros con el 4.4%

Estos datos revelan que las infecciones respiratorias y la Parasitosis son las principales enfermedades que afectan a la población del cantón.

Cuadro N°5

## Unidades de Salud

CANTÓN SALCEDO	
Población del Área	62.135 habitantes (proyectado INEC 2010)
Unidades de Salud	1 Centro de Salud Hospital Cantonal
	10 Subcentros de Salud
Personal	Jefe de Área
	4 Médicos de planta
	3 Médicos rurales
	3 Odontólogos rurales
	2 Obstetrices de planta
	2 Enfermeras de planta
	3 Enfermeras rurales
	7 Inspectores sanitarios
	15 Auxiliares de enfermería
	2 Auxiliares de odontología
	8 Personas administrativas
	2 Servicios varios
	Promotores
C.V.R.	

Fuente: Información Ministerio de Salud Pública área 3 de Salud Año 2008.  
Elaborado: El Autor

En el Centro de Salud Hospital del Cantón Salcedo se presta los servicios en un 70% para la prevención y fomento de la salud y el 30% para los tratamientos médicos.

Las Áreas de Atención en el Centro de Salud Hospital son:

- a) Prevención y Fomento
- b) Consulta externa
- c) Estomatología
- d) Pediatría
- e) Hospitalización por tiempo limitado
  - Clínica general
  - Cirugía menor
  - Gineco obstetricia
- f) Servicio Técnico Complementario
  - Laboratorio clínico
  - Radiodiagnóstico
  - Farmacia

Las Áreas de Atención en los Subcentros de Salud son:

- a) Prevención y Fomento: Control de crecimiento y desarrollo, Vacunación
- b) Consulta externa

### c) Estomatología y Farmacia

Existen también agentes no formales de salud, son minoritarios con respecto al sistema formal pero su importancia no puede ser hecha a un lado según los talleres parroquiales de diagnóstico e instituciones de desarrollo rural del 2001 en el Cantón Salcedo existen 7 curanderos, 21 parteras, 18 fregadores/as, y 7 promotores/as para dar un total de 53 individuos que en su mayoría asisten a programas de capacitación permanente con ello se aspira articular la medicina tradicional con la convencional.

### 1.2.2 Indicadores educacionales

En el cuadro N° 6 se presenta los niveles de educación, se puede apreciar que existe 27.062 alumnos con instrucción primaria, la secundaria con 7.500 alumnos, 5.623 personas que no pertenecen a ninguno nivel de instrucción, se tiene a 2.275 alumnos en niveles de instrucción superior, 14 con postgrado y no declaran 3.016 persona. Además en base al censo del 2001 realizado por INEC presenta que el 16% de hombres y 30% de mujeres son analfabetos.

Cuadro N°6

Cantón Salcedo: población de 5 años y más, por sexo y áreas, según niveles de instrucción

Niveles de Instrucción	TOTAL			HOMBRES			MUJERES		
	Total	urbano	rural	total	urbano	Rural	total	urbano	rural
<b>Total</b>	45.764	8.951	36.813	21.577	4.190	17.387	24.187	4.761	19.426
<b>Ninguno</b>	5.623	360	5.263	1.702	87	1.615	3.921	273	3.648
<b>Centro alfab.</b>	159	8	151	80	4	76	79	4	75
<b>Primario</b>	27.062	3.986	23.076	13.452	1.940	11.512	13.610	2.046	11.564
<b>Secundario</b>	7.500	2.693	4.807	3.631	1.219	2.412	3.869	1.474	2.395
<b>post bachillerato</b>	116	61	55	59	33	26	57	28	29
<b>Superior</b>	2.275	1.377	898	1.117	693	424	1.158	684	474
<b>Postgrado</b>	14	12	2	6	5	1	8	4	1
<b>no declarado</b>	3.015	454	2.561	1.530	209	1.321	1.485	245	1.240

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

La mayoría de unidades educativas se encuentra en San Miguel (cabecera cantonal) con 26 establecimientos, seguido por la parroquia de Cusubamba con 19 establecimientos, Mulliquindil con 12, Mulalillo con 7 y 3 establecimientos cada uno las parroquias de Antonio José Holguin y Panzaleo

Cuadro N° 7

## Unidades Educativas en todo el Cantón Salcedo

Parroquias	Unidades Educativas
Antonio José Holguin	3
Cusubamba	19
Mulalillo	7
Mulliquindil	12
Panzaleo	3
San Miguel	26
<b>Total</b>	<b>70</b>

Fuente: Información Plan de desarrollo parroquial 2005

Elaborado: El autor

## 1.2.3 Migración interna y externa

Se puede observar un incremento progresivo del porcentaje, tanto de la inmigración como de la emigración esto se da a muchos factores, en especial y fundamentalmente al factor económico del país, a la escasez de fuentes laborales tanto dentro de las provincias como en el país entero.

Cuadro N° 8

Relación a la población nativa total en los censos de 1.982, 1.990 y 2.001  
Ecuador: población nativa de ambos sexos.

PROVINCIA	CENSO 1982			CENSO 1990			CENSO 2001		
	Inmigrantes	Emigrantes	Migración neta	Inmigrantes	Emigrantes	Migración neta	Inmigrantes	Emigrantes	Migración neta
<b>SIERRA</b>									
<b>Azuay</b>	6.8	21.1	-14.2	7.7	20.5	-12.9	10.8	18.0	-7.1
<b>Bolívar</b>	4.8	35.4	-30.6	4.8	38.8	-34.0	5.5	42.7	-37.2

<b>Cañar</b>	10.1	21.3	-11.3	11.6	21.8	-10.2	17.0	22.2	-5.2
<b>Carchi</b>	5.7	34.1	-28.4	6.3	35.0	-28.7	6.8	39.0	-32.2
<b>Chimborazo</b>	5.0	26.2	-21.2	5.8	27.2	-21.4	6.0	30.4	-24.4
<b>Cotopaxi</b>	7.6	24.7	-17.1	8.0	28.7	-20.6	8.9	29.1	-20.3
<b>Imbabura</b>	11.2	24.2	-13.0	12.3	25.8	-13.5	13.1	25.1	-12.0
<b>Loja</b>	3.5	31.4	-28.0	3.7	33.6	-29.9	4.1	36.1	-32.0
<b>Pichincha</b>	44.4	7.9	36.6	41.7	8.2	33.6	42.8	8.3	34.4
<b>Tungurahua</b>	8,5	20,6	-12,1	9,1	20,5	-11,3	11	20,3	-9,3

Fuente: Información INEC censos 1982 al 2001  
Elaborado: El autor

En el cuadro N° 9 se observa un mayor porcentaje de emigrantes del cantón en el año 2000 justo al inicio de crisis económica que soporto el país, posterior a ese año ha variado el porcentaje

Cuadro N° 9

Años de salida (emigrantes) de habitantes del  
cantón Salcedo

2000	45,60%
2001	9,20%
2002	16,10%
2003	24,60%
2004	-
2005	4,60%
2006	-
<b>Total</b>	100,00%

Fuente: Información INEC proyección 2006  
Elaborado: El autor

El cuadro N° 10, indica que el porcentaje de hombres que han emigrado es mayor con un 56.6% y el de la mujer es del 43.4%

Cuadro N° 10

Emigración laboral por género

Hombre	56,60%
Mujer	43,40%
<b>Total</b>	100,00%

Fuente: Información INEC censo 2001  
Elaborado: El autor

El cuadro N° 11 muestra al fenómeno de la emigración, se da mayormente en la población más joven, en edades comprendidas entre los 18 a 29 con un 67.80%, lideran la emigración en el cantón, seguidos con un 19% las personas comprendidas entre 30 a 39 años de edad, y con el 13.20% las personas cuyas edades oscilan entre 40 y 49 años

Cuadro N° 11

## Emigración laboral por rangos de edad

18 a 29 años	67,80%
30 a 39 años	19,00%
40 a 49 años	13,20%
50 años y más	-
<b>Total</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

En el cuadro N° 12, se presenta a las personas con algún nivel de instrucción, que han emigrado, en mayor porcentaje 43.7%, tienen instrucción secundaria, seguido por la población de instrucción primaria con el 42.40% y con un 13.9%, los de nivel académico superior.

Cuadro N° 12

## Emigración laboral por nivel de instrucción

Primario	42,40%
Secundario	43,70%
Superior	13,90%
Ninguno	-
<b>Total</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

En el cuadro N° 13 se presenta los países a donde han emigrado los pobladores del cantón; así se tiene a España con el 77.5%, seguido por los Estados Unidos 10.8%, Italia con el 9% y otros destinos con el 2% o menos de personas.

Cuadro N° 13

Emigración laboral por países de destino del cantón  
Salcedo

España	77,50%
Italia	9,00%
Inglaterra	-
Alemania	2,70%
Estados Unidos	10,80%
Venezuela	-
Chile	-
Colombia	-

Otros	-
<b>Total</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

En la migración interna se puede distinguir dos tipos de migración, la temporal y la definitiva. Los principales lugares de migración son a las ciudades de costa como Guayaquil, Quevedo y Esmeraldas, en algunos casos se quedan como colonos ya sea con asentamientos legales o por invasión. Pero el destino privilegiado de los habitantes del cantón es la ciudad de Ambato y el Oriente para trabajar en la construcción, comercio y petroleras.

#### 1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Al referirse sobre el Índice de Desarrollo Humano (IDH), es hablar de un índice que mide el logro total de una zona específica donde se toma el índice educacional (conocimiento), la esperanza de vida (longevidad) y capacidad de ingreso, gasto y de gasto más ahorro (nivel e vida).

Dificultades financieras para el crecimiento empresarial, vías de comunicación inter parroquiales e intercantonales en malas condiciones para acceder los productos a los mercados con mayor facilidad, problemas de salud pública y ambiental y otros elementos han influido en las condiciones de vida en el Cantón Salcedo así lo demuestra en el cuadro N° 14 con una tabla de indicadores sociales, el índice de desarrollo social es de 45.5%, el índice de necesidades básicas insatisfechas es de 54.45%, la incidencia de pobreza es del 80% y el indigencia con el 37.1%

Cuadro N° 14

#### Indicadores Sociales

Indicadores Sociales	Tasa cantonal
Índice de Desarrollo Social	45.55
Índice de Necesidades Básicas Insatisfechas	54.45
Incidencia de la Pobreza	80.0
Incidencia de la Indigencia	37.10

Fuente: Información INFOPLAN 2001

Elaborado: El autor

Se apreciar en el cuadro N° 15, que el índice, tanto de la Pobreza como de Indigencia en toda la provincia del Cotopaxi, es uno de los más altos que la media

nacional. En el cantón Salcedo con un 80% de pobreza y un 37% de indigencia, entre los grupos empobrecidos destacan los campesinos sin tierra, los niños, las mujeres que son cabeza de familia, así como la población indígena.

Cuadro N° 15

## Porcentaje Pobreza e Indigencia por cantones

Cantones	Pobreza	Indigencia
Latacunga	77	35
La Maná	86	47
Pangua	85	48
Pujilí	83	51
Salcedo	80	37
Saquisilí	76	40
Sigchos	90	60
Cotopaxi	80	42
País	61	21

Fuente: Información INFOPLAN 2001 Equipo Técnico del PPDPC  
Elaborado: El autor

Los datos que proporciona el informe de INFOPLAN 2001 (cuadro N° 16), sobre la evolución de la Indigencia en el Cantón Salcedo, señala la notoriedad del índice de indigencia que se acentúa claramente en el año 1999, en plena crisis bancaria del país, con el porcentaje de indigencia en el área urbano de 8 % y en el área rural con el 37.7%.

Cuadro N° 16

## Evolución de la indigencia del cantón de Salcedo

## Según consumo y área

AÑOS	Porcentaje %	
	urbano	Rural
1995	4.1%	27.4%
1998	7.8%	33.9%
1999	8.0%	37.7%
2006	4.8%	26.9%

Fuente: Información Plan de desarrollo de Cotopaxi Equipo Técnico del PPDPC  
Elaborado: El autor

El cuadro N° 17 presenta que, el bono de desarrollo humano que otorga el Gobierno Nacional, está dirigido en mayor porcentaje hacia la zona rural y específicamente hacia las mujeres, madres solteras, familias con miembros con alguna deficiencia física o mental, lo que permite a estas familias puedan elevar su nivel de vida, se tiene, que en la área urbana reciben el 0.5% de hombres y el 8.9% de mujeres, mientras que en la área rural el 2.3% es para los hombres y el 24.1% para las mujeres.

Cuadro N° 17

Número de personas que reciben el bono de desarrollo humano en el cantón Salcedo, según sexo y área

	URBANO	RURAL
Hombre	0.5%	2.3%
Mujer	8.9%	24.1%

Fuente: Información INEC censo 2001  
Elaborado: El autor

### 1.3 Análisis de la vivienda

Se observa, en el cuadro N°18 que en el área rural existe un promedio 4.3 hab. Por unidad de vivienda, mientras que en el área urbano se halla un promedio de 4 hab. Y que el promedio cantonal es de 4.2 hab por unidad de vivienda

Cuadro N° 18

Cantón Salcedo Total de viviendas, ocupadas con personas presentes, promedio de Ocupantes y densidad poblacional

áreas	total viviendas	viviendas particulares ocupadas con personas presentes			Población total	Extensión Km2	Densidad Hab/Km2
		Número	ocupantes	promedio			
<b>total cantón</b>	17.214	12.175	51.207	4,2	51.304	484,4	105,9
<b>área urbana</b>	3.192	2.457	9.817	4	9.853	–	–
<b>área rural</b>	14.022	9.718	41.390	4,3	41.451	–	–

Fuente: Información INEC censo 2001  
Elaborado: El autor

Según el cuadro N°19, el tipo viviendas ocupadas particulares habitadas en el cantón Salcedo son la casa o villas con un total de 9.621 unidades, seguidos por las mediaguas con un total de 1.513, los cuartos de alquiler con 375 unidades, las chozas con 307 unidades, los departamentos con 241 unidades, 67 unidades las covachas, 45 unidades los ranchos y 6 unidades otros.

Cuadro N° 19

## Viviendas particulares ocupadas, por tipo de vivienda, según parroquias

Parroquias	Total viviendas	Tipo de vivienda							
		casa o villa	departamento	Cuartos en alquiler.	mediagua	rancho	covacha	choza	otros
<b>Total cantón</b>	12.175	9.621	241	375	1.513	45	67	307	6
<b>Salcedo (urbano)</b>	2.457	1.729	206	258	254	-	6	2	2
<b>Periferia</b>	3.882	2.942	7	16	659	28	39	191	-
<b>Antonio José Holguín</b>	631	578	1	1	46	3	2	-	-
<b>Cusubamba</b>	1.647	1.300	-	19	214	8	12	94	-
<b>Mulalillo</b>	1.310	1.054	18	70	149	4	3	12	-
<b>Mulliquindil</b>	1.587	1.414	6	9	142	2	4	6	4
<b>Pansaleo</b>	661	604	3	2	49	-	1	2	-

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

El cuadro N° 20 indica que el 83.70% de la población posee vivienda propia, el 9.7% arrienda, 4.40% vive en casas de familiares donde la mayoría no paga nada por habitar ahí, el 1.50% por servicios que prestan como son por ejemplo las empleadas de puertas adentro.

Cuadro N° 20

## Tipo de tenencia

Propia	83,70%
Arrendada	9,70%
en anticresis	0,30%
Gratuita	4,40%
por servicios	1,50%
Otro	0,40%
<b>Total</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

El Cuadro N°21 advierte que las viviendas cuentan con red pública de agua en un 59.40%, el 32.30% se abastecen del río o vertiente, el 4.90% se abastece de otros medios, con el 2.80% por medio de pozos de agua y apenas con el 0.60% de un carro repartidor.

## Cuadro N° 21

Viviendas particulares ocupadas, según servicios que dispone y tipo de tenencia de la vivienda

## Abastecimiento de agua

Red pública	59,40%
Pozo	2,80%
Río o vertiente	32,30%
Carro repartidor	0,60%
Otro	4,90%
<b>Total</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

El principal combustible (cuadro N°22) que utilizan en el Cantón Salcedo para poder cocinar es el gas con un 60.90%, seguida por el uso de leña o carbón con un 37.60%, y en menores porcentajes están el diesel o kérex, gasolina, electricidad, etc.

## Cuadro N° 22

## Principal combustible para cocinar

Gas	60,90%
Electricidad	0,10%
Gasolina	0,20%
kérex o diesel	0,50%
leña o carbón	37,80%
Otro	0,10%
no cocina	0,40%
<b>Total</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

El cuadro N°23 presenta que el 32.70% de los habitantes del Cantón Salcedo utilizan el pozo ciego como medio para la eliminación de aguas servidas, el 30.20% usan otra forma o medio de evacuación de los desechos, solo el 24.9% acceden a la red pública de alcantarillado y apenas el 12.20% utiliza el pozo séptico.

## Cuadro N° 23

## Eliminación de aguas servidas

Red pública de alcantarillado	24,90%
-------------------------------	--------

Pozo ciego	32,70%
Pozo séptico	12,20%
Otra forma	30,20%
Total	100,00%

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

En el cuadro N° 24, se expone que, en casi la totalidad del cantón Salcedo (90.80%) posee el servicio eléctrico, y a penas solo el 9.20% esta en espera de acceder al servicio.

Cuadro N° 24

Servicio eléctrico

si dispone	90,80%
no dispone	9,20%
Total	100,00%

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

El 19% de la población tiene acceso al servicio telefónico pero este porcentaje va en incremento con nuevas líneas que se han dispuesto para este año.(cuadro N° 25)

Cuadro N° 25

Servicio telefónico

si dispone	19%
no dispone	81%
Total	100,00%

Fuente: Información INEC censo 2001

Elaborado: El autor

## 1.4 Situación política y administrativa

### Política

La constitución Política de la República, reconoce a los Gobiernos Cantónales, el goce de plena autonomía, y que por tanto en uso de su función legislativa pueden dictar ordenanzas, según lo determina el Inc. 2 del Art. 228 de la Constitución Política del Ecuador.

Que en concordancia con la indicada norma constitucional la, Ley Orgánica de Régimen Municipal en su artículo 126 establece que los Concejos Municipales decidirán las cuestiones de su competencia por medio de Ordenanzas.

Que el ordinal 1 del Art. 12 de la Ley Orgánica del Régimen Municipal establece como fin Municipal el procurar el bienestar de la colectividad y contribuir al fomento y protección de los intereses locales o de igual manera el ordinal 3 de la misma Ley establece como fin municipal, acrecentar el espíritu de nacionalidad, el civismo y la confraternidad de sus asociados para lograr su crecimiento y progreso.

El cantón Salcedo está dividido en parroquias: un urbano San Antonio de Salcedo y cinco rurales, Panzaleo, Mulliquindil, Cusubamba, Antonio José Holguin, Mulalillo Administrativamente el cantón Salcedo está constituido por un Municipio, cuyo cabildo cuenta con cuatro miembros. Además existen dependencias administrativas del Gobierno a través de la Jefatura Política.

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

## **1.5 Sector productivo primario**

A este sector, comprenden todas las actividades de extracción directa de bienes de la naturaleza, sin transformarla como por ejemplo, la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la pesca y la minería.

### **1.5.1 Agricultura**

Cotopaxi es una provincia serrana típica donde tienen importancia el minifundio y las grandes explotaciones. El trabajo comunitario se lo realiza mediante mingas que además reproducen el espíritu comunitario y solidario del pueblo.

### **1.5.2 Ganadería**

La ganadería mayor y menor en pequeña escala, es una actividad complementaria a las actividades agrícolas ya que hay disponibilidad de forraje, pastos cultivados,

rastrojos y tierras en descanso. Es una actividad familiar especialmente dedicada al ganado vacuno, porcino, ovino, etc.

### 1.5.3 Producción y rendimiento

Los porcentajes que se indican en el cuadro N° 26, manifiestan la vocación agrícola de estos suelos y de la población cantonal da prioridad a los cultivos transitorios: para el barbecho con el 30%, de tierras, como parte del ciclo agrícola, el 13% para los pastos cultivados, el 10% a los pastos naturales, el 7% a montes y bosques, el 6% para otros usos, el 5% descanso, y el 1% para los cultivos permanentes, el 27% son de los Páramos.

Cuadro N° 26

#### Producción y rendimiento

Uso del suelo	Cotopaxi			Salcedo		
	Upas	Has	%	Upas	Has	%
Cultivos transitorios y barbecho	58.360	73.889	16	12.199	12.218	30
Pastos cultivados	29.430	77.127	17	7.978	5.454	13
Montes y Bosques	9.647	105.192	22	824	3.004	7
Otros usos	63.044	9.033	2	12.081	2.344	6
Descanso	18.699	20.702	5	3.406	2.172	5
Cultivos permanentes	11.347	35.477	8	1.145	600	1
Pastos naturales	12.956	63.906	14	1.483	4.236	10
Páramos	4.501	71.874	16	422	10.985	27
Total		457.200	100		41.013	100

Fuente: Censo Agropecuario INEC 2001 José Bedoya, apoyo técnico

Elaborado: El autor

En el cuadro N° 27 se indica los principales productos de la agricultura cantonal, que son: maíz, frejol, cebada, chocho, la papa, haba y otras hortalizas productos que sirven, primero para consumo interno y luego para el mercado regional como es Ambato, Latacunga, etc. además sirve también como forraje de animales mayores y menores que complementan la economía familiar de los habitantes del Cantón. Otros cultivos que cada vez adquieren mayor importancia, son los permanentes, de diversas especies frutales, en especial de manzana, pera, durazno, claudias.etc.

Cuadro N° 27

## Principales cultivos a nivel Cantonal solo y asociado

Principales cultivos	Solos		Asociados	
	Upas	Has	Upas	Has
Cebada	3583	3340	104	75
Chocho	133	379	120	75
Frejol seco	98	S/D	843	303
Haba seca	477	249	7	5
Haba tierna	427	269	64	42
Maíz suave en choclo	1798	596	868	143
Maíz suave en seco	2965	1486	808	1340
Papa	3541	1888	84	72

Fuente: Censo Agropecuario INEC 2001 José Bedoya, apoyo técnico

Elaborado: El autor

La ganadería (cuadro N°28) está en íntima relación con la agricultura, pues, cuenta con muchas haciendas y fincas que poseen miles de cabezas de ganado vacuno, porcino, equino, ovejuno (estos últimos en las mesetas altas). Gracias al ganado vacuno la producción de leche es suficiente para satisfacer la demanda interna y el sobrante es enviado a las poblaciones vecinas e inclusive hacia los grandes centros de acopio como son Ambato y Quito, sea en queso o en forma de mantequilla. Según el censo agropecuario del 2001 realizado por el INEC, existen en Salcedo 31081 cabezas de ganado, 15372 cabezas de porcinos, 15337 de ovinos, 1367 cabezas de llamas, 42 de alpacas, además existen 131139 cuyes, 49852 gallinas, 66560 gallinas ponedoras de planteles avícolas y 32264 conejos.

Cuadro N° 28

Tipo de ganado	SALCEDO		
	Cabezas	upas	Promedio x upa
Ovino	15337	3409	4,5
Vacuno	31081	8618	3,6
Porcino	15372	7397	2,1
Llamas	1367	844	1,6
Alpacas	42	1	42
Conejos	32264	4124	7,8
Cuyes	131139	8409	15,6
Gallinas	49852	7909	6,3
Ponedoras(planteles)	66560	5	13,312

Fuente: Censo Agropecuario 2001 INEC José Bedoya, apoyo técnico

Elaborado: El autor

### 1.5.4 Asistencia técnica

Dentro del área de Asistencia Técnica, que tiene como misión, el desarrollo de los diferentes sectores productivos con alto impacto social, sigue siendo muy deficiente para esta zona del país, así lo demuestra el cuadro N°29, donde 92.6% no cuenta con una asistencia técnica especialmente en las Upas, un ejemplo claro es el de la CFN (corporación financiera nacional ) apenas contribuye con el 0.1% en asistencia técnica para la Upas, lo cual a merita que se desarrolle nuevos y mejores sistemas de Capacitación Interna y Externa que permitan una verdadera consolidación del CFN como Banca de Desarrollo.

Cuadro N° 29

#### Asistencia Técnica a Upas a nivel provincial y cantonal

AT a Upas según fuentes	Cotopaxi		Salcedo	
	%	N° Upas	%	N° Upas
BNF	0,1	83	0,1	9
ONGS	1,3	906	3,2	414
Cooperativas agropecuarias	0,1	37	0	0
Casas comerciales	0,5	344	0,5	66
Universidades	0,3	179	0,1	15
Persona natural	1,8	1230	1,5	202
MAG- INIAP	0,9	591	0,4	58
Otra institución publica	0,3	185	0,7	87
Otra institución privada	0,7	476	0,9	115
Sin Asistencia Técnica	94,1	63775	92,6	12150
Total	100	67806	100	13116

Fuente: censo agropecuario 2001. INEC. José Bedoya, apoyo técnico

Elaborado: El autor

### 1.5.5 Comercialización y consumo

El Cantón Salcedo, se caracteriza por ser netamente agrícola, el 80% de las unidades se comercializan localmente, esto no significa que todo se consuma en el cantón, de este lugar llevan enormes cantidades de tubérculos y cereales especialmente papas, maíz y cebada a las ciudades de Latacunga, Ambato, Quito y Guayaquil, a través de los intermediarios además cabe indicar que el cantón se encuentra atravesada por la Vía Panamericana y forma parte de un circuito de circulación de mercaderías entre los mercados regionales de importancia.

A lo que se refiere al consumo los habitantes del cantón Salcedo consumen mucho ganado porcino ya que es uno de los ingredientes principales para su plato insigne del cantón como es el hornado y la fritada, estos platos se los halla todos días del año

### 1.5.6 Crédito

En el Cuadro N°30 se presenta las principales fuentes de crédito productivo para el Cantón Salcedo; las Cooperativas de ahorro privado con el 1.9%, seguido por el Banco Nacional de Fomento (BNF) con el 1.8% y otros en menores porcentajes Fundaciones ONG, Bancos, Prestamistas, etc.

Cuadro N° 30

Fuente de crédito agropecuario	Cotopaxi		Salcedo	
	%	N° Producto	%	N° Producto
Bancos	0,6	393	0,6	74
Cooperativas de ahorro privado	1,1	717	1,9	244
BNF	1	650	1,8	240
Empresa proveedora de insumos	0	23	0	0
Empresa procesadora	0	6	0	0
Fundación ONG	0,2	131	0,7	97
Prestamista	0,2	160	0,6	79
Familia	0,2	151	0,2	21
Intermediario	0	9	0	0
Otras Fuentes	0,4	249	1,5	199
Sin Crédito	96,3	65317	92,73	12162
Totales	100	67806	100	13116

Fuente: Censo Agropecuario 2001 INEC José Bedoya Asistente Técnico  
Elaborado: El autor

## 1.6 Sector productivo secundario

El sector económico secundario se refiere a la actividades que implican transformación de alimentos y materias primas a través de lo más variados procesos productivos, dentro de este sector tenemos a las industrias de textiles, químicas, siderúrgicas, hardware informático, producción de bienes de consumo

### 1.6.1 Industria

Las principales industrias instaladas en el cantón Salcedo se encuentran dentro del perímetro urbano son negocios familiares u organizaciones de accionistas locales generan mano de obra familiar o local dentro de ellas tenemos a las siguientes: Alimentos y bebidas, manufacturas metálicas, Industrias metalúrgicas, curtiembres,

talleres, aglomerados, florícolas, industrias del mueble y de la madera. La mayoría de ellas está ubicadas al norte, junto a la carretera Panamericana.

- En procesamiento de leche son importantes las plantas: Paraíso, Mi Ranchito Procesadora MAUU, Derylacpy
- En productos metálicos: Ecuatubex, Necchi, Bujías NGK,
- En productos de lácteos: “la fabrica de los helados de Salcedo”, La Querencia y La Pampa.

### 1.6.2 Artesanía

La actividad artesanal entendida como toda labor manual sin la mayor presencia de maquinaria en la transformación de la materia prima hasta obtener el producto final, es otra de las actividades que apoya al mejoramiento de los ingresos económicos de las familias en los sectores urbanos y rurales del cantón Salcedo

- **Elaboración de las Cucharas de Palo**, artesanos que se encuentran en el Km. 60 vía Salcedo - Tena, donde encontramos gran cantidad de aliso, madera utilizada para su confección, esta manifestación artesanal es poco conocida por estar ubicada lejos de la ciudad.
- **El tejido manual de Shigras**, confeccionadas por las hábiles manos de las mujeres de Salcedo, prenda tradicional de muchos colores y formas, confeccionadas con “cabuya” material que luego de procesarlo manualmente le dan colores diferentes
- **La confección de caretas**, es de gran renombre puesto que se distribuyen en todo el país hecho de papel y otras hechas de alambre, hay gran variedad para todo gusto, y los precios al alcance del bolsillo
- **El tejido de fajas y macanas**, muy tradicional en todos los sectores las fajas son de hermosos colores y formas, las macanas son de color blanco con negro se usan en esos colores conservando el luto por la muerte de Atahualpa, como muchos pueblos de nuestro país
- **El tejido de ponchos**, hechos de lana de borrego misma que es tomada de los propios animales, lavada, secada e hilada para ser utilizada por los artesanos casi todos de avanzada edad, es uno de los atractivos que necesita un impulso para no desaparecer

Cuadro N° 31

Nombre	N° de puestos	Lugares	Destino
Ladrilleras	2	Barrio obrero	consumo interno
Tejerías (Teja)	8	Sur Langasa	intermediarios de Quito

Confección de juegos pirotécnicos	3	Jesús del Gran Poder, Barrio obrero	intermediarios del país
-----------------------------------	---	-------------------------------------	-------------------------

Fuente. Información de los talleres parroquiales de diagnóstico del PPPDPC.  
Elaborado: El autor

Punto a destacar (el cuadro N°31), existen muchos establecimientos artesanales en los diferentes parroquias que conforman el cantón Salcedo, pero existe uno en particular por su número de establecimientos artesanales que se puede hallar, es en la parroquia de Santa Ana de Mulliquindil donde se encuentra la presencia de: dos ladrilleras, localizadas en el Barrio Obrero cuya producción es para consumo interno, existen 8 tejerías (teja) ubicadas en el barrio Langasa cuya producción, es asumida por intermediarios de Quito y además existen 3 establecimientos de confecciones de juegos pirotécnicos ubicados también en el barrio Obrero y cuya comercialización lo asumen varios intermediarios de todo el país.

### 1.6.3 Crédito

Las condiciones generales de producción y otras actividades complementarias se ven limitadas por la falta de crédito productivo. Pero existen algunas ONGs asentadas en el cantón con la prestación de servicios financieros para microempresarios, campesinos, indígenas, comerciantes informales, pero la mayoría al no poder acceder a los mismos recurre a los créditos de usura (prestamistas o chulqueros) con tasas de interés que fluctúa entre el 10 - 15% mensual

## 1.7 Sector productivo técnico

Actividad que se dedica sobre todo a ofrecer servicios a la sociedad, a las empresas y a las personas, por ejemplo: turismo, transporte, comunicaciones, actividades financieras, etc.

### 1.7.1 Comercio

Tiene una gran actividad comercial, se caracteriza por ser un lugar de mucho movimiento y trabajo, el comercio lo realizan conjuntamente con Latacunga, Ambato y Quito principalmente.

Se desarrollan dos importantes ferias a la semana (jueves y domingo). Los comerciantes llevan y traen toda clase de artículos manufacturados, electrodomésticos y productos alimenticios.

### **1.7.2 Turismo**

El cantón Salcedo tiene diversos atractivos turísticos: desde su paisaje de páramo, aguas termales, las haciendas tradicionales; sus fiestas religiosas y tradicionales también constituyen los principales atractivos turísticos del cantón y que de hecho congregan a muchos visitantes y a antiguos lugareños que llegan a reencontrarse con sus paisanos.

Por otra parte hay que indicar que la práctica del turismo comunal tiene aun una serie de dificultades, sobre todo en temas como; la prestación de servicios, capacitación de los guías locales, baja calidad de servicios, bajos costos.

Se presenta enseguida una lista de los atractivos turísticos más representativos del cantón Salcedo (Cuadro N° 32), la lista está hecha en base a la metodología para inventarios de atractivos turísticos” (Ministerio de Turismo-MINTUR-2003)<sup>4</sup> se ha procedido al registro de atractivos del cantón Salcedo, aplicando la clasificación oficial que establece dos categorías definidas (sitios naturales y manifestaciones culturales), desagregadas por tipos y subtipos. Antes de continuar, hay que señalar que se entiende por inventario de atractivos turísticos.

Un inventario turístico está constituido por el patrimonio turístico de una determinada región. Estos recursos comprenden el conjunto de factores de orden natural, cultural e institucional que permiten la creación de una corriente de atracción hacia un determinado país o región

---

<sup>4</sup> Ministerio de Turismo-2003

Cuadro N° 32

## Inventario de Atractivos Turísticos

Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre	Jerarquía
Sitios naturales	Ambientes Lacustres	Laguna	Laguna de Yambo	III
			Lagunas de Antejos	III
			Laguna de Yanacocha	III
			Reservorio de agua de Atocha	II
	Aguas Subterráneas	Aguas termales	Aguas termales de Llactahurco	III
			Aguas termales de Nagsiche	III
			Aguas termo-medicinales Cunuyacu (Aluchán)	III
			Balneario el Surillal	II
Bosques	Páramo	Paramo de Cumbijín	II	
Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas y científicas	Muestra de fauna manejada con fines recreativos	Criaderos de alpaca	III
			Criadero de avestruz	III
	Etnografía	Ferias y mercados	Mercado de Salcedo	II
	Acontecimientos programados	Fiesta religiosas y profanas	Todas las fiesta que se celebran en el Cantón Salcedo	II

Fuente: Plan Participativo de Desarrollo Provincial de Cotopaxi- PPDPC – MINTUR 2003

Elaborado: El autor

### a) Sitios naturales:

Ambientes lacustres: con el subtipo la laguna de Yambo con una jerarquía de III, la laguna de Antejos de jerarquía de III, la laguna de Yanacocha de jerarquía III y el reservorio de agua de Atocha de jerarquía II

Aguas subterráneas: con el subtipo de aguas termales de Llactahurco de jerarquía III, las aguas termales de Nagsiche de jerarquía III, aguas termo-medicinales de Cunuyacu (Aluchan) de jerarquía III y el balneario de Surillal de jerarquía II .

Bosques: con el subtipo el páramo de Cumbijín de jerarquía II

## **b) manifestaciones culturales:**

Realizaciones técnicas y científicas; con el subtipo de muestra de fauna manejada con fines recreativos, por ejemplo; a los criaderos de Alpaca y de Avestruz de jerarquías de III

Etnografía; con el subtipo de ferias y mercados como el mercado de Salcedo de jerarquización II

Acontecimientos programados; con el subtipo de fiestas religiosas y profanas, se agrupan a todas las fiestas religiosas y profanas que se celebran en todo el cantón.

### **1.7.3 Transporte.**

El cantón Salcedo por estar ubicado junto a la panamericana recibe un mejor servicio de las cooperativas del resto de la provincia que circulan por esta vía transportando carga y pasajeros,

El sistema de transportación de pasajeros y carga esta en manos privadas a través de cooperativas de transporte de pasajeros y carga, en el cantón existe cooperativas como: Cooperativa Salcedo, Transporte Primavera, Transporte San Miguel que con sus frecuencias cubren todos los destinos internos del cantón, existen las cooperativas que vienen de Latacunga en sus diferentes frecuencias diarias: Latacunga, Ciro, Cotopaxi, Macuchi, Cevallos, Ambato, etc.

Existen dos cooperativas de taxis que dan servicio al público, el servicio de carga lo realizan las cooperativas de camionetas que se ubican al borde de los mercados del cantón y van a las diferentes parroquias y sectores del cantón, este servicio también lo realizan personas particulares sin estar asociadas a ninguna cooperativa.

El transporte terrestre no tiene una ubicación estratégica siempre esta cerca de la plaza central por eso en los días de feria: jueves y domingo se produce un caos total en la circulación vehicular por las calles adyacentes.

Cuadro N° 33

Trans. Salcedo	tienen rutas diarias	\$0,18 dentro del cantón
Trans. Primavera	tienen rutas diarias	\$0,18 dentro del cantón
Trans. San Miguel	tienen rutas diarias	\$0,18 dentro del cantón
Cooperativa de taxis Salcedo-Tena	tienen rutas diarias	carrera mínima \$ 1 dólar
Camionetas de alquiler	tienen rutas diarias	Valor acordado previamente oferta - demanda

Fuente: Comisión Nacional de Transito del Ecuador y estudio de campo  
Elaboración: El autor

Las cooperativas de transporte señaladas en el cuadro N°33 tienen una frecuencia establecida, la jornada empiezan desde las 5:00 am. A excepción de los taxis, que por lo general no tienen horario establecido.

El cantón carece de aeropuerto el más cercano está en la ciudad de la Latacunga

## **CAPITULO II**

### **GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA**

## 2. Gastronomía

Según la Real Academia de la Lengua, gastronomía significa: Arte de preparar una buena comida<sup>5</sup>

La gastronomía no solo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas del mundo. Ya que la gastronomía, esta inexorablemente vinculada a la cultura de un país. Por lo mismo se puede señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que se habla de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, ecuatoriana, peruana etc. Todas las cuales 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 que también por su excelencia en la preparación de los diversos platos. Platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares

### 2.1 Historia de la gastronómica en general

El ser humano ha ido adquiriendo distintas costumbres y hábitos alimentarios que contribuyeron a que persista ante las adversidades que el medio le presentaba, A continuación se realiza un breve relato por la historia del hombre y su gastronomía

## PREHISTORIA

Periodo que va desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura<sup>6</sup> Antes que apareciera el fuego en la vida de los primeros seres humanos, los alimentos consistían en frutos, raíces, hojas tallos, para lo cual solo necesitaban recolectarlos e ingerirlos crudos sin mayor preparación lo mismo ocurría cuando cazaban pequeños animales o de animales grandes como eran los bisontes, renos, vacunos salvajes, caballos etc. Cazaban con arcos y flechas, y pescaban con arpones y anzuelos, armaban trampas y acorralaban a sus presas, utilizaban herramientas hechas de piedra y ramas eran muy simples como las hachas de mano, lascas de bordes afilados, etc.

Después de la aparición del fuego aparecen los primeros recipientes de barro que servían para cocción con lo cual se digería mejor y se podía apreciar mejor el sabor a la vez permitía evitar la transmisión de enfermedades, alrededor del año 3.500 A.C. el hombre comienza a domesticar a ciertos animales como las ovejas, borregos,

---

<sup>5</sup> Diccionario ilustrado Aristos

<sup>6</sup> [www.historiacocina.com/Introducción](http://www.historiacocina.com/Introducción)

asnos dando origen a la ganadería de los cuales podía explotar su carne como alimento su piel como abrigo también podía obtener productos secundarios como la leche, queso, lanas. Mientras que las mujeres comenzaban a sembrar semillas que recogían esto dio lugar al origen de la agricultura y al asentamiento del hombre en un lugar fijo los primeros cultivos fueron de cebada, trigo, avena, col, higos, habas lentejas. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo, se inventó el arado con una rama con forma, se conoce que en el siglo V A.C. en México se inventa el molino de trigo. El hombre de la prehistoria utilizaba el frío como método de conservación de las carnes.

## EDAD ANTIGUA

Periodo que va desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de occidente.

**El Pueblo Egipcio.-** los egipcios hacían un culto de la comida. Cuando moría el faraón, lo momificaban y lo adornaban acompañados con alimentos ya que tenían la creencia de que el muerto volvía a la vida y que necesitaría alimentarse. Los egipcios comían sentados separados los hombres de las mujeres, se cree que utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal.

Egipto era rico en producción agrícola, había mucho fruto: dátiles, higos almendras, uvas, sandías, pepinos, se alimentaban también de lentejas, hortalizas, tallos de papiros. Las clases privilegiadas se alimentaban abundantemente de cabras, bueyes, terneros, ocas, ovejas, pichones.

No eran partidarios de los productos lácteos, la cerveza era bebida nacional pero sin levadura. Como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan por lo que los egipcios fueron los primeros en comedores de pan.

**El Pueblo Hebreo.-** Se conoce su forma de alimentarse por los relatos de La Biblia, como alimentos símbolos tenemos al pan y al vino se sabe que en los templos a más de orar se ingerían alimentos dentro de los mismos, el agua era escasa y la que había era muy mala, por lo que la leche, la cuajada y agria, eran muy importante por lo que las mantenían en unas bolsas llamadas obre que era el estomago de una cabra. La carne se lo consumía, en general, especialmente en fiestas y procedía de la cabra o cordero, la carne del buey y otros animales engordados era reservados para las grandes fiestas y para la gente pudiente.

La religión Hebrea era muy estricta con respecto a los alimentos que se podía consumir. El vino estaba en todos los hogares y lo tomaban puro.

**El Pueblo Griego.-** La cocina griega es la madre de la cocina occidental, los primeros cocineros griegos fueron panaderos, los griegos comían todas las carnes que hoy se conoce y en menos cantidad la del buey, cocinaban con especies como el orégano, hinojo, comino, tomillo, laurel usaban mucho el aceite de oliva. Los invitados por normas de educación comían apoyados sobre su brazo izquierdo y con los dedos de la mano derecha podían tomar los alimentos que se servían en bandeja. Las mujeres griegas a pesar que cocinaban en los grandes banquetes que daban en segundo plano y no participaban en ellos

Los siete legendarios cocineros griegos son: Egis, Nereo, Chariades, Lampria, Apctonete, Euthyno y Ariston, un dato para destacar, había un cocinero griego llamado Arquestrato que resumió su experiencia en un poema llamado "Gastronomía"<sup>7</sup>.

**Pueblo Romano.-** El aporte de la cocina romana fue que se basó en la incorporación de muchos vegetales en la preparación de sus banquetes, que eran desconocidos o inaceptables como era la col, los nabos y los rábanos.

Los Romanos eran famosos por sus banquetes fastuosos era un derroche para la clase privilegiada que llegaban al extremo de que a la mitad del banquete se retiraban al vomitorium en donde devolvían lo comido para de esta manera alivianarse el vientre y regresar a seguir comiendo.

Los romanos se alimentaban básicamente 3 veces al día: el desayuno, el almuerzo y la cena, tenían predilección por las ubres y la vulvas de cerdas vírgenes, además conocían la levadura (fermentum) por lo que hacían algunos panes con poca levadura y otros sin nada de levadura

El espetón era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la cual se asaban las carnes. Dos cocineros sobresalen de la época romana sus nombres eran Lúculo y Apicio, el primero se caracterizaba por gastar mucho en la búsqueda de manjares extravagantes y el segundo por haber sido el autor del recetario de cocina más antiguo que se conozca.

---

<sup>7</sup> Enciclopedia Microsoft Encarta 2002.

En la época de Constantino el emperador y sus invitados comenzaron a comer sentados.

## EDAD MEDIA

Época que va desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla.

Cuando cae el Imperio Romano decae la cocina europea, los cocineros utilizaban lo que tenían a la mano: plantas aromáticas y especias de la gente humilde como cebolla, chalote y ajo, se destacan los platos de caldos y salsas bien condimentados que acompañaban a los platos con carne y a pescados. Un plato típico de la edad media era el manjar blanco, se bebían cerveza, vino, hidromiel especiada (es una bebida alcohólica fermentada a base de miel y agua)

Carlomagno fue el primer rey cristiano que sentó a las mujeres en la mesa, el pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y madera

A partir del siglo XIII Europa entra en una época llamada de los carnívoros considerado el prologo del Renacimiento, había comida para todos llegando a consumir los empleados, cuatro platos servidos por sus patrones; una sopa, dos de carne y una de legumbres, mientras que los ricos y burgueses se los consideraban mas carnívoros, consumían cerdos, jabalíes, gallinas, ocas, grullas, ciervos y corzos. Marco Polo, en el siglo XIII, trae la pasta desde china. De las cruzadas, de Asia menor y principalmente de Persia e India, vienen las especias más caras y nuevos métodos de guisar que desde España se difunden a toda Europa, tanto era el valor de las especias que en la época media que la pimienta sirvió de moneda en épocas de sistema monetario incierto, mientras que el jengibre, clavo de olor, azafrán y otras especias y hierbas aromáticas fueron consideradas cosas de pobres

## EDAD MODERNA

Época que va desde la caída de Constantinopla hasta la revolución Francesa.

**Renacimiento siglos XV y XVI.**- la cocina renacentista<sup>8</sup> se caracteriza por el abuso de lácteos, la crema, la manteca, la nata, diferentes tipos de quesos, los alimentos más comunes: aceites, porotos alubias, carne de pato gallina, jabalí, terneros, frutas

---

<sup>8</sup> Ibid

como el melón, las ciruelas, peras, manzanas, se preparan dulces y helados, se maceraban las carnes con varias especias, se preparaban sopas cremas: de pichón, tortuga, de pollo acompañados con espárragos, un pato típico era la olla podrida la cual consistía en alivias, garbanzos, ajo, cebolla acompañado con carne y grasa de vaca, carnero, gallina, longaniza y morcilla. 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.

Se introduce desde Venecia el tenedor, desde Murano las copas de cristal, en la cortes se utilizaban cubiertos de oro la vajilla típica de este periodo era los candeleros de plata, usaban servilletas, escudillas, etc.

**Renacimiento siglo XVII y XVIII.-** Se nota claramente el cierre de los expansivos quinientos y resurgimiento de la fase depresiva de los seiscientos, en donde los labradores se alimentan de unas migas o sopas con poco tocino, comen un trozo de pan con cebollas, ajos o quesos y en la noche cenaban una olla de nabos o coles, inclusive había pueblos que se alimentaban solo a base de bellotas. Llegando casi a los finales de la edad moderna luego de la incorporación de los alimentos traídos del nuevo mundo y debido al hambre que azotaba Europa se expande el consumo de la papa que juega un papel importantísimo en el aumento demográfico. También se destaca el descubrimiento del proceso para obtener el champagne<sup>9</sup>.

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

Se debe partir indicando que en la cocina ecuatoriana predomina la gran variedad de ingredientes, esto es posible gracias a que tiene acceso a productos de las tres regiones del Ecuador como son: productos de la costa incluido las Islas galápagos, productos de los Andes y de la región amazónica. De estas fuentes se nutren los habitantes de las zonas para elaborar los distintos platos tradiciones o autóctonos.

Por ejemplo en la zona de los Andina, su alimentación se fundamenta en tres productos de la tierra como es el maíz, las papas, y los porotos. Con el primero se elaboraban y se elaboran múltiples platos como son las humitas o chumal, la chuchuca, la mazamorra, las tortillas, el mote, el canguil, el choclo, también se lo aprovechaba para la elaboración de la bebida sagrada como es la chicha. De las papas se sirven cocidas, asadas, en puré o como base para platos como los

---

<sup>9</sup> Ibid

llapingachos o los locros. Mientras que los porotos se cocinaban tiernos o maduros que permitían enriquecer los platos junto a cuyes, nabos, achogchas.

En la Costa ecuatoriana, su gastronomía gira alrededor del pescado que es conseguido en las aguas del Océano Pacífico o de los innumerables ríos navegables de la zona dentro de la gama de pescados sobresale la corvina y la trucha, con los cuales se prepara algunos platos populares como son los carpachos rellenos, la sopa marinera, los ceviches de pescado, corviches y un plato muy típico de esta región y que en los últimos tiempos se lo puede consumir en todo el país es el encebollado de pescado.(Núñez J, s,f)<sup>10</sup>.

En la zona del Oriente ecuatoriano o amazonia, contiene los hábitats más rico del mundo en flora y fauna, de igual manera tiene una gran variedad de comidas típicas como por ejemplo el “Zarapatoca” un plato que se prepara con carne de tortuga, el “Uchumanga” plato a base de intestinos de animales silvestres, el “Cazave” que son tortillas de yuca molida. En cuanto a las bebidas, se halla la chicha de yuca, de chonta, de arroz, de maíz y de plátano, también hay que destacar los maytos de pescado y palmito, el estofado de guanta, guatusa, el sancocho, las empanadas y el pan de yuca. Un plato típico de la etnia Shuar es el “Ayampaco”, el cual es preparado con palmito y pescado, el cual es desmenuzado, en vuelto en hojas de bijao y puestos a la brasa.

Cabe indicar que con la llegada de los españoles a esta tierra, se produjo una fusión entre los dos mundos, dando nacimiento a la cocina criolla, permitiendo desarrollar nuevas tradiciones culinarias como por ejemplo el arroz de cebada con espinazo, el hornado, el sancocho de paila, la fritada, los embutidos como la longaniza, que su materia prima era el chancho o cerdo, animal que se volvió un recurso prodigo e inclusive un vehículo de convivencia social. Lo mismo pasó con las gallinas, las vacas, que fueron incorporándose rápidamente a la dieta de los ecuatorianos. “Como conclusión diremos que la comida ecuatoriana actual, es el resultado de una rica tradición culinaria en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes. Y que sigue entusiasmando a propios y a extraños”

---

<sup>10</sup> Nuñez J., (s,f),. [en línea]. *Cocina ecuatoriana*. Disponible en: [http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana.htm)

## 2.3 Clasificación de Gastronomía

En la clasificación gastronómica se evalúa la calidad de la cocina ofrecida, se tiene en cuenta el servicio y la atmósfera, factores ambos muy importantes, pero sobre todo se pone mayor atención a la preparación de los alimentos.

A continuación un breve vistazo a una mínima terminología de la culinaria ecuatoriana.

Cuadro N° 34

### Terminología mínima de la culinaria ecuatoriana

<b>Nombre</b>	<b>Explicación</b>
<b>Aguado</b>	Sopa espesa con carne
<b>Apanado</b>	Envuelto con migas de pan
<b>Cocada</b>	Dulce hecho con la nuez del coco
<b>Colada</b>	Líquido cocinado a base de harina. Es dulce o salada
<b>Colada morada</b>	Bebida que se toma caliente preparada con harina de maíz morado, mora y otras frutas, tradicional del 2 de noviembre. Se sirve con pan en forma de una muñeca.
<b>Encocado</b>	Plato de crustáceos cocido en salsa de coco
<b>Empanada</b>	Pasta de harina de trigo o de maíz que se estira como para una pizza pequeña, se dobla después de rellenarla de queso o carne y se fríe
<b>Fanesca</b>	Sopa que se prepara en semana santa a base de leguminosas, doce granos y pescado
<b>Humita</b>	Pasta de maíz de sal molida y cocida a baño maría en hojas de maíz
<b>Locro</b>	Sopa espesa a base de papas
<b>Patacón</b>	Redonditos espesos fritos, de una clase de banana verde que necesita cocinarse o freírse
<b>Quimbolito</b>	Pasta de maíz de dulce molida y cocida a baño maría en hojas especiales
<b>Tostado</b>	Maíz seco frito con poco aceite en una paila
<b>LLapingachos</b>	Plato combinado de tortillas de papa, ensalada de remolacha, chorizos o longanizas, un huevo frito, aguate y lechuga

Fuente: Revista cocina ecuatoriana 2001

Elaborado: El autor

### 2.3.1 Por el origen

#### 2.3.1.1 Platos locales (con productos del medio)

En el cuadro N°35 se encuentran algunos nombres de los platos tradicionales más representativos que se preparan en las diferentes zonas del Ecuador utilizando los productos del medio local

Cuadro N° 35

#### Platos Locales (con productos del medio)

Nombre del plato	
Sancocho de cola de res	Tortitas de papa
Caucara	Repe
Aguado de gallina	Puré de arvejita seca
Ají de carne	Cangrejo encocado
Ají de gallina	Cangrejada
Arroz de cebada	Chugchucaras
Arroz relleno con palmito	Arroz con verduras
Arvejas con salsa de manteca	Calamares fritos
Atropellado de pollo	Fritada
Bananas a la crema	Ensalada de cangrejo
Bastones de yuca	Colada morada
Batido de chirimoya	Asado de danta
Batido loco	Ubre en salsa de crema
Hornado	Muslitos de pollo tradicionales
Churrasco	Pollo salteado
Chucula	Bastones de yuca
Ceviche de pescado	Papas con cuero
Ceviche de concha	Sopa de fideo casero
Ceviche de camarón	Locro de cuero
Seco de Borrego	Librillo en salsa de maní
Churrasco	Quimbolitos de camote
Ensalada de frutas	Sopa de bolas de maíz
Ensalada de manzana	Pastel de yuca
Maytos	Sopa de chifles
Guatita	Cocadas esmeraldeñas
La Fanesca Ecuatoriana	Caldo de Patas
Ensalada de pimientos	Colada morada
Tamales	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: El autor

### 2.3.1.2 Platos importados (lo que viene de fuera del país)

En el Ecuador, como en el resto de países latinoamericanos, por tradición, acogen muy bien a todos los extranjeros y algunos de ellos se han radicado definitivamente en estas tierra, tan rica y bella, con su venida, también traen el sabor de sus países en sus platos, por ejemplo: la Feijoada originario de Brasil, las empanadas chilenas de Chile, la bandeja paisa que es de Colombia etc. A continuación una pequeña muestra de los platos de otros países que se elaboran frecuentemente y que tienen gran aceptación en el medio ecuatoriano.

Cuadro N° 36

#### Platos importados (lo que viene de fuera del país)

Bandeja paisa	Empanadas chilenas
Arroz con pato	Feijoada
Chaulafan	Omelette de queso
Frijoles colombianos	Crema de Zuquini con jamón
Lasaña	Muchines con miel
Arroz oriental	Chuletas de cerdo con manzana
Spaghetti con pasta de ajo	Cazuela de mariscos
Sopa de langostinos	Garbanzos con patitas de cerdo
Crepes de frutas	Scaloppine de pollo a la crema
Muffin de chocolate	Fettuccini a la Marinara
Mousse de moka con sambuca	Gnocci de zapallo en salsa de espinaca
Arroz a la milanesa	Almejas a modo de toscana
Omelette de jamón	Bacalao a la genovesa
Caneloni de carne	Ensalada californiana

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado: El autor

### 2. 3.1.3 Platos mixtos (lo de afuera con lo propio del país)

En la actualidad y gracias a más flujos migratorios a permitido que la cocina ecuatoriana se vaya innovando en la preparación de nuevos platos, por ejemplo garbanzos con patitas de cerdo, ensalada de repollo con piña, ensalada de nueces y pasas, molde de papa a la florentina, etc.( ver cuadro N°37

Cuadro N° 37

#### Platos mixtos (lo de afuera con lo propio del país)

Arroz con verduras	Ensalada de queso y peras
Langosta con mantequilla de albahaca	Ensalada de repollo con piña
Calamares fritos	Ensalada de cangrejo
Ensalada de naranjas y kiwis	Lasaña
Ensalada californiana	Muchines con miel

Champiñones rellenos con queso	Garbanzos con patitas de cerdo
Cazuela de pescado	Empanadas de jamón y queso
Arroz relleno con palmito	Ubre en salsa de crema
Adobos para asar pavos o cerdo	Coliflor a la vinagreta
Acelgas con tocino y atún	Dulces de almendra
Arroz amarillo relleno	Duraznos rellenos con mousse de chocolate
Ensalada de nueces y pasas	Besitos de frambuesa
Ensalada de pollo con roquefort	Molde de papa a la florentina

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: El autor

## 2.3.2 Por la naturaleza

### 2.3.2.1 La que se consume de manera habitual

El país se caracteriza por tener una gastronomía muy variada, a continuación una pequeña muestra de algunos platos, que más se consume de manera habitual, por ejemplo, el caldo de patas, la guatita, la fritada, el locro de cuero, etc.

Cuadro N° 38 La que se consume de manera habitual

Chaulafan	Calamares fritos
Arroz amarillo relleno	Fritada
Cazuela de pescado	Aguado de gallina
Lasaña	Ají de carne
Aguado de gallina	Ají de gallina
Churrasco	Arroz de cebada
La Fanesca Ecuatoriana	Ensalada de frutas
Caldo de Patas	Sopa de chifles
Colada morada	Guatita
Locro de cuero	Sopa de fideo casero
Seco de borrego	Librillo en salsa de maní
Ceviche de camarón	Cocadas esmeraldeñas
Ceviche de concha	Pristiños
Ceviche de pescado	Fritada
Chugchucaras	Hornado
Pierna de Cerdo Horneada	Arroz con verduras

Fuente: Investigación de campo

Elaborado: El autor

### 2.3.2.2 La que se consume para degustación

El cuadro N° 39 se presenta algunos platos que se consumen por deleite.

Cuadro N° 39

#### La que se consume para degustación

Muchines con miel	Omelette de jamón
Ensalada de cangrejo	Caneloni de carne
Dulces de almendra	Empanadas chilenas
Duraznos rellenos con mousse de chocolate	Langosta con mantequilla de albahaca
Besitos de frambuesa	Omelette de queso
Garbanzos con patitas de cerdo	Crema de Zuquini con jamón
Empanadas de jamón y queso	Feijoada
Ensalada de nueces y pasas	Ubre en salsa de crema
Ensalada de pollo con roquefort	Papas al gratín
Ensalada de queso y peras	Ensalada de invierno
Ensalada de repollo con piña	Ensalada con queso parmesano
Ensalada de cangrejo	Dulces de almendra

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado: El autor

### 2.3.2.3 La que se consume por salud

Se presenta en el cuadro N° 40 algunos platos que se recomiendan servirse o que se consumen principalmente por salud.

Cuadro N° 40

#### La que se consume por salud

Ensalada de nueces y pasas	Ensalada de banana
Ensalada de pollo con roquefort	Ensalada de frutas
Ensalada de queso y peras	Ensalada de invierno
Ensalada de repollo con piña	Ensalada de manzana
Ensalada de cangrejo	Ensalada de naranjas y kiwis
Coliflor a la vinagreta	Ensalada de pimientos
Spaghetti con pasta de ajo	Sopa de fideo casero
Crema de Zuquini con jamón	Champiñones a la vinagreta
Gnocci de zapallo en salsa de espinaca	Batido de chirimoya

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado: El autor

## **CAPITULO III**

### **DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR**

### 3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón

La comida popular y tradicional en el cantón Salcedo utiliza los alimentos de cultivo más generalizados, lo cual hace que comparta muchas de las características de la comida popular en otras provincias serranas con similar producción agrícola

Para el desarrollo de este trabajo de investigación, se utilizó como herramienta, las encuestas directas, con el fin de conocer cuáles son los platos, bebidas y postres de mayor frecuencia, que representan la cultura gastronómica del Cantón Salcedo, y que se presenta a continuación.

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

Salcedo es un pueblo lleno de tradiciones bien arraigadas, lo demuestran en sus diferentes festividades, es interesante la virtud que tienen los olores, los sabores, las texturas de los platos que se preparan en esta zona.

Cuadro N° 41

Platos, bebidas, postres que son propios de este sector			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Hornado</b>	Hornado	264	20.69
<b>Fritos</b>	Fritada	264	20.69
<b>Postres</b>	Pinol	230	18.02
	Helados de sabores	196	15.36
	La machica	68	5.33
	Budín de la abuela	4	0.31
<b>Entremeses</b>	Las ucto tortillas	94	7.37
	Los chigüiles	32	2.51
	El togro	40	3.13
<b>Bebidas</b>	Chaguarmiski	51	3.99
	Chicha de jora	25	1.96
	El Miski	8	0.63
<b>TOTAL</b>		<b>1276</b>	<b>100</b>

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: El autor

El cuadro N° 41 muestra los platos, bebidas y postres que son propios del sector, destaca dentro de la categoría de hornado con una frecuencia de 264,(20.69%) **el**

**hornado**, seguido por los de Fritos con 264,(20.69%) a **la fritada**, dentro de los postres se tiene **al pinol** con una frecuencia de 230,(18.02%) y **los helados** con 196,(15.36%), en la categoría de los entremeses, con una frecuencia de 94,(7.37%) a las **ucto tortillas**<sup>11</sup> y dentro de las bebidas al **Chaguarmiski** con 51,(3.99%) de frecuencia

Los platos más consumidos como son: el hornado, la fritada, el pinol, los helados, las ucto tortillas, el Chaguarmiski, esta relacionado con la producción del sector, por la tradición en la elaboración, por la demanda de los mismos, y por su asequible precio.

## 2. Platos, bebidas, postres que se elaboran en épocas de fiesta

Dentro de las diferentes festividades que festejan los habitantes de Salcedo esta; fiesta por la cantonización, el Inti-Raimy, fiestas por el Patrono príncipe San Miguel, el carnaval, pase del niño, día de los inocentes o la payasada, preparándose en estas fiestas los siguientes platos:

Cuadro N°42

Platos, bebidas, postres que se elaboran en épocas de fiestas			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Asado</b>	Pescado con yuca	52	4,43
<b>Entremeses</b>	El togro	215	18,31
	Chigüiles	183	15,59
	Las ucto de tortillas	145	12,35
<b>Bebidas</b>	La chicha de jora	214	18,23
	El chaguarmishki	196	16,69
	El miski	169	14,39
<b>TOTAL</b>		<b>1174</b>	<b>100</b>

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: El autor

Según el cuadro N°42 en lo referente en la categoría de entremeses el **Togro** con una frecuencia de 215, (18.31%) este plato se lo consume sobre todo en el día de los difuntos, lo mismo sucede con los **Chiguiles** (solo se lo prepara por difuntos) con una frecuencia de 183,(15.59%), las ucto tortillas con una frecuencia de

<sup>11</sup> Ucto tortillas= tortillas de maíz(harina de maiz+agua miel del penco)

145,(12.35%), en lo que se refiere a la categoría de las bebidas **la Chicha de jora** con una frecuencia de 214,(18.23%), **el Chaguarmishki** con una frecuencia de 196,(16.69%) y **el Miski**<sup>12</sup> con una frecuencia de 169,(14.39%). Todos estos platos se los preparan por costumbre y la tradición que viene desde tiempos antiguos

### 3. Platos, bebidas y postres, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

A continuación los platos y postres que se elaboran con mayor frecuencia debido a la alta demanda de los mismos.

Cuadro N° 43

Platos, bebidas, postres que se elaboran con mayor frecuencia en este sector			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Hornado</b>	Hornado	247	19
<b>Fritos</b>	Fritada	261	20,07
<b>Postres</b>	Pinol	268	20,61
	Helados de sabores	266	20,46
	La machica	258	19,85
<b>TOTAL</b>		<b>1300</b>	<b>100</b>

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: El autor

En el cuadro N° 43 se puede observar que la mayor frecuencia se encuentra en la categoría de postres; **el pinol** con una frecuencia de 268 (20.61%), **los helados de sabores** con una frecuencia de 266,(20.46%), **la machica** con 258,(19.85%) de frecuencia, seguido por la categoría de fritos con **la fritada** frecuencia de 261,(20.07%) y por último la categoría de Hornados con una frecuencia de 247,(19%).

<sup>12</sup> Producto obtenido por la fermentación del aguamiel del penco (Chaguarmishki)

#### 4. Platos más demandados por los visitantes en este sector

Los platos más demandados por los visitantes, se encuentra relacionada fundamentalmente por el sabor, la forma de preparación y su presentación

Cuadro N° 44

Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Hornado</b>	Hornado	260	20,98
<b>Fritos</b>	Fritada	261	21,06
<b>Postres</b>	Helados de sabores	262	21,15
	Pinol	249	20,1
	La machica	207	16,71
<b>TOTAL</b>		<b>1239</b>	<b>100</b>

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: El autor

En el cuadro N° 44 se tiene a los platos más demandados por los visitantes que son los siguientes; en la categoría de los postres, a **los helados de sabores** con una frecuencia de 262, (21.15%), en la categoría de los fritos a **la fritada** cuya frecuencia es de 261, (21.06%), en la categoría de los Hornados se encuentra **el hornado** con frecuencia de 260, (21.06%)

#### 5. Platos, bebidas y postres que recomendaría usted consumir algún visitante

Para recomendar algún plato se lo hace dirigido hacia comidas deliciosas, que uno haya probado, primeramente, en el caso de la cocina del cantón Salcedo se preparan muy bien, como los platos que se presenta en el cuadro N° 45

Cuadro N° 45

Platos, bebidas, postres que recomendaría usted consumir al algún visitante			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Hornado</b>	Hornado	260	20,98
<b>Fritos</b>	Fritada	261	21,06
<b>Postres</b>	Helados de sabores	262	21,15
	Pinol	249	20,1
	La máchica	207	16,71
<b>TOTAL</b>		<b>1239</b>	<b>100</b>

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: El autor

Los más recomendados para el visitante son; **los helados de sabores** con una frecuencia de 262, (21.15%), seguido por **la fritada** con una frecuencia de 261, (21.06%), también **el hornado** con 260,(20.98%), **el pinol** con frecuencia de 249,(20.1%) y por último **la machica** con 207,(16.71%).

### 3.2 Platos, Bebidas y Postres tradicionales

#### 6. Platos, bebidas y postres que conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

Lamentablemente referente a esta pregunta, los encuestados indicaron no conocer con certeza alguno plato, bebidas o postres que ya no se elaboran.

#### 7. Platos, bebidas y postres que conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente

De igual manera que la pregunta anterior los encuestados no conocen que platos, bebidas, postres ya no se elaboran y menos que cambios ha tenido en su preparación.

### 3.3 Platos, Bebidas y Postres Actuales

Se presenta en el cuadro N° 46 los platos, bebidas y postres que actualmente se consumen. En un mundo globalizado se observa en muchas regiones, también en el cantón, un cambio del patrón alimentario tradicional, con una tendencia a la uniformización universal de los alimentos ingeridos. Se jerarquiza determinadas comidas, que responden a técnicas de marketing muy efectivas, en detrimento de otras, que son más sanas o de menor costo

Cuadro N° 46

Platos, bebidas, postres actuales

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BASICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
FRITO	Pollo frito	Pollo	Asadero el leñador
			Zampa pollo
			Restaurante El Lince
			Asadero Columbus
			Burger Tío Sam
ESTOFADO	Pollo a la cerveza	Pollo	Picantería el buen sabor
			Restaurante el cuchifrito
			Picantería la delicia
CEVICHES	Ceviches	Pescado, camarón, concha	El rincón costeño (Salcedo)
			Marisquería la Perla del Pacífico
			La Costeñita marisquería
	Cevichocho	Chocho	Restaurant Emanuel
			Pica y Pasa
POSTRES	Mango de dulce	Mango	Dulcería dulce beso
	Ensalada de frutas	Varias frutas	Ensalada el Márquez
ENTREMESES	Vainitas sureñas	Vainitas	Imperial bar restaurant
			Victoria comida típicas
	Sufflé de zanahoria blanca	Zanahoria blanca	Victoria comida típicas
			Restaurante el Cuchifrito
	Papas fritas	Papas	Restaurant. La Cabaña
			Pica y Pasa
			Zampa pollo
			Kruji pollo
	Pizzas	Harina	Asadero Columbus
			Asadero el Leñador

	Papa rellena	Papa	Victoria comida típicas
			Restaurant El Venado
			Picantería la Delicia

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: El autor

Se tiene: dentro de los fritos al **pollo frito**, en el género de los estofados al **pollo a la cerveza**, también se encuentra influencia de la región de la costa con los famosos **ceviches de concha, camarón y mixtos**, dentro de los postres existe el **mango de dulce** que últimamente es muy consumido por los niños y jóvenes, de igual manera las **ensaladas de frutas**, dentro de los nuevos entremeses se puede nombrar a las **vainitas sureñas, al soufflé de zanahoria blanca, a las papas fritas, las pizzas y la papa rellena.**

**CAPITULO IV**

**INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y**

**TRADICIONAL DEL CANTÓN**

## 4.1 Fichas

El cantón tiene una rica cultura gastronómica, con un variado número de platos que deleitan a propios y extraños. Los ingredientes de mayor incidencia en la preparación de la comida popular son; los cereales, como el trigo, cebada, quinua, maíz, se agregan los granos; arveja, fréjol, habas, lentejas, chochos, los tubérculos como la papa y las ocas, y aquellos productos de consumo popular que provienen de otras zonas, como el plátano, también la yuca, la panela. Se complementa con proteína de animales de cría como el chanco, el borrego, la gallina, el cuy y una variedad de pescado traído desde la costa.

En el cuadro 48, se resume el inventario gastronómico de los platos, bebidas y postres típicos del cantón Salcedo en el que se detalla; el nombre del plato típico, la sensibilidad al cambio y su localización, mientras en el cuadro 49 se presenta los platos que se consumen actualmente.

Al referirse sobre la **sensibilidad al cambio** en la elaboración de los platos, bebidas o postres, se toma como parámetros de medición, a los descritos en el cuadro 47.

Cuadro N° 47

Parámetro de la Sensibilidad al cambio

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

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: El Autor

En el cuadro N° 48 se aprecia que en primer lugar, que los informantes consultados no conocen con otros nombres a los platos, bebidas o postres típicos del cantón Salcedo, en segundo lugar, todos los platos típicos tienen una sensibilidad al cambio **BAJA**, ya que la comunidad sigue interesada en su elaboración y consumo, ello se demuestra en los numerosos establecimientos de comida que se encuentran en la ciudad y en donde se presentan la variedad gastronómica del cantón.

Cuadro N° 48

NOMBRE DEL PLATO TÍPICO	Con que otro nombre se lo conoce	Sensibilidad al cambio	Lugar de expendio	Localización		
				Provincia	Cantón	Ciudad
Hornado	X	Baja	Mercado, salones, restaurantes	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Fritada	X	Baja	Mercado, salones, restaurantes	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Machica	X	Baja	heladerías	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Pinol	X	Baja	heladerías	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Helados de sabores	X	Baja	heladerías	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
La chicha de jora	X	Baja	Mercado, salones, restaurantes	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
El chaguarmishki	X	Baja	Mercado, salones, restaurantes	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
El miski	X	Baja	Mercado de Salcedo	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Chiguiles	X	Baja	Mercado de Salcedo	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
El togro	X	Baja	Mercado de Salcedo	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Las ucto de tortillas	X	Baja	Mercado de Salcedo	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: El autor

En el cuadro 49 se presentan la nueva gastronomía local, como son; el pollo frito, pollo a la cerveza, los ceviches, la pizza, las vainitas sureñas, la papa rellena, el pescado con yuca, las papas fritas, el sufflé de zanahoria blanca, el mango de dulce, la ensalada de fruta, etc., los mismo que no se los conoce con otro nombre, con que se los pueda comprar. A su vez todos ellos poseen una sensibilidad al cambio **BAJA**, ya que varía muy poco en su elaboración, esto depende mucho del sitio o local donde se preparan dichos platos.

Cuadro N° 49

NOMBRE DEL PLATO	Con que otro nombre se lo conoce	Sensibilidad al cambio	Lugar de expendio	Localización		
				Provincia	Cantón	Ciudad
Pollo frito	X	Baja	Mercado, salones, restaurantes	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo

Pollo a la cerveza	X	Baja	Picantería El buen sabor, Picantería La Delicia, Restaurante el Cuchifrito	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Ceviches	X	Baja	Rincon costeño, Marisquería La perla del pacífico, La costeñita Marisquería, Restaurant Emanuel, Pica y pasa	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Pescado con yuca	X	Baja	Mercado, salones, restaurantes	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Papas fritas	X	Baja	Restaurant La cabaña, Pica y pasa, El zampa pollo, kruji pollo	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Pizzas	X	Baja	Asadero Columbus, Asadero el Leñador	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Papa rellena	X	Baja	Restaurant el Venado, Victoria Comidas típicas	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Vainitas sureñas	X	Baja	Imperial bar restaurant, Victoria Comidas típicas	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Mango de dulce	X	Baja	Dulcería dulce beso	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Ensalada de frutas	X	Baja	Ensalada el Márquez	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo
Sufflé de zanahoria blanca	X	Baja	Victoria comida típicas, Restaurante el Cuchifrito	Cotopaxi	Salcedo	San Miguel de Salcedo

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: El autor

En el cuadro N° 50 se presentan los diferentes sitios donde se puede comprar y degustar los diferentes platos, bebidas y postres del cantón. Así se tiene que el sitio de preferencia para los habitantes del cantón es el mercado de Salcedo lugar escogido para servirse preferentemente el hornado y la fritada, mientras que para servirse los famosos de Salcedo, la deliciosa machica, el pinol, existen más de una veintena de heladerías que se ubican principalmente a lo largo de la avenida panamericana, como se menciona en páginas anteriores, esta avenida cruza por el cantón Salcedo. En lo que se refiere a las bebidas típicas, ellas son elaboradas por ciertas personas, así tenemos a la Sra. María Muenala quien elabora el Chaguarmiski, el Sr. Manuel Mallitagsi quien elabora la sabrosa chicha de jora y al Sr. Jorge Alvear que elabora el miski.

Cuadro N° 50

NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS
Hornado	Mercados	Mercado Salcedo
Fritada		
Helados de Salcedo, Pinol, Machica	Heladerías	Heladería Chagrita
		Heladería Tiwinza
		Heladería Karina
		Heladería Gladisita
		Heladería don Pato
		Heladería Bambi
		Heladería Jijón
		Heladería isabelita
		Heladería Iglú
		Heladería Guaytambito
		Heladería glacial
		Heladería el secreto de la abuela
		Heladería Yáñez
		Heladería golosito
		Heladería Jonatan
		Heladería Michita
		Heladería Marianita
		Heladería el rincon
		Heladería Punto clave
		Heladería Susanita
La chicha de jora	Personas	Sr. Manuel Mallitagsi
El chaguarmishki		Sra. María Muenala
El miski		Don Jorge Alvear.

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: El autor

## 4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

El cantón es rico en tradiciones gastronómicas entre ellos el hornado, el pinol y los sabrosos helados, pero son sus fiestas en donde se puede admirar todo su esplendor cultural, por ejemplo, los moros, panzaleos, salaches, danzantes, etc. dichas tradiciones se las transmite de forma oral y práctica; esto contribuye a la recuperación de identidad, la educación que se proporciona de abuelos a nietos, de padres a hijos y a través de los consejos de los ancianos. Todas estas tradiciones son las que dan el matiz de grandeza y pureza a los habitantes de esta noble tierra. A lo largo del año se tiene fiestas tanto religiosas, cantonales como patronales.

A continuación se presenta un calendario de fiestas populares que se celebran en el cantón Salcedo:

- 1 de Enero, celebración del año nuevo
- El 6 de Enero la celebración del día de los inocentes o payasada.
- En Febrero tenemos el corso carnavalesco.
- Carnaval
- Miércoles de ceniza
- Semana Santa
- Procesión de ramos
- Viernes Santo
- El 2 de Mayo, Fiestas de la Cruz
- Fiestas de Corpus Christi
- Octavas de Corpus
- El 21 de Junio la Fiesta del Inti – Raimy o de la cosecha.
- El 24 de Junio Fiestas de los Moros
- El 28 de Junio, vísperas de fiestas de San Pedro y San Pablo
- El 29 de Junio Fiestas de San Pedro y San Pablo
- Del 2 al 19 de Septiembre la fiesta de cantonización.
- Festividades de la Virgen de las Mercedes, 24-26 de Septiembre.
- Del 28 al 29 de Septiembre la fiesta del Patrono Príncipe San Miguel
- Fiesta de Todos los Santos.
- Feria de Finados en Noviembre
- Rememoración de Finados (visita a los cementerios), 2 de Noviembre.
- Del 23-26 de Diciembre fiestas de navidad: pase del Niño, nacimientos vivientes, etc.
- El 28 de Diciembre. Fiestas de los Inocentes; bromas, disfrazados, bailes, desfiles.
- El 31 de Diciembre, fiestas de Fin de Año: confección e incineración (años viejos), bailes, etc.

Cuadro N° 51

<b>Fechas Cívicas y Religiosas del cantón Salcedo</b>	
1 de Enero	Celebración del año nuevo
06 de enero	Día de los inocentes o Payasada
Fiestas móviles	Curso o desfile Carnavalesco
Fiestas móviles	Carnaval
Inicio de cuaresma	Miércoles de ceniza
Fiestas móviles	Semana Santa
Fiestas móviles	Procesión de ramos
Fiestas móviles	Viernes Santo

El 2 de Mayo	Fiestas de la Cruz
Mes de Junio	Fiestas de Corpus Christi
Mes de Junio	Octavas de Corpus
21 de junio	Fiesta del Inti-Raimy
El 24 de Junio	Fiestas de los Moros
El 28 de Junio	vísperas de fiestas de San Pedro y San Pablo
El 29 de Junio	Fiestas de San Pedro y San Pablo
02 al 19 de Septiembre	Fiesta de Cantonización
Septiembre	Festividades de la Virgen de las Mercedes,
28 al 29 de Septiembre	Fiesta del Patrono Príncipe San Miguel
Noviembre	Fiesta de Todos los Santos.
1-2-3 de Noviembre	Feria de Finados
2 de Noviembre	Rememoración de Finados (visita al cementerio)
Del 23-26 de Diciembre	Fiestas de navidad: pase del Niño
El 28 de Diciembre	Fiestas de los Inocentes
El 31 de Diciembre	Fiestas de Fin de Año:

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: El autor

En el cuadro N° 51 se presentan las fechas cantonales, patronales y religiosas del cantón Salcedo en donde se manifiesta sus tradiciones y costumbres. Hay que tomar en cuenta que algunas festividades se los denominan fiestas móviles debido a que las fechas de celebración no coinciden de año en año, como por ejemplo el carnaval, que se celebra en Febrero o en Marzo.

Cuadro N° 52

Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Fiestas de cantonización	El Hornado	Ceremonia de simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral	Rito agrario oficiado con sacrificios (el cerdo) como agradecimiento
	El Miski	Bebida que sirvió para ofrendas y símbolos divinos de culto solar	Rito sagrado de trabajo colectivo
	La Fritada	Ceremonia de simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral	Rito agrario oficiado con sacrificios (el cerdo) como agradecimiento
	El chaguarmishqui	Bebida que sirvió para ofrendas y símbolos divinos de culto solar	Rito sagrado de trabajo colectivo
Fiestas del Patrono Príncipe San Miguel	El Hornado	Ceremonia de simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral	Rito agrario oficiado con sacrificios (el cerdo) como agradecimiento

	La Fritada	Ceremonia de simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral	Rito agrario oficiado con sacrificios (el cerdo) como agradecimiento
	El chaguarmishqui	Bebida que sirvió para ofrendas y símbolos divinos de culto solar	Rito sagrado de trabajo colectivo
Fiesta del Inti-Raimy	El Hornado	Ceremonia de simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral	Rito agrario oficiado con sacrificios (el cerdo) como agradecimiento a sus dioses
	El Miski	Bebida que sirvió para ofrendas y símbolos divinos de culto solar	Rito sagrado de trabajo colectivo
	La Fritada	Ceremonia de simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral	Rito agrario oficiado con sacrificios (del cerdo) como agradecimiento a sus dioses
	El chaguarmishqui	Bebida que sirvió para ofrendas y símbolos divinos de culto solar	Rito sagrado de trabajo colectivo
Día de los Difuntos	El Togra	Hay la creencia que en ese día los difuntos están en la capacidad de comer y beber Ceremonia de simbolismo esencialmente religioso	Los familiares visten de luto y se acercan a su tumba donde ofrecen a la alma de sus muertos este plato y otros platos que le gustaba comer y beber en vida
Día de los Difuntos	Los chiguiles	Existe la creencia que en ese día los difuntos están en la capacidad de comer y beber Ceremonia de simbolismo esencialmente religioso	Los familiares visten de luto y se acercan a su tumba donde ofrecen a la alma de sus muertos este plato y otros platos que le gustaba comer y beber en vida
Día de los inocentes o Payasada	Las ucto tortillas	Producto del grano sagrado del Incario, el maíz convertido en tortillas	Rito sagrado de trabajo colectivo
	El Hornado	Ceremonia de simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral	Rito agrario oficiado con sacrificios (el cerdo)
	La Fritada	Ceremonia de simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral	Rito agrario oficiado con sacrificios (el cerdo)
Curso o desfile Carnavalesco	El Hornado	Ceremonia de simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral	Rito agrario oficiado con sacrificios (el cerdo)
	La Fritada	Ceremonia de simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral	Rito agrario oficiado con sacrificios (el cerdo)
	El chaguarmishqui	Bebida que sirvió para ofrendas y símbolos divinos de culto solar	Rito sagrado de trabajo colectivo
	El Miski	Bebida que sirvió para ofrendas y símbolos divinos de culto solar	Rito sagrado de trabajo colectivo

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: El autor

En el cuadro N° 52 se presenta el simbolismo y el ritual que tienen los diferentes platos en diferentes festividades que se celebra en el cantón.

**El hornado y la fritada**, están llenos, de un simbolismo esencialmente político, tradicional y laboral, plato que siempre esta presente en todas las festividades, excepto en el jueves y viernes santo.

Mientras que **el chaguarmishqui y el miski** son bebidas que sirvieron para las ofrendas y como símbolos divinos de culto solar y que actualmente es una de las bebidas de consumo habitual.

**Las ucto tortillas** es un plato producto del grano sagrado. Lleno de todo un simbolismo incaico, que tenían sobre el maíz.

**El Togro y los chiguiles** preparado especialmente para la fecha de finados ya que en estos pueblos, existe la creencia que en ese día los difuntos están en la capacidad de comer y beber, ceremonia de simbolismo esencialmente religioso

## **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.**

Las estrategias que se puede presentar debe enmarcarse en un turismo gastronómico, acompañado de un turismo ecológico y cultural dado las muchas oportunidades de exploración de la naturaleza, para ello se debe tener los siguientes propósitos:

- ✓ Reconocer a la cocina criolla y darle su valor
- ✓ Recuperar y mantener las comidas típicas, antes que puedan ser remplazadas por la cocina internacional
- ✓ Utilizar 100% los productos disponibles de la región.
- ✓ Estimular el mejoramiento en la calidad de la cocina local.

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

- Una de las estrategias será a través de la primera Feria Gastronómica Salcedo 2011

Con una cena en la que ofrecerán platillos elaborados por cocineras tradicionales de todas las parroquias que forman el cantón Salcedo, se dará por inaugurada la Primera Edición de la “Feria Gastronómica Salcedo 2011” a realizarse del 2 al 4 de Septiembre en Salcedo.

A este evento acudirán las principales autoridades locales así como el director/a de la feria y el director de promoción turística del Ministerio de Turismo del Ecuador.

La inauguración se realizaría a las 09:00 horas del día viernes 2 de Septiembre, en el Parque Infantil dando paso a 3 días de intensa actividad.

Se ha escogido el Parque Infantil como sede para la realización de la primera feria gastronómica, porque tiene una extensión de 800 m<sup>2</sup>, cuenta con canchas deportivas de indorfútbol, fútbol, básquet y vóley, los juegos infantiles se encuentran distribuidos en áreas que están separadas de la canchas deportivas.

Estas áreas pertenecen a la I. Municipio de Salcedo, se encuentra ubicado en la Urbanización Rumipamba de las Rosas.

Además dentro del programa de la feria, se propone realizar conferencias magistrales, para lo cual se invitarán a las escuelas de gastronomía locales, que estarán a cargo de expertos en la materia, los cuales compartirán experiencias con cocineras tradicionales, logrando así la consolidación del evento y generar un espacio que sirva para la promoción de la cocina Salcedense, pues se busca ser parte de las nuevas tendencias dentro de la fusión culinaria de la gastronomía en el mundo y así dar un importante impulso a este sector económico.

Para esta primera edición de la feria, se debe realizar la distribución de los stands, los cuales deben estar organizados para brindar las mayores facilidades a los asistentes.

Los stands estarán muy bien identificados y enumerados, en su mayoría serán ocupados por personas de restaurantes, heladerías, empresas de alimentos y bebidas locales y foráneas. La programación para los 3 días de feria, se encontrará impresa en 5.000 trípticos (ver tríptico en anexo 4) los que serán entregados para su distribución tanto en entidades públicas como privadas, también será subida a la web para ser distribuidas por correo electrónico a bases de datos, en donde se encuentren personas que tengan el perfil de interés con estos eventos. Hay agencias especializadas en este servicio de marketing electrónico.

- Elaboración de tours y visitas hacia destinos donde lo gastronómico ocupe lugar prominente (especialmente en épocas de feriado)

En la elaboración de este tipo de tours no solo existe la intención de promocionar los platos típicos del cantón, sino también la de dinamizar la economía local, Incluso se propone que debe incorporarse un servicio vía web, donde la mayoría de restaurantes que prestan sus servicios en el cantón, trabajen en paralelo con las agencias de viajes, en propuestas de platos para sus clientes, ofreciéndoles alternativos menús, con la selección de guías expertos en culinaria, clases prácticas y charlas sobre historia de la cocina tradicional, visita a emblemáticos locales populares, preparación de platos, etc.

Además se podría imprimir folletos o un pequeño libro sobre la cocina del cantón Salcedo, indicando las propiedades alimenticias, nutricionales, medicinales y

gustativas, el mismo que será entregado a cada turista nacional o extranjero, al momento de iniciar el tour, con la finalidad de que el turista se vaya familiarizando con la gastronomía de la región y escoja el plato que le apeteciera servirse al llegar al cantón.

El tour en sí, consistiría en realizar un recorrido por las carreteras y caminos de cantón Salcedo para visitar los centros de producción como son las fincas, plantas lecheras, queseras, etc., disfrutando de la naturaleza, de la belleza escénica del lugar e ir degustando la comida típica local en los establecimientos típicos de cada zona. Este planteamiento difiere de otras ideas en que tiene como eje de desarrollo el atractivo de los centros de producción, los pobladores y la cocina local, más que los atractivos naturales.

A continuación se presenta tres ejemplos, de los recorridos que se puede ofrecer para las personas que estén interesadas en el tour.

✓ Recorrido 1 Salcedo - Panzaleo

Atractivos: Iglesia de Salcedo, fincas, criaderos de cerdos, plantas de producción, artesanías, lugares arqueológicos, lagunas de Yambo, caminatas cortas, establecimientos de comida tradicional local

✓ Recorrido 2 Salcedo – Mulliquindil – Santa Ana

Atractivo: Miradores de Salcedo, avistamiento de aves, fábricas de castillos, juegos pirotécnicos, fabricación de muebles en madera, establecimientos de comida tradicional local, etc.

✓ Recorrido 3 Salcedo – Cusubamba - Aluchán

Atractivo: Fincas lecheras, caminatas cortas por la montaña, aguas termales medicinales, lagunas, establecimientos de comida tradicional local, etc.

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

Entre los principales actores se tiene a:

- Municipio del Cantón Salcedo

Dentro del departamento de cultura, existe un plan que se está llevando a cabo con el fin de rescatar y difundir la gastronomía del cantón, especialmente se enfocan en el desarrollo y preparación de las diferentes festividades que tienen a lo largo del año en el cual aprovechan para exaltar todas sus costumbres incluida la gastronomía.

- Asociación de vendedores del mercado central de Salcedo

Por ser personas que están integradas bajo una asociación, todos participan en el mantenimiento, conservación y difusión de la cultura gastronómica del cantón, para ello se reúnen periódicamente con la intención de planificar y tratar estar siempre involucrados en las actividades de los diferentes organismos políticos, sociales o culturales organicen. Además están en constante cursos de atención al cliente, manejo de alimentos, contabilidad, etc. algunos de estos cursos son concedidos por el municipio local y otros son autofinanciados. Todo ello encaminado para realzar su actividad y esto se ve reflejado en la atención a sus comensales tanto a los locales como extranjeros

- Asociación de Fabricantes de los Helados de Salcedo

Existe en el cantón Salcedo una verdadera industria de elaboración de los famosos Helados de Salcedo para ello, esta empresa ha invertido mucho capital tanto en publicidad televisiva como por ejemplo en el canal 46 RTU (Quito), en diferentes medios radiales de Quito como La Radio América en la frecuencia 104.5 FM, en medios escritos como es el diario "El Comercio", también la asociación ha realizado fuertes inversiones en adquisiciones de equipos modernos para la producción de los helados, como de mano de obra calificada que junto con una excelente materia prima, permiten elaborar un producto de altísima calidad y brindarle así al consumidor, un producto orgullosamente Salcedense.

## **CAPITULO VI**

**PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE,  
PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS, BEBIDAS Y  
POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS.**

El Programa de Alimentación Escolar contribuye al mejoramiento de la calidad y eficiencia de la Educación Básica mediante la entrega de un complemento alimenticio en zonas de pobreza Específicos (zonas rurales): Contribuye a aliviar el hambre inmediata del grupo objetivo. Contribuye al mejoramiento de la asistencia a las escuelas de zonas afectada por la pobreza. Contribuye a disminuir la tasa de repetición y deserción en las escuelas beneficiarias del programa. Contribuye al mejoramiento de la capacidad de aprendizaje de los escolares. El programa atiende en la actualidad a 1.390.160 niños y niñas pobres a nivel nacional, en 15.064 instituciones educativas. Esto datos van actualizándose periódicamente.

EL PAE se basa en una sólida participación social de las madres y padres de familia que conforman una comisión de alimentación escolar (CAE)

El programa consiste en:

**1.- Desayuno Escolar - Ración diaria por niño:**

- 24gr. De galletas,
- 6gr. De barra de granola
- 35gr. De avena fortificada,

Contiene: calorías 252 Kcal.,

Proteínas: 9.4gr.

**2.- Almuerzo Escolar - Ración diaria por niño:**

- 50gr. de cereal (arroz),
- 10gr. de atún enlatado,
- 10gr.de frejol,
- 5gr. de sal,
- 12gr.de azúcar,
- 10gr. de sardina,
- 6gr. de aceite

El cantón Salcedo es atendido durante los 200 días laborables con el desayuno escolar a las escuelas ubicadas en las áreas urbana y rural.

Cuadro N° 55

## Beneficiarios del PAE en el cantón Salcedo

Beneficiarios del PAE en el cantón Salcedo					
Escuelas	total niños	Profesores	Padres	Administradores	Total participantes
49	5221	311	98	19	5649

Fuente: Ministerio de Educación- Programa de alimentación Escolar Salcedo.html.  
Elaboración: El autor

En el cuadro N° 55 indica los beneficiarios del programa de alimentación escolar (PAE) donde se atiende a 49 escuelas del cantón a un total de 5221 niños y niñas quienes reciben su ración diaria

Cuadro N° 56

## Aporte nutricional y micronutrientes del refrigerio escolar

Micronutrientes	galleta tradicional/30gr	leche UTH/200ml	Total
Kcal.	145	180	325
Proteínas g	4	6	10
Vitamina A(1)UL	560	500	1060
Hierro	0,34	2	2,34
Calcio	70	300	370
Vitamina C mg	0	6	6
Vitamina D UL	0	40	40
Zinc mg	0	2	2
Sodio mg	0	90	90
Ración diaria referencia por niños y niñas 200 mililitros de leche UHT 30 gr de galleta fortificada			

Fuente: ministerio de Educación- Programa de alimentación Escolar Salcedo HTML.  
Elaboración: El autor

Iniciar el día con un buen desayuno contribuye a conseguir un aporte nutricional adecuado; mejora el rendimiento físico, intelectual y la actitud en el trabajo escolar, ayuda a disminuir el consumo de snacks y puede contribuir a la prevención de la obesidad. La omisión del desayuno interfiere en los procesos cognitivos y del aprendizaje en los niños nutricionalmente en riesgo.

El desayuno debe contener hidratos de carbono complejos y pocos alimentos ricos en lípidos. Se aconseja la triada compuesta por lácteos (leche, yogurt), cereales o pan y frutas frescas, hasta alcanzar un 20-25% de las necesidades energéticas diarias.

Para la propuesta de desayuno escolar se utiliza el ingrediente básico de los platos típicos según consta en el cuadro N° 57, se propone la utilización de la harina de cebada para satisfacer las necesidades alimenticias, ya que contiene ínfimas cantidades de grasa y sodio, y por el contrario, posee fibra soluble y proteínas, calcio, fósforo y potasio. Es sumamente nutritivo y es usado en dieta de personas convalecientes. Muy buena para el corazón y para los nervios. Para los niños en etapa de crecimiento y mujeres embarazadas, resulta muy saludable. Por su alto contenido de fibras previene el cáncer de colon. Puede usarse en forma de coladas, galletas, etc.

A más de su gran valor nutritivo se utiliza la cebada por su bajo precio (0.40 centavos la libra) y su fácil adquisición a lo largo del año. Lo mismo ocurre con las frutas (se utiliza las frutas de temporada), que también se utiliza como alternativa para la propuesta de desayuno escolar. Y que ese expone en el cuadro N° 58

Nota: La fritada, el hornado y los helados de sabores, no es posible sugerirlos para el desayuno escolar por factores como: los costos y por su elaboración.

Cuadro N° 57

**INGREDIENTE BASICO**

<b>TIPO DE COMIDA</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>INGREDIENTE BASICO</b>
<b>Frito</b>	Fritada	Chancho
<b>Hornado</b>	Hornado	Chancho
<b>Postre</b>	Helados de sabores	Frutas, Leche
	Pinol	Harina de cebada mas panela molida o azúcar
	La Machica	Harina de cebada

Elaborado: El autor

Cuadro N° 58

<b>Propuesta para el Desayuno Escolar en el Cantón Salcedo</b>					
<b>Alternativas</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Combinación</b>	35gr. Colada de cebada + 24gr.galleta de cebada	35gr. Chapo (machica + agua aromática de cedrón endulzada con panela) y 24gr. galleta de cebada	35gr. Colada de frutas + panqueques de cebada	35gr. Batido de frutas + 24gr. galleta de cebada	35gr. Batido de frutas + panqueques de cebada
<b>Aporte -Kcal</b>	255 Kcal	255 Kcal	255 Kcal	250 Kcal	255 Kcal
<b>Ración diaria por niño para 5 días:</b>	24 gramos de galleta hecha en casa 30 gramos de panqueque de cebada 35 gramos de colada de cebada 35 gramos de chapo 35 gramos de batido de frutas				

Elaboración: El autor

<b>Aporte nutricional y micronutrientes del refrigerio escolar propuesto</b>			
<b>Micronutrientes</b>	<b>galleta de cebada/30gr</b>	<b>Colada de cebada/200ml</b>	<b>Total</b>
Kcal.	95	160	255
Proteínas g	4	5	10
Hierro	0,34	2	2,34
Calcio	20	30	50
Grasa	0,63	0,70	1,33
Acido fólico	15	25	40
Colesterol	0	0	0
Magnesio	85	106	191
Fosforo mg	150	114	264
Potasio mg	192	260	452
Vitamina A IU	10	12	22
Vitamina E mg	0,3	0,3	0,6
Vitamina C	0	0	0
Sodio mg	12	20	32

Elaboración: El autor

## CONCLUSIONES

Para afirmar o refutar algo es necesario investigar. Al inicio de este trabajo se planteó como objetivo principal el llegar a tener un mejor conocimiento sobre la gastronomía típica del Cantón Salcedo, objetivo que se ha podido contrastar a lo largo de la investigación para lo cual se ha valido de encuestas y de entrevistas, de lo cual se concluye que:

- La riqueza gastronómica del cantón Salcedo y de toda la región, está en función de la realidad socioeconómica y cultural del medio en la que se desenvuelve.
- Por las entrevistas aplicadas (ver anexo I) se puede afirmar que los platos más representativos de la gastronomía típica del cantón, son producto de la gran capacidad imaginativa y del buen uso de sus recursos agrícolas y ganaderos, que realizan los pobladores de esta zona.
- Asimismo se menciona que la cultura gastronómica actual del cantón ha ido evolucionando a la par con el desarrollo social, técnico, cultural, económico. Es decir que obedece a los patrones sociales de un determinado momento, en definitiva a la moda.
- Los productos que son utilizados en la realización de los platos típicos, se producen mayoritariamente en la zona por lo que se encuentran fácilmente en los puestos de comercialización del Cantón
- En la mayoría de los establecimientos de alimentos y bebidas se ofertan los platos típicos y tradicionales del Cantón Salcedo todos los días del año, a excepción de los chiguiles, la fanesca, platos preparados solamente en ocasiones especiales
- De los platos inventariados, la fritada, el hornado y los famosos de sabores conocidos también como los famosos helados de Salcedo son los platos más comercializados y son fuente de ingreso de muchas familias.
- Una de las características fundamentales que se pudo obtener con esta investigación fue el re-descubrimiento de la cultura gastronómica del cantón Salcedo, la misma que se encontraba oculta y muy poca difundida, con el riesgo latente de que desaparezca en el corto tiempo.
- Finalmente, se debe indicar que dentro de la cultura popular del Cantón Salcedo, existen elementos de muy antigua aparición, como son su vestimenta, sus leyendas,

el lenguaje, su manera de elaborar sus alimentos, etc., todo ello constituyen lo que se conoce como folklore de un pueblo y al que todos estamos llamados a mantenerlo vivo.

## RECOMENDACIÓN

- Desde el inicio del presente trabajo se presentaron dificultades principalmente fue la falta de material bibliográfico sobre este tema, en vista que no se han realizado antes trabajos de este tipo, por lo que se recomienda a las instituciones u organizaciones tanto culturales, educacionales, sociales, etc., para que continúen realizando este tipo de investigaciones.
- Partiendo de que el folklore es parte de la cultura de un pueblo y que se trata de un legado ancestral, es imperioso el mantener y difundir dichas manifestaciones culturales, para ello se ha propuesto, en paginas anteriores, dos interesantes iniciativas para la promoción y difusión de la gastronomía típica del cantón Salcedo, y a las que se recomendaría poner en marcha y darle el seguimiento necesario, con el fin de que se convierta en una alternativa viable para el desarrollo de otras regiones.
- Solicitar la intervención de las respectivas autoridades con el fin de implementar sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria para los diferentes establecimientos de restauración de la zona.
- Empezar más festivales turísticos con las entidades educativas que destaquen la importancia de la gastronomía.
- Es necesario llevar a cabo un programa de capacitación a los dueños y empleados de los establecimientos de alimentos y bebidas, en atención al cliente e higiene y manipulación de alimentos.
- Además se recomienda incluir en los puestos de información turística un espacio donde se exponga todo lo referente a la gastronomía del Cantón Salcedo
- Por otro lado, del análisis que se realizó a los diferentes platos tradicionales, que pueden ser promocionados para ser incluidos dentro del programa del desayuno escolar, ofrecido por el Gobierno Nacional, y para lo cual se tomó como parámetros: el costo, la facilidad en adquirirlo y el valor nutricional, se sugiere la utilización de la cebada, ya que es un cereal de un gran valor nutricional y de un costo bajo.

## BIBLIOGRAFIA

### Textos:

- ALEJANDRO ERASMO, 1987, Geografía Física y Humana del Ecuador. Editorial U.T.P.L., Loja-Ecuador
- CANTERO P.,2009, SARA LLAKTA “El Libro del Maíz”, impreso en talleres Edicuatorial, Quito- Ecuador
- DARÍO GUEVARA, EDITORIAL UNIVERSITARIA, 1960, Expresión Ritual de Comidas y Bebidas Ecuatorianas de Darío Guevara, (separata de “humanitas”, boletín ecuatoriano de Antropología, II:I) Quito – Ecuador
- FLEITMAN JACK, 1991, Eventos y Exposiciones, editorial Trillas S.A. de CV.
- FRIED MICHELLE, 2003, Comida del Ecuador, Recetas Tradicionales de hoy, Quito, Artes Gráficas Señal, 11 Edición.
- JIMÉNEZ LUIS, 1990, Teoría Turística, segunda edición.
- RICHERO ALICIA, 1993, Eventos Guía Práctica para su planeación y ejecución, Editorial Trillas S.A. de CV.

### Documentos:

- De Chef a Chef "Siglos de buen gusto", Revista Nestlé, nº 1
- Luján Néstor "Historia de la gastronomía", Ed. Folio, 1997
- Provincia de Cotopaxi. Índices e indicadores a nivel parroquial (INFOPLAN 2001)
- Plan Participativo de Desarrollo provincial de Cotopaxi

### En Línea:

- Alimentación sana., (s,f). Disponible en: <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/desayuno.htm>
- Álvarez S., (et, al), [en línea]. *Historia de la Gastronomía*. Disponible en <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>
- Brescané E., *Gastronomía de Ecuador*. [en línea]. Disponible en: [www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp](http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp).
- Comida Ecuatoriana.[en línea]. Disponible en <http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/63-la-comidaecuatoriana>.
- Definición ABC, 2009. *Definición de la gastronomía*. Disponible en <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>.
- El desayuno escolar., (s,f) [en línea]. Disponible en: <http://www.eluniverso.com/data/recursos/documentos/vidas200410>.
- Fundación Grupo Eroski. Disponible en: <http://www.consumer.es>
- Guía Médica Familiar, (2001). [en línea]. *Fascículo 1: Alimentación Equilibrada* Disponible en: <http://www.explored.com.ec/guia/fas1.htm>.
- Inec (en línea) [www.inec.gov.ec/web/guest/inicio](http://www.inec.gov.ec/web/guest/inicio)
- La Importancia del desayuno., (s,f). Disponible en: [http://ideasana.fundacioneroski.es/web/es/15/escuela\\_3/escuela\\_3.pdf](http://ideasana.fundacioneroski.es/web/es/15/escuela_3/escuela_3.pdf).
- Nutrinet, (s.f)., [en línea]. La comida ecuatoriana. Disponible en <http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/63-la-comida-ecuatoriana>
- Núñez J.,(s.f),[en línea]. *Cocina ecuatoriana*. Disponible en: [http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana.htm)

- Programa de alimentación escolar., (s,f) [en línea]. Disponible en:  
<http://ecuador.nutrinet.org/areas-tematicas/alimentacion-escolar/casos-exitosos/72-programa-de-alimentacion-escolar>
- Recetas para niños, opciones creativas para los chiquitines, diviértete con tus pequeños en la (en línea) <http://tuvida.aol.com/cocina/recetas-nenes>
- Región Sierra- Cotopaxi-Salcedo (en línea)  
<http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=6&ciudad=9t91hkWy>
- Requerimientos nutricionales en el niño (s, f) [en línea]. Disponible en:  
<http://www.upch.edu.pe/ehas/pediatrica/nutricion/Clase%20101%20-%207.htm>requerimientos nutricionales en el niño
- Salcedo (en línea) [http://es.wikipedia.org/Salcedo\\_\(cant%C3%B3n\)](http://es.wikipedia.org/Salcedo_(cant%C3%B3n)).
- San Miguel de Salcedo (en línea).<http://www.bienvenidos-a.com/Salcedo/enlaces/personajes.htm>.
- (Quiminet.,s,f). [en línea]. Disponible en:  
<http://www.ecobachillerato.com/recursos/seco/sectores.htm#EI%20SECTOR%20SECUNDARIO> [http://www.quiminet.com/ar2/ar\\_bcBuaddsaarm-la-importancia-de-los-macro-y-micronutrientes-en-la-nutricion](http://www.quiminet.com/ar2/ar_bcBuaddsaarm-la-importancia-de-los-macro-y-micronutrientes-en-la-nutricion).

# **ANEXOS**

# **ANEXOS I**

## FORMATO PARA LAS ENCUESTAS

### UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



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

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

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

**I. ASPECTOS GENERALES**

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

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

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

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

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

			a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
			1			
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			
			7			
			8			
			<b>4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.</b>			
			a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
			1			
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			
			7			
			<b>5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.</b>			
			a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
			1			
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			
			7			
			8			
			9			
<b>II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES</b>	<b>6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.</b>					
			a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN		
			1			
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			
	<b>7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</b>					

	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

**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 UTP.
- 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.

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

## 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).

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

**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.

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

### 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.

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

### IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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



## **INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA**

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

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

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

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

- a. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1 y3), no hay inconveniente en que se repitan.
- b. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- d. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- e. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS (preg. 1-6), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA (preg. 7), deberá escribir el nombre de la persona.
- g. En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 1-6), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta.
- h. En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

**NC=** No contesta

**NSC=** No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## FORMATO PARA LAS ENTREVISTAS DE LOS INFORMANTES CLAVES

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:					
conservación (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen del plato					
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato					
	Significado que posee el plato					

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

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

**FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.**

Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.

Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.

Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tipearla para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado y las grabaciones en digital).

**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

**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.

### **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.

### **ASPECTOS QUE DEBEN TENER EN CONSIDERACIÓN PREVIO Y DURANTE LA APLICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS**

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

La investigación está dirigida únicamente a los platos típicos y tradicionales.

Se deberá llenar una ficha por plato (dos fichas por plato: dos informantes claves).

Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, hay que tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.

Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.

De ser posible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.

Lograr en lo posible que se realice la preparación del plato/bebida/postre.

Se sugiere que la entrevista sea grabada en digital, ya que tendrán que enviar las grabaciones.

La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar por como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.

Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.

Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.

Deberán presentar 5 fotografías por cada plato/bebida/postre.

### **LOCALIZACIÓN**

- Provincia: Deberá escribir el nombre de la provincia en la que se está realizando la entrevista.
- Cantón: Deberá escribir el nombre del cantón en la que se está realizando la entrevista.
- Ciudad: Deberá escribir el nombre de la ciudad en la que se está realizando la entrevista.
- Parroquia: Deberá escribir el nombre de la parroquia en la que se está realizando la entrevista.
- Calle/localidad: Deberá escribir el nombre de las calles o localidad en la que se está realizando la entrevista.
- Comunidad: Deberá escribir el nombre de la comunidad en la que se está realizando la entrevista.

### **CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE**

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

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

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

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

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

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

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

Sensibilidad al cambio: Se colocará una "X" según corresponda:

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

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

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

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

Lugares más cercanos al lugar de preparación: Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar al lugar de preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

## **CARACTERÍSTICAS**

Ingredientes: Deberán anotar todos los ingredientes que se requieren para la preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Ingrediente principal: Deberán anotar el nombre del ingrediente principal con el que se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Preparación: Deberán anotar la preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Acompañamiento: Deberán anotar el nombre de los productos con que se acompaña o sirve el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Combinación/sustitución de productos: Deberán anotar el nombre de los productos con que se combina o se sustituye algunos de los ingredientes del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Nombre de los platos con el ingrediente base: Deberán anotar el nombre de otros platos/bebidas/postres (sean o no típicos o tradicionales) que se preparan con el ingrediente básico del plato/bebida o postre típico o tradicional que se está investigando.

Recomendaciones de preparación (tips especiales o, secretos): Deberán anotar los tips especiales o recomendaciones (secretos de la abuela) con que se preparan el plato/bebida o postre típico o tradicional.

### **UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN**

Ollas de barro / Horno de barro/Utensilios de madera/Cocina a leña/Otros (anotar otros que no consten en la ficha): Deberán anotar si existe algún cambio en empleo de los diferentes utensilios con los que originalmente se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

### **USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)**

Valor histórico y cultural: origen e historia del plato: Deberán averiguar el origen e historia del plato/bebida o postre típico o tradicional

Porque del nombre/frases relacionadas con el plato: Deberán averiguar las frases alusivas al plato/bebida o postre típico o tradicional

Significado que posee el plato: Deberán averiguar el significado que tiene el plato/bebida o postre típico o tradicional en la comunidad.

Usos: Deberán averiguar el uso que se le da al plato/bebida o postre típico o tradicional en la comunidad.

Qué representa: Deberá averiguar la representación del plato/bebida o postre típico o tradicional que tiene en la comunidad.

Temporada (fechas y fiestas en que se preparan): Deberán averiguar en qué fechas, meses y fiestas se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional

Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas: Deberán averiguar le pro qué se lo prepara al plato/bebida o postre típico o tradicional en las fiestas (que indique el informante clave) y la relación que tiene con las mismas, según lo que indique el informante clave.

Relación con mitos/leyendas: Deberán averiguar la relación que tiene el plato/bebida o postre típico o tradicional con mitos o leyendas del sector.

Lugares en donde se elabora: Deberán averiguar el nombre de los lugares en donde se elabora el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Quién los elabora: Deberán averiguar el nombre de las personas que elaboran el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Quienes lo consumen: Deberán averiguar el estrato socioeconómico (estrato alto, medio o bajo), que consume el plato/bebida o postre típico o tradicional.

### **INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES**

Promocionan el plato: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Comercializan el plato: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (sea esta, empleando métodos técnicos de conservación del plato u otros) el plato/bebida o postre típico o tradicional.

### **CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**

Producción directa (consumo interno): Deberán averiguar si la producción del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, es propia del informante clave y si la misma es empleada para autoconsumo.

Comercializan: Deberán averiguar si la producción del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas o personas) y si esta es al mayorista o al minorista.

Mercados (al mayorista): Deberán averiguar si la adquisición del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el nombre de los lugares o personas de la adquisición.

Mercados (al minorista): Deberán averiguar si la adquisición del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, la realizan en mercados al por menor, así mismo averiguar el nombre de los lugares o personas de la adquisición.

### **PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**

- Área: Se deberá preguntar sobre el área de producción (el nombre del lugar específico) del ingrediente base y si la producción es a gran escala.
- Región (Costa, Sierra, Oriente): Se deberá preguntar sobre la región en donde se produce el ingrediente base y si se lo está exportando.
- Población: Se deberá pregunta el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base Épocas de producción: Se deberá pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

### **SELECCIÓN DE PLATOS**

**Para la selección de platos/bebidas/postres, primeramente hay que partir con la:**

Pre Información: esta información secundaria estará basada en información referente a los platos típicos y tradicionales identificados en el estudio de campo (encuestas) y a fiestas/mitos/tradiciones:

**A. Platos/Bebidas/Postres:**

- Origen del plato
- Origen de los ingredientes
- Formas de preparación
- Historia del plato
- Épocas en las que se los prepara
- Significado del plato
- Relación con las fiestas que se realizan en el sector
- Relación con priostes

**B. Fiestas/ mitos /tradiciones**

- Fechas en las que se las realiza
- Significado
- Origen
- Platos/bebidas/postres, que se preparan en estas fiestas
- Duración de las fiestas
- Cuál es el cronograma de las fiestas
- Quienes suelen ser los priostes (en caso de que lo amerite)
- Quienes participan

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

**REQUERIMIENTOS QUE DEBE TENER LOS INFORMANTES CLAVES**

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

- No necesariamente los informantes claves son los que tienen mayor frecuencia, tal es el caso de los restaurantes, los cuales tienen una alta frecuencia en algunos resultados, pero no necesariamente mantienen la preparación como es originalmente, ya que el ámbito que los mueve es comercial.
- Es importante también tener en consideración que los lugares que se elijan, en donde se entrevistará a los informantes claves (a donde ellos pertenecen), sean lugares no de expendió masivo de comida, es decir que se produzca a gran escala.

- Debe tener relación con las fiestas del sector y gastronomía del sector (priostes en lo posible).
- Deben ser personas mayores de 45 años
- Que tengan viviendo en el sector mínimo 10 años
- Por cada plato/bebida/postre se debe elegir 2 informantes claves, los mismos no deben pertenecer a un mismo tronco familiar.

## FICHAS DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTON SALCEDO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TECNICA							
1							
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
		Cotopaxi	Salcedo	Salcedo	San Miguel	24 de Mayo y Luis A. Martínez 2727424	
		<i>Cotopaxi</i>	<i>Salcedo</i>	<i>Salcedo</i>	<i>San Miguel</i>	<i>Padre Salcedo y Sucre</i>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Sra. Susana Jácome		55 años	femenino	24 de Mayo y Luis A. Martínez 2727424	55 años	
	<i>Sra. Miche Alvear Gutiérrez</i>		<i>56 años</i>	<i>femenino</i>	<i>OLMEDO Y PADRE SALCEDO</i>	<i>56 años</i>	
Nombre del plato/bebida/postre			EL HORNADO				
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NSC				
			NSC				
Tipo de plato/bebida/postre			HORNADO				
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja		
					X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Central de Salcedo				
			<i>Plaza San Antonio</i>				
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Preguntar por el mercado central de Salcedo y por la Sra. Susana				
			<i>Preguntar por la Plaza San Antonio</i>				
Características	Ingredientes		Chanco. Tortilla de papa, mote, agridulce				
			<b>Chanco. Tortilla de papa o mote, agridulce</b>				
	Ingrediente principal		El chanco				
	Preparación		Al chanco se lo aliña con condimentos secretos un noche anterior y se lo cocina el horno de leña por tiempo de unas 2 horas mas o menos , por otra parte se cocina las papas para realizar el puré <b>el chanco se lo prepara en horno de leña por tiempo de hora a dos horas mas o menos depende el tamaño del chanco mientras tanto se prepara la papa y el mote para el acompañamiento</b>				
	Acompañamiento		con tortilla o mote y el agridulce y un vaso de cola o jugo <b>con mote o tortilla de papa mas el agridulce y con una bebida al gusto</b>				
	Combinación/sustitución de productos		puede ser las tortillas o el mote <b>puede ser las tortillas o el mote</b>				
	Nombre de los platos con el ingrediente base		el togro , la fritada <b>Fritada, el togro</b>				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		esta en los aliños y el horno de leña <b>esta en la cocción en el horno de leña es muy diferente al horno de gas</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro						
	Horno de barro		X				
	utensilios de madera						
	cocina a leña		X				
	Otros:		bandeja de acero inoxidable				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Hace aproximadamente 52 años mujeres Salcedenses fueron las iniciadoras de este plato típico que hoy es una tradición <b>se comenzó a preparar desde hace mas de cincuenta años en el año 1977 se condecoro por el Concejo como las innovadoras de esta costumbre y tradición.</b>				
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC <b>NSC</b>				
			NSC <b>NSC</b>				
	Significado que posee el plato		NSC <b>NSC</b>				
	Historia		NSC <b>NSC</b>				

	Usos	NSC <b>NSC</b>
	Qué representa	NSC <b>NSC</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el tiempo se lo prepara
	Por qué se prepara en estas fiestas	siempre ha sido típico <b>es lo típico de esta zona</b>
	Relación con mitos/leyendas	NSC <b>NSC</b>
	Relación con las fiestas	NSC <b>NSC</b>
	Lugares en donde se elabora	Mercado central de Salcedo <b>Plaza Mercado Raúl Dávalos</b>
	Quién los elabora	Sra. Susana Jácome <b>Sra. Miche Alvear Gutiérrez</b>
	Quienes lo consumen	todo mundo rico, pobres <b>todos los estratos bajo, medio, alto</b>
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	NSC <b>NSC</b>
	Comercializan el plato	comerciantes del mercado central de Salcedo <b>Vendedores del mercados, restaurantes y plazas de Salcedo</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	compra a terceros en pie (el chanco) <b>compra los chanchos ya sacrificados</b>
	Comercializan	NSC <b>NSC</b>
	Mercados (al mayorista)	NSC <b>NSC</b>
	Mercados (al minorista)	En días de feria en el mercado central o en la plaza San Antonio <b>Plaza Mercado Raúl Dávalos calle Guayaquil y Mejía al Sr. Mariano Ponce</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Panzaleo, Pujilí, Latacunga <b>Latacunga, pillaro, Salcedo</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	sierra <b>sierra</b>
	Provincia	Cotopaxi, Tungurahua <b>Cotopaxi, Tungurahua</b>
	Población	Panzaleo, Pujilí, Latacunga <b>Latacunga, pillaro, Salcedo</b>
	Épocas de producción	todo el año <b>todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
2						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Panzaleo	Panzaleo	Panzaleo	Panamericana sur	barrio progreso
	<b>Cotopaxi</b>	<b>Panzaleo</b>	<b>Panzaleo</b>	<b>Panzaleo</b>	<b>Panamericana sur</b>	<b>barrio progreso</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Maria Pandi		40 años	femenino	Panamericana sur 099021899	30 años
	<b>Sra. Margarita Taco</b>		<b>58 años</b>	<b>Femenino</b>	<b>Panamericana sur</b>	<b>58 años</b>
Nombre del plato/bebida/postre			FRITADA			

<b>Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre</b>		FRITADA	
		<i>fritada</i>	
<b>Tipo de plato/bebida/postre</b>		<b>FRITOS</b>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>		Alta                      Media                      Baja <b>x</b>	
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Picantería Panzaleo <b>Fritadas Cuchifrito</b>	
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		Panamericana sur <b>Panamericana sur</b>	
<b>Características</b>	Ingredientes	chancho, mote, plato, tostado <b>chancho, mote, plato, tostado</b>	
	Ingrediente principal	Chancho	
	Preparación	una vez sacrificado el chancho se lo troza en pequeños pedazos y se procede a cocinarlo en una paila de bronce junto con algunos condimentos como el ajo y sal en una cocina de leña por unas 3 horas aprox <b>cocinar el chancho en pedazos mas o menos pequeños acompañados con algunos condimentos en una cocina de leña o a gas, mientras se cocina hay que estar removiendo la fritada para que se cocine parejo</b>	
	Acompañamiento	mote, plátano frito y tostado <b>tostado, plátano frito y mote</b>	
	Combinación/sustitución de productos	NSC <b>NSC</b>	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	hornado <b>hornado</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	cocinar en leña y estar removiendo con una pala de madera la fritada <b>cocinar en leña</b>	
	<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
Horno de barro			
utensilios de madera		pala de madera	
cocina a leña		cocina de leña	
Otros:		Paila de bronce	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen del plato	NSC <b>NSC</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	NSC <b>NSC</b>	
	Significado que posee el plato	NSC <b>NSC</b>	
	Historia	NSC <b>NSC</b>	
	Usos	NSC <b>NSC</b>	
	Qué representa	NSC <b>NSC</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todos los días se prepara	
	Por qué se prepara en estas fiestas	siempre lo han preparado <b>NSC</b>	
	Relación con mitos/leyendas	NSC <b>NSC</b>	
	Relación con las fiestas	NSC <b>NSC</b>	
	Lugares en donde se elabora	Panamericana sur barrio el progreso <b>Panamericana sur barrio el progreso</b>	
	Quién los elabora	Sra. Maria Pandi <b>Sra. Margarita Taco</b>	
	Quienes lo consumen	de todas las clases sociales <b>todo mundo el rico el pobre</b>	
	<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan el plato	NSC <b>NSC</b>
		Comercializan el plato	NSC

		<b>NSC</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	compra a terceros en pie (el chancho) <b>compra a terceros en pie (el chancho)</b>
	Comercializan	NSC <b>NSC</b>
	Mercados (al mayorista)	NSC <b>NSC</b>
	Mercados (al minorista)	NSC
		<b>NSC</b>
Producción del Ingrediente base	Área	pillaro, latacunga, Salcedo, San Andrés, balsapamba <b>Salcedo, pillaro, balsapamba</b>
		Sierra <b>Sierra</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Cotopaxi, Tungurahua <b>Cotopaxi, Tungurahua</b>
		pillaro, latacunga, Salcedo, San Andrés, balsapamba <b>Salcedo, pillaro, balsapamba</b>
	Provincia	todo el año <b>todo el año</b>
	Población	
Épocas de producción		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
3						
LOCALIZACIÓN	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia :	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Salcedo	Salcedo	San Miguel	OLMEDO Y PADRE SALCEDO	
	<b>Cotopaxi</b>	<b>Salcedo</b>	<b>Salcedo</b>	<b>San Miguel</b>	<b>Padre Salcedo y Sucre</b>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. María Rebeca Heredia Zambrano		78 años	femenino	OLMEDO Y PADRE SALCEDO	78 años
	<b>Sra. Teresa Mallitagsi</b>		<b>48 años</b>	<b>femenino</b>	<b>CALLE GUAYAQUIL Y MEJIA</b>	<b>48 años</b>
Nombre del plato/bebida/postre			<b>EL TOGRO</b>			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			togro <b>togro</b>			
Tipo de plato/bebida/postre			<b>Entremeses</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	<b>X</b>
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Plaza San Antonio <b>Plaza Mercado Raúl Dávalos</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes		partes del chancho como el cuero, las patas de chancho, leche, achiote <b>partes del chancho como el cuero, las patas de chancho, leche, achiote</b>			
	Ingrediente principal		el cuero, las patas de chancho			
	Preparación		cocinar el cuero y las patas de chancho alrededor de 6 a 8 horas añadir leche casi al final añadir achiote cocinar para un mejor sabor en cocina de leña <b>cocinar todo junto el cuero y las patas por unas 8 horas depende mucho del chancho si es viejo o joven y también depende si se cocina a leña o a gas,</b>			

		<b>preferible cocinar a leña sabe mucho mejor</b>
	Acompañamiento	algunas veces con mote <b>se sirve frio y acompañado si lo desea con mote</b>
	Combinación/sustitución de productos	NSC <b>NSC</b>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	el hornado, la fritada <b>el hornado, la fritada</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	cocinar a leña es lo mejor <b>cocinar a leña es lo mejor</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	<b>X</b>
	cocina a leña	<b>X</b>
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	NSC <b>NSC</b>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	NSC <b>NSC</b>
	Significado que posee el plato	NSC <b>NSC</b>
	Historia	NSC <b>NSC</b>
	Usos	NSC <b>NSC</b>
	Qué representa	NSC <b>NSC</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	se lo preparaba en finados pero actualmente se lo prepara cada fin de semana en los días de feria
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC <b>NSC</b>
	Relación con mitos/leyendas	NSC <b>NSC</b>
	Relación con las fiestas	NSC <b>NSC</b>
	Lugares en donde se elabora	NSC <b>NSC</b>
	Quién los elabora	Sra. María Rebeca Heredia Zambrano <b>NSC</b>
	Quienes lo consumen	consumen estratos bajos y medios <b>consumen estratos bajos y medios</b>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		NSC <b>NSC</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	lo prepara para autoconsumo y para la venta <b>lo prepara para autoconsumo y para la venta</b>
	Comercializan	lo comercializa en la plaza donde lo compran propios y los turistas que están de paso <b>NSC</b>
	Mercados (al mayorista)	NSC <b>NSC</b>
	Mercados (al minorista)	los chanchos compran en los días de feria que son los días jueves y domingo, compran a varias personas <b>los chanchos compran en los días de feria que son los días jueves y domingo, compran a varias personas</b>
Producción del ingrediente base	Área	pillaro, latacunga, Salcedo, San Andrés, balsapamba <b>Salcedo, pillaro, balsapamba</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	sierra

		<b>sierra</b>
Provincia	Cotopaxi, Tungurahua	<b>Cotopaxi, Tungurahua</b>
Población	Panzaleo, Pujilí, Latacunga	<b>Latacunga, pillaro, Salcedo</b>
Épocas de producción	todo el año	<b>todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
4						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Cotopaxi	Salcedo	Salcedo	San Miguel	García Moreno y Belisario Quevedo
	<b>Cotopaxi</b>	<b>Salcedo</b>	<b>Salcedo</b>	<b>San Miguel</b>	<b>calle García moreno y Mejía</b>	
CARACTERÍSTICAS DEL CASO INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Hilda Cando Remache		50 años	Femenino	García Moreno y Belisario Quevedo	50 años
	Sr. Alfredo Rivera		54 años	masculino	calle García moreno y Mejía	54 años
Nombre del plato/bebida/postre			<b>CHUIGUILES</b>			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			CHUIGUILES			
Tipo de plato/bebida/postre			<b>ENTREMESES</b>			
Sensibilidad al cambio			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
			<b>X</b>			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			en la casa de la familia de la Sra. Hilda Cando Remache			
			<b>siempre lo han realizado en la familia Rivera</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Preguntar por la heladería Karina			
			<b>Preguntar por la heladería Punto clave</b>			
Características	Ingredientes		maíz crudo, manteca de chanco, queso tierno, sal, agua, yema de huevo, hojas de maíz			
			<b>maíz crudo, manteca de chanco, queso tierno, sal, agua, yema de huevo, hojas de choclo</b>			
	Ingrediente principal		maíz crudo, queso, hojas de maíz			
	Preparación		Caliente en una olla el agua con la sal y la mantequilla; cuando rompa a hervir, añada la harina cernida. Cocine la masa revolviendo fuertemente con una cuchara Retírela del fuego, déjela enfriar un poco y agregue las yemas batidas. Mezcle bien y añada el queso desmenuzado de madera, durante 5 minutos o hasta que Ponga una cucharada de esta preparación en cada hoja de choclo y doble los costados y las puntas espese bien. Coloque las hojas rellenas en una tamalera y cocínelas durante una hora			
			<b>una vez cocida la maza de maíz mezclada con sal y mantequilla se espere que se enfría la maza para añadir las yemas de los huevos batidos, se procede a mazar desmenuzado, de esta mezcla se coge una porción mas o menos mediana y se lo coloca en una hoja de maíz o cholo todo muy bien, por último añadimos el queso tierno a la cual se le dobla las puntas hacia dentro, posteriormente se lo coloca en una tamalera y se lo cocina por una hora aprox.</b>			
Acompañamiento		Sirva los chiguiles recién cocidos o calentándolos en el horno si están fríos. Acompáñelos de Ají y café				
		<b>por lo general se lo sirve calientes acompañados con un buen café y ají</b>				
Combinación/sustitución de productos		NSC				
		<b>NSC</b>				
Nombre de los platos con el ingrediente		NSC				

	base	<b>tortillas de maíz en tiesto</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	tener todos ingredientes lo mas frescos posible en especial la manteca de chancho <b>cocinar en cocina de leña, la manteca de chancho es importantísima</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña	<b>X</b>	
	Otros:	peroles de varios tamaños , tamalera	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	NSC <b>NSC</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	NSC <b>NSC</b>	
	Significado que posee el plato	NSC <b>NSC</b>	
	Historia	lo preparaban desde los abuelitos de la Sra. Hilda Cando Remache <b>siempre lo han realizado en la familia Rivera</b>	
	Usos	NSC <b>NSC</b>	
	Qué representa	NSC <b>NSC</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	en lo que he podido investigar se lo prepara solo en la semana santa	
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC <b>NSC</b>	
	Relación con mitos/leyendas	NSC <b>NSC</b>	
	Relación con las fiestas	NSC <b>NSC</b>	
	Lugares en donde se elabora	en la casa de la familia de la Sra. Hilda Cando Remache <b>en la casa de la familia Rivera</b>	
	Quién los elabora	Sra. Hilda Cando Remache <b>Sr. Alfredo Rivera</b>	
	Quienes lo consumen	todas las clases sociales <b>todas las clases sociales</b>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	NSC <b>NSC</b>
		Comercializan el plato	NSC <b>NSC</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NSC <b>NSC</b>	
	Comercializan	NSC <b>NSC</b>	
	Mercados (al mayorista)	NSC <b>NSC</b>	
	Mercados (al minorista)	Mercado central de Salcedo <b>Mercado central de Salcedo</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	pillaro, latacunga, Salcedo, San Andrés de píalo , balsapamba <b>Salcedo, Cusubamba, san Andrés de píalo</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	
	Provincia	Cotopaxi, Tungurahua <b>Cotopaxi, Tungurahua</b>	
	Población	Salcedo, Cusubamba, san Andrés de píalo <b>Salcedo, Cusubamba, san Andrés de píalao, balsapamba</b>	
	Épocas de producción	por lo general se lo prepara en la semana santa especialmente en el domingo de ramos <b>por lo general se lo prepara en la semana santa especialmente en el domingo de ramos</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TECNICA							
5							
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
		Cotopaxi	Salcedo	Salcedo	San Miguel	calle García moreno y Mejía	
		<b>Cotopaxi</b>	<b>Salcedo</b>	<b>Salcedo</b>	<b>San Miguel</b>	<b>García Moreno y Belisario Quevedo</b>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Sr. Alfredo Rivera		54 años	masculino	calle García moreno y Mejía	54 años	
	<b>Sra. Hilda Cando Remache</b>		<b>50 años</b>	<b>Femenino</b>	<b>García Moreno y Belisario Quevedo</b>	<b>50 años</b>	
Nombre del plato/bebida/postre			HELADOS DE SALCEDO				
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			helados de sabores <b>los famosos helados de Salcedo</b>				
Tipo de plato/bebida/postre			POSTRE				
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Heladería Punto Clave <b>Heladería Karina</b>				
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Preguntar por la heladería Punto clave <b>Preguntar por la heladería Karina</b>				
Características	Ingredientes		todas la variedades de frutas por ejemplo mora, coco, naranjilla, kiwi, mango, guanabana <b>todas la variedades de frutas por ejemplo naranjilla, papaya, frutilla, kiwi, mango, guanabana</b>				
	Ingrediente principal		todas la variedades de frutas por ejemplo naranjilla, papaya, frutilla, kiwi, mango, guanabana				
	Preparación		preparar el jugo de la fruta elegida añadir azúcar al gusto y colocar en recipientes para congelar esperar un hora aprox y esta listo el helado de la fruta elegida <b>utilizando en su elaboración el jugo de frutas frescas, especialmente de coco, frutilla, mora, naranjilla, aguacate, mango, entre otras frutas Inicialmente los helados tuvieron formas y tamaños especiales además, la novedad de que cada helado detentaba cinco o seis nítidos colores y sabores de fruta fresca</b>				
	Acompañamiento		por lo general se consume solo <b>se consume solo especialmente en días calurosos</b>				
	Combinación/sustitución de productos		a hora los helados lo combinan o agregan crema ya no es solo el jugo de la fruta <b>últimamente están añadiendo sabores artificiales como el sabor a chicle y además utilizan crema de leche</b>				
	Nombre de los platos con el ingrediente base		la frutas utilizan para hacer ensaladas de frutas <b>la frutas utilizan para hacer ensaladas de frutas</b>				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		preparar con fruta de temporada y utilizar solo el jugo de fruta <b>preparar con fruta de temporada y utilizar solo el jugo de fruta</b>				
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
Horno de barro							
utensilios de madera							
cocina a leña							
Otros:		utensilios para heladería (moldes para los helados)					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NSC <b>NSC</b>				
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NSC <b>NSC</b>				
	Significado que posee el plato		NSC <b>NSC</b>				
	Historia		En el convento y escuela franciscana de la ciudad de San Miguel de Salcedo, nace el helado de sabores, utilizando en su elaboración el jugo de frutas frescas <b>En los primeros años de la década de los cincuenta, llegó a</b>				

		<b>Salcedo la religiosa franciscana Rosa María Duran que sabía , hacer un nuevo tipo de helados, fue novedad en la ciudad de San Miguel, los helados "franciscanos" se caracterizan por sus diferentes colores y sabores, conseguidos en base a jugos de diferentes frutas frescas taxo, guanábana, borajo, etc. en la actualidad existen más de 30 sabores por citar algunos ron pasas, chocolate, , así nacieron los ahora llamados, "legítimos helados de Salcedo".</b>
	Usos	NSC <b>NSC</b>
	Qué representa	NSC <b>NSC</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	durante todo el año se elabora y se vende
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC <b>NSC</b>
	Relación con mitos/leyendas	NSC <b>NSC</b>
	Relación con las fiestas	NSC <b>NSC</b>
	Lugares en donde se elabora	algunas heladerías caseras, la Asociación de productores comercializadores "Los helados de Salcedo" <b>algunas heladerías caseras, Planta de producción "helados de mi Pueblo"</b>
	Quién los elabora	Heladería Punto Clave <b>Heladería Karina</b>
	Quiénes lo consumen	todas las clases sociales <b>todas las clases sociales</b>
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Asociación de productores comercializadores "Los helados de Salcedo" <b>Planta de producción "helados de mi Pueblo"</b>
	Comercializan el plato	Asociación de productores comercializadores "Los helados de Salcedo" <b>Planta de producción "helados de mi Pueblo"</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NSC <b>NSC</b>
	Comercializan	Asociación de productores comercializadores "Los helados de Salcedo" <b>NSC</b>
	Mercados (al mayorista)	NSC <b>NSC</b>
	Mercados (al minorista)	mercado central de Salcedo con la sra. Marianita Vera <b>Mercado central de Salcedos varios caseros.</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao,balsapamba <b>Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao,balsapamba</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Cotopaxi, Tungurahua <b>Cotopaxi, Tungurahua</b>
	Población	Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao,balsapamba <b>Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao,balsapamba</b>
	Épocas de producción	depende la temporada de la fruta así que siempre habrá helados de Salcedo todo el año <b>depende la temporada de la fruta así que siempre habrá helados de Salcedo todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
6						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Salcedo	Salcedo	San Miguel	calle García moreno y Mejía	
	<b>Cotopaxi</b>	<b>Salcedo</b>	<b>Salcedo</b>	<b>San Miguel</b>	<b>García Moreno y Belisario Quevedo</b>	
STICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el

					<b>sector:</b>
	Sr. Alfredo Rivera	54 años	masculino	calle García moreno y Mejía	54 años
	<b>Sra. Hilda Cando Remache</b>	<b>50 años</b>	<b>Femenino</b>	<b>García Moreno y Belisario Quevedo</b>	<b>50 años</b>
<b>Nombre del plato/bebida/postre</b>		<b>PINOL</b>			
<b>Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre</b>		PINOL <b>PINOL</b>			
<b>Tipo de plato/bebida/postre</b>		<b>POSTRE</b>			
<b>Sensibilidad al cambio</b>		<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
				<b>X</b>	
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Heladería Punto Clave <b>Heladería Karina</b>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		Preguntar por la heladería Punto clave <b>Preguntar por la heladería Karina</b>			
<b>Características</b>	Ingredientes	machica, palea, canela panela molida, especias dulces como el anís <b>machica, palea, canela panela molida, especias dulces como la canela, anís etc.</b>			
	Ingrediente principal	La harina de cebada (machica)			
	Preparación	Se procede a mezclar la machica con la panela molida y las especias de dulce ya esta listo para servirse <b>Se mezcla la machica con la panela molida y las especias de dulce ya esta listo para servirse</b>			
	Acompañamiento	como el pinol es una harina seca siempre va acompañado por alguna bebida al gusto , se lo puede realizar batidos <b>como el pinol es una harina seca siempre va acompañado por alguna bebida al gusto para no atorarse</b>			
	Combinación/sustitución de productos	<b>NSC</b>			
	Nombre de los platos con el ingrediente base	la machica <b>la machica</b>			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	lo importante es que este bien molida la panela para que se pueda mezclar muy bien con los demás ingredientes <b>la panela molida debe ser bien fina para que se pueda mezclar muy bien con los ingredientes</b>			
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro				
	Horno de barro				
	utensilios de madera				
	cocina a leña				
	Otros:	molino, paila de bronce, peroles de diferente tamaño			
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen del plato	tradición familiar <b>tradición familiar</b>			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	NSC <b>NSC</b>			
	Significado que posee el plato	NSC <b>NSC</b>			
	Historia	NSC <b>NSC</b>			
	Usos	NSC <b>NSC</b>			
	Qué representa	NSC <b>NSC</b>			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el año se prepara			
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC <b>NSC</b>			
	Relación con mitos/leyendas	NSC <b>NSC</b>			
	Relación con las fiestas	NSC <b>NSC</b>			
	Lugares en donde se elabora	NSC <b>NSC</b>			
	Quién los elabora	La Fabrica del Sr. Marcelo Madrid "Molino San Rafael"			

Instituciones/organizaciones	Quienes lo consumen	<b>La Fabrica del Sr. Marcelo Madrid "molino San Rafael"</b> todas las clases sociales <b>todas las clases sociales</b>
	Promocionan el plato	Promociona el Sr. Marcelo Madrid <b>Promociona el Sr. Marcelo Madrid</b>
	Comercializan el plato	NSC <b>NSC</b>
	Centros de producción del ingrediente base	NSC <b>NSC</b>
Producción del Ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NSC <b>NSC</b>
	Comercializan	NSC <b>NSC</b>
	Mercados (al mayorista)	NSC <b>NSC</b>
	Mercados (al minorista)	se lo puede conseguir en el mercado central de Salcedo <b>en todas las heladerías de Salcedo se puede conseguir</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao, balsapamba <b>Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao, balsapamba</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Cotopaxi, Tunguragua, Pichincha <b>Cotopaxi, Tunguragua, Pichincha</b>
	Población	Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao, balsapamba <b>Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao, balsapamba</b>
	Épocas de producción	se lo puede conseguir todo el año <b>se lo puede conseguir todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
7						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Salcedo	Salcedo	San Miguel	calle García moreno y Mejía	
	<b>Cotopaxi</b>	<b>Salcedo</b>	<b>Salcedo</b>	<b>San Miguel</b>	<b>García Moreno y Belisario Quevedo</b>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Alfredo Rivera		54 años	masculino	calle García moreno y Mejía	54 años
	<b>Sra. Hilda Cando Remache</b>		<b>50 años</b>	<b>Femenino</b>	<b>García Moreno y Belisario Quevedo</b>	<b>50 años</b>
Nombre del plato/bebida/postre			<b>MACHICA</b>			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			machica <b>machica</b>			
Tipo de plato/bebida/postre			<b>Postre</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Heladería Punto Clave <b>Heladería Karina</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Preguntar por la heladería Punto clave <b>Preguntar por la heladería Karina</b>			
Características	Ingredientes		La harina de cebada (machica) <b>La harina de cebada (machica)</b>			
	Ingrediente principal		La harina de cebada (machica)			
	Preparación		se coce la cebada en un tiesto o sartén, luego se procede a moler y se lo sirve fría <b>se coce la cebada en un tiesto o sartén, luego se procede a moler y se lo sirve fría</b>			
	Acompañamiento		con aguas aromáticas para ser el famoso chapo, se utiliza para hacer coladas <b>con aguas aromáticas para ser el famoso chapo, se utiliza para hacer coladas</b>			
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base		el pinol <b>el pinol</b>			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		cocinar bien la cebada <b>cocinar bien la cebada</b>			
S para la prep	Ollas de barro					
	Horno de barro					

	utensilios de madera	Cuchara de palo	
	cocina a leña	X	
	Otros:	tiesto, sartén de varios tamaños	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	NSC	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	NSC	
	Significado que posee el plato	NSC	
	Historia	NSC	
	Usos	NSC	
	Qué representa	NSC	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el año se lo puede conseguir	
	Por qué se prepara en estas fiestas	todo el año se lo puede conseguir	
	Relación con mitos/leyendas	NSC	
	Relación con las fiestas	NSC	
	Lugares en donde se elabora	NSC	
	Quién los elabora	LA familia Rivera <b>LA familia Cando</b>	
	Quienes lo consumen	todas las clases sociales <b>todas las clases sociales</b>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	NSC
		Comercializan el plato	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NSC	
	Comercializan	NSC	
	Mercados (al mayorista)	NSC	
	Mercados (al minorista)	mercado central de Salcedo, varios bodegas de abastos <b>mercado central de Salcedo, varios bodegas de abastos</b>	
Producción del ingrediente base	Área	Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao, balsapamba <b>Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao, balsapamba</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	
	Provincia	Cotopaxi, Tunguragua, Pichincha <b>Cotopaxi, Tunguragua, Pichincha</b>	
	Población	Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao, balsapamba, Cayambe <b>Salcedo, Cusubamba, san Andrés de pilalao, balsapamba, Cayambe</b>	
	Épocas de producción	se lo puede conseguir todo el año <b>se lo puede conseguir todo el año</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
8						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Cotopaxi	Salcedo	Salcedo	San Miguel	19 de Septiembre y Juan león Mera
	<b>Cotopaxi</b>	<b>Salcedo</b>	<b>Salcedo</b>	<b>San Miguel</b>	<b>OLMEDO Y PADRE SALCEDO</b>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Adelaida Tonato		47 años	femenino	19 de Septiembre y Juan león Mera	47 años
	<b>Sra. Laura Alulema</b>		<b>51 años</b>	<b>Femenino</b>	<b>OLMEDO Y PADRE SALCEDO</b>	<b>51 años</b>
Nombre del plato/bebida/postre			LAS UCTO TORTILLAS			
Con que otros nombres se lo conoce			orejitas			



	Comercializan el plato	NSC <b>NSC</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NSC <b>NSC</b>
	Comercializan	NSC <b>NSC</b>
	Mercados (al mayorista)	NSC <b>NSC</b>
	Mercados (al minorista)	la harina de maíz se lo consigue en el mercado y en las tiendas de Salcedo <b>la harina de maíz se lo consigue en el mercado y en las tiendas de Salcedo</b>
Producción del Ingrediente base	Área	mulalillo,saquisili, Cusubamba <b>mulalillo,saquisili, Cusubamba</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	toda la región de Cotopaxi <b>toda la región de Cotopaxi</b>
	Población	mulalillo,saquisili, Cusubamba <b>mulalillo,saquisili, Cusubamba</b>
	Épocas de producción	se lo encuentra todo el año <b>se lo encuentra todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TECNICA							
9							
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
		Cotopaxi	Salcedo	Salcedo	San Miguel	Padre Salcedo y Sucre	
		<b>Cotopaxi</b>	<b>Salcedo</b>	<b>Salcedo</b>	<b>San Miguel</b>	<b>Padre Salcedo y 24 de de Mayo</b>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Sra. Yanet Gavilema		45 años	femenino	Padre Salcedo y Sucre	45 años	
	<b>Sr. Vicente Broncano</b>		<b>42 años</b>	<b>masculino</b>	<b>Padre Salcedo y 24 de de Mayo</b>	<b>42 años</b>	
Nombre del plato/bebida/postre			<b>Chaguarmishki</b>				
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			chaguarmishki <b>chaguarmishki</b>				
Tipo de plato/bebida/postre			<b>Bebidas</b>				
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			en las esquinas del mercado central de Salcedo y en la plaza San Antonio <b>en las esquinas del mercado central de Salcedo y en la plaza San Antonio</b>				
Lugares más cercanos al lugar de preparación			preguntar por el mercado central <b>preguntar por el mercado central</b>				
Características	Ingredientes		EL penco o cabuya <b>EL penco o cabuya</b>				
	Ingrediente principal		EL penco o cabuya				
	Preparación		Se raspa el tronco del penco o cabuya por lo general en la noche y se recoge el jugo en la mañana <b>Se raspa el tronco del penco o cabuya por lo general en la noche y se recoge el jugo en la mañana</b>				
	Acompañamiento		solo <b>solo</b>				
	Combinación/sustitución de productos		NSC <b>NSC</b>				
	Nombre de los platos con el ingrediente base		EL MISHKI de arroz de cebada <b>EL MISHKI de arroz de cebada</b>				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		al momento de dejar que el penco destile su jugo o salvia hay que tratar de proteger que no se mescle con suciedades que hay en el campo o que caiga algún insecto, por lo que siempre hay que filtrar				

		el jugo antes de servir <b>Tratar de proteger que no se ensucie el jugo que se obtiene del penco</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	peroles de varios tamaños para recoger el jugo del penco	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	NSC <b>NSC</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	NSC <b>NSC</b>	
	Significado que posee el plato	NSC <b>NSC</b>	
	Historia	NSC <b>NSC</b>	
	Usos	NSC <b>NSC</b>	
	Qué representa	NSC <b>NSC</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	actualmente solo se encuentra los días de feria especialmente los domingos	
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC <b>NSC</b>	
	Relación con mitos/leyendas	NSC <b>NSC</b>	
	Relación con las fiestas	NSC <b>NSC</b>	
	Lugares en donde se elabora	Esquina del mercado central de Salcedo <b>Esquina del mercado central de Salcedo</b>	
	Quién los elabora	Sra. Yanet Gavilema <b>Sr. Vicente Broncano</b>	
	Quienes lo consumen	clases media y Baja <b>clases media y Baja</b>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	NSC <b>NSC</b>
		Comercializan el plato	NSC <b>NSC</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NSC <b>NSC</b>	
	Comercializan	NSC <b>NSC</b>	
	Mercados (al mayorista)	NSC <b>NSC</b>	
	Mercados (al minorista)	NSC <b>NSC</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Cabecera Cantonal San Miguel, Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil y Panzaleo, Pujilí <b>Cabecera Cantonal San Miguel, Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil y Panzaleo, Pujilí</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	
	Provincia	Cotopaxi, Tungurahua <b>Cotopaxi, Tungurahua</b>	
	Población	Saquisilí, mulalillo, pillaro <b>Saquisilí, mulalillo, pillaro</b>	
	Épocas de producción	se puede conseguir todo el año <b>se puede conseguir todo el año</b>	

# **ANEXOS II**

## Atractivos Turísticos del Cantón Salcedo

- **Parque Nacional LLanganates**

Fue declarado como Parque Nacional el 18 de Enero de 1996 y se encuentra Localizado entre las provincias de Tungurahua, Cotopaxi, Napo y Pastaza. Esta

Reserva natural es un maravilloso refugio de vida silvestre, además de ser depósito de agua, banco genético y concentración de biodiversidad. En este parque albergaría aproximadamente el 12% de las aves existentes en la parte continental del país; en los páramos y bosques altos andinos se han identificado el 47.8% de las especies de mamíferos presentes en la zona norte del Ecuador. La fauna representativa del parque son el oso de anteojos, venado, cervicabra, mono machín, tapir, jaguar, puma, puerco espín, guanta y oso hormiguero; especies de aves como pato, gaviota andina, curiquingue, cóndor, congos, pilco real o pollito y los colibríes, real, bunga y pico espada

El parque contiene una de las riquezas florísticas más importantes y desconocidas de la región Andina. En su mayoría está conformado por vegetación continua e inalterada y por un mosaico de restos boscosos importantes Las especies vegetales más comunes son el pumamaqui, arrayán, espadaña, yagual, palma de ramos, licopodio, gencianas, achupalla, pajonales, cedro, chuncho, ceibo, garango, caoba, chontaduro, tagua, olivo, varios tipos de orquídeas, bromelias, anturios, frailejón y heliconias

En el Parque Nacional LLanganates se puede realizar caminatas, cabalgatas, camping, pesca deportiva y observación de aves

- **Laguna de Yambo**

Esta situada a 7 kilómetros de La Cabecera Cantonal, en la parroquia Panzaleo; que ocupa la región sur del cantón. Desde la Cabecera Cantonal por la panamericana sur son 15 minutos; y hacia el interior es de media hora

La laguna tiene una profundidad de 150 metros. Es llamada **“Laguna Encantada”** quizás por sus leyendas; tiene vertientes subterráneas en la parte central de donde nacen sus aguas; se puede observar que la laguna ha crecido en forma espectacular por los nuevos regadíos que se ha implementado en las zonas aledañas

Es de origen aluvial además se ha formado debido a la presencia de vertientes subterráneas en la parte central de donde nacen sus aguas, Sus aguas son tranquilas de color verde por la cantidad de algas que habitan en el lugar. Existen servicios de botes, cabañas y un pequeño muelle.

**Loma de Tamborloma:** Se encuentra a un costado de la laguna, sitio en donde los Panzaleos realizaban todos sus ritos de guerra, tiene un relato que cuenta las vivencias del pueblo Panzaleo, quienes antes de ir a enfrentar al enemigo en defensa de su territorio, realizaban sus rituales rítmicos de combate con tambores.

- **Lagunas de Anteojos**

Las lagunas se ubican en el alto páramo de la Cordillera Central, está formando parte del Parque Nacional Llanganates, el sector que comprende el Cantón Salcedo está constituido por alrededor de 50 lagunas, entre las cuales se destacan por su singular forma las llamadas Lagunas de Anteojos, unidas por un pequeño riachuelo. En las lagunas se puede encontrar truchas además aquí encontramos mucho ganado vacuno bravo, perteneciente a las comunas de Sacha y Cumbijín. Especialmente se puede observar aves de bosque en la parte más alta: como gralarias, mirlos, curiquingues, conejos y lobos de páramo y la evidencia de los hábitos alimenticios del oso de anteojos. Desde esta laguna es posible realizar una caminata de 1 hora de duración a través de la cual es posible conocer el sistema de lagunas que contrastan con la vegetación que las rodea. Por el sector cruza la carretera Salcedo - Tena que se dirige a la región amazónica

- **Iglesia de San Miguel de Salcedo**

La Iglesia se caracteriza por ser una gran obra arquitectónica que simboliza la fe católica de los habitantes de Salcedo. El primer templo cristiano sanmiguelense, fue construido entre 1568 y 1562 por disposición del segundo obispo de Quito. El templo debió ser reconstruido en múltiples oportunidades, por los continuos cataclismos de los siglos XVII y XVIII, y los materiales de construcción, nada resistentes lo destruyeron en el siglo XIX. En 1975 las nuevas autoridades eclesiásticas decidieron la edificación de un nuevo templo de líneas formales y modernas, con una nave central, al interior del templo se puede apreciar un altar mayor, dos altares a sus costados, los tres con una insipiente evocación barroca con acabados en pan de oro, así como también un piso de madera que en conjunto con las tres puertas del templo le entregan elegancia y sobriedad al edificio. Al exterior apreciamos un balcón en piedra blanca que engalana no solo al templo sino también a todo el conjunto de Parque Central y Palacio Municipal.

La Iglesia se encuentra ubicada en las calles Sucre s/n y García Moreno, junto al parque 19 de Septiembre, centro urbano de la población de Salcedo. Igualmente en el Parque Central, se encuentra una Pila de Bronce y al frente de la Iglesia se ubica el Palacio Municipal; aquí también encontramos: Restaurantes, Salones, Heladerías, Hostales, Residenciales, etc., de los cuáles sobresalen el Hotel JARFI y la Casona, los mismos que dan alojamiento a turistas nacionales e internacionales; tanto el Municipio como el Hotel la Casona poseen tradición, ya que los dos fueron construidos en la misma época, pero con distinto fin.

- **Parroquia Cusubamba**

Cusubamba se caracteriza por ser un pueblo tranquilo y apacible de calles angostas y sinuosas; su gente es tranquila, amable y bondadosa. Se encuentra ubicada al oeste de San Miguel de Salcedo, a 19 Km sus fiestas más representativas son la Fiesta de San Antonio de Padua (Patrono de la Parroquia): 11 y 12 de Julio; La Navidad, con el día de los Yumbos: 22 al 25 de diciembre. Cuenta con algunos sitios

turísticos de gran interés como un parque y un hermoso templo, las aguas termomedicinales Cunuyacu (Aluchán), la laguna de Yanacocha que sus aguas son utilizadas para el riego de algunas haciendas, también cuenta con haciendas que datan desde la época colonial Cuenta con una feria en la cual todavía se maneja el trueque, la misma que se lleva a cabo los días miércoles

Sus primeros habitantes fueron los Panzaleos y Ambumbalas, en época incásica Cusubamba fue una de las 16 tribus que formaban parte del Reino de LLactacunga o Tacunga; los dueños de estas tierras fueron los Caras o Colorados, luego los Atacameños y los Cayapas, finalmente se apoderaron los Ayllus, con la colaboración de los Aymaras, Aracaunos, Mitimáes y Cañaris

- **Fiestas del Príncipe de "San Miguel"**

Las fiestas del Patrono San Miguel Arcángel se celebran en dos fechas del 27 al 29 de Septiembre por el pueblo y del 7 al 8 de Octubre por el mercado

Esta fiesta es la más antigua del Cantón, y a sido denominada por los conocedores del folclore como la Fiesta Mayor del Cantón. La fiesta empieza con la designación de los Priestes por parte del Sacerdote, que nombra a personas representativas del cantón, que se han destacado por diversos motivos. Todos bailan al ritmo de la banda la que interpreta melodías de la tierra; la fiesta se enciende hasta llegar a un desborde de alegría, los expertos lanzan los globos al cielo, que van al horizonte los disfrazados de animales no pueden faltar, observándose a cóndores, guarros, pollos, monos, tigres, pumas, osos, yumbos y demás personajes. El desfile se cierra con los Moros calvalgando

- **Parroquia Mulalillo**

Se encuentra ubicado al suroeste de San Miguel de Salcedo, exactamente a 9 kilómetros

Se supone que fue fundado en el año 1600 por Antonio Clavijo, fue elevada a Parroquia el 29 de Mayo de 1861 y el 17 de Septiembre de 1919 la Parroquia de Cusubamba pasa a pertenecer al Cantón Salcedo en calidad de Parroquia Rural

Las fiestas lo celebran desde el 27 hasta el 29 de Junio en honor a su Patrono San Pedro, la misma que corresponde a la fecha de su fundación. También se festejan Pascuas, la Navidad y el inicio del año.

En el sector se conserva intacta la **Hacienda de "Cunchibamba de Miño"** como fiel testimonio de su historia, es un verdadero paraíso, su infraestructura es tipo colonial y es rica en historia y leyendas; casi frente al cementerio existe una casa muy pintoresca que llama la atención a todos los transeúntes; como también el parque y el templo parroquial que es uno de los más antiguos que tiene el Cantón.

- **Parroquia Panzaleo**

Se encuentra ubicado en el cantón Salcedo, es un lugar histórico de donde se han extraído piezas arqueológicas que pertenecen a la Cultura Panzaleo y que se

exponen en diferentes museos del País. La parroquia de Panzaleo se caracteriza por ser la más importante y la más antigua del cantón y de la provincia en general; mantuvo su nombre prehistórico quizás desde el asentamiento de los Panzaleos, una de las tribus más viejas de la serranía ecuatoriana

Las fiestas que se celebran son en el mes de Agosto, el 30 del mismo en honor a su parroquialización, en las fiestas de carnaval ya sea en Febrero o Marzo en honor a su patrono el Señor de Panzaleo

Esta Parroquia es rica en historia ya que por aquí se han dado grandes acontecimientos desde la época preincaica, así tenemos la Batalla de Nagsiche entre Atahualpa y Huascar. Aquí se originó el personaje milenario conocido como el "Danzante". Es un lugar lleno de folklore con: tradiciones, leyendas, cuentos, loas, adivinanzas, comida típica y otros.

- **Parroquia Mulliquindil – Santa Ana**

Esta parroquia se encuentra ubicada al nor- este de San Miguel de Salcedo Los primeros en llegar a estas tierras fueron una comunidad mezclada de quechuas y araucanos, más tarde vinieron los Panzaleos y los Tacungas En esta parroquia es en donde se desarrolla el arte de la pirotecnia, fabrican enormes castillos, juegos pirotécnicos, y volatería para toda clase de fiestas, de igual forma se esta caracterizando este sector por la Fabricación de Muebles en madera, los mismos que tienen renombre local, provincial y nacional. La fiesta folklórica más importante lo celebran en honor a Santa Ana, patrona del centro urbano de Mulliquindil cuya fiesta se celebra y se festeja con solemnidad y colorido el 26 de Julio de todos los años

Tanto a la entrada como a la salida y en toda la extensión del Cantón Salcedo nos encontramos con centros y atractivos turísticos, así tenemos:

A la entrada norte de Salcedo se encuentra

**la hostería Rumipamba de las rosas**, Centro Turístico muy visitado el mismo que acoge a turistas nacionales e internacionales todo el año. Esta hostería es considerado de 4 estrellas por el Ministerio de Turismo, siendo parte de la cadena hotelera "Oro Verde" y CIALCOTEL (Cadena Hotelera Colonial).

**Hostería surrillal**. Esta hostería se encuentra en el valle de Yanayacu, en ella se encuentran cabañas, piscinas, toboganes, turco, sauna, hidromasaje, restaurante, canchas deportivas, gimnasio.

**Parque infantil**. Antiguamente este sector era una Hacienda, que pertenecía a la Familia Yerovi - Mackuart, en la actualidad estas tierras pertenecen a la I. Municipio de Salcedo. Se encuentra ubicado en la Urbanización Rumipamba de las Rosas, cuenta con juegos para niño, canchas deportivas de indorfútbol, fútbol, básquet y vóley. Tiene una extensión de 800 m., los juegos infantiles se encuentran distribuidos por áreas por lo que están separados de la canchas deportivas, lo que permite el mejor desenvolvimiento de los niños y la creatividad de los mismos.

**Aluchan.** Este ubicado en la Parroquia de Cusubamba a 1 hora del centro parroquial y a 15 minutos de la comuna de Rumiquincha, Aluchan era un lugar de recreación en donde existía una piscina con vertientes naturales de agua caliente; después del terremoto de 1996 con el epicentro en Pujilí, este sector se destruyó y actualmente se sabe que la vertiente apareció en otro lugar, esta piscina fue construida en medio de un bosque, la mayoría de especies son árboles de Quishaur los mismos que son considerados como "El árbol de la vida". Esta Laguna se encuentra ubicada en la Parroquia de Cusubamba en el sector de Atocha Alto, a 45 minutos del centro parroquial.

**Eucalipto gigante.** Este árbol se encuentra ubicado en la antigua hacienda de La Compañía en el sector de San Luis que se encuentra en la parroquia de Cusubamba a 45 minutos de la ciudad, es uno de los primeros Eucaliptos introducidos al país. Esta hacienda actualmente es de propiedad del Sr. Guillermo Arboleda; se necesitan más de 10 personas tomadas de la mano para rodear su circunferencia, esto debido al grosor de su tronco, que tiene un diámetro de 15 m. y una altura aproximada de 45 a 55 m.

En el mes de Septiembre se realizan dos importantes Fiestas, del 10 al 19 de Septiembre las Fiestas de Cantonización y el 28 y 29 de Septiembre las fiestas en honor al Patrono Príncipe San Miguel, en el cual se puede admirar las diferentes culturas que posee el Cantón, así tenemos a los moros, Panzaleos, salaches, danzantes, etc. Todas estas culturas representadas por su patrono el Arcángel San Miguel y acompañados por los sacerdotes.

Las fiestas del Inti Raymi o Fiesta del Danzante, que es la viva representación del Danzante que asciende al Calvario, el mismo que se celebra en el mes de junio, evento cultural que se lo busca rescatar en la actual administración del Sr. Rodrigo Mata Cepeda, con la participación de las Comunidades que ancestralmente tuvieron esta tradición en el Cantón.

Tradiciones que son las que dan el matiz de grandeza y pureza a los habitantes de esta noble tierra. Por lo tanto diremos que Salcedo se encuentra al servicio del pueblo ecuatoriano.

# **ANEXOS III**

## **JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURISTICOS**

JERARQUIA IV: Atractivo excepcional de gran significación para el mercado turístico internacional, capaz por sí solo de motivar una importante corriente de visitantes actual o potencial. Se mide por un rango de factores que va de 76 a 100

JERARQUIA III: Atractivo con rasgos excepcionales en un país, capaz de motivar una corriente actual o potencial de visitantes del mercado interno, y en menor porcentaje el internacional, ya sea por sí solos o en conjunto con otros atractivos contiguos. El rango de factor es de 51 a 75

JERARQUIA II: Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno, y receptivo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas actuales o potenciales, y atraer al turismo fronterizo de esparcimiento. El rango de factor es de 26 a 50

JERARQUIA I: Atractivos sin mérito suficiente para considerarlos a nivel de las jerarquías anteriores, pero que igualmente forman parte del patrimonio turístico como elementos que pueden complementar a otros de mayor jerarquía en el desarrollo y funcionamiento de cualquiera de las unidades que integran el espacio turístico. El rango de factor es de 1 a 25

# **ANEXOS IV**

## PRESUPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DE LA FERIA GASTRONOMICA

FUENTE DE FINANCIAMIENTO	¿En Qué?	COSTO (USD)
<b>Municipio de Salcedo</b>	Permiso para realización de la feria en el parque infantil	valor indeterminado
	Provisión de amplificación	valor indeterminado
	Provisión de baterías sanitarias para ubicarlas en el parque	valor indeterminado
<b>Ministerio de Turismo</b>	Colaboración con los stands	valor indeterminado
	contratación de los 4 chefs	\$ 1.500
	impresión de 5000 trípticos	\$ 800
<b>HCPC</b>	elaboración de la pagina web	valor indeterminado
	contracción de grupos musicales	\$ 2.000
	contratación de grupos de teatro	\$ 500
<b>Comunidad y barrios</b>	mingas de limpieza antes, durante y después de la feria	\$ 500
<b>Estudiantes de los colegios</b>	minga para el montaje y desmontaje de los stands	\$ 200
<b>Comerciantes de la feria</b>	alimentación para los artistas	\$ 200
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 5.700</b>

Elaboración: El Autor

## **PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN TOUR HACIA SALCEDO SALIENDO DESDE QUITO**

- Transporte:  
Unidad de transporte: 1.20usd/kilómetro, distancia a recorrer Quito- Salcedo – Quito 120Km.; Salcedo-Mulliquindil 9 Km; Salcedo-Panzaleo 7Km; Salcedo-Cusubamba 19Km  
Asignación conductor: 20 usd/trayecto, resto servicios gratuitos.
- Alojamiento y manutención:  
Hostería Rumipamba de las Rosas: habitación doble 25usd/pax; cena 5.98usd.  
Restaurante “El venado”: comida 3.5usd/pax.
- Otros gastos:  
Gastos generales y de marketing estimados en un 2% del total neto  
Seguro de viaje: 7.12usd/pax.
- Beneficio para la agencia:  
La cifra es de 12% sobre el precio de venta.

Elaboración: El Autor

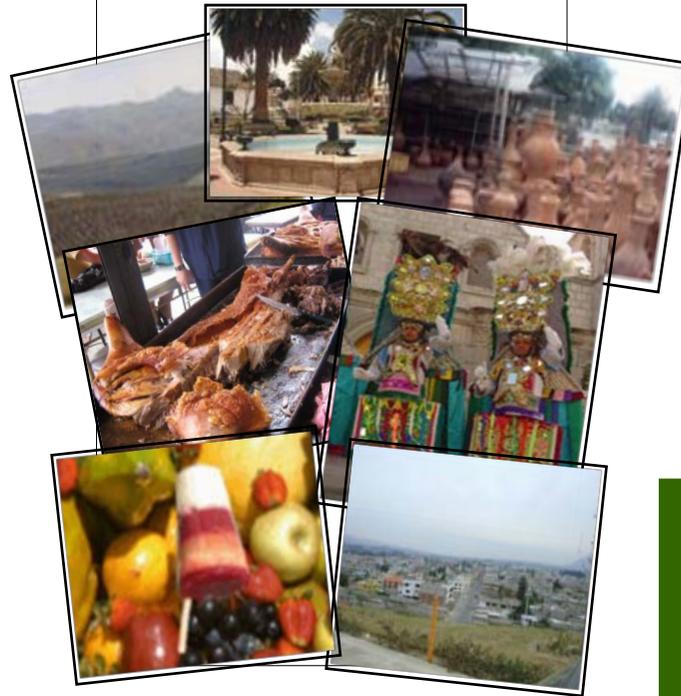
## Salcedo: Fiestas y Tradiciones

*San Miguel es rico en manifestaciones folklóricas; todo lo que se relaciona a costumbres, tradiciones, leyendas, danzantes de diferentes comunidades; alegres disfrazados; infinidad de dichos, refranes, cachos, adivinanzas, leyendas, loas etc. San Miguel también ha influido en la patria ecuatoriana por su gastronomía fría como el helado Salcedense muy conocido a nivel nacional e internacional; también se destaca por el pinol, la machica y los exquisitos platos típicos como el Hornado y las fritadas de Panzaleo, la tradicional chaguarmishki, la chicha de jora, en las bebidas.*

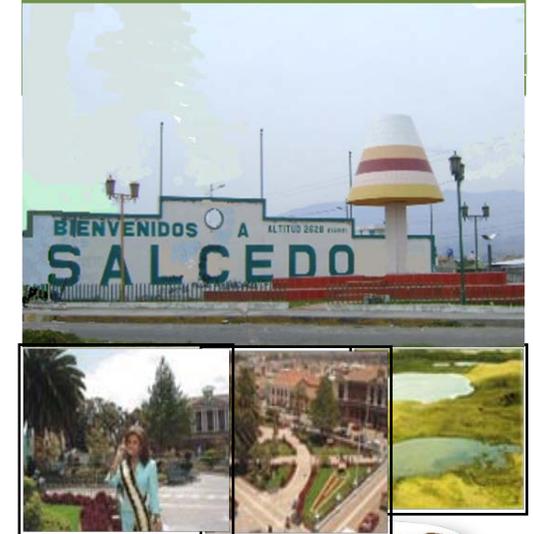
*Las artesanías como: la confección de shigras, macanas, bordados, tallado de objetos como cucharas, bateas, en madera de aliso, la confección de caretas, etc*



- *Concurso de cocina amateur*
- *Aula de los sabores*
- *Gastroludoteca*
- *Visitas turísticas guiadas gratuitas*
- *Degustaciones populares*



## FERIA "RUTA GASTRONOMICA DEL CANTÓN SALCEDO"



DEL 2 AL 5 DE SEPTIEMBRE  
DEL 2011  
PARQUE INFANTIL SALCEDO

## Viernes 2 de Septiembre

09:00h	Inauguración del primer feria "Ruta Gastronómica de Salcedo 2011" Pregón de apertura, desfile desde el Municipio de Salcedo hasta llegar al Parque Infantil
10:00h	Elaboración, preparación y venta del hornado gigante
11:00h	Taller de cocina "elaboración del Pinol"
12:30h	Taller de cocina "Elaboración de helados de Salcedense"
14:00h	Curso de comida típica "elaboración del plato típico-Los Chiguiles"
15:00h	Taller de cocina "Preparación de la Fritada Salcedense"
16:00h	Concierto de música folklórica, Grupo Folklórico Raíces

## Sábado 3 de Septiembre

10:00h	Elaboración de los "helados Salcedense"
11:00h	Curso de cocina "Elaboración de las Ucto Tortillas"
12:00h	Curso de cocina típico "Elaboración del Hornado Salcedense"
13:00h	Taller "elaboración de la bebida tradicional- El Chaguarmiski y el Miski"
14:00h	Taller de cocina "Preparación de la Fritada Salcedense"
16:00h	Concierto de música nacional, grupos locales de música

## Domingo 4 de Septiembre

10:00h	Curso de cocina típico "Elaboración del Hornado Salcedense"
12:00h	Taller de cocina "Preparación de la Fritada Salcedense"
13:00h	Curso de cocina típica "Elaboración del Togo"
14:00h	Curso de comida típica "elaboración del plato típico-Los Chiguiles"
15:00h	Elaboración del Pinol
16:00h	Clausura del 1 Feria "Ruta Gastronómica de Salcedo 2011" con degustación de todos los platos tradicionales.

Elaboración: El Autor

# **ANEXOS V**

## Ingredientes principales de Productos de Desayuno Escolar

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

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

producto	calorías	proteínas	carbohidratos	calcio	fósforo	hierro
fréjol 10gr.	7,6	0,52	1,4	1,72	9,52	0,13
arroz 75 gr.	271,6	4,86	60,4	17,8	70,5	2,18
azúcar 125 gr.	46,2	0	11,94	0,18	0	0,1
aceite 6gr	52,9	0	0	0	0	0
sardina 10 gr.	20,5	2,35	0	43,6	49,8	0
atún 10gr	19,4	2,82	0	0,82	23,4	0,18
sal 5 gr.	0	0	0	0	0	0

### Recomendaciones diarias de energía, proteínas, vitaminas y minerales

Grupos de alimentos*	Niños de 2** a 6 años	Niños mayores
Cereales y leguminosas	3	5
Verduras y frutas	3	5
Leche y derivados	2	2
Carnes y huevos	1	2
Aceites y grasas	1	2
Azúcares y dulces	3	4
*Ingesta diaria recomendada según grupo etario (en porciones)		
**Los niños muy pequeños suelen consumir sólo cantidades menores a las establecidas en la porción de referencia		

Grupo 1: una porción de 50 gr aporta 163 Kcal. 6.2 gr de proteína, 1.7 gr de grasas y 27.1 gr de hidratos de carbono.

Grupo 2: una porción de 100 gr de verduras aporta 48 Kcal, 2 gr de proteínas, 1 gr de grasas y 8 de hidratos de carbono.

Una porción de fruta aporta 61 Kcal, 0.7 gr de proteína, 0.2 gr de grasas, 14 gr de hidratos de carbono

Grupo 3: una porción de 250 ml aporta 135 Kcal, 8 gr de proteínas, 6.5 gr de grasas y 11.2 de hidratos de carbono

Grupo 4: una porción de 50 gr aporta 92 Kcal, 8.9 gr de proteínas, 6.1 gr de grasas y 1.0 gr de hidratos de carbono

Grupo 5: una porción de 15 gr aporta 60Kcal, 15 de hidratos de carbono

Grupo 6: una porción de 15 ml aporta 127 Kcal y 14 gr e grasas.

## Recomendaciones diarias para las diferentes edades de escolares

	1-3 años	4-6 años	7-10 años	11-14 años(M)	11-14 años(F)
<b>Energía (Kcal)</b>	1.300	1.800	2.000	2.500	2.200
<b>Energía (Kcal/Kg)</b>	100	90	70	55	50
<b>Proteínas (g/Kg)</b>	1,2	1,1	1	1	1
<b>Vitamina A (mg RE)</b>	400	450	500	600	600
<b>Vitamina K (ug)</b>	15	20	30	45	45
<b>Vitamina E (ug)</b>	6	6	7	10	8
<b>Vitamina D (UI)</b>	200	200	200	200	200
<b>Hierro (mg)</b>	5	5	7	12	28
<b>Zinc (mg)</b>	4,1	5,1	5,6	9,7	7,8
<b>Yodo (mg)</b>	75	110	100	110	100
<b>Calcio (mg/d)</b>	500	600	700	1.300	1.300
<b>Fósforo (mg/d)</b>	450	500	1.250	1.250	1.250
<b>Magnesio (mg/d)</b>	80	130	240	240	240
<b>Flúor (mg/d)</b>	0,7	1	2	2	2
<b>Selenio (ug)</b>	20	20	20	30	30
<b>RE:</b> equivalentes de retinol.					

### ESCUELAS DEL CANTÓN SALCEDO

CANTON	PARROQUIA	ESCUELA	ZONA	TIPO	NIÑOS	NIÑAS	TOTAL
Salcedo	Mulliquindil	19 de septiembre	rural	hispana	35	25	60
Salcedo	Mulliquindil	2 de mayo	rural	hispana	45	51	96
Salcedo	Mulliquindil	General Epiclachima	rural	hispana	7	7	14
Salcedo	Mulliquindil	General Rumiñahui	rural	hispana	64	62	126
Salcedo	Mulliquindil	Gral.Rivadeneira-Gral Emilio Terán	rural	hispana	197	151	348
Salcedo	Mulliquindil	Héroes de Paquisha	rural	hispana	9	11	20
Salcedo	Mulliquindil	Leopoldo navas	rural	hispana	56	62	118
Salcedo	Mulliquindil	Luis Vargas torres	rural	hispana	6	7	13
Salcedo	Mulliquindil	Nicolás A. Campaña E.	rural	hispana	31	18	49
						<b>total</b>	844

CANTON	PARROQUIA	ESCUELA	ZONA	TIPO	NIÑOS	NIÑAS	TOTAL
Salcedo	Pansaleo	Casa de Cultura	rural	hispana	30	24	54
Salcedo	Pansaleo	José Mejía	rural	hispana	57	63	120

		lequerica					
Salcedo	Pansaleo	Pedro Carbo	rural	hispana	54	61	115
						total	289

CANTON	PARROQUIA	ESCUELA	ZONA	TIPO	NIÑOS	NIÑAS	TOTAL
Salcedo	Cusubamba	Mercedes Cobo de Holguin	rural	hispana	63	48	111
Salcedo	Cusubamba	Miguel de Santiago	rural	hispana	19	16	35
Salcedo	Cusubamba	Rosa Mercedes Garcés	rural	hispana	34	57	91
Salcedo	mulalillo	13 de abril	rural	hispana	22	26	48
Salcedo	mulalillo	Arcelia Germán	rural	hispana	27	25	52
Salcedo	mulalillo	Luis a. Martínez Dolores Sucre	rural	hispana	373	381	754
Salcedo	mulalillo	Provincia del Cañar	rural	hispana	23	26	49
Salcedo	mulalillo	Rio Cutuchi	rural	hispana	24	14	38
						total	1178

CANTON	PARROQUIA	ESCUELA	ZONA	TIPO	NIÑOS	NIÑAS	TOTAL
Salcedo	Antonio José Holguin	Francisco Cantuña	rural	hispana	37	31	68
Salcedo	Antonio José Holguin	Ignacio Flores Hermano Miguel	rural	hispana	204	179	383
Salcedo	San Miguel	Alejandro Dávalos Calle	rural	hispana	74	64	138
Salcedo	San Miguel	Alonso Ati	rural	hispana	29	30	59
Salcedo	San Miguel	Brigada Patria	rural	hispana	24	33	57
Salcedo	San miguel	Col. de ingenieros civiles de Cotopaxi	rural	hispana	42	50	92
Salcedo	San miguel	Colegio médicos de Cotopaxi	rural	hispana	28	22	50
Salcedo	San Miguel	Dr. Cristóbal Salgado	rural	hispana	8	5	13
Salcedo	San Miguel	Dr. Manuel Eduardo cepeda	rural	hispana	18	17	35
Salcedo	San Miguel	Elisa Ortiz de Aulestia	rural	hispana	37	44	81
Salcedo	San Miguel	Enriqueta Velasco de batallas	rural	hispana	16	17	33
Salcedo	San Miguel	General Pintag	rural	hispana	80	78	158
Salcedo	San Miguel	Inés Endara Cevallos	rural	hispana	68	62	130
Salcedo	San Miguel	Jorge Cevallos Pérez	rural	hispana	16	8	24
Salcedo	San Miguel	José Emilio Álvarez	rural	hispana	101	112	213
Salcedo	San Miguel	José ortega y Gasset	rural	hispana	36	42	78
Salcedo	San Miguel	Luis cordero	rural	hispana	65	58	123

Salcedo	San Miguel	México	rural	hispana	11	24	35
Salcedo	San Miguel	Ramón Barba Naranjo	rural	hispana	14	10	24
						total	1794

CANTON	PARROQUIA	ESCUELA	ZONA	TIPO	NIÑOS	NIÑAS	TOTAL
Salcedo	Cusubamba	27 de febrero	rural	hispana	49	44	93
Salcedo	Cusubamba	Carlos Leónidas Viteri	rural	hispana	12	21	33
Salcedo	Cusubamba	Gonzalo A. herrera R.	rural	hispana	28	32	60
Salcedo	Cusubamba	Ing. Luis Nuñez Sánchez	rural	hispana	15	11	26
Salcedo	Cusubamba	Juan Montalvo	rural	hispana	166	157	323
Salcedo	Cusubamba	Magdalena Dávalos	rural	hispana	49	49	98
Salcedo	Cusubamba	Pasteur	rural	hispana	27	23	50
Salcedo	Cusubamba	Tupac Yupanqui	rural	hispana	56	39	95
						total	778

CANTON	PARROQUIA	ESCUELA	ZONA	TIPO	NIÑOS	NIÑAS	TOTAL
Salcedo	Cusubamba	Alicia Marcuath de Yerovi	rural	bilingüe	60	57	117
Salcedo	Cusubamba	Gral. Luis Telmo paz y Miño	rural	bilingüe	76	81	157
Salcedo	Cusubamba	Oswaldo Bonilla Acosta	rural	bilingüe	38	39	77
Salcedo	mulalillo	Calderón de la Barca	rural	bilingüe	35	41	76
Salcedo	mulalillo	Panzaleos	rural	bilingüe	31	29	60
						total	487