



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

**MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA**  
**ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

*“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador - cantón Santo Domingo, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas”. II Fase*

TRABAJO DE FIN DE CARRERA  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERO(A) EN  
ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS TURÍSTICAS Y  
HOTELERAS

**AUTOR:**

Celina Galut Rumiguano Castro

**DIRECTOR(A) DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

Ing. Alex Paul Ludeña Reyes

CENTRO UNIVERSITARIO SANTO DOMINGO

2012

## CERTIFICACIÓN

Santo Domingo, 19 de enero de 2012

Ing. Alex Ludeña Reyes  
**DIRECTOR DE TESIS**

CERTIFICA:

Que la presente investigación, previa a la obtención de Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, realizada por Celina Galut Rumiguano Castro, ha cumplido con los requisitos y aspectos reglamentarios para ser aceptada por el Consejo Académico de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja.

Por esta razón autorizo su presentación.

.....  
Ing. Alex Ludeña Reyes  
**DIRECTOR DE TESIS**

## **AUTORÍA**

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

.....  
Celina Galut Rumiguano Castro

## DEDICATORIA

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

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

*A mi madre, que sin escatimar esfuerzos jamás ha dejado de brindarme su apoyo.*

*A mi madrina Maritza Ibarra por su ayuda para cumplir esta meta.*

*A toda mi familia por estar siempre cerca.*

**Celina Galut Rumiguano Castro.**

## **AGRADECIMIENTO**

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

Un agradecimiento especial al Ing. Alex Ludeña, quien con sus conocimientos, orientación y dedicación, aportó valiosamente para el desempeño del presente trabajo investigativo.

**La Autora**

## CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS

Celina Galut Rumiguano Castro; declara ser autora del presente trabajo y exime expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

-----

Celina Galut Rumiguano Castro

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN.....	I
AUTORÍA .....	II
DEDICATORIA.....	III
AGRADECIMIENTO .....	IV
CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS .....	V
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	VI
ÍNDICE DE TABLAS.....	VIII
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	X
RESUMEN.....	XI
INTRODUCCIÓN.....	XII
OBJETIVOS.....	XIII
CAPÍTULO I.....	1
1. SITUACIÓN ECONÓMICA, SOCIAL Y PRODUCTIVA DE SANTO DOMINGO .....	1
1.1. Situación geografía.....	1
1.2. Aspectos demográficos.....	1
1.2.1. Indicadores de salud.....	4
1.2.2. Indicadores educacionales.....	4
1.2.3. Migración interna y externa.....	6
1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	7
1.3. Análisis de la vivienda .....	9
1.4. Situación política y administrativa .....	10
1.5. Sector productivo primario.....	13
1.5.1. Agricultura.....	13
1.5.2. Ganadería.....	14
1.5.3. Producción y rendimiento.....	18
1.5.4. Asistencia Técnica.....	23
1.5.5. Comercialización y Consumo.....	26

1.5.6. Crédito .....	29
1.6. Sector productivo secundario .....	32
1.6.1. Industria.....	32
1.6.2. Artesanía.....	33
1.6.3. Crédito.....	35
1.7. Sector productivo técnico.....	37
1.7.1. Comercio.....	37
1.7.2. Turismo.....	39
1.7.3. Transporte.....	63
CAPÍTULO II.....	65
2. GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DE SANTO DOMINGO .....	65
2.1. Historia de la gastronomía del cantón .....	65
2.2. Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón. ....	65
2.3. Gastronomía de la colonia asociada al cantón.....	66
2.4. Gastronomía de la república asociada al cantón.....	68
2.5. Gastronomía actual del cantón. ....	72
CAPÍTULO III .....	75
3. DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR .....	75
3.1. Datos Generales de la gastronomía del cantón.....	75
3.2. Platos/Bebidas/Postres tradicionales .....	75
3.3. Platos/Bebidas/Postres Actuales.....	87
CAPÍTULO IV .....	110
4. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.....	110
4.1. Ficha .....	110
4.2. Gastronomía relacionada a las fiestas.....	115
CAPÍTULO V .....	119
5.1. Estrategias de Promoción y Difusión de la Gastronomía Típica y Tradicional del Cantón.....	119
5.1.1. Suscripción de convenio de cooperación interinstitucional.....	121
5.1.2. Promoción de la participación comunitaria en apoyo del proyecto.....	122



5.1.3. Capacitación en relación a la producción y venta de servicios.....	122
5.1.4. Implementación de una estructura comunicacional.....	123
5.2. Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/ Bebidas/ Postres típicos y tradicionales .....	124
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	125
CONCLUSIONES.....	125
RECOMENDACIONES .....	126
GLOSARIO.....	127
BIBLIOGRAFÍA .....	129
ANEXOS.....	131

#### ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1. Datos del cantón.....	1
Tabla N° 2. Equidad de la población.....	3
Tabla N° 3 Aspectos de la población.....	3
Tabla N° 4 Tasas de Mortalidad en el cantón Santo Domingo.....	4
Tabla N° 5 Oferta de salud en el cantón Santo Domingo.....	4
Tabla N° 6 Emigración Interna del cantón Santo.....	6
Tabla N° 7 Inmigración Interna del cantón Santo Domingo, 2001.....	6
Tabla N° 8 Migración externa durante los últimos 5 años de realizado el censo según sexo, cantón Santo Domingo, 2001.....	7
Tabla N° 9 Principales problemas de Santo Domingo.....	8
Tabla N° 10 Miembros del Consejo Cantonal de Santo Domingo.....	10
Tabla N° 11 Parroquia.....	10
Tabla N° 12 Uso actual del suelo.....	13
Tabla N° 13 Distribución de uso del suelo .....	14
Tabla N° 14 Población Bovina.....	15
Tabla N° 15 Población porcina Santo Domingo.....	16
Tabla N° 16 Pastos de Santo Domingo.....	18
Tabla N° 17 Tamaño de las UPAS.....	19

Tabla N° 18 Productos predominantes.....	23
Tabla N° 19 Principales problemas sobre el manejo de pastos y ganado.....	24
Tabla N° 20 Fuentes de financiamiento del BNF.....	31
Tabla N° 21 Agro productoras de Santo Domingo.....	32
Tabla N° 22 Establecimientos Comerciales.....	39
Tabla N° 23 Principales Establecimientos de Entretenimiento.....	62
Tabla N° 24 Principales Establecimientos de Alojamiento.....	63
Tabla N° 25 Principales Transportes de Santo Domingo .....	64
Tabla N° 26 Distancias de Santo Domingo.....	64
Tabla N° 27 PREGUNTA N°1 Comidas propias de este sector.....	75
Tabla N° 28 Donde recomienda consumir la comida propia del sector.....	76
Tabla N° 29 Quién las prepara mejor la comida propia del sector.....	77
Tabla N° 30 Cuadro resumen de variables .....	78
Tabla N° 31 PREGUNTA N° 2 Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.....	81
Tabla N° 32 Donde recomienda consumir la comida que se prepara en época de fiesta en el sector.....	82
Tabla N° 33 Quién la prepara mejor la comida en época de fiesta.....	83
Tabla N° 34 Cuadro resumen de variables.....	84
Tabla N° 35 PREGUNTA N° 3 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.....	87
Tabla N° 36 Donde recomienda consumir los platos de mayor frecuencia del sector.....	88
Tabla N° 37 Quién prepara mejor los platos de mayor frecuencia del sector.....	89
Tabla N° 38 Cuadro resumen de variables.....	89
Tabla N° 39 PREGUNTA N° 4 Comidas más demandadas por los visitantes del sector.	91
Tabla N° 40 Donde recomienda consumir los platos más demandados por los visitantes del sector.....	92
Tabla N° 41 Quién prepara mejor las comidas más demandadas por los visitantes.....	93
Tabla N° 42 Cuadro resumen de variables.....	93
Tabla N° 43 Comidas típicas/tradicionales/ancestrales de Santo Domingo, que existían	95

hace años y que han cambiado su preparación.....	
Tabla N° 44 Clasificación de las comidas.....	99
Tabla N° 45 PREGUNTA N°6. Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el sector.....	100
Tabla N° 46 PREGUNTA N°7 Comidas nuevas que se preparan en el sector.....	102
Tabla N° 47 PREGUNTA N°8 Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.....	106
Tabla N° 48 Precios de Ingredientes bases de Santo Domingo.....	108
Tabla N° 49 Ficha.....	110
Tabla N° 50 Tipos de comida y su sensibilidad al cambio.....	112
Tabla N° 51 Gastronomía relacionada a las fiestas.....	115
Tabla N° 52 Análisis FODA de santo domingo.....	119

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1 Población por Sexo .....	2
Gráfico N° 2 Cobertura de escolaridad .....	5
Gráfico N° 3 Aspectos de la educación en Santo Domingo.....	5
Gráfico N° 4 Evolución de la pobreza cantón Santo Domingo.....	8
Gráfico N°5 Condiciones de la vivienda.....	9
Gráfico N° 6 Estructura del mapa de la cadena agroindustrial de la carne.....	28
Gráfico N° 7 Canales de comercialización de ganado de abasto.....	29
Gráfico N° 8 Crédito BNF por regiones.....	31
Gráfico N° 9 % Mayores de comidas propias del sector.....	80
Gráfico N° 10 % Mayores de comidas que se preparan en época de fiesta del sector.....	85
Gráfico N° 11 % Mayores comidas que se elaboran con mayor frecuencia en Santo Domingo.....	91
Gráfico N° 12% Mayores comidas más demandadas por los visitantes del sector.....	94
Gráfico N° 13 Ingredientes de mayor consumo en el cantón.....	109

## RESUMEN

Investigación y Puesta en valor del Recurso Gastronómico del Ecuador - cantón Santo Domingo, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. II fase

La Tesis trata sobre la situación económica, social y productiva del cantón, una descripción de la situación actual. Las generalidades de la gastronomía del cantón, los platos son variados por la diversidad de personas, la gastronomía ancestral asociada al cantón, gastronomía de la colonia asociada al sector, gastronomía de la república asociada al cantón y gastronomía actual, una investigación a fondo para poder conocer los platos de estas épocas, a través de esta investigación se encuentra la gastronomía propia de Santo Domingo, lugares recomendados para consumir los diversos platos y comidas que se preparan en temporada de fiestas.

Las comidas típicas y tradicionales de Santo Domingo entre ellas se aprecia el watsa paká o ayampaco, se lo prepara con pescado de río envuelto en hoja de bijao, como también la bala y el malá comida ancestral de las comunas Tsáchilas, que la consumen con mucha frecuencia y brindan a los turistas especialmente en la fiesta del Kasama.

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía de los pueblos representa su cultura, perteneciendo al patrimonio intangible.

Ecuador es un país con diferentes etnias y culturas ricas por su diversa gastronomía. El cantón Santo Domingo no puede ser la excepción, aquí se encuentran platos gastronómicos de todas las provincias del país complementándose con las comidas de los Tsáchilas.

Quien prepara estos platos se convierte en “artista” que expresa en un lenguaje complejo, en el que los colores, texturas, sabores y olores se combinan entre sí para crear obras de un valor estético comparable al de las tradicionales manifestaciones artísticas en las que se requiere de gran creatividad y detalle para lograr el sabor y presentación adecuados.

Conocerá datos generales de la gastronomía de Santo Domingo como la historia de la misma para ir asimilando con detalle la comida ancestral preincaica, colonial, republicana y actual relacionada al lugar.

El siguiente trabajo de Investigación y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos de Santo Domingo pone en conocimiento los diferentes platos típicos, tradicionales y ancestrales de este sector. El estudio contiene información de la comida Tsáchila, platos exquisitos y desconocidos que engrandece a la gastronomía nacional.

Es importante resaltar que se señalan específicamente los productos con los que se elaboran los platos propios, las formas de elaboración, los lugares donde consumirlos y las personas que los preparan.

El documento muestra la gastronomía relacionada a las fiestas como el Kasama única celebrada por la etnia Tsáchila, que coincide con el sábado de Gloria que celebran los católicos, en esta celebración se expone toda su cultura.

Como anexo se presenta fotografías de los distintos platos de la investigación, para el deleite visual.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas del cantón Santo Domingo, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística.

### **Objetivos específicos**

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica santodomingueña.
2. Identificar los productos que son empleados en la preparación.
3. Identificar los productos base de los diferentes platos y bebidas.
4. Identificar formas de preparación y acompañamiento.
5. Identificar la combinación o sustitución de ingredientes.
6. Identificar los centros de acopio de la materia prima
7. Identificar las instituciones /organizaciones que promocionan la cultura gastronómica.
8. Puesta en valor cultural.

## CAPÍTULO I

### 1. SITUACIÓN ECONÓMICA, SOCIAL Y PRODUCTIVA DE SANTO DOMINGO

#### 1.1. Situación geografía

Santo Domingo se encuentra localizado a 133 km. de Quito, por sus ejes viales que unen funcionalmente a todas las provincias del Ecuador, está considerada como un punto estratégico dentro de la geografía ecuatoriana.

**Tabla N° 1**  
**Datos del Cantón**

<b>Provincia:</b>	Santo Domingo de los Tsáchilas
<b>Capital:</b>	Santo Domingo
<b>Ubicación:</b>	Suroeste de Pichincha. A 133 kilómetros de Quito
<b>Superficie:</b>	3.523 km <sup>2</sup>
<b>Altitud:</b>	655 msnm
<b>Temperatura:</b>	22, 9 ° C (media)
<b>Clima:</b>	Tropical Húmedo
<b>Limita:</b>	<b>Norte</b> con las provincias de Pichincha y Esmeraldas. <b>Sur</b> con la provincia de Los Ríos <b>Este</b> con las provincias de Cotopaxi y Pichincha <b>Oeste</b> con la provincia de Manabí
<b>Población:</b>	368.013 habitantes.

**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo 2010

**Elaboración:** La Autora

Geográficamente, está ubicada entre las siguientes coordenadas:

Longitud: 78040', W.79050'.

Latitud: 0040', N. 1000'5.

#### 1.2. Aspectos demográficos

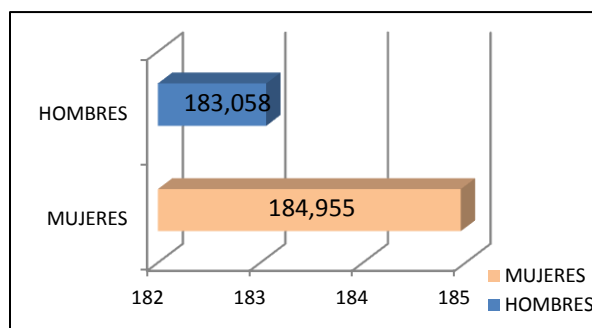
El proceso de poblamiento de Santo Domingo se lo puede catalogar como explosivo, y se ubica desde fines de la década de los cincuenta hasta mediados de los setenta, en el contexto de ampliación e integración de una “nueva frontera agrícola” a la economía interna y al modelo agro-exportador.

La población que se fue asentando en la zona de Santo Domingo, provenientes de casi todas las provincias del país e inclusive de la zona sur de Colombia. Aparte de una presencia masiva, también caracteriza a ese grupo humano el hecho de que se trata de una población originaria de áreas deprimidas, ya afectadas por desastres naturales como las sequías de Manabí y Loja. Caracterizadas por su pobreza y su sobrepoblación, como las provincias de Cotopaxi, Bolívar, Tungurahua entre otras. La Nacionalidad Tsáchila cuenta con 2.640 habitantes distribuidos en 7 Comunas.

Entre ellos había una gran cantidad de campesinos, convocados por la posibilidad de llegar a tener tierras, o simplemente por la expectativa de trabajo. Como es lógico suponer, es evidente que esta población se dirige básicamente al campo, que es el sitio que posibilita ocupación en tareas de desbroce de montaña, explotación de madera y cultivos de diferentes especies. Es así que la población asentada en el área rural representó las tres cuartas partes de la población total de la zona, entre 1950 y 1974. A esta época corresponde los índices de crecimiento poblacional más altos de la región.

El crecimiento poblacional del Cantón Santo Domingo está ubicado como uno de los más altos de Latinoamérica

**GRÁFICO N° 1**  
**POBLACIÓN POR SEXO**



Fuente: INEC, Censo 2010  
Elaboración: La Autora

El cantón Santo Domingo es la capital de la nueva provincia Santo Domingo de los Tsáchilas, creada por el H. Congreso Nacional en el año 2007, según el Registro oficial No.- 205 del 6 de noviembre del 2007.

Antes de su creación su territorio actual pertenecía al cantón Santo Domingo de los Colorados, como parte de la provincia de Pichincha.



En Santo Domingo, los resultados del Censo del 2010 identificaron una población de 368.013 habitantes, por su condición de ser un punto de convergencia entre la región costa y la sierra, lugar donde se desenvuelven las actividades de tipo comercial y de servicios.

Según la Ilustre Municipalidad de Santo Domingo actualmente de acuerdo a sus propias proyecciones la población de este cantón sería de 450.000 habitantes.

**Tabla N° 2**  
**Equidad de la población**

<b>POBLACION</b>	<b>%</b>
% discapacitados que asisten a un establecimiento educación especial	8,1
% niños/as < de 5 años en programas del gobierno	0,0
% discapacitados que trabajan en el sector público	0,3
% adultos/as mayores jubilados	5,0

**Fuente:** INEC 2010

**Elaboración:** La Autora

De acuerdo con la información del INEC en el censo 2010 en Santo Domingo la edad media de la población es de 26,6. (INEC, 2010)

Actualmente, para formular de políticas, estratégicas y objetivos institucionales y jurisdiccionales, así como la elaboración de planes y programas de desarrollo, el Municipio de Santo Domingo estima que la población total del cantón es de 450.000 habitantes, distribuidos así: 300.000 en el área urbana y 150.000 en el sector rural.

**Tabla N°3**  
**Aspectos de la población**

<b>POBLACIÓN</b>	<b>%</b>
Edad media de la población	26.6
% personas con cédula de ciudadanía	75.6
% ocupados con seguro general <sup>(1)</sup>	22.1
% personas con seguro de salud privado	7.2
(1) Con respecto al total de personas ocupadas	

**Fuente:** INEC 2010

**Elaboración:** La Autora

### 1.2.1. Indicadores de salud

**Tabla N°4**

**Tasas de Mortalidad en el cantón Santo Domingo**

<b>MORTALIDAD INFANTIL</b>	<b>%TASA POR CADA 100 NACIDOS VIVOS</b>
Tasa de mortalidad neonatal	10.4
Tasa de mortalidad Infantil	19.4

Fuente: SIISE 2008

Elaboración: La Autora

**Tabla N°5**

**Oferta de salud en el cantón Santo Domingo**

<b>INFRAESTRUCTURA DE SALUD</b>	<b>%(VIVIENDAS)</b>
Centros de Salud	2
Dispensarios Médicos	27
Subcentros de salud	23
Otros establecimientos	2

Fuente: SIISE 2008

Elaboración: La Autora

En cuanto a la salud se puede decir que el cantón cuenta con 556 profesionales de la salud y el personal de salud por cada mil habitantes es de 2.37%. El porcentaje de discapacitados es de 5.37%.

Está previsto que para el próximo año se asignen USD 2,3 millones para mejorar la infraestructura de las casas de salud. Menciona el Dr. Ernesto Jaramillo Director Provincial del Salud.(Jaramillo, 2011)

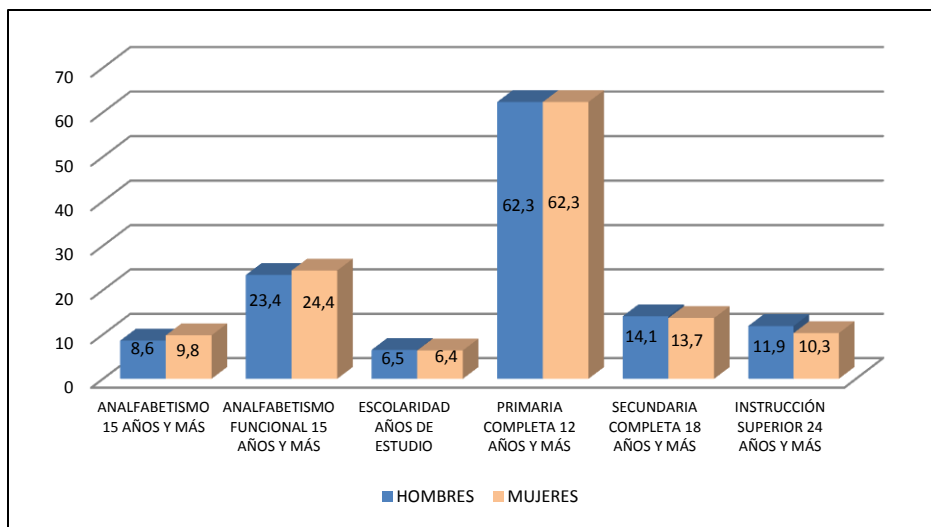
### 1.2.2. Indicadores educacionales

#### **Analfabetismo y niveles de instrucción**

Al igual que el resto de regiones del Ecuador, el sistema educativo en este cantón es de mala calidad. Aún existen escuelas unidocentes en el área rural. Es muy común la deserción escolar y la baja tasa de acceso a la escolaridad por falta de recursos económicos.

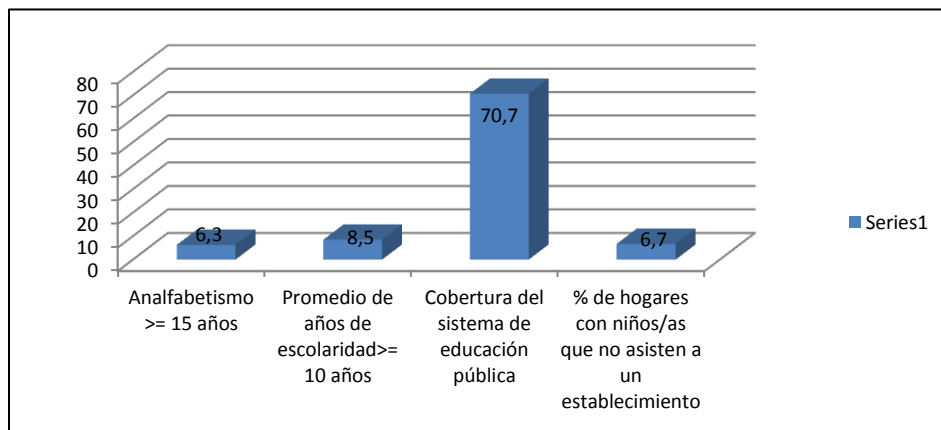
Apenas el 62.2% terminó la primaria y el 11.1% tiene instrucción superior. Esto evidencia que este cantón tiene un serio problema para su desarrollo. El número de profesionales universitarios no satisface la demanda interna de la dinámica laboral y de desarrollo del cantón. (SIISE, 2007)

**GRÁFICO N° 2**  
**Cobertura de escolaridad**



Fuente: INEC, SIISE, 2007.  
Elaboración: La Autora

**GRÁFICO N° 3**  
**Aspectos de la educación en Santo Domingo**



Fuente: INEC 2010  
Elaboración: La Autora

El jefe de supervisores, Bolívar Arroba, asegura que la provincia Tsáchila necesita alrededor de 600 partidas docentes adicionales. En la actualidad el cantón cuenta con 2715 profesores.

### 1.2.3. Migración interna y externa

Al igual que de todo el país las personas han migrado al exterior. El cantón Santo Domingo no es la excepción. Los migrantes generan remesas las cuales benefician no solamente al cantón, sino al país.

La principal motivación para la migración es la económica.

En cuanto a la migración interna las personas del cantón migran a las urbes más grandes como a Guayaquil y Quito, motivados por encontrar fuentes de trabajo en especial las personas del área rural. Para los jóvenes el estudio es una de los motivos para trasladarse a las ciudades grandes, por la carencia de universidades que ofrezcan accesibilidad económica. (INEC, 2001)

**Tabla N° 6**

#### **Emigración Interna del cantón Santo Domingo, 2001**

<b>HABITANTES RESIDEN EN LUGAR DIFERENTE A CANTÓN SANTO DOMINGO</b>			
<b>SEXO DE LA PERSONA</b>			
	<b>HOMBRE</b>	<b>MUJER</b>	<b>TOTAL</b>
Nacidos en el Cantón Santo Domingo	27797	28285	56082

Fuente: Censo de Población y Vivienda 2001, INEC

Elaboración: La Autora

**Tabla N° 7**

#### **Inmigración Interna del cantón Santo Domingo, 2001**

<b>HABITANTES RESIDEN EN LUGAR DIFERENTE A CANTÓN SANTO DOMINGO</b>			
<b>SEXO DE LA PERSONA</b>			
	<b>HOMBRE</b>	<b>MUJER</b>	<b>TOTAL</b>
Nacidos en el Cantón Santo Domingo	75705	74404	150109

Fuente: Censo de Población y Vivienda 2001, INEC

Elaboración: La Autora

**Tabla N° 8**

**Migración externa durante los últimos 5 años de realizado el censo según sexo, cantón  
Santo Domingo, 2001**

<b>SEXO DEL MIGRANTE</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>HOMBRE</b>	<b>MUJER</b>	<b>TOTAL</b>
	5134	5642	10776

**Fuente:** Censo de Población y Vivienda 2001, INEC

**Elaboración:** La Autora

**1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza**

En 1996, de acuerdo a mediciones de pobreza realizada por el Frente Social, el área rural registró el 13.5% de indigencia y el 81.6% de pobreza, en el mismo período, en el área urbana se registró el 12.5% de indigencia y el 43.4% de pobreza. En el año 2006, de acuerdo a datos proporcionados por el Frente Social, la tendencia de pobreza se mantiene con el 45%, mientras que el área rural ha disminuido en aproximadamente 14% con relación al año 1996. (Frente Social, 2006)

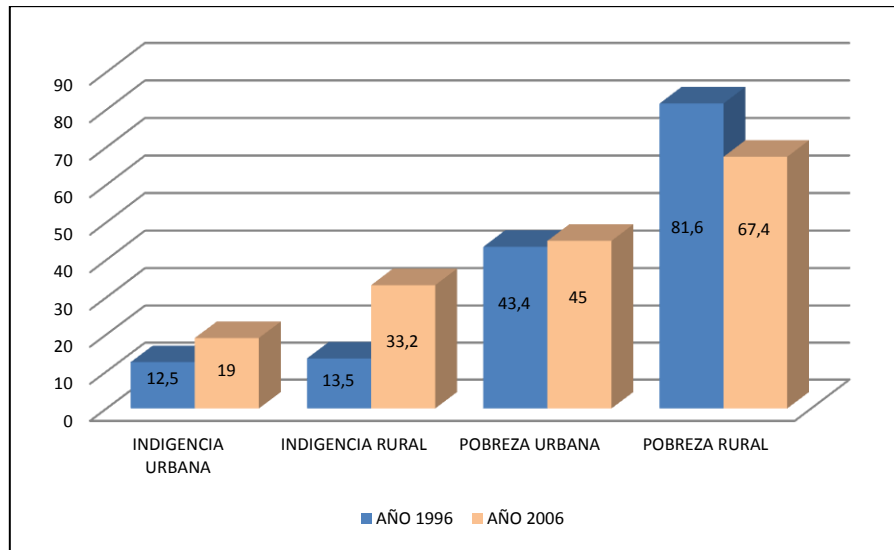
Podemos anotar que la situación económica y social de Santo Domingo, en diez años, se ha deteriorado y no ha mejorado. El índice de pobreza, en el 2006 en el área rural decreció (14%) pero la indigencia, en ese mismo año, creció (20%).

De acuerdo a datos obtenidos en Plan de Ordenamiento Territorial realizado por el Gobierno Provincial de Pichincha (año 2006), se han identificado problemas en el ámbito económico, social y ambiental que se han cruzado con los problemas descritos por los actores locales en los diferentes talleres realizados en las parroquias y pre-parroquias puesto que constituyen una guía básica para conocer la problemática cantonal y cuáles son las metas a corto y mediano plazo.

Esta descripción de problemas muestra que el área rural no tiene servicios básicos elementales (agua potable y alcantarillado) para el bienestar de las familias. De igual manera evidencia que el área de producción relacionada con la agricultura y ganadería tienen serios problemas para su desarrollo. (Gobierno Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas, 2009)

## GRÁFICO N° 4

### Evolución de la pobreza cantón Santo Domingo



Fuente: La geografía de la pobreza en Ecuador (1996). Frente Social.

Elaboración: La Autora

## Tabla N° 9

### Principales problemas de Santo Domingo

EJE ECONÓMICO	EJE SOCIAL	EJE FÍSICO AMBIENTAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>Deficiente sistema vial</li> <li>No se cuenta con infraestructura para la comercialización de productos agropecuarios</li> <li>Ausencia de políticas para la comercialización de la producción</li> <li>Baja productividad</li> <li>No existen políticas para desarrollar procesos de capacitación y asistencia técnica al productor agropecuario</li> <li>No se cuenta con políticas crediticias de apoyo a la producción</li> <li>Organizaciones de productores agropecuarios es débil e incipiente</li> <li>Desconocimiento de la cadena agroproductiva</li> <li>No existen estímulos para industrializar o incorporar valor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Área rural sin cobertura de servicios básicos: agua potable, alcantarillado, desechos sólidos</li> <li>30 % del área rural sin cobertura de telefonía convencional</li> <li>Altos índices de necesidades básicas insatisfechas</li> <li>Deficiente equipamiento de salud en el área rural</li> <li>Ausencia de políticas públicas para fortalecer sector la educación</li> <li>Alta deserción estudiantil por la pobreza</li> <li>Educación unidocente</li> <li>Infraestructura educativa en pésimas condiciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pérdida del recurso hídrico por el mal manejo de cuencas y microcuencas</li> <li>Deforestación</li> <li>Contaminación de los ríos por la descarga directa sin tratamiento de aguas negras y efluentes industriales</li> <li>No existe conciencia ambiental de la ciudadanía lo cual limita la recuperación y protección de los recursos naturales</li> <li>Contaminación ambiental por mal manejo de desechos sólidos</li> <li>No existen regulaciones en el manejo de desechos sólidos en las diferentes parroquias y pre-parroquias.</li> <li>Reducción de las reservas forestales por el crecimiento de la</li> </ul>

agregado a la producción <ul style="list-style-type: none"> <li>Poco interés de los actores locales para aprovechar los recursos naturales para el desarrollo turístico del cantón.</li> </ul>		frontera agrícola <ul style="list-style-type: none"> <li>Contaminación del aire, suelo y agua superficial y subterránea por el uso de fungicidas y pesticidas.</li> </ul>
--	--	---

Fuente: Investigación primaria Gobierno Provincial Santo Domingo de los Tsáchilas 2010

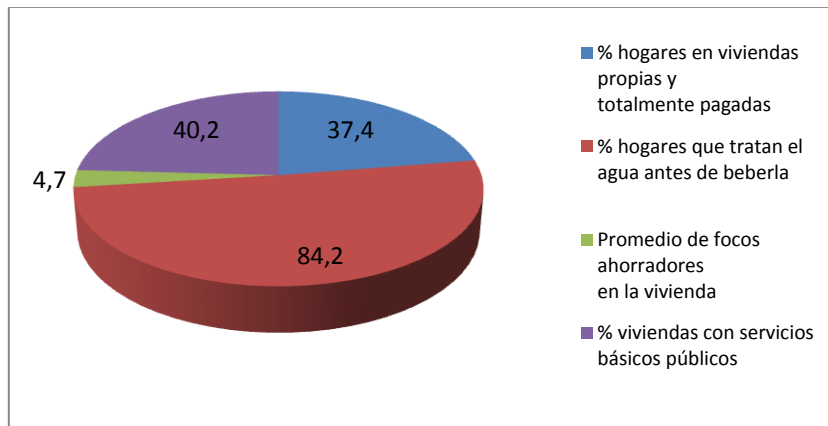
Elaboración: FIPAD

### 1.3. Análisis de la vivienda

#### Vivienda e infraestructura de servicios básicos

En el 2001, cerca del 70% de la población no tuvo servicio de agua potable y el 44% no poseía servicio de alcantarillado. El 27% de los hogares vive en hacinamiento (indigencia). Estas cifras demuestran que el cantón hace 9 años, tuvo unos índices alarmantes y bastante bajos para el bienestar de su población. De acuerdo a los datos del Frente Social (año 2006) esta situación no se ha modificado mayormente. (Frente Social, 2006)

**GRÁFICO N° 5**  
**Condiciones de la vivienda**



Fuente: INEC 2010

Elaboración: La Autora

Debido a la creciente demanda de vivienda en el Cantón, El Municipio lleva adelante el programa de interés social. Regalo de Dios convenio entre Municipio, MIDUVI, y Banco Ecuatoriano de la Vivienda en el Sector La Lorena.

#### 1.4. Situación política y administrativa

El cantón Santo Domingo: cabecera cantonal Santo Domingo. Cuenta con 7 Parroquias Rurales y 7 Parroquias Urbanas, además posee 7 comunas Tsáchilas.

Al Concejo Municipal le corresponden además de ejercer la facultad legislativa cantonal, las atribuciones y deberes contemplados en la Constitución Política de la República del Ecuador y en la Ley Orgánica de Régimen Municipal.

**Tabla N° 10**

#### **Miembros del Consejo Cantonal de Santo Domingo**

Verónica Edith Zurita Castro	Alcaldesa
Dr. William Antonio Garzón Ricaurte	Vicealcalde
Dra. Lourdes Mercedes Flores Cueva	Concejales
Dra. Esther Eunice Arce Moncayo	Concejales
Lic. Doris Irene Merino Figueroa	Concejales
Lic. Jorge Oswaldo Garzón Morales	Concejales
Dr. Fernando Aureliano Yáñez Solano	Concejales
Dr. Segundo Manuel Chamorro Haro	Concejales
Sr. Nicanor Calazacón Aguavil	Concejales
Sr. Manuel Calazacón Aranzona	Concejales
Tlgo. Ángel Estuardo Cargua Camacho	Concejales
Tlgo. William Darío Jaramillo Solano	Concejales
Nrpta. Gonzalo Yela Gaona	Concejales
Dr. Henry Gustavo Álvarez Alcívar	Concejales

**Fuente:** Municipio de Santo Domingo 2010

**Elaboración:** La Autora

**Tabla N° 11**

#### **Parroquias**

<b>Rurales</b>	<b>Urbanas</b>	<b>Comunas Tsáchilas</b>	<b>Pre-parroquias</b>
San José de Alluriquín	Santo Domingo	Chiguilpe	Las Delicias
Puerto Limón	Zaracay	El Poste	Nuevo Israel
Luz de América	Chiguilpe	Otongo Mapalí	Las Mercedes
San Jacinto del Búa	Río Verde	Cóngoma	El Placer del Toachi
El Esfuerzo	Abraham Calazacón	Los Naranjos	San Gabriel del Baba
Valle Hermoso	Bombolí	Perípa	Julio Moreno Espinosa
Santa María del Toachi	Río Toachi	Colorados del Búa	

**Fuente:** Municipio de Santo Domingo 2010

**Elaboración:** La Autora



### **San José de Alluriquín:**

Se encuentra a 35 Km. de la vía Santo Domingo – Alóag, al margen izquierdo del Río Toachi-Pilatón. Su gente se dedica en mayor medida a la producción de ganado y caña de azúcar, que se procesa en los conocidos trapiches, obteniendo aguardiente (licor típico), cuenta también con fábricas de panela, producto del que se derivan las melcochas y la miel, tradicionales de la zona. La Parroquia de Alluriquín se asienta en una región montañosa bañada por ríos, es propicia para el turismo ecológico y de aventura. El balneario del río Damas y el Río Pilatón unido al Toachi presentan un escenario natural muy atractivo. La Cascada Napa proveniente de las cumbres de la cordillera occidental, producto de la alta pluviosidad de la región. Para observarla se puede ir en un vehículo particular o en cualquier bus siguiendo la carretera Santo Domingo – Alóag.

### **El Esfuerzo:**

Se encuentra ubicada a 22 km. de la cabecera cantonal, entrando por el km. 19 de la vía a Quevedo, margen izquierdo. Esta parroquia tiene una gama de potencialidades naturales útiles para el turismo ecológico y de aventura. Balnearios naturales como: Santa Marianita, El Esfuerzo y Río Baba son parte de sus atractivos. En el centro poblado está la Iglesia y parque central. La deliciosa fritada (carne de cerdo), caldo y seco de gallina criolla son sus platos típicos.

La Junta Parroquial está regida por el Sr. Efraín Benenaula como su presidente y cuatro miembros más como vocales.

### **Luz de América:**

Se encuentra ubicada en el extremo suroccidental, a 23 km. de Santo Domingo sobre la vía a Quevedo. La ubicación de Luz de América le ha permitido en la actualidad, convertirse en un lugar de buena actividad comercial. Los habitantes se han organizado en diversas asociaciones de expendio de alimentos, brindando una gastronomía típica, donde se desataca, el caldo y seco de gallina criolla, el seco de guanta y el chancho en algunas presentaciones. Es entrada a la provincia Tsáchila desde la provincia de Los Ríos.

Tiene una población de 14.000 habitantes. El presidente de la Junta Parroquial es el Sr. Tomás Valencia.

### **Puerto Limón:**

La Parroquia Puerto Limón se encuentra ubicada, en el extremo suroccidental, a 30 km. de Santo Domingo, entrando por el km. 7 de la vía a Quevedo, margen derecho. Se caracterizan por su entorno natural, lleno de ríos y espesa vegetación, los balnearios, San Camilo y Guayacanes, como la hostería de Pancho son solo un ejemplo de su potencial turístico. La comunidad Tsáchila, a 23 kilómetros de la entrada a Puerto Limón se encuentra un sector, llamado Congomita, habitado por 120 familias, que reciben a los turistas nacionales e internacionales. Su danza tradicional, el shamanismo y la comida a base de pescado, plátano verde y mayón (especie de gusano propio de la palma africana) son elementos muy interesantes de esta cultura. Posee una temperatura de 23°C a 26°C. La Lic. Teresa Espinoza es la presidenta del Junta Parroquial de Puerto Limón.

### **San Jacinto del Búa:**

Se ubica a 25 km. entrando por el Km. 9 de la vía a Chone, margen derecho. Se caracteriza por ser un centro de acopio intermedio de productos agropecuarios de la zona. La actividad económica, social y religiosa, está en la plaza central y en calle principal, en donde funcionan tiendas de víveres, basares, restaurantes, talleres, la Junta parroquial, la Iglesia en honor a San Jacinto y el mercado. Para los amantes del ecoturismo, pueden disfrutar de balnearios naturales del Río Búa. Posee una temperatura de 23° – 27°C. Al frente de la Junta Parroquial esta el Señor Nelsón Armas como su presidente.

### **Valle Hermoso:**

Ubicado a 25 Km. vía a Esmeraldas, margen derecho. La Parroquia ofrece balnearios naturales: Cabañas del Valle, Río Blanco, Río Cristal y Hosterías como: Kashama - La Cascada. La comida típica de algunas regiones del país, podrá encontrar en este lugar, pero se desataca el viche

preparado con guaña o campeche (una variedad de pez de río) y la guanta. La Junta Parroquial está dirigida por la Dra. Carmen Porras y cuatro vocales.

### **Santa María del Toachi:**

Para dirigirse a esta parroquia se debe entrar por el Km. 19 y 48 de la vía a Quevedo (margen izquierdo). La comunidad vive de la ganadería y la agricultura, especialmente del cultivo de la piña y cacao. Es conocida por los balnearios del río Damas, Río Toachi, Bimbe, balneario Santa Rosa del Recinto San Francisco y las cascadas del Recinto Río Blanco. (Guía turística de Santo Domingo de los Tsáchilas, Unidad de Turismo, Municipio de Santo Domingo)

## **1.5. Sector productivo primario**

### **1.5.1. Agricultura**

Con base a la superficie de Santo Domingo, del total de uso actual del suelo, el 31% corresponde al componente agrícola, el 63% al componente ganadero y el 7% al componente forestal.

**Tabla N° 12**  
**Uso actual del suelo**  
**(Distribución por componentes)**

<b>COMPONENTES</b>	<b>ha.</b>	<b>%</b>
COMPONENTE AGRICOLA	95.700	31%
COMPONENTE GANADERO	193.776	63%
COMPONENTE FORESTAL	20.124	7%
<b>TOTAL</b>	<b>309.600</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** SIGAGRO 2010

**Elaborado:** La Autora

De la tabla anterior, se puede apreciar que el sector ganadero es el de mayor importancia económica del cantón. Por otro lado, muestra como la falta de políticas sobre el uso racional del suelo, ha determinado la pérdida de las tierras forestales para convertirlas al uso agrícola, sin haber incrementado la productividad.

La transferencia de tierras con potencial forestal al uso agrícola, ha implicado la deforestación de aproximadamente el 40% de las tierras, que es la diferencia entre otros usos que se da a la tierra y el actual. A esto habrá que añadir la deforestación efectuada desde la década de los 70's en que se consolida el proceso de colonización de Santo Domingo.(SIGAGRO, 2010)

**Tabla N° 13**  
**Distribución de uso del suelo**

<b>PRODUCTOS</b>	<b>Ha.</b>	<b>%</b>
Pastos Cultivados	193.776	62,59%
Banano	3.500	1,13%
Cacao	6.000	1,94%
Café	1.552	0,50%
Caña de Azúcar para otros usos	1.611	0,52%
Plátano	9.000	2,91%
Maíz duro seco	549	0,18%
Otros usos	93.612	30,24%
<b>TOTAL</b>	<b>309.600</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: SIGAGRO 2010

Elaborado: La Autora

### **1.5.2. Ganadería**

Grandes extensiones de tierra en Santo Domingo están destinadas a pastizales para la crianza del ganado vacuno, tanto de carne como de leche. Es una zona en donde esta actividad se desarrolla en una forma intensa constituyéndose en la actividad económica y comercial más importante.

Según datos obtenidos en SIGAGRO, el cantón cuenta con una población aproximada de 318.540 bovinos distribuidos en fincas de pequeños, medianos y grandes productores, de los cuales 87.540 cabezas corresponde a ganado de carne, 54.800 cabezas a ganado de leche y 176.200 cabezas a ganado de doble propósito. Esta población ganadera se encuentra asentada en una superficie de 193.776 hectáreas de pastos naturales. (SIGAGRO, 2010)

**Tabla N° 14**  
**Población Bovina**

<b>RAZA DE BOVINOS</b>	<b>NUMERO ANIMALES</b>
<b>CARNE</b>	
Brahman Gria	82.000,00
Brahman Rojo	2.800,00
Gyr	700,00
Nelore	270,00
Indubrasil	400,00
Charolais	650,00
Sinmental	720,00
<b>SUBTOTAL</b>	<b>87.540,00</b>
<b>LECHE</b>	
Holstein alta cruza	10.000,00
Holstein mestizo	44.500,00
Jersey	300,00
<b>SUBTOTAL</b>	<b>54.800,00</b>
<b>DOBLE PROPÓSITO</b>	
Brown swiss	20.000,00
Cebuino mestizo	145.000,00
Gyr Orlando	1.000,00
Sakywal	10.000,00
Normando mestizo	200,00
<b>SUBTOTAL</b>	<b>176.200,00</b>
<b>TOTAL U.B.A.</b>	<b>318.540,00</b>

**Fuente:** SIGAGRO 2010

**Elaborado:** La Autora

El sistema de explotación de las ganaderías especializadas en la producción de leche es intensivo y/o semintensivo; mientras que en las explotaciones ganaderas de carne predomina el sistema es extensivo.

En lo que se refiere a la cría y explotación de cerdos, podemos anotar que a nivel de pequeños y medianos productores es poco desarrollada, debiéndose esta situación entre otros, a los siguientes factores: altos costos de producción, competencia por las materias primas con la industria avícola, falta de centros de cría de reproductores de razas puras para la venta a nuevos productores, escasa innovación tecnológica, competencia en situación de desventaja con grandes industrias (PRONACA, con el producto final, “Mr. Chanco”); además esta industria está afectada por la introducción de productos similares de los países, especialmente de Colombia y Perú, donde

existe preferencias arancelarias a la importación de materias primas, para la elaboración de alimentos balanceados, situación que le resta competitividad a los productos ecuatorianos.

La población porcina del cantón alcanza algo más de 23.000 cabezas, que viene a constituir la base para la a producción de carne y reposición de crías para renovar la piara en el ámbito cantonal.(MAGAP, s.f.)

**Tabla N° 15**  
**Población porcina Santo Domingo**

<b>RAZA</b>	<b>VERRACOS</b>	<b>CERDAS MADRES</b>
Pietain	120,00	400,00
Yorkshire	380,00	1.750,00
Landrace	70,00	1.180,00
Large-white	40,00	170,00
Sen	10,00	20,00
<b>Cruce de razas puras</b>		
Prietrain *Yorkshire	350,00	700,00
Otras		
Poland*Hampshire*Duroc	7.400,00	11.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>8.370,00</b>	<b>15.220,00</b>

**Fuente:** Agencia de Servicios Agropecuarios –MAGAP-, Santo Domingo de los Tsáchilas 2010

**Elaborado:** La Autora

El 89% de la población porcina es de raza criolla, 19% mestizo y apenas el 2% de razas puras; esta situación nos revela que la explotación es de tipo tradicional, encontrándose en manos de pequeños productores, siendo el objetivo principal el autoconsumo y parcialmente el mercado local; por lo tanto se considera más bien una actividad complementaria a las labores económicas de los campesinos.

La explotación tecnificada pertenece a PRONACA; está orientada a satisfacer la demanda de carne magra de la cadena de supermercados e industrias de elaborados cárnicos.

Es importante señalar, que de Santo Domingo de los Tsáchilas, cuenta con un camal municipal ubicado en el barrio Brisas del Toachi, es administrado por el Gobierno Municipal y se dedica a prestar servicios, incluido la inspección sanitaria ante y post-mortem.

Durante el 2008 el matadero municipal de Santo Domingo, registra 11.741 porcinos faenados con una producción promedio de 978 cerdos mensuales, lo que significó un incremento del 10% en comparación con el 2007.

Cabe aclarar que por la naturaleza de la comercialización y destino de la carne de bovino y de cerdo, aún existe el sacrificio clandestino en los diferentes recintos, parroquias y pre parroquias, que se estima alrededor del 10% del total registrado en el matadero municipal, que debería incluirse al valor antes indicado.

En general podemos anotar, que la producción deficitaria frente a la demanda interna; estableciéndose una disponibilidad aparente per-cápita que no llega a los 3 Kg/hab/año. Esta situación revela la necesidad de incrementar la producción a fin de atender la gran demanda de este producto en el mercado nacional; por lo tanto, existe una buena perspectiva para invertir en esta actividad económica.

En Valle Hermoso, funciona la planta fabricante de alimentos PRONACA, la procesadora de alimentos más grande del país, dueña de las marcas Mr. Pollo, Mr. Chanco, Mr. Pavo, Mr. Fish, Procan. Empresa que hizo fuertes inversiones en su línea de producción de cerdos en el 2005 y los siguientes años y acaba de renovar su planta de procesamiento de carne porcina Frimaca, en Valle Hermoso, con lo que espera elevar tres veces su productividad.

Actualmente, la planta procesa hasta 120 cerdos por hora y el mandato es no desperdiciar nada. (Gobierno Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas, 2009)

**Tabla N° 16**  
**Pastos de Santo Domingo**

VARIEDAD	SUPERFICIE	
	Ha.	%
Saboya	98.000,00	50,5
Elefante	21.000,00	10,8
Gramalote	13.276,00	6,8
Brachiaria	52.000,00	26,8
Micay	3.500,00	1,8
Estrella	2.500,00	1,2
Miel	3.000,00	1,5
Leguminosas forrajeras	500,00	0,6
<b>TOTAL</b>	<b>193.776,00</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Agencia de Servicios Agropecuarios –MAGAP-, Santo Domingo de los Tsáchilas 2010

**Elaborado:** La Autora

### **1.5.3. Producción y rendimiento**

De las 10.544 UPAS (Unidades de Producción Agropecuarias), registradas por SIGAGRO (Sistema de información Geográfica Agropecuaria), 320 unidades de producción agropecuarias, se encuentran en el rango de 1 a 5 ha, representa el 3% del total de la superficie; 1.094 UPAS, se encuentran en el rango de 5 a 10 ha. y representa el 10.38% del total de superficie; 1.705 UPAS, se encuentran en el rango de 10 a 20 ha., representa el 16.17% del total de superficie; 4.980 UPAS se encuentran en el rango de 20 a 50 ha., representa el 47.23% del total de superficie; 1.963 UPAS se encuentran en el rango de 100 a 200 ha., representa el 2.85% del total de superficie; 150 UPAS se encuentran en el rango de 200 a 500 ha., representa el 1.42% del total de superficie; 25 UPAS se encuentran en el rango de 500 a 1.000 ha., representa el 0.24% del total de superficie; 5 UPAS se encuentra en el rango de las 1.000 a 2.500 ha., representa el 0.05% del total de la superficie y 2 UPAS se encuentran en el rango de más de 2.500 ha. y representa el 0.02% del total de la superficie. Ver tabla N° 18, Tamaño de las UPAS.



**Tabla N° 17**  
**Tamaño de las UPAS**

TAMAÑO Ha.	NÚMERO DE UPAS	SUPERFICIE Ha.	PRODUCCIÓN		
			AGRÍCOLA	PECUARIA	FORESTAL
Hasta 5	320,00	750,00	430,00	270,00	50,00
De 5-10	1.094,00	5.300,00	1.715,00	3.240,00	345,00
De 10-20	1.705,00	17.700,00	4.780,00	11.770,00	1.150,00
De 20-50	4.980,00	86.400,00	27.800,00	52.984,00	5.616,00
De 50-100	1.963,00	99.250,00	28.130,00	64.670,00	6.450,00
De 100-200	300,00	38.200,00	15.200,00	20.517,00	2.483,00
De 200-500	150,00	30.100,00	9.120,00	19.024,00	1.956,00
De 500-1000	25,00	15.600,00	4.124,00	10.462,00	1.014,00
De 1000-2500	5,00	5.500,00	1.485,00	3.657,00	358,00
De 2500 y más	2,00	10.800,00	2.916,00	7.182,00	702,00
<b>TOTAL</b>	<b>10.544,00</b>	<b>309.600,00</b>	<b>95.700,00</b>	<b>193.776,00</b>	<b>20.124,00</b>

Fuente: SIGAGRO 2010

Elaborado: FIPAD

Por otro lado, de las aproximadamente 309.600 ha. de Santo Domingo, el 62% corresponde a pastos cultivados, lo cual confirma la vocación ganadera de los pobladores de esta provincia, el 30.24% está destinada a otros usos y en porcentajes menores corresponde a productos como banano, cacao, café, caña de azúcar, plátano y maíz duro seco.

### **Modelo de Producción Vigente**

La extensión promedio de las fincas de los pequeños y medianos productores de Santo Domingo de los Tsáchilas es alrededor de 50 ha. El promedio de desbroce del bosque para utilizar el terreno en pastos es 35 ha. y 4 a 5 ha. en sembríos. En Alluriquín el promedio usado para cultivar naranjilla es 3 has.

Gran parte de los pobladores utilizan inadecuados sistemas de producción agropecuaria que no consideran la fragilidad del ecosistema. La producción y productividad es baja, por ende la rentabilidad de los cultivos es mínima. La Nacionalidad Tsáchila por su parte ha cambiado el sistema itinerante de cultivo de subsistencia por cultivos de mercado pero con rendimientos bajos, debido a que las unidades productivas han sido parceladas (15 ha. promedio), deterioran el suelo rápidamente.

Las limitaciones de los sistemas de producción agropecuarios exigen buscar formas alternativas que sean compatibles con el ambiente, preserven el suelo y permitan ingresos económicos significativos para el mejoramiento de la economía familiar.

Las características predominantes del terreno, son limitantes para la agricultura, por ello, los sistemas de producción identificados están en función de las condiciones agroclimáticas y las prácticas culturales tradicionales, se han identificado en ambos grupos, cultivos semi-permanentes y permanentes destinados al mercado o la subsistencia.

El cultivo económicamente más importante es el plátano a pesar de deficientes niveles tecnológicos, las variedades utilizadas, el tipo de control de plagas y enfermedades, situación que influye en los bajos rendimientos y precios. El café mantiene cierta importancia como generador de ingresos, pero considerando la pequeña superficie plantada no se vislumbra tendencia a expandirse debido a los bajos precios y la incidencia de la broca y roya. El área sembrada con cacao es mínima, los rendimientos bajos (5 qq/ha), debido a que no se realiza manejo adecuado de las plantaciones y que no existe infraestructura para realizar manejo post cosecha, lo cual influye en el precio bajo. En la zona existe sobre oferta de productos, lo cual limita las potencialidades de comercialización. Se vende a intermediarios en las fincas o al filo de la carretera en estado primario; con menor frecuencia y cantidad, los pequeños productores sacan los productos hacia los mercados locales. Una parte considerable de la producción se daña en las fincas.

Las organizaciones de apoyo consideran que existe depredación de los recursos naturales provocada por los pequeños productores, debido a que responden a una dinámica económica carente de cualquier tipo de planificación a mediano y largo plazo, pues tratan de sobrevivir y adaptarse a un modelo que autoridades y grupos de poder económico han impuesto en la zona en los últimos 30 años.

Los productores en cambio plantean que no existe armonía entre las propuestas de las organizaciones de apoyo, los sistemas de cultivo locales y los problemas de comercialización, lo que impide lograr cambios importantes en su realidad de marginación y pobreza.

Los nuevos procesos migratorios de la población rural hacia las urbes y hacia el exterior del país, actualmente son una amenaza para la unidad familiar y la unidad de producción, con impactos negativos en el desarrollo social, cultural y económico del área. Muchas familias han dejado de trabajar en el campo, debido a los bajos rendimientos que obtienen y solo esperan recibir las remesas que son enviadas desde el exterior, con el riesgo de transformarse en sociedades de consumo.

Con relación a los productos predominantes, en la vía Quito, en la zona de Alluriquín, el 60% de la UPAS, se dedican al cultivo de caña de azúcar para procesar panela, melcochas y licor. Un dato curioso es que las melcochas que son producidas al filo de la carretera en Alluriquín, utilizan como materia prima panela, que traen comerciantes transportistas de la zona del Juncal (Provincia de Imbabura), ya que de acuerdo a entrevistas realizadas a los productores locales, esta panela es limpia y favorece al procesamiento de las melcochas. En los recintos aledaños como San Miguel de Lelia, se produce café de altura, con el apoyo de la Cooperación Italiana, la naranjilla es otro rubro importante en este sector, a más de la ganadería de doble propósito, que a decir de la asociación de ganaderos de la zona la producción de leche es el rubro más importante ya que los volúmenes alcanzan a 100.000 litros diarios, en esta parroquia se han desarrollado iniciativas privadas de enfriadores de leche.

En Las Mercedes, el rubro más importante es la producción ganadera de doble propósito, alcanza una producción diaria de aproximadamente 40.000 litros diarios, a pesar de lo cual los pequeños productores venden la producción en la finca. Actualmente se ha desarrollado una planta procesadora de lácteos “6 de Enero”, a través de la Asociación de Productores Agropecuarios “Francisco de Orellana”, la misma que cuenta con un centro de acopio y enfriamiento del producto así como equipo para descremar la leche, pasteurizar y enfundar. Otro proceso que realizan es la producción de yogurt.

Las limitantes que tiene esta planta, está relacionada a que al momento no cuentan con mercados para la comercialización de los productos y subproductos de la leche, lo cual hace que la planta se encuentre al momento subutilizada, ya que su capacidad de producción es de 15.000 litros diarios y no llegan a producir ni 1.000 litros día.

En la Vía Quinindé, los pequeños y medianos productores, dedican los cultivos a productos como, pimienta, café, maíz, palma africana, palmito, macadamia, piña, achiote, cacao, maracuyá, limón y ganadería de carne y doble propósito.

En la Vía Quevedo, los productores dedican sus cultivos a Maíz, café yuca, banano, orito, barraganete, pimienta, palma africana, papaya, maracuyá, cacao, limón y ganadería de leche. Es importante señalar que uno de los rubros con gran potencial de mercado constituye el orito orgánico, que al momento, la Asociación Unión Carchense, constituida por unos 19 socios y con el apoyo de la empresa Frutiérrez, han logrado niveles de producción y comercialización de orito semi-orgánico.

En puerto Limón, productos como el plátano, cacao, maíz, malanga, maracuyá, piña, pimienta y ganadería de carne y doble propósito, son considerados rubros importantes para los pequeños y medianos productores, los productos son comercializados en las fincas a los intermediarios, uno de los rubros más importantes es el barraganete, producto que es comercializado a intermediarios locales, los mismos que entregan a las empacadoras que se encuentran en la vía Quevedo.

La producción de plátano ha sido ancestral en el Ecuador principalmente para el consumo interno. La presión de la demanda étnica en países como Estados Unidos y otros en Europa, han estimulado la producción de plátano de buena calidad para la exportación.

El valor de las exportaciones ecuatorianas a partir de una caída en 1999, tiende al alza constante, esto se debe a que se ha conseguido colocar mucho producto en el mercado Europeo, donde los precios son más altos que otras partes del mundo. Observando este hecho, los precios del producto son muy poco variables alrededor de un precio promedio, lo que indica estabilidad en los precios a

nivel internacional, no así a nivel nacional ya que no se respeta el precio oficial de esta fruta, lo que ha ocasionado conflictos entre productores y exportadores de plátano.

En la vía Chone, productos como café, barraganete, pimienta, papaya, piña, palma africana, malanga, palmito y ganadería de carne, son los rubros más relevantes de la zona, el barraganete es comercializado a las emparadoras de Chone y las frutas son comercializadas en las fincas a intermediarios locales. (Gobierno Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas, 2009)

**Tabla N° 18**  
**Productos predominantes**

N°	ZONAS DE PRODUCCIÓN	PRODUCTOS PREDOMINANTES
1	Vía Quito, -Toachi- Las Mercedes, Alluriquín	Café, naranjilla, productos forestales, caña de azúcar y ganadería de leche
2	Vía Quinindé -Valle Hermoso- El Placer del Toachi	Pimienta, café, maíz, palma africana, palmito, macadamia, piña, achiote, cacao, maracuyá, limón y ganadería de carne y doble propósito
3	Vía Quevedo, Julio Moreno, San Gabriel del Baba, Luz de América, El Esfuerzo	Maíz, café yuca, banano, orito, barraganete, pimienta, palma africana, papaya, maracuyá, cacao, limón y ganadería de leche
4	Puerto Limón	Plátano, cacao, maíz, malanga, maracuyá, piña, pimienta y ganadería de carne y doble propósito
5	Vía Chone, San Jacinto del Búa, San Miguel, Nuevo Israel, Las Delicias.	Café, barraganete, pimienta, papaya, piña, palma africana, malanga, palmito y ganadería de carne

Fuente: MAGAP 2010  
Elaboración: La Autora

#### 1.5.4. Asistencia Técnica

Según la Agenda de Desarrollo Productivo del Consejo Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas 2009, una mayor tecnificación para el mejoramiento del hato ganadero, el establecimiento y mantenimiento de pastos, a través del uso asociado de gramíneas y leguminosas, fertilización, rotación de potreros, utilización de cercas de alambre; control de malas hierbas, control fitosanitario (salivazo), son entre otras actividades que constituirían una

oferta técnica hacia el mejoramiento de la productividad. Es importante destacar experiencias de ganaderos que con el apoyo de la ASOGAN, han realizado ensayos sobre división y manejo de potreros, reduciendo las áreas de potreros de 5 has. a 0.25 has., disminuyendo por tanto el sobre pastoreo y utilizando de mejor manera las posibilidades alimenticias, con lo que se han obtenido incrementos significativos de producción y productividad.

**Tabla N° 19**  
**Principales problemas sobre el manejo de pastos y ganado**

<b>PROBLEMAS</b>	<b>RECOMENDACIONES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Topografía accidentada con fuertes pendientes, alta retención de humedad y poca fertilidad de los suelos.</li> <li>• Inadecuada división y rotación de potreros.</li> <li>• Excesivo uso de kikuyo y presencia de malas hiervas.</li> <li>• Mal manejo del ganado.</li> <li>• Problemas sanitarios. Los animales no son desparasitados con frecuencia y tampoco son vacunados por lo que son vulnerables al ataque de parásitos como el Tupe y a enfermedades como la Fiebre Aftosa. El porcentaje de vacunación en la Provincia apenas bordea el 25%.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecimiento de drenajes y cunetas, preferiblemente en curvas de nivel. Fertilización de potreros según análisis de suelos.</li> <li>• Establecimiento de cercas vivas y cercas de alambre para mejor y mayor distribución de potreros (disminuyendo la superficie actual de potreros)</li> <li>• Asociación con leguminosas. Control químico y /o mecánico de malas hierbas.</li> <li>• Separación Adecuada de animales. Castración oportuna. Despunte y descordé de animales.</li> <li>• Vacunaciones oportunas y programadas. Desparasitación programada.</li> </ul>

**Fuente:** Información de campo Gobierno Provincial Santo Domingo de los Tsáchilas 2010

**Elaboración:** FIPAD

En principio deben ser abordados los problemas alimenticios y nutricionales que evidentemente son los primordiales en términos de productividad. La asistencia técnica y el soporte crediticio son requisitos para impulsar el mejoramiento propuesto.

En cuanto a aspectos positivos, podemos decir que debido al sistema de crianza en condiciones casi naturales (sin mayor contaminación y uso de químicos) como por la edad de venta de los animales que promedian los 14 meses, la zona ofrece una de las mejores carnes del país. La mayoría de los

bovinos que se despostan proviene de la raza Brahman Gria, que produce una de las mejores carnes y es la que predomina en el cantón, en cuanto al ganado de leche predomina el Holstein mestizo y en ganado de doble propósito el Cebuino mestizo.

Tomando como referencia las características socioeconómicas del sector rural de Santo Domingo, se ha observado el gran potencial para trabajar en proyectos que permita la generación de valor a la producción.

Es importante señalar que los pequeños y medianos productores buscan fortalecer sus procesos organizativos, para el efecto, se ha considerado uno de los componentes importantes la *ASOCIATIVIDAD*, componente que está orientado al fortalecimiento de organizaciones de pequeños y medianos productores agrícolas y ganaderos de las zonas beneficiarias, mediante la organización y capacitación en las áreas técnicas, alianzas estratégicas, gestión empresarial, planes de negocios, entre otros, proporcionado por el gobierno provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas.

Estos procesos permitirán a los pequeños productores competir en mejores condiciones en el mercado, a través de un manejo eficiente de la cadena agro-productiva, por consiguiente, será importante para el Gobierno Provincial, promover la organización gremial en cualquiera de sus formas a través de la capacitación.

A fin de cumplir con las metas de la Agenda de Desarrollo Económico Productiva, en la cual uno de los componentes importantes es la constitución de organizaciones productivas, la Dirección de Desarrollo Agro-productivo del Gobierno Provincial, junto con otras organizaciones públicas y privadas, darán el respectivo acompañamiento para la legalización de organizaciones de productores y el fortalecimiento organizativo, para de esta forma, avanzar en la conformación de *REDES ASOCIATIVAS DE PRODUCTORES, TRANSFORMADORES Y COMERCIALIZADORES*. Estos elementos nos permitirán proyectar el desarrollo de la provincia a 20 años, que inspirarán la gestión de los organismos públicos y privados comprometidos con el desarrollo sostenible de Santo Domingo de los Tsáchilas.

Además los productores reciben asistencia técnica por parte del INIAP que mantienen un convenio con el Consejo Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas para formar Promotores Agrícolas, se imparte capacitaciones en base a mejoras de los productos de la zona como: cacao, plátano, yuca, maracuyá, también en el eje de la ganadería. Esta asistencia es impartida en San Jacinto del Búa, Puerto Limón, Valle Hermoso, Cristóbal Colón, las Mercedes, Nuevo Israel y las Delicias.

Las capacitaciones se enfocan en aprender haciendo. Se promueve el proyecto de Seguridad y Soberanía Alimentaria.

En cuanto a la ganadería se imparten capacitaciones en Alluriquín, Las Mercedes, El Esfuerzo y Santa María del Toachi.

El MAGAP impulsa convenios como CADERS, K2R, y financiamiento por parte de Banco Nacional de Fomento como también por parte de la CFN.

Los principales instrumentos empleados por los programas y proyectos para apoyar los procesos de cambio tecnológico, de comercialización y socio organizativos, son:

- Asistencia técnica
- Capacitación
- Formación de grupos de productores organizados
- Apoyo financiero reembolsable (fondo rotativo), con servicios o bienes

A efectos de brindar continuidad a la viabilidad y sustentabilidad de los proyectos, se plantea trabajar fundamentalmente sobre la formación de grupos de productores organizados (Asociatividad).

#### **1.5.5. Comercialización y Consumo**

La comercialización se limita al segmento productor-comerciante, donde intermediarios dominan la situación de precios, transporte y mercados. No existe control de calidad y persiste el alto costo del transporte del producto hacia el mercado.



Mientras los pequeños y mediano productores, carezcan de infraestructura básica para acopiar sus productos, no estén organizados, no vean la necesidad de dar valor agregado a los productos y no dispongan de facilidades de acceso a mercados cercanos importantes, continuarán en desventaja frente a los comerciantes y seguirán subsidiando al consumidor final.

Apoyar a los productores en sistemas asociativos de producción y comercialización, así como incorporar tecnología para el procesamiento de sus productos posibilitará una relación más equitativa entre productores y comerciantes.

En cuanto a la comercialización de ganado, al igual que en la mayoría de productos de la zona, el intermediario es el que impone las condiciones de la negociación, paga por los cuatro quintos (brazos y muslos), no se paga por el quinto que corresponde a las vísceras, piel, cabeza y patas. La negociación se la hace “al ojo”, por ejemplo, si se vende una res de 600 lbs. de peso real, el intermediario paga \$ 0,70 por libra, es decir, costaría \$ 420,00, pero el intermediario paga máximo la cantidad de \$ 230,00 por el ganado en pié (descontando el peso correspondiente a vísceras, cabeza y patas), valor que no compensa todo el costo de mantener esta actividad.

El Camal Municipal de Santo Domingo es el principal centro de faenamiento y distribución de carne de la zona (se faena un promedio de 2000 cabezas de ganado mensuales y de 900 a 1.000 cerdos mes), lugar al que acuden los “Introducidos de Ganado” y desarrollan el proceso de la cadena productiva de la carne, la misma que parte del desposte hasta la transformación (cortes) y distribución hacia los diferentes centros de consumo, siendo el de mayor importancia el mercado de Quito.

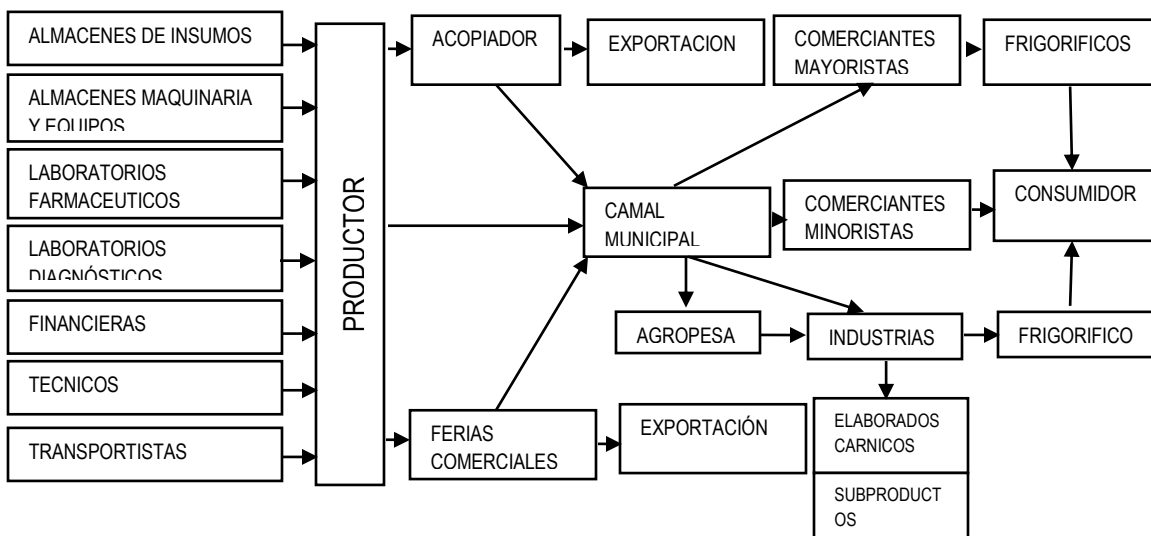
Adicionalmente, en AGROPESA, se procesan 1000 cabezas de ganado mensuales, las mismas que están destinadas a la producción de embutidos de las marcas FRITS, Don Diego y Plumrose.

De las 2.000 cabezas de ganado que se despostan mensualmente en el Camal Municipal de Santo Domingo, el 40,16% se destina a los mercados de la ciudad, el 2,47% se dirige hacia ferias en el

Carmen en Manabí y el 57,37% se destina a la industria de elaborados de cárnicos y subproductos.  
(Camal Municipal, 2010)

**GRÁFICO N° 6**

**Estructura del mapa de la cadena agroindustrial de la carne**



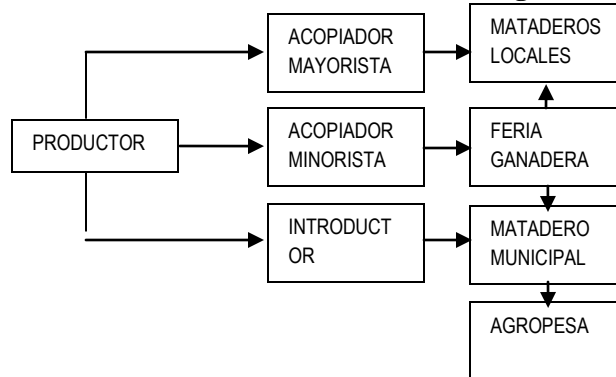
**Fuente:** Investigación de campo Gobierno Provincial Sto. Domingo 2010

**Elaboración:** La Autora

La cadena de carne y subproductos, está sustentada en la explotación de ganado vacuno y porcino; constituyendo la producción de cada una de estas especies la oferta cantonal de carnes rojas para el consumo directo e industrial; producción que presenta un crecimiento poco significativo, en relación a la demanda de productos ganaderos, para el mercado regional, nacional y comercio fronterizo.

## GRÁFICO N° 7

### Canales de comercialización de ganado de abasto



Fuente: Investigación de campo Gobierno Provincial Sto. Domingo 2010

Elaboración: La Autora

Según datos obtenidos en SIGAGRO, Santo Domingo cuenta con una población aproximada de 318.540 bovinos distribuidos en fincas de pequeños, medianos y grandes productores, de los cuales 87.540 cabezas corresponden a ganado de carne, 54.800 cabezas ha ganado de leche y 176.200 cabezas a ganado de doble propósito. Esta población ganadera se encuentra asentada en una superficie de 193.776 hectáreas de pastos naturales.

### 1.5.6. Crédito

Por lo general la población Tsáchila no son considerados sujetos de crédito por el sistema bancario; en primer lugar no cuentan con los títulos de propiedad individual de la tierra exigidos por el sistema bancario como hipoteca; así mismo, la mayoría de inversiones agropecuarias son riesgosas por la vulnerabilidad frente a plagas y enfermedades, por tanto, los bancos no les tienen confianza. El costo del crédito es alto, y la "zona no parecería promisorio a lo convencional".

Es importante señalar que el pequeño porcentaje de beneficiarios de crédito, lo hace con el aval de la Gobernación Tsáchila, la misma que tiene convenios con el Banco Nacional de Fomento y otras cooperativas de ahorro y crédito como la FASCA.

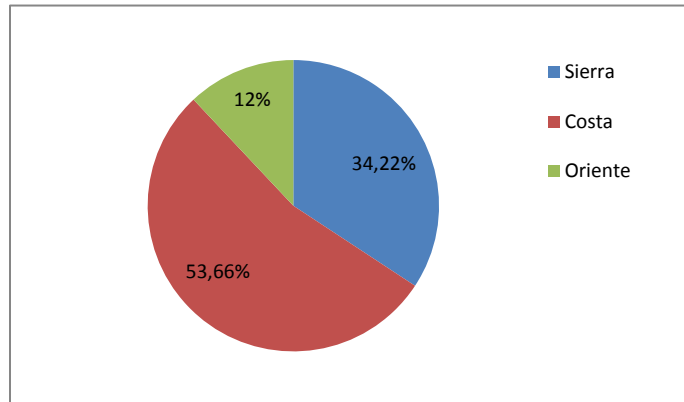
La mayoría de pequeños productores, campesinos o indígenas, desconocen o no están debidamente informados respecto a la forma de operación del crédito e intereses.

Los pequeños y medianos productores ahorran muy poco; gastan lo obtenido de la venta de sus productos casi en forma inmediata, especialmente en comida, zapatos, ropa. La producción de sus fincas apenas alcanza para subsistir, razón por la que muchos jóvenes que no tienen tierra o parientes tratan de salir del medio, emigrando a lugares de mayor atractivo económico.

En general, en los últimos 30 años, los campesinos no han tenido mayores oportunidades para acceder a líneas de crédito sea a través de bancos comerciales, Banco de Fomento, ONGs y cooperativas, a pesar de ello, existe una gran confianza en el actual régimen que ha insistido en que se reactivará al sector rural a través del acceso a créditos de los pequeños y medianos productores como un mecanismo para generar trabajo e ingresos en el campo y de esta manera aliviar la pobreza. De la información obtenida en la oficina zonal del BNF, de los US \$ 475.049.814.00, destinados al crédito en el ámbito nacional para el año 2008, US \$ 76.944904.00, han sido canalizados a través de la zonal Santo Domingo, que corresponde al 16% del total del crédito.

De otro lado, es importante señalar que del total del crédito el 34.22% se ha destinado a la región sierra, mientras que el 53.66% hacia la costa y 12% a la amazonia.

**GRÁFICO N° 8**  
**Crédito BNF por regiones**



**Fuente:** Banco Nacional de Fomento 2010  
**Elaboración:** La Autora

**Tabla N° 20**  
**Fuentes de financiamiento del BNF**

<b>FUENTES DE FINANCIAMIENTO</b>	<b>VALOR US \$</b>	<b>%</b>
MICRO CRÉDITO	12.563.495,00	16%
PLAN 555	9.944.513,00	13%
CREDITO DESARROLLO HUMANO	3.545.430,00	5%
PROGRAMAS ESPECIALES	1.845.018,00	2%
FONDOS PROPIOS	49.046.448,00	64%
<b>TOTAL</b>	<b>76.944.904,00</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Banco Nacional de Fomento 2010  
**Elaboración:** La Autora

De las cinco fuentes de financiamiento establecidas para el BNF por el actual régimen, en la zona de Santo Domingo, se ha canalizado el 16% para micro crédito, el 13% para el Plan 5-5-5, el 13% para crédito de desarrollo humano, el 2% para programas especiales y el 64% se ha canalizado a través de fondos propios del banco. (Banco Nacional de Fomento, 2010)

Además del Banco Nacional de Fomento y la CFN, que proporcionan créditos, existe también los bancos privados como las cooperativas de ahorro y crédito y demás decenas de entidades financieras asentadas en el cantón, que brinda beneficio a la población.

Los proyectos aprobados por el programa CADERS de Fondos no Reembolsables otorgados a organizaciones Agroproductoras en Santo Domingo de los Tsáchilas son:

**Tabla N° 21**

Asociación de Productores Agropecuarios “FRANCISCO DE ORELLANA” Elaboración de yogurt 4 sabores	56.000 \$
“AGRILAC” Elaboración de pulpa de naranjilla	43.623
“SERVILAC” Centro de acopio para enfriamiento de leche.	51.000
“FROCAMPO” Centro de Acopio para cacao	52.202
“UDODIC” Centro para elaboración chifles de maqueño.	56.000
Asociación Artesanal Las Mercedes. Centro de Acopio con enfriamiento de leche	56.000

**Fuente:** Gobierno Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas 2010

**Elaboración:** La Autora

## **1.6. Sector productivo secundario**

### **1.6.1. Industria**

Santo Domingo cuenta con algunas empresas industriales, entre ellas se destacan las industrias de bebidas como: Coca Cola y Pepsi Cola que controlan la mayor parte del mercado a nivel cantonal y nacional, existe también la industria cervecera, con su producto Pilsener.

La industria de aceite se ve presente en el cantón, desde la producción de palma hasta la importación- exportación de aceites crudos y la producción manufacturera de aceites comestibles y grasas. Esta industria alimenticia está compuesta por tres fases: producción primaria de semillas oleaginosas; procesamiento de extracción de aceites crudos; y, procesamiento de aceites refinados, grasas y subproductos. Algunas industrias en este ámbito son: Epacem 1, Epacem 2, Siexpal, Tarragona, Procepalma y Palmex.

El procesamiento de la leche es también representativo en Santo Domingo las empresas que se dedican a esta actividad son: Avena Polaca, Rey Leche y otras.

Otra industria representativa es PRONACA (Procesadora Nacional de Alimentos C.A)se encuentra asentada en el cantón, este grupo se ha distribuido con sus empresas a nivel de Santo Domingo así podemos encontrar Pronaca, Planta de Palmito Inaexpo, Incubadora Nacional Ca. Inca, Frimaca.Las marcas que producen son: Mr. Pollo, Gustadina, Mr. Chancho, Indaves, Mr. Cook, Fritz, Mr. Pavo y PRO-CAN. Estas industrias generan miles de dólares, y centenares de fuentes de trabajo que benefician a la sociedad santodomingueña.

La industria automotriz es un eje importante dentro del cantón, encontramos ensambladoras de vehículos, fabricantes de productos de carrocerías; se presenta como una organización eficiente. Se ensamblan automóviles, buses, camionetas y camiones.

Además de estas empresas existen empacadoras de malanga, empacadoras de piña, fábrica de chifles y la Procesadora de balsa Invec.

Se aprecian también pequeñas y medianas industrias, una de las ventajas es que la mayoría utilizan materia prima de origen local. Las pequeñas y medianas industrias se hallan en las áreas de producción alimenticia, madera, industria gráfica y textil.

### **1.6.2. Artesanía**

En el cantón se observa que la artesanía es un factor muy importante porque genera fuentes de trabajo. Algunas de las ramas que encontramos en Santo Domingo son:

- Carpintería
- Electricidad automotriz
- Tejidos de punto
- Mecánica de precisión
- Corte y confección
- Mecánica en general

- Zapatería
- Mecánica de motos
- Adornos para el hogar
- Carpintería de construcciones
- Mecánica automotriz
- Electricidad
- Mecánica dental
- Serigrafía
- Modista
- Marmolería
- Mecánica industrial

Existe una Asociación llamada Unión Artesanal que acoge a los artesanos de estas ramas y así generar beneficios a los socios.

Además existen artesanías de cerámica en representación de la cultura Tsáchila que se comercializan en la conocida Av.29 de mayo.

La artesanía de la cultura Tsáchila no es una actividad que les ofrezca muchos recursos ni que tenga demanda en el mercado turístico; su producción, más bien, está destinada al autoconsumo. Se dedican al tallado de balsa, caña, pambil y otras maderas. Trabajan en telar de cintura el tejido de sus prendas de vestir y en menor escala la alfarería; estas actividades artesanales están casi desapareciendo como consecuencia de la introducción de productos que encuentran en los mercados locales.

Lo más conocido es el tejido de la chumbillina (TUNAN). Prenda de vestir típica que han venido usando hasta la actualidad, hombres y mujeres. Antiguamente los colorados cosechaban el algodón y le daban el color azul mediante colorantes vegetales combinándoles con el blanco para tejer en un telar sencillo hecho de madera. Actualmente compran el hilo mercerizado en las



tiendas del centro de la población, conservando el azul y el blanco para el hombre y los colores vivos para la mujer.

La confección de los chalos que son una especie de canastas a base de bejuco tejido y que sirven para transportar la carne de la cacería y la pesca, así como de los productos agrícolas para su alimentación diaria: yuca, papaya, naranja, etc.

Las Marimbas, utilizando la caña guadua y la chonta. La marimba es el instrumento típico de los colorados.

Ha desaparecido la costumbre de confeccionar canoas de los troncos de los grandes árboles que eran utilizados para la pesca y para guardar durante 5 a 8 días el guarapo que tomaban en las fiestas. En tiempos pasados los colorados eran excelentes para la confección de utensilios de arcilla cocida, también tallaban piedras para la construcción de sus viviendas ya que una piedra tallada con un orificio en el centro servía para sustentar la base de los pilares de pambil, y piedras de moler granos.

La asociación de familias que conforman el grupo Folklórico Cultural Shino Pi Bolón, fabrican artesanías hechas a mano, con materiales autóctonos de la zona, como, semillas, algodón, chonta, pambil. Cada una de las familias aporta con una cantidad de artesanías que son vendidas en los diferentes eventos en los que participan. Las artesanías, son en si la expresión misma de la cultura Tsáchila, en su decoración, en sus colores, pero en especial en su simbología cultural, que solo poseen los Tsáchilas.

### **1.6.3. Crédito**

El Banco Nacional de Fomento es una de las instituciones más representativas de banca pública en el cantón

Bridando los siguientes créditos de los cuales se beneficia la población que busca financiamiento para sus proyectos.

- MICRO CRÉDITO
- PLAN 555
- CREDITO DESARROLLO HUMANO
- PROGRAMAS ESPECIALES

La Corporación Financiera Nacional creada para fortalecer los procesos de industrialización a través de líneas de crédito para sectores productivos y de inversión en riesgo, está presente en Santo Domingo.

Instituciones financieras que ofrecen créditos en el cantón son:

- Banco Bolivariano C.A.
- Banco Finca
- Banco Procredit
- Banco Produbanco
- Codesarrollo
- Banco del Pichincha
- Créditos Emma Cristina
- Mutualista Pichincha
- Procredi
- Credife

## **1.7. Sector productivo técnico**

### **1.7.1. Comercio**

La ubicación geográfica de Santo Domingo ha hecho de esta, una ciudad netamente comercial. Donde gracias a la confluencia de las vías que unen la sierra norte con las costas norte, centro y sur, esta ha podido convertirse en un polo de desarrollo económico de alta importancia nacional. Siendo así aquí confluyen productos tanto de exportación como para el consumo local y nacional. Es un espacio donde se ofertan productos provenientes de la sierra para la costa y de la costa para la sierra, así como, productos de comercio informal que se ofrecen a las miles de personas que viven y transitan por la ciudad a diario.

Algunos de los mercados de mayor relevancia en la ciudad son los siguientes: Mercado Calle Ambato, el Mercado de Frutas, el Mercado Municipal, Mercado Unión y Progreso, Mercado de Mariscos, Mercado 30 de Julio, Bahía Tres de Julio y el Mercado de Animales.

Los mercados son parte de la tradición del pueblo santodomingueño, donde diariamente concurren hombres y mujeres a proveerse de sus productos básicos de alimentación.

La mayoría de mercados requieren adecuar sus espacios, lo cual de hecho redundará en beneficio de los usuarios.

La actividad más importante es la Ganadera, pues es aquí en donde se desarrolla el mayor mercado ganadero del país.

En Santo Domingo existen más de 6000 establecimientos comerciales con sus patentes legalizadas, según datos del Municipio, dichos locales cuentan con un capital de 200 millones de dólares. Según el cabildo lo que más tiene la ciudad son: tiendas, comedores, mecánicas, abarrotes y locales de materiales de construcción.

La cámara de comercio reporta que el 65% de los comerciantes son personas naturales y el 35% son personas jurídicas afiliadas. Mientras tanto la Federación de Comerciantes Minoristas informa alrededor de 8000 asociados, registrados en el Ministerio de Bienestar Social.

A pesar de ello la actividad que más divisas genera a la región sigue siendo la agricultura, que en el 2006 aportó con el 35% del PIB cantonal, atrás estuvo el comercio con el 30%, el sector financiero con el 9%, industrial manufacturera 7%, construcción 6%, servicios 5%, remesas de migrantes 3% y la actividad pública 5% .

Otra actividad dinámica y complementaria es el comercio informal. Aceptada culturalmente por más de 25 años, es parte de un complejo sistema de comercialización, que abarca mercados, ocupación de las calles, especialmente la Peatonal 3 de Julio y Antiguo cementerio, el mercado de mariscos ubicado en la 17 de Diciembre, y la feria libre del día domingo en el sector de la Carolina.

Los mercados no cuentan con las facilidades adecuadas. Esta es la causa para que los consumidores y vendedores prefieran irse a la calle a ocupar las vías generando grandes interrupciones en el tránsito. La falta de espacios en los mercados, las precarias condiciones higiénicas y las nuevas oportunidades de venta son la causa de la aparición de “mercados espontáneos” que representan un papel importante en la cadena de distribución, pero por su naturaleza no planificada, generan problemas de tránsito, higiene, salubridad y seguridad.

La mayoría de las actividades informales se desarrollan con bajo nivel de inversión, capital humano y productividad, lo que genera empleos de baja calidad en los que se perciben ingresos muy bajos y sobre todo no cuentan con beneficios de una relación obrero-patronal, como la seguridad social. Se estima según la Cámara de Comercio que en la ciudad existen 4 mil minoristas no organizados y cerca 2 mil asociados.(Camara de Comercio de Santo Domingo, s.f.)

**Tabla N° 22**

**Establecimientos Comerciales**

N°	ACTIVIDAD	CANTIDA
1	Tiendas	913
2	Comedores	219
3	Mecánicas	188
4	Abarrotes	160
5	Materiales de Const.	157
6	Ropa	149
7	Restaurantes	134
8	Empresas	125
9	Gabinetes de belleza	120
10	Zapatos	110

**Fuente:** Cámara de Comercio 2010

**Elaboración:** La Autora

### **1.7.2. Turismo**

Santo Domingo es paso obligado entre la Costa y la Sierra, punto de enlace entre Quito, Guayaquil, Esmeraldas, Manta, Quevedo y otras ciudades intermedias. El principal atractivo del Cantón es la naturaleza dotada de una alta biodiversidad con un alto índice de especies endémicas. Tiene cinco bosques protectores: La Perla, Delta, La Indiana, Río Lelia y Tanti.

Otros atractivos turísticos son la observación de aves y la práctica del rafting por el río Toachi. Tiene también el parque ecológico San Francisco y el Monte Bombolí, convertido en el mirador natural de la ciudad.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Monumento y Parque a Joaquín Zaracay**

A inicios de la década de los treinta empieza la formación de lo que hoy es el Parque Zaracay, en una plaza y una cancha de pelota nacional donde alrededor se encontraban las pequeñas casas de las pocas familias existentes. Por iniciativa de los pobladores se realizaron mingas y levantan el parque el 17 de octubre de 1.954 bautizándolo con el nombre de "Joaquín Zaracay" en honor al primer Gobernador de la Etnia Tsáchila. Desde su inicio hasta la

**FOTO N° 1**



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

actualidad, el Parque ha sido testigo de los acontecimientos cívicos, sociales, políticos y religiosos que marcan el desarrollo de Santo Domingo. Hablar del Parque Central es hablar de un lugar en donde la belleza de la naturaleza y el mundo artístico se unen para crear un remanso de paz y tranquilidad en medio de ésta ciudad tan agitada. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

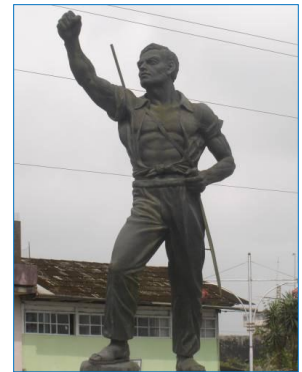
### **Monumento al Colono**

El monumento al Colono fue construido en el lugar donde a finales del siglo XIX estaba la Hacienda Santa Rosa, propiedad del Francés Domingo Giacometti; en este sector fueron levantándose los primeros asentamientos humanos de la región por parte de los colonos de la época.

Este antecedente consta en un informe histórico del Gobernador de Pichincha de aquel entonces, Rafael Gómez de la Torre donde describe la reunión con los habitantes del lugar para establecer lo que sería la futura plaza, así como otros equipamientos urbanos de Santo Domingo de los Colorados. Esta reunión se celebró el 6 de noviembre de 1899. Es por esto que la avenida principal del sector hoy lleva el nombre de “Av. 6 de noviembre”.

Actualmente en este sector se constituye los barrios La Carolina, Florida, Santa Fe; el 17 de agosto del 2003 se inauguró el monumento al pueblo Colono, como un homenaje a estos primeros asentamientos humanos.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

FOTO N° 2



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

### **Monumento a la Familia Tsáchila**

Se levanta un justo homenaje a los iconos más representativos y primeros pobladores de la Etnia Tsáchila de la zona de Santo Domingo.

En esta obra están representadas las actividades cotidianas de la

FOTO N° 3



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

familia y de la mujer Tsáchila específicamente elaborando un platillo de su dieta habitual llamado bala que es a base de plátano verde cocinado y aplastado, dándole la forma de donde proviene su nombre, en su lado encontramos un recipiente el cual representa la fermentación del malá que es una bebida a base de maíz, yuca y jugo de caña, la cual utilizan en sus fiestas tradicionales como el Kasama.

Esta importante obra fue inaugurada el 2 de julio del 2002. Además encontramos una pileta como atractivo turístico.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Monumento al libertador Simón Bolívar**

El monumento a Simón Bolívar está representado junto a las cinco naciones que este gran personaje liberto: Perú, Colombia, Venezuela Bolivia y Ecuador, representados por sus escudos en las diferentes isletas donde están ubicadas y sus banderas se alzan flameantes en el centro, en el sueño de la gran Colombia.



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

La autoría de este majestuoso monumento se atribuye a las manos escultor Vicente Bolaños artista ecuatoriano que se inspiró en el carácter histórico del personaje, pero, fundamentalmente, abriendo un nuevo horizonte de esparcimiento y gozo espiritual a toda la zona sur de la ciudad. La plaza cívica se constituye en un distribuidor de tráfico, pues ahí convergen las vías que conducen a Esmeraldas, Quevedo, Chone y Quito.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Monumento al Indio Colorado**

El monumento al Indio Colorado fue levantado en la unión de las vías Quevedo y Chone. Un magnífico trabajo del escultor Italo Peregleo que se realizó a un costo de 11.000 sucres, gracias a la contribución de los aborígenes colorados y de la Junta de Mejoras

presidida por el Mayor Holger Polanco en el año 1965.

La historia relata que la esfinge fue ubicada estratégicamente en el centro para que sea una guía direccional y así se ubiquen las personas que llegaban desde afuera, enterándose que se encontraban en el centro del cantón en la diputación de las calles antes mencionadas. Hasta la actualidad es como una bienvenida a la ciudad de propios y extraños.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

**FOTO N° 5**



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

### **Circulo de Los Continentes**

En el círculo de los continentes ubicado entre las intersecciones de las Avenidas Abraham Calazacón y La Avenida Quito, arterias vehiculares principales de nuestra ciudad, se destaca la pileta inteligente que cuenta con un globo terráqueo que realiza los movimientos de rotación y traslación. Tiene ocho chorros de

agua perimetrales y uno central que alcanza hasta 12 metros de altura. En la noche la combinación de colores de los chorros de agua llama la atención de los transeúntes, aquí yacían en el redondel en la superficie perfiles de los cinco continentes de donde tomo su nombre inicialmente. En la actualidad se ha convertido en un referencial para Santo Domingo.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010



## Principales Iglesias de la Ciudad

### Catedral Antigua

Hablar de la Catedral es hablar de la historia de Santo Domingo, la iglesia se encuentra ubicada en la calle Padres Dominicos entre la Av. Tsáchila y Tulcán, frente del Parque Joaquín Zaracay, que es conocido como el parque central, una área verde en medio de todo el ajetreo de esta ciudad tan agitada.



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

Según hitos históricos referenciales el Parque Zaracay data desde 1910. En el año de 1951 la iglesia católica se hacía presente al construir el primer templo y crear la Parroquia Eclesiástica de Santo Domingo, siendo así por historia la iglesia y parque más antiguo de la ciudad. La iglesia con el pasar de los años y de los Gobiernos locales ha sufrido varios cambios en su fachada queriendo dar una imagen más moderna a la misma.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### La Catedral El Buen Pastor

La Catedral El Buen Pastor tiene un estilo semigótico único pues consta de una sola nave.

Esta catedral será la iglesia madre de la Diócesis de Santo Domingo. El Obispo, el Monseñor Wilson Moncayo junto con la ciudadanía involucrada están al frente de trabajar arduamente para ver esta importante obra terminada. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

FOTO N°9

### **Santuario Santa María Reina del Bombolí**

Loma Bombolí es el lugar ideal para la peregrinación y su hermoso mirador permite disfrutar de las maravillas que existen a su alrededor.

A lo largo del camino de ascenso hacia el Cerro, existen 12 estaciones de Jesús, con los misterios de su vida, pasión y muerte. En el mes de Abril, época de semana santa, los católicos



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

realizan un acto religioso, siendo sin duda esta una de las principales actividades que en la actualidad se realizan en el Cerro. La iglesia está en la parte alta a la cual acuden fieles diariamente a partir de las 17h00 a la Santa Misa.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Áreas Naturales**

#### **Jardín Botánico La Carolina**

El Jardín Botánico La Carolina, tiene una extensión de 17 hectáreas distribuidas en diferentes secciones, la mayoría de ellas es una muestra representativa de la vegetación de los ecosistemas húmedos tropicales de tierras bajas. Ha sido catalogado como el jardín botánico más grande del Ecuador y uno de los más grandes de América Latina.

El jardín es un santuario natural donde animales y plantas conviven en armonía, cuenta principalmente con colecciones representativas de los ecosistemas ecuatorianos y posee un notable muestrario de flora exótica.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

#### **Reserva Ecológica Mariano Chanchay**

En la urbe se encuentra la Reserva Ecológica Mariano Chanchay, un lugar que tiene como misión, civilizar al hombre frente a la naturaleza y sus recursos para cambiar las prácticas sociales en el campo ecológico. En senderos guiados, se puede realizar recorridos de una hora aproximadamente en donde se relata la historia del lugar, se observar la vegetación exuberante

del bosque tropical en el que se destacan diferentes tipos de orquídeas, especies maderables, ornamentales y medicinales.

Otra de las actividades que se pueden hacer son ejercicios de relajación, estudios de las bondades de las plantas y visitas a replicas de viviendas típicas de los grupos étnicos de la región principalmente Tsáchilas, con sus costumbres de gastronomía y medicina tradicional. Ésta reserva es celosamente cuidada por sus dueños, que son amantes de la naturaleza ya que por su estado natural se pueden observar varias especies de reptiles, aves, insectos y mamíferos.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Reserva Natural Tinalándia**

Tinalándia se extiende por cerca de 200 hectáreas de reserva, la mayoría de los cuales es bosque nublado primario, con una reserva de 600 hectáreas adyacentes. Reposa sobre la vertiente occidental de los Andes, en el extremo sur del Chocó bio-región, a una altura ideal de 2.000 metros sobre el nivel del mar, con un clima tropical que es magnífico durante todo el año. Es uno de los lugares que alberga una increíble biodiversidad en el Ecuador, conocido por sus excepcionales oportunidades para observar aves; más de 350 especies han sido registradas en los terrenos de la misma.

Numerosos biólogos, escritores y amantes de la naturaleza han visitado en los últimos años, y han delirado sobre las maravillas naturales de la reserva

La presencia de hermosas mariposas, da para realizar una actividad alternativa a la observación de aves, en el lugar también pueden encontrar una cancha de golf de 9 hoyos, se puede realizar senderismo en el bosque nublado, organizar paseos a caballo y viajes en botes por aguas blancas.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## **Parque Ecológico Bombolí**

Posible asentamiento colorado, sitio destacado por su belleza ecológica sobresaliendo su bosque con diversos tipos de orquídeas, helechos, alisos, guarumos, lengua de vaca, quishuar y arrayan, son árboles antiguos, protegidos, que destacan la naturaleza existente en la zona.

El Parque Ecológico Bombolí por su topografía presenta un relieve en cuyo ambiente se desarrolla variedad de aves, mariposas, insectos, reptiles etc. donde se puede disfrutar de un hermoso mirador que permite disfrutar de las maravillas que existen a su alrededor.

En el lugar existen pequeñas áreas de descanso, lugares para observar la extensión de la ciudad, parqueo vehicular, además de un pequeño bar junto santuario religioso de la Virgen del Cisne existente en el cerro.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## **Bosque San Luis**

En los recorridos que se realizan en el Bosque San Luis se da realce a la importancia sobre la conservación de este recurso natural que por sus características originales alberga diferentes especies de árboles frutales, maderables, y plantas medicinales que se encuentran conforme se realiza el recorrido que puede ser de una a tres horas depende la disponibilidad de tiempo e interés del visitante.

Entre las especies nativas e introducidas, se puede destacar está el cedro, guayabillo, colorado manzano, palma de tagua, pambil, ceibo, diente de tigre, caoba, mata palo, arrayán, copal, tagua, mocora, sangre de drago, caña de bambúy entre otras variedades de árboles, y especies de fauna que solo visitando el lugar se pueden observar.

En todo este trayecto se encuentran vertientes permanentes de agua que nacen en el lugar y que hace más agradable la experiencia en el bosque, otra de las actividades que se puede realizar es

disfrutar de fruta fresca y la observación de piscinas naturales para criaderos de tilapia. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## **Fiestas cívicas y populares**

### **Kasama**

Kasama es la única e importante fiesta que celebra la Nacionalidad Tsáchila, que marca el inicio de un nuevo año y coincide con el Sábado de Gloria para la religión católica. En el idioma tsáfiquí "Kasa" significa nuevo y "ma" día, entonces Kasama es el inicio de un nuevo día o nuevo año.

Esta tradicional fiesta se realiza en las diferentes comunas existentes o eligen una comuna en especial a la cual deben concurrir los miembros de la nacionalidad.

Antiguamente esta celebración era aprovechada para realizar el pedido de la mano de una chica, mientras los marimberos deleitaban a los presentes con su música, se tomaban bebidas especiales y se organizaban peleas.

Actualmente en esta fiesta, se rescata las costumbres y tradiciones de la etnia, se participa en familia, amigos; realizan presentaciones de música, danza con cantos en idioma tsáfiquí, venden sus artesanías, eligen a la Moina Sona (Reina de la Nacionalidad), efectúan concursos autóctonos, además de demostrar sus habilidades en cuanto a caza y pesca. El almuerzo típico es pescado asado servido en hoja de bijao con una bala de verde sin sal, mayón asado y lo brindan con malá.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

**FOTO N° 10**



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

## **Carnaval cultural**

El Carnaval Cultural en Santo Domingo se lo impulsa a través de actos culturales de sana distracción y diversión, queriendo instaurar en las y los ciudadanos nuevas formas de festejar esta tradicional celebración, integrando de esta forma a los santodomingueños activamente en la construcción de nuevos eventos alternativos para celebrar esta festividad.



**FOTO N° 11**

**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

En el carnaval se realiza un colorido pregón con comparsas carnavaleras y carros alegóricos en la que participan entidades públicas, privadas, asociaciones y ciudadanía en general, además pueden disfrutar de show artísticos, juegos pirotécnicos, espacios para venta de comida típica; en fin un sinnúmero de eventos que atraen el interés de los visitantes que gustan de celebrar tradicionalmente esta fiesta.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## **Fiestas de cantonización**

El 3 de Julio de cada año se realizan las festividades de cantonización de Santo Domingo para esto se realizan varios eventos tradicionales como la elección de la reina del cantón, pregón de fiestas, juego de luces, shows artísticos, expo ferias, y demás entidades que se suman con sus propios programas para celebrar a la ciudad por sus festividades.



**FOTO N° 12**

**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

La Expo feria, elección de la reina y shows artísticos se la realiza en el Centro de Convenciones Dr. Alfonso Torres Ordóñez, ubicado en la Vía a Quito y Río Tanti. En este lugar se realiza el intercambio comercial que identifica esta prodiga tierra, puesto que en más de 300 stands se ubican comerciantes locales, nacionales e internacionales que muestran vestimenta, tecnología, artesanías, turismo, automotores, gastronomía, etc.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## Fundación Colona

El 6 de Noviembre de 1899 se recuerda La Fundación del Pueblo Colono, este importante acontecimiento histórico, celebra y conmemora a los primeros colonos que con gran esfuerzo y sacrificio se asentaron en Santo Domingo, en lo que actualmente son los barrios La Carolina, Florida y Santa Fe.

Por tal motivo se inauguró el 6 de Noviembre del 2002 un monumento que representa a un hombre fuerte con el objeto de rendir permanente homenaje a los colonos que vinieron a trabajar por esta tierra tan bendecida por la naturaleza.

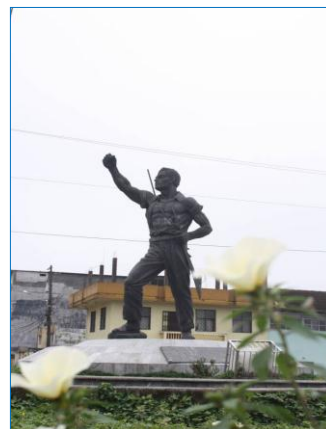


FOTO N° 13

Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

Para esta fecha se realizan actos culturales como, música y danzas folklóricas, festival de luces, presentación de artes plásticas y fotografías, caravanas culturales, educativas y artísticas.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## La Nacionalidad Tsáchila

Nombre étnico que define al grupo indio asentado en Santo Domingo, significa “la verdadera gente”. El territorio que ocupan los Tsáchilas es privilegiado, no sólo por la riqueza de esta etnia, sino también por los paisajes inusitados que se pueden encontrar.

De los orígenes y procedencia de la etnia Tsáchila se han emitido varios criterios, algunos historiadores los identifican como parte de los Yumbos, nominación que generalizaron los Jesuitas, mismos que fueron los primeros que evangelizaron a los aborígenes.



FOTO N° 14

Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

La etnia Tsáchila es el icono cultural más representativo de la ciudad de Santo Domingo, se asientan actualmente en siete comunidades: Poste, Peripa, Chuguilpe, Otongo Mapali, Los

Naranjos, Colorados del Búa, y Congoma, ubicados dentro del perímetro rural. Entre las principales expresiones de su cultura se destacan lo espiritual, la gastronomía, la naturaleza y mucho más.

Pese a la invasión mestiza que ha sufrido la nacionalidad, se puede percibir la lucha que mantiene esta raza por no desaparecer y ven en el turismo un camino para preservar la cultura. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Comuna Tsáchila Chiguilpe**

Se encuentra ubicada al suroeste de la ciudad, en la vía a Quevedo Km. 7, desde el centro de Santo Domingo toma aproximadamente 15 minutos en vehículo propio o en un taxi.

En este lugar nació el 4 de febrero de 1909, uno de los

Gobernadores Tsáchilas más importantes de la historia de Santo Domingo, Abraham Calazacón, considerado como un científico vegetalista y el mejor curandero naturista por leyenda, actividad misma que lo ejerció hasta los últimos días de su vida.

En la comuna se pueden observar viviendas con estructuras de cemento, mixtas (cemento y madera) y chozas hechas a base de pambil y paja toquilla. Los Tsáchilas realizan actividades de caza, pesca, diversificación en cuanto a producción, cultivos, shamanismo, además de incursionar en el turismo.

Uno de los atractivos importantes para conocer es “Wapilú”, su significado en español quiere decir “Poza Honda”, hace referencia al hermoso río que pasa por este sector. En este lugar se pueden realizar actividades deportivas, conocer muestras de la cultura Tsáchila, en cuanto a cacería, pesca y alimentación, se realizan talleres donde confeccionan el tunan y mampe tsampe vestimenta típica de la etnia. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

FOTO N° 15



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010



### **Comuna Tsáchila Colorados del Búa**

El ejercicio de la cultura y valores cívicos son la puerta de ingreso a la comuna.

Para llegar a la cuna cultural de los Tsáchilas se ingresa por la entrada a la Cooperativa de Vivienda Brisas del Colorado y luego de recorrer aproximadamente 20 km de vía asfaltada, encontramos la comunidad de Colorados del Búa



FOTO N° 16

Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

Poseen 75 has de bosque nativo distribuidas en tres zonas, de las cuales se pueden hacer caminatas observando un entorno natural que pocas veces tenemos la oportunidad de apreciar. Su fauna que se esfuerza por mantenerse hace admirar la generosa naturaleza que posee este sector.

La comuna se encuentra promovida por el grupo cultural Shino Pi Bolon, en las instalaciones del EcoMuseo Shinopi Tsáchila. Un lugar con el menor impacto paisajístico y ecológico que le harán pasar una experiencia diferente y placentera.

En este espacio vivirán una rutina única donde podrán hospedarse con una legítima familia Tsáchila, disfrutar de la armonía que se conjuga con lo natural, ser parte de rituales shamánicos, aprendizajes de saludos en idioma tsáfiqui, paseos por senderos ecológicos, realizar camping, observación de aves, deleitarse con música autóctona, danzas tradicionales, comida típica, entre otros.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Comuna Tsáchila El Poste**

Se encuentra ubicada en el sur occidente del centro urbano de Santo Domingo; partiendo del Km. 4 de la vía a Quevedo se debe recorrer 9 Km. hacia la comuna El Poste por una vía en regular estado. Llegar a la Comuna toma aproximadamente 40 minutos y



FOTO N° 17

Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

se recomienda ir en un vehículo 4x4 o a su vez se puede tomar una ranchera (chiva).

En el trayecto se observan las viviendas de los Tsáchila, separadas unas de otras por bosques y sembríos generalmente de palmito y plátano.

En la Comunidad El Poste existe la Asociación Shuyun Tsáchila, un grupo cultural que se creó con la finalidad de dar a conocer sus costumbres, tradiciones, conservar y proteger su reserva natural, mostrar su danza, música, artesanías y ceremonias shamánicas.

En la actualidad muchos jóvenes extranjeros (Voluntarios del Cuerpo de Paz de la ONU), están compartiendo por varios meses su espacio habitacional para conocer más de cerca la vida cotidiana de la etnia y saber las actividades que realizan en su comunidad

Cabe destacar que la etnia, se está organizando cada día de mejor manera para dar un buen servicio al visitante y lo más importante es rescatar su entorno de sabiduría ancestral. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Comuna Tsáchila Perípa**

La Comuna Perípa se encuentra en la vía Quevedo Km. 7, margen derecho, vía a Puerto Limón, posterior al recorrido de 2 Km. desde la entrada aproximadamente.

Un lugar sagrado donde antiguamente bautizaban a los Pone (Shamanes) denominándole Santuario (está en investigación), por la existencia de piedras esculpidas en formas humanas (mujer)

que representaría a las deidades en la que los nativos creían, incluso existen figuras de elefantes.

Una peculiaridad de la comuna es la “Aldea Colorada”, un amplio complejo turístico y cultural de 6 hectáreas que cuenta con un conjunto de viviendas similares a las que vivieron los primeros Tsáchila, además en el lugar podrá observar vías de acceso empedrada, parqueadero, senderos ecológicos, áreas para cultivos autóctonos y plantas medicinales,

**FOTO N° 18**



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

El propósito de la obra es rescatar y revalorizar las tradiciones y costumbres milenarias de la Nacionalidad Tsáchila, que constituye la identidad cultural de Santo Domingo, además de preservar 27 hectáreas de bosque primario que están junto al proyecto, en el cual podrán vivir un recorrido lleno de naturaleza y paisajes únicos.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Comuna Tsáchila Los Naranjos**

Para llegar a la comuna debe iniciar el recorrido desde la salida de Santo Domingo en el redondel con dirección a Chone a 26 Km. de distancia y 10 Km. más al oeste.

La zona está rodeada de un ambiente ecológico donde se puede escuchar a los pájaros cuyo canto se confunde con el viento que golpea las hojas de toquilla y plátano.



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

En la Comuna Los Naranjos, encontrará el Grupo Cultural Masara Mudu, conformada con objetivo de no dejar que el tiempo se lleve la riqueza ancestral que posee la nacionalidad. Quienes visitan el lugar pueden vivir una aventura sorprendente observando dinámicas y juegos tradicionales, shamanismo, recorridos por áreas naturales, demostración y explicación de vestimenta de una manera práctica además de disfrutar de un tradicional baile Tsáchila entre sus familiares o amigos.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Comuna Tsáchila Cóngoma**

Ubicada a 23 kilómetros de Santo Domingo, por el Km. 14 de la vía Quevedo, es posible ingresar a través de la vía carrozable en buen estado. A unos 12 Km. adentro en dirección a Puerto Limón.



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

Cóngoma posee un tesoro cultural desconocido con ecosistemas envidiables, diversidad inimaginable de pájaros que deleitan con sus dulces melodías al ritmo del sonar de los árboles y

río. Sus habitantes disfrutaban al caer la tarde de un refrescante baño en las aguas del río, en honor a él se denomina comuna del mismo nombre.

Los turistas nacionales y extranjeros podrán observar el “Walla” o “Casa Grande” que quiere decir: centro de difusión etnocultural de los Tsáchilas del Cóngoma; un potencial turístico que empieza a configurar.

Un museo en donde la imaginación se transporta a tiempos pasados al observar una cama de sus nativos; “Bangui” para guarapo, lugar que servía para depositar el mascado de yuca y el guarapo; esqueletos de animales que usualmente cazan; instrumentos que reposan como una práctica perenne.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Comuna Tsáchila Otongo - Mapalí**

Se encuentran ubicados en la vía a Quevedo Km. 7 margen derecho, posterior se recorre 16 Km. más para llegar a la comuna; otra opción para ingresar es por la pre parroquia Julio Moreno. Desde Santo Domingo para mantener contacto con esta comunidad; el transporte es escaso. Hombres y mujeres transitan diariamente en su estilo natural.

**FOTO N° 21**



**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

El potencial turístico de esta zona se basa en la cultura Tsáchila, aunque montañas cubiertas de bosque primario dan paso a la biodiversidad seduciendo de esta manera a los amantes del ecoturismo. La gran producción de cacao permite realizar recorridos por los sembríos dando paso a la práctica del agroturismo.

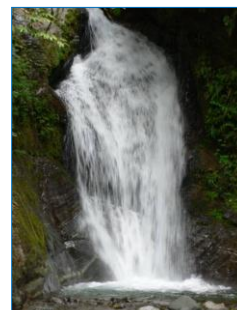
El pueblo de la comuna es considerado una de las comunas con más sabiduría médico vegetalista, El Shaman es un hombre místico y venerable su icono sobresale por los elementos naturales que utilizan.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## Principales Cascadas

### Las Cascadas del Río Damas

En un recorrido cerca de 8 Kilómetros, cerca de 30 minutos desde la Parroquia Rural San José de Alluriquín, se llega al ingreso de una propiedad privada. En el lugar se puede disfrutar de tres cascadas

FOTO N° 22



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

cada una con sus características propias a las que se acceden siguiendo un camino paralelo a las riveras del río Damas.

Es importante mencionar que no existe un camino trazado para ingresar a las mismas, en varios tramos se tiene dificultad por lo difícil del terreno un tanto escarpado, pero a los amantes de la aventura y naturaleza les resultará interesante y desafiante esta experiencia que se justifica por la belleza de los sitios. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### La Cascada en Valle Hermoso

La cascada de Valle Hermoso es considerado balneario natural. La Hostería "La Cascada" que se encuentra en el lugar, le permite hospedarse en las cercanías del atractivo así como también ofrece servicios de restaurante. Ésta cascada es uno de los mayores atractivos con que cuenta Santo Domingo, sus

FOTO N° 23



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

limpias y cristalinas aguas invitan al visitante a darse un relajante baño mientras disfruta de la naturaleza que lo rodea. Existe un bar construido frente a la cascada desde él, se puede disfrutar del paisaje natural de la zona; de igual forma se puede realizar rappel en la cascada a más de paseos en el bosque por senderos establecidos. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## **La Cascada del Diablo**

Está ubicada en el Recinto Unión del Toachi, vía a Palo Quemado 10 minutos del centro de la Parroquia Rural San José de Alluriquín.

Esta cascada cuenta con dos saltos impresionante de agua el grande de unos 15 metros y otro de 5 metros aproximadamente, se encuentra rodeada de una exótica fauna en donde con suerte se podar observar armadillos, sajinos o aves como loros, colibríes, carpinteros; en cuanto a fauna podrá observar una exuberante vegetación en donde se destaca la chonta, caucho, moral, matapalo, laurel entre otros.



**FOTO N° 24**

**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

En este espectacular atractivo los visitantes podrán realizar diversas actividades recreativas desde tomar impresionantes fotografías, tomar un baño con precaución en sus cristalinas aguas o practicar deportes extremos como el canyoning. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## **Parroquias Rurales**

### **San José de Alluriquín**

San José de Alluriquín se encuentra ubicado a 25 km. de Santo Domingo, en la vía Santo Domingo Alóag que atraviesa la población al margen izquierdo del río Pilatón.

Debido a su relieve en general es muy irregular pudiéndose encontrar una gran cantidad de riachuelos, saltos de aguas, colinas, quebradas, laderas y más formaciones naturales; posee vegetación natural arbórea húmeda con bosque alto localizado sobre la cordillera costanera y las estribaciones de la Cordillera de los Andes, todas estas particularidades hacen que esta parroquia goce de paisajes encantadores que son de gran atracción para que los visitantes realicen turismo de aventura y ecológico.

Otra de las características es que la parroquia es considerada como una de las más dulces de la provincia pues si la visita podrá seducirse con las deliciosas melcochas, maní, panela, alfeñiques a más de disfrutar del aguardiente de varios sabores como de coco, cacao, menta, chicle y fresa. Las visitas las puede realizar en la cascada del Río Damas o la Diabla en la que puede realizar canyoning, en el mismo lugar se encuentra el río Bado una poza en la que se puede practicar kayak, también se puede visitar el Complejo del Río Damas, el Balneario Bella Sirena, la Hostería Florida, el Complejo del Recinto Unión del Toachi.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Puerto Limón**

Su ubicación es a una altitud de 350 msnm. en el extremo sur occidente a 30 Km. de Santo Domingo, ingresando por el Km. 7 de la vía a Quevedo, margen derecho. Su clima es húmedo tropical, posee una topografía comparativamente plana en el área orientada hacia el noroeste y accidentada en el este y sur, conserva un relieve que presenta cimas planas y redondeadas asociadas con pequeñas gargantas y pendientes.

La parroquia se caracteriza por ser agrícola y ganadera cuenta con un ambiente natural que será del agrado de las personas que llegan hasta estas tierras. En sus límites podrán realizar las visitas a las Comunas Tsáchila, Perípa, El Poste, El Cóngoma y Los Naranjos, rodeadas de un entorno natural en cuanto a flora y fauna único, las comunas tienen capacidad para recibir a turistas locales, nacionales e internacionales; en su interior realizan demostración de su cultura, costumbres y tradicionales que serán de gran interés para el excursionista.

Además pueden visitar los balnearios que posee la parroquia como por ejemplo Guayacanes, San Camilo y en cuanto a hostería San Pancho, las cuales tendrán el agrado de recibirlos y prestar todos los servicios turísticos que éstos ostentan.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## **Luz de América**

Se encuentra localizado en la zona Suroccidente del centro poblado, en la vía a Quevedo Km. 24 a una altitud de 420 msnm. Su ubicación es a los lados de la carretera principal, sobre un terreno de topografía variable, ondulada y accidentada al extremo norte y sur, entre el río Pupite y varios esteros. Su clima es húmedo tropical, poseedor de un bosque húmedo tropical.

Su población se dedica al cultivo de plátano, papaya, cacao, limones, naranja, caña de azúcar, entre otros, por tal motivo si usted pasa sea en vehículo particular o no, podrá observar la venta y deleitarse del jugo o trocitos de caña de azúcar.

Lo principal de la producción agrícola se destina al comercio, utilizándose solo lo necesario para el autoconsumo. La ganadería constituye otra actividad de gran concurrencia para la economía local.

A lo largo de la vía se encuentran diversos restaurantes que ofrecen sus servicios y platos típicos como por ejemplo seco y caldo de gallina criolla, seco de guanta, seco de guatuso, arroz con chanco, carne guisada, arroz con menestra y pollo asado, etc.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

## **Valle Hermoso**

En el respaldo izquierdo de la vía Esmeraldas Km. 25, se encuentra Valle Hermoso, nombre asignado por su belleza natural y a la inspiración de un lojano, fundador de la Cooperativa de Producción Agropecuaria Valle Hermoso.

El clima y las características del suelo lo convierten en un territorio apto para la agricultura y ganadería.

Su puente y la torre de la iglesia se observa mucho antes de llegar a este sector dotado de un acogedor parque y de ríos enormes y peligrosos como el Blanco o el Cristal aptos para la práctica de deportes de aventura como el rafting, canotaje, regatas o kayak, existen zonas también de



aguas mansas en las que se puede nadar y pasar un momento familiar agradable, entre los establecimientos prestadores de servicios turísticos se destacan la Hostería La Cascada, Hostería Kashama, La Playita del Río Blanco, La Bocana, Cabañas Race Track, Hostería Valle Hermoso, Balneario Las Canoas. Cabañas del Valle. Lugares que poseen una naturaleza generosa llena de encanto y fascinación que le permitirán gozar de una emocionante experiencia.

Lo típico que puede saborear en la región sobresale el viche preparado con guaño o campeche (una variedad de pez de río) y la guanta.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **San Jacinto del Búa**

Se encuentra ubicado en el respaldo derecho de la Vía Chone, Km 9 entre el río Búa y el estero la Tola, el cual tiene gran interés para el ecoturismo, por la riqueza en cuanto a flora y fauna que existe en esta zona, sus grandes e impresionantes árboles como el laurel, el colorado, el manzano y el roble dan un ambiente natural y relajante.

Los sábados y domingos, el centro poblado es un centro de acopio intermedio, en el parque, desde temprano, se concentran vendedores a ofertar diferentes productos como por ejemplo ropa, electrodomésticos, utensilios para el hogar, etc. además el mismo puede tomar un descanso disfrutando del entorno vegetal junto a la Iglesia de la parroquia.

Entre los balnearios naturales destacados para visitar están las Cabañas del Descanso y las Cabañas del Tigre.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **El Esfuerzo**

Su ubicación es al respaldo izquierdo de la vía a Quevedo, entrada al Km. 19

El centro poblado cuenta con balnearios que aprovechan las aguas del río Baba que cruza la población en un marco de extraordinaria belleza natural ventajosa para una excursión ecológica y de aventura.

Se ha construido equipamiento que brinda facilidades al turista que acude en busca de descanso, sobre todo los fines de semana. Esta actividad dinamiza la economía de los pobladores que ofrece al visitante deliciosas muestras de comida nacional como la fritada, caldo y seco de gallina.

En el Esfuerzo puede visitar balnearios naturales como Santa Marianita, El Esfuerzo y Río Baba.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Santa María del Toachi**

Santa María del Toachi se encuentra ubicada al suroccidente de Santo Domingo a 71 Km. por la vía a Quevedo, por un camino de segundo orden que parte de la población de Patricia Pilar hacia el lado izquierdo.

La comunidad vive de la ganadería y la agricultura, especialmente de los cultivos de piña, arroz, y cacao. En el trayecto hacia la parroquia se puede observar ríos de aguas claras como el Toachi Grande que está rodeado de naturaleza propia de la campiña costeña.

Entre los lugares que puede realizar recreación está el Balnearios del río Damas, río Toachi del Bimbe, balneario Santa Rosa del Recinto San Francisco, Las Cascadas del Recinto Río Blanco, las Cascadas El Imán.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

### **Deportes extremos**

#### **Rafting y Kayak**

Santo Domingo de los Tsáchilas es privilegiado para navegar en balsa durante todo el año porque estamos rodeados de grandes ríos claros y caudalosos. Los ríos Toachi, Blanco, Baba, Meme, Mulaute, son propicios para realizar esta singular actividad, así también la naturaleza que poseemos nos permite disfrutar de un maravilloso panorama que podemos observar a través de una travesía en bote o kayak. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

FOTO N° 25



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

FOTO N° 26



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

## Cross country

El cross country es un deporte donde pruebas la velocidad, resistencia y capacidad de salto que puedes tener en una bicicleta, esta actividad se puede realizar en varias localidades de la región como por ejemplo en el Prado Vía a Chone Km. 10; a través de esta experiencia podrás explorar la naturaleza por los maravillosos senderos extremos de nuestra geografía. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

FOTO N° 27



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

## Canyoning y rappelling

El canyoning es un deporte de aventura que lo puedes realizar en la Cascadas del Diablo ubicada en la Parroquia Rural San José de Alluriquín; el objetivo es ir con el equipo adecuado, superando cambios en el descenso de la cascada, o en una pared o montaña en el caso del rappelling por una cuerda colgante. Santo Domingo por su entorno único se presta para la práctica de este deporte, por tal motivo siente, vive, explora y descubre nuestra región, llena de encanto y atractivos turístico singulares.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

FOTO N° 28



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

FOTO N° 29



Fuente: Unidad Técnica de Turismo  
Municipio de Santo Domingo 2010

### Diversión y entretenimiento

La diversión nocturna no tiene comparación en Santo Domingo encontrarás a lo largo de la Av. Quito y el Anillo Vial variados bares, discotecas, y karaokes a los que se puede asistir para disfrutar de las noches y vivir experiencias que los alejen de las rutinas.(Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

Tabla N° 23

#### Principales Establecimientos de Entretenimiento

Nombre del Establecimiento	Categoría	Dirección
Bar Vértigo	Segunda	Av. Quito y Pallatanga
Bar Old West	Segunda	Río Zamora y Anillo vial
Bar Lobos	Segunda	Av. Quito Km 1 Parque de la Juventud
Bar Zona Rosa	Tercera	Av. Tsafiqui y Río Toachi
Dúe 2 Bar	Tercera	Av. Quito y Naranjos
Bar Place	Tercera	Av. Abraham Calazacón y Río Onzole
Casa del Ritmo de los Tsáchilas	Tercera	Av. Quito junto a Grandes lideres
Blanco y Negro Discoteca	Tercera	Av. Quito y Abraham Calazacón
SelecKaraok D' Lalos	Tercera	Calle Guayaquil y Río Mulaute

Fuente: Unidad Técnica de Turismo Municipio de Santo Domingo 2010

Elaborado: La Autora

### Alojamientos de primera

Además de la belleza sublime, la ciudad cuenta con infraestructura turística de primer nivel: hoteles, hostales balnearios naturales, complejos recreativos y restaurantes que ofrecen variedad al turismo ecológico, de aventura y de negocios, con una atención distinguida y excepcional. (Gobierno Municipal de Santo Domingo, 2010)

**Tabla N° 24**

#### **Principales Establecimientos de Alojamiento**

<b>Nombre del Establecimiento</b>	<b>Categoría</b>	<b>Plazas</b>	<b>Dirección</b>
Hostal La Siesta	Segunda	4 habitaciones simples 2 dobles 2 triples 4 matrimoniales	Av. Quito y Pallatanga
Hotel Zaracay	Primera	5 habitaciones simples 53 dobles 2 triples	Av. Quito frente al recinto ferial
Gran Hotel Santo Domingo	Primera	12 habitaciones simples 19 dobles 4 triples 5 suits	Calle Río Toachi y Galapagos
Hotel Tropical Inn	Primera	22 habitaciones simples 9 dobles 6 triples	Km 2 vía Quito
Hotel del Toachi	Primera	52 habitaciones	Av. Quito Km 11/2 y Yamboya
Hotel del Pacifico	Primera	38 habitaciones	29 de Mayo 510 Ibarra y Latacunga

**Fuente:** Unidad Técnica de Turismo Municipio de Santo Domingo 2010

**Elaborado:** La Autora

### 1.7.3. Transporte

Santo Domingo cuenta con varias cooperativas de transporte urbano, inter-parroquial e inter-provincial. A más de eso existen las cooperativas de taxis de las cuales 25 son legalizadas, las mismas que suman 1200 unidades de taxis. También se pueden observar una cantidad desconocida de taxis ejecutivos que aún no están legalizados.

**Tabla N° 25**  
**Principales Transportes de Santo Domingo**

<b>Transporte Interprovinciales</b>
Santo Domingo
Zaracay
<b>Transporte Interparroquiales</b>
Alluriquín
San Jacinto del Búa
Ruta 23
Reina de las Mercedes

**Fuente:** Terminal Terrestre Sto. Dgo. Terminal Interparroquial 2010

**Elaborado:** La Autora

**Tabla N° 26**  
**Distancias de Santo Domingo**

<b>Distancias de Sto. Dgo.</b>		<b>Precios pasajes</b>
Quito	133Km	\$2.50
Guayaquil	287Km	\$5.00
Esmeraldas	185Km	\$3.50
Quevedo	100Km	\$2.50
Quinindé	55Km	\$1.50
El Carmen	35Km	\$1.00
Parroquia Alluriquín	25Km	\$0.50
Parroquia El Esfuerzo	25Km	\$0.75
Parroquia Puerto Limón	30Km	\$0.50
Parroquia Luz de América	24Km	\$0.50
Parroquia Valle Hermoso	25Km	\$0.50
Parroquia San Jacinto B	31Km	\$1.00
Parroquia Santa María T	71Km	\$1.50

**Fuente:** Terminal Terrestre Sto. Dgo. Terminal Interparroquial 2010

**Elaborado:** La Autora

Cabe mencionar que las más representativas cooperativas de transporte urbano son Río Toachi, Ejecutrans, Trans. Tsáchila, Transporte Rumiñahui, que recorren la urbe y el valor del pasaje es de 0.25 centavos.

## CAPÍTULO II

### 2. GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DE SANTO DOMINGO

#### 2.1. Historia de la gastronomía del cantón

La gastronomía en Santo Domingo de los Tsáchilas es generosa llena de gracia y alquimia, nace precisamente en esa mezcla poblacional que ha sido cobijada por esta productiva tierra; Tsáchilas, Lojanos, Manabitas, Colombianos, Esmeraldeños, Quiteños, Carchenses, Bolivarenses y de varios rincones más de nuestro país, que cada uno y a su tiempo ha contribuido con su conocimiento y costumbre para enaltecer la gastronomía local como su nuevo lugar de residencia.

La diversa gastronomía del cantón se enriquece con la presencia de la cultura Tsáchila, etnia que a pesar del paso del tiempo aún conservan algunas de sus costumbres gastronómicas. El *Malum* (mayones) estos gusanos que se los encuentran en el tallo de la palma, se los consume fritos, asados o crudos, el *Watsapaká* (pandado o ayampaco) pescado boca chico envuelto en hoja de bijao y asado, el *wemalá* (chicha de chonta duro y maduro) el chonta duro es una fruta que crece en la palma del mismo nombre y la chicha se consigue por intermedio de la fermentación de la pulpa de este fruto silvestre, lo que es considerado como un poderoso energizante y la (anóila) famosa *bala* que no es otra cosa que plátano verde cocinado y amasado de consistencia muy delicada que frecuentemente es acompañado de maní. (Ministerio de Cultura del Ecuador, 2009)

#### 2.2. Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón.

Según el padre Juan de Velasco, en el año 980 los Caras conquistan al Reino de Quito, entran por el río Esmeraldas y en el transcurso de 200 años se apoderan de la región del Noroccidente de la actual provincia de Pichincha, Puerto Quito, en la unión de los ríos Silanchi, Toachi, Blanco y Caoní, y las poblaciones que hoy se conocen con el nombre de Bolaniguas, Cocaniguas, Tambillo, Gualea, Nanegal, Mindo y Nono.

Los Caras se fusionan con los Quitus y en períodos largos se van conformando y distinguiendo diferentes familias de las cuales es descendiente la rama de los Colorados.

Los Yumbos de Angamarca.- Zona ubicada al Sur Occidente de Latacunga provincia de Cotopaxi. “Angamarca, la vieja fue una ciudad aborigen pre-incásica habitada por los yumbos colorados que abarcaría 13.000 metros cuadrados de construcción de la que han quedado muros de contención, calles y vías cubiertas de vegetación, se conoce también que sus habitantes fundían oro, bronce, la técnica del templeado a golpe de metales demuestra que era una civilización avanzada en la metalurgia”(Velasteguí, 1989)

La gastronomía de los Yumbos Tsáchilas o Colorados en esta etapa estaba basada en la recolección de los frutos silvestres que recogían de los árboles, la pesca se realizaba con lanzas o batanes que son encerrados de palos y ramas que encierran a los pescados y camarones y la caza de animales salvajes o aves a su vez se realizaban con trampas llamadas armadijos, según datos proporcionados por Leónidas Calazacón miembro de la etnia Tsáchila, su alimentación no incluía la sal para condimentar los alimentos.

Los Tsáchilas no se establecían en ningún lugar en particular, ya que una vez agotado su fuente alimenticia, se movilizaban a otro sitio donde se podían proveer de alimentos para subsistir, es decir se iban adentrando en la selva.

### **2.3. Gastronomía de la colonia asociada al cantón**

Los cronistas: Carranza, Contero, Parra, Cabello, Balboa que tratan de la conquista del territorio de Occidente del Reino de Quito, simplemente enumeran los asentamientos de los yumbos colorados, entre ellos: Bolaniguas, Cocaniguas, Cansacoto, Angamarca, entre otros en base a cual los historiadores aseguran que los yumbos colorados no fueron conquistados por los españoles a causa del terreno accidentado, del tupido bosque con infinidad de serpientes venenosas y por el clima muy ardiente, algo muy similar a lo ocurrido con los Incas.(Velasteguí, 1989)



En 1660, la población de los Yumbos colorados fue gravemente afectada por la masiva erupción del volcán Pichincha, y el cacique Calazacón pide ser excusado del pago de tributos por ese año debido a la destrucción de comidas y frutas inundadas por ceniza.

En 1750 el total de habitantes de los 36 pueblos aborígenes llegaba a 30.000. A esto hay que añadir que la zona más poblada de los colorados fue la denominada por los geógrafos “Cordillera transversal de Piruasí, San Tadeo”, larguísimo transversal hacia el occidente, que va desde las faldas del volcán Pichincha hacia las costas de Esmeraldas en una extensión de 80 Km.

En 1776 y 1780 se introducen las reformas borbónicas y se empadrona a la población. Los yumbos colorados pagaban sus tributos en especies, pues eran grandes abastecedores de cera para las iglesias, la obtenían de la miel de abeja, así como algodón y pescado.

En esta época para la alimentación cultivaban la tierra, sembrando plátano, yuca, maíz además se proveían de la carne de los animales silvestres que cazaban como el venado, guatusa, guanta, armadillos. La carne la secaban al humo, luego la envolvían en hojas de bijao para enterrarla en un hoyo en la tierra y conservarla por varios días. Los alimentos se ingerían sin sal. Su principal alimento era el plátano, la manera más común hasta la actualidad, no ha cambiado, es el anó ila plátano molido conocido también como bala, el pescado era fundamental en su dieta que lo consumían asado. (Velasquí, 1989)

Cabe anotar además que por ese tiempo (1745) en esta región ya se consideraba como un *tambo*, lugar de descanso de los comerciantes mestizos que transportaban productos entre costa y sierra a lomo de mula, y que con toda seguridad algunos de ellos ya se fueron asentando en lugares aledaños a las comunidades aborígenes dando lugar a la colonización de lo que hoy es el cantón Santo Domingo.(Velasquí, 1989)

#### **2.4. Gastronomía de la república asociada al cantón**

La presencia Tsáchila se fue reduciendo a las cabeceras de los ríos Pupusá, Taguasa, Perípa, Chiguilpe y Baba. Decidieron permanecer allí, alejados de todos los centros poblados que comenzaban a emerger debido a la compulsiva colonización.

Los etnógrafos que han trabajado en el tema afirman que los antepasados más recientes de los actuales Tsáchilas (derivación que tomaron de los yumbos o colorados) vivieron en el sitio denominado Cocanigua, ubicado a unos 70 kilómetros de Quito, a orillas del río del mismo nombre.

Narraciones orales de los Tsáchilas afirman que cuando este grupo vino a la zona ya existían en lo que hoy es Santo Domingo otros asentamientos colorados.

Hay evidencias, según la investigadora Piedad de Costales, que Cocaniguas era el centro mayor de los otros pueblos Yumbos colorados. El vocablo cocanigua significa "Matriz del Pueblo", "Símbolo del Achiote" o "Semilla de fuego". Según datos históricos, Cocaniguas comprende las bellas planicies ubicadas entre los ríos Mulaute y Cocaniguas, a unos 800 y 1.200 metros de altura sobre el nivel del mar.

Se asegura la existencia de vestigios arqueológicos estratégicamente fortificados que rivalizarían con los de Cochasquí. En el río Mulaute (nor- oriente de Santo Domingo) se han recogido símbolos de calendario solares tallados en piedra así como efigies y utensilios de cerámica en grandes cantidades (Velasquí, 1989).

Todos los estudios realizados coinciden en señalar que los Tsáchilas huyeron de allí para evitar el exterminio de la tribu debido a una epidemia de viruela, se adentraron más hacia la montaña, al sur-occidente de Pichincha, dispersándose en el territorio que hoy ocupan en la zona de Santo Domingo. (Velasquí, 1989)

En 1861 gran parte de la región donde habitaban los colorados se incorpora a la división política de la República. "El 29 de mayo de 1861 se crea la parroquia rural de Santo Domingo como una más de las cuarenta y siete del cantón Quito". Ya a partir de 1950 la apertura de las vías y los movimientos migratorios que se daban hacia Santo Domingo provoca una gran reducción de su territorio.

Se niegan así a dejarse absorber por la cultura mestiza y se adentran en la selva para marginarse voluntariamente por décadas. Los nuevos colonos comenzaron a despojar a la comunidad Tsáchila de sus tierras, pese a que eran de su propiedad, según la Ley de Comunas dictada en 1937.

El territorio de la etnia que rebasaba los 20.000 kilómetros cuadrados se redujo en menos de dos décadas a 10 kilómetros cuadrados. Para el año 1978, el indígena colorado se había sujetado a lo que le reconoció la Ley de Comunas, y más tarde a lo que le dio el Instituto de Reforma Agraria y Colonización, a través de las adjudicaciones de 10.001 hectáreas en diferentes lugares de lo que había sido su extenso territorio. De no haberse dado esas entregas, todo el territorio colorado se habría perdido.

El promedio mínimo entregado a cada familia fue de 5 hectáreas, según los datos del Instituto Ecuatoriano de Antropología.

Se afirma que ese gran pueblo, está en riesgo de desaparecer definitivamente. Así lo ratifican los etnógrafos Costales con esta sentencia: "Los maltratados rezagos de los pueblos Caras o Yumbos (Chachis en Esmeraldas y Tsáchilas o colorados en Santo Domingo) se han convertido en pequeñas poblaciones con escasa esperanza de vida y crecimiento. Los que fueran una nación poderosa han quedado arrinconados en un pequeño refugio y su cultura va desapareciendo paulatinamente". (Velasteguí, 1989)

En la gastronomía Tsáchila se aprecia: El pandado era un plato cotidiano que consistía en uno o dos pescados boca chico y una bala de plátano (anó ila), colocados en una hoja de bijao (bacuhua). Ataban este envoltorio con un bejuquillo delgado y lo sujetaban en el asador. Si no contaban con una parrilla, hincaban un palo en el suelo en donde colocaban el envoltorio con una ligera inclinación hacia las brasas del fogón y lo dejaban cocinar al vapor a fuego lento.

El ayampaco es un plato semejante al anterior con la diferencia de que no lleva plátano; también se somete a cocción a vapor, el ayampaco se prepara con un solo pescado grande. (Velasteguí, 1989)

La bala de plátano, el plátano cocido se tritura en la lerunza, tabla rectangular que sustituye a la piedra de moler con el leruntsa tede que es una especie de rodillo de madera.

El chonta duro es una fruta silvestre que proviene del árbol del mismo nombre. Su carne es de color tomate, tiene abundante comida harinosa, esta se consumía desde mucho tiempo atrás hasta la actualidad.

Cuchú malá consiste en la chicha fermentada a base de yuca, además utilizan esta bebida en las ceremonias y fiestas actualmente.

Lucupí es la sopa de Plátano verde.

Piyu – bibú consiste en moler el plátano con choclo, una vez molido, lo mezclan y lo cocinan, finalmente sirven en las hojas del choclo o del plátano.

Jugo de Caña se trituran los tallos de caña en el trapiche, que es un instrumento primitivo, una vez triturado la caña se obtiene el zumo que se lo deja en fermentación para obtener el guarapo.

Malun Ninpuga Este plato es preparado a base de gusanos “mayones” asados, que crecen en la palma real lo acompañan con limón y maduro asado.(Ministerio de Cultura del Ecuador, 2009)

El alimento preferido ha sido la carne de caza: guatusas, venados y pavas de monte, son las comunes, cuando los hombres retornaban de la cacería traían las carnes ahumadas y en las casa las envolvían en hojas de plátano o bijao y las conservan junto al humo hasta por dos semanas. Los trozos de esta carne calentados al rescoldo son el plato predilecto. Además otras comidas como: wili pitaka (pescado ahumado), bonkoro pitaka (ave silvestre asada), lúnku tumpi (carne de ave ahumada), lum malá (colada de plátano maduro).

Cabe mencionar que esta comida en la actualidad aún elaboran y consumen, pero únicamente en las comunas de los Tsáchilas.

Los Tsáchilas comían dos veces al día: por la mañana, al irse a sus faenas y al anochecer, cuando regresaban de su trabajo. En este tiempo intermedio se servían un mate o calabaza de colada hecha de plátano maduro.(Costales, 1999).

En cuanto a la gastronomía de los colonizadores, estaba basada según las tradiciones de donde provenían, ya que llegaban de varias provincias, por ejemplo los que provenían de Manabí elaboraban y consumían caldo de gallina, seco de gallina criolla, pan de yuca, corviques, etc., así mismo los provenientes de Loja se alimentaban con el repe, la cecina etc. Y así con todos. Cuando llegaron todos venían con sus recetas y se alimentaban con la comida de sus provincias de origen, con el tiempo y la confianza que fue surgiendo, fueron compartiendo sus conocimientos, se arriesgaban a probar nuevas formulas. Todos contribuyeron a la olla grande de Santo Domingo. (Ministerio de Cultura del Ecuador, 2009)

Y es esencialmente así como la comida y su preparación son sin duda rituales en cada cultura.

## **2.5. Gastronomía actual del cantón.**

Una variada y deliciosa cultura gastronómica se observa en Santo Domingo, por ser una zona donde conviven ciudadanos de todo el Ecuador que han llegado a trabajar por la tierra Tsáchila y hacer como suya esta ciudad tan prospera.

La comida típica que podemos encontrar es el resultado de una exquisita tradición culinaria, en la que se mezclan sustancias y costumbres de la localidad y de varios rincones del país.

Por tal motivo se puede disfrutar de exquisitos platos como por ejemplo un rico seco de guanta, gallina criolla, tilapia frita, banderas, guatita, fritada, arroz con menestra y carne asada, caldo de bolas de verde, cazuela de camarones, ceviche mixto, o a su vez saborear un pescado asado acompañado de plátano cocinado, comida típica de la nacionalidad Tsáchila.

¿Que se come en Santo Domingo de los Tsáchilas? La respuesta unánime es “de todo” desde patacón de verde hasta repe lojano pasando por tortillas, banderas, ceviches, fritada, hornado, muchines de yuca, biche de pescado, seco de guanta, entre otros. La gastronomía es un distintivo cultural que da cuenta de quienes somos, qué y cómo nos gusta comer, la formula culinaria santodomingueña surge como mezcla de las costumbres alimenticias de las provincias y lugares de origen de todas las poblaciones que se asientan en Santo Domingo. Ese contexto de diversidad poblacional ha dado lugar a un amplio abanico de posibilidades gastronómicas y una riqueza cultural casi infinita en lo culinario, de ahí que se puede decir orgullosamente que Santo Domingo de los Tsáchilas tiene tantos platos típicos como provincias tiene el Ecuador.

Se suman a la diversidad gastronómica las innovaciones que se han originado a través de las nuevas combinaciones y/o formas de preparación de ciertos alimentos como ocurre en el caso de las tamitas (humitas envueltas en hojas de verde).

La diversidad gastronómica de Santo Domingo de los Tsáchilas se acrecienta con la presencia de la nacionalidad Tsáchila, etnia que a pesar del tiempo aún conserva sus tradiciones, como vestimenta, idioma y alimentación. Algunas de sus comidas son: Malum (Mayones): los mayones son gusanos que se desarrollan en el tallo de la palma, aparecen cuando la hembra del mayón (mariposa) deposita sus huevos que irán creciendo con el tiempo hasta convertirse en gusanos del tamaño de la mitad de la palma de la mano. Se considera que los mayones tienen propiedades curativas cuando se presentan enfermedades respiratorias. Los mayones se consumen asados, fritos o crudos.

Watsapaká (pandado o ayampaco): pescado boca chico envuelto en hoja de bijao y asado.

Awe malá (chicha de chontaduro y maduro): el chontaduro es un fruto silvestre que crece en la palma del mismo nombre. Por su composición nutricional ésta bebida es considerada como energizante. (Ministerio de Cultura del Ecuador, 2009)

El plátano ha sido y continua siendo su principal fuente de alimentación con este preparan comidas propias que caracterizan a su cultura por ejemplo: La anó ila (Bala) que se preparación de plátano verde cocinado y amasado sobre una tabla llamada leruntsa con el lerusatede, una especie de rodillo de madera. Lucupí es la sopa preparada con el plátano verde rallado, Lun malá es la colada del plátano maduro bebida muy apreciada. El plátano verde rallado, hecho masa se condimenta con un pedazo de pescado en el interior de la bala, envuelto en hoja del mismo plátano y puesto al fuego, llamado entonces watsa tamali o watsa paká (tamal).

El piyó bibú se prepara mezclando el plátano con choclo molido. El choclo se usa también en la preparación del pakó, moliendo el choclo cocido después de haber dejado por 3 días tapado con hoja de bijao y de guaba de aquí se obtiene una masa que se deja fermentar en hoja de bijao por un día más, luego se mezcla con agua, panela y se sirve frío

La yuca se la cocina sola o en sopas, también de ella se hace la chicha fermentada conocida como cuchú malá, esta chicha se toma en fiestas ceremoniales. Se continua usando el maní desde muy lejanas épocas mezclándolo con plátano asado o cocido. La caña de azúcar, ya sea cruda o en guarapo, el café como bebida diaria, el chocolate tomado de igual manera, como también el zapallo, chontaduro, camote, papa china y la col de monte.

La carne de venados, saínos, guatusas, pavos, guanganas, pescados como la guaña, boca chico, además de caracoles.

En la actualidad los Tsáchilas han aumentado en su dieta consumiendo productos de todo el país como son; las hortalizas, verduras, harinas y granos.

Chiachano consiste en la tilapia envuelta en hojas recogidas y servido con maduro y limón.(Muela, s.f.)

Los miembros de la Cultura Tsáchilas consumen y brindan a los turistas todos estos platos únicamente en sus comunas. En los restaurantes de la Ciudad lamentablemente no se los encuentra



## CAPÍTULO III

### 3. DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

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

El cantón Santo Domingo posee una variada y sobre todo deliciosa cultura gastronómica, ya que es una zona donde conviven ciudadanos de todo el Ecuador.

La gastronomía que se encuentra en este lugar es el resultado de una exquisita tradición culinaria, en la cual se mezclan sustancias y costumbres de la localidad así como también de varios rincones del país.

Es así que en esta ciudad se encuentran platos como el caldo de gallina criolla, el seco de guanta, tilapia frita, guatita, fritada, etc. En las comunas Tsáchilas encontramos los gusanos mayones, la bala y el awe malá los mismos que se lo ha venido consumiendo desde tiempos ancestrales.

#### 3.2. Platos/Bebidas/Postres tradicionales

Tabla N° 27

#### PREGUNTA N°1

#### Comidas propias de este sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	5	1,18%
	Asados	Carne asada	55	12,94%
		Parrillada	11	2,59%
		Pollo asado	6	1,41%
		Carne a la plancha	5	1,18%
	Cocidos	Guatita	12	2,82%
		Fritada	12	2,82%
		Encebollado	6	1,41%
	Secos	Seco de gallina criolla	50	11,76%
		Seco de guanta	26	6,11%

	Aves, Carnes y Mariscos	Bisté de carne	13	3,06%
		Seco de pollo	11	2,59%
		Tilapia frita	24	5,65%
		Pescado Frito	20	4,71%
		Pescado apanado	9	2,12%
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	47	11,06%
		Caldo de bolas	8	1,88%
	Sopas	Biche de pescado	11	2,59%
Entradas	Entradas Calientes	Bastones de yuca	7	1,65%
Entremeses	Envueltos	Tamitas	13	3,06%
	Frituras	Carne frita	13	3,06%
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	33	7,76%
		Cebiche de palmito	10	2,35%
		Anó ıla o Bala	7	1,65%
		Watsa paká o Ayampaco	6	1,41%
		Pincho de mayón	5	1,18%
<b>TOTAL</b>			458	100%

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

**Tabla N° 28**

**Donde recomienda consumir la comida propia del sector**

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	5 Esquinas	11	2,97%
Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	81	21,89%
	Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	10	2,70%
	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	8	2,16%
	Agachaditos Parque de la Madre	8	2,16%
Avenidas, Calles y Vías	Calle Tulcán y 29 de Mayo	7	1,89%
	Vía Quito km 26	7	1,89%
Comedores	Comedor Albita	10	2,70%
	Parada de Bus Alluriquín	6	1,62%
Complejos	Complejo Primavera	8	2,16%
Comunas	Comuna Colorados del Búa	15	4,05%
	Comuna Perípa	12	3,24%
	Comuna Chiguilpe	11	2,97%
Restaurantes	Restaurante Divina la	40	10,81%

	Cocina		
	Restaurante Pájaro Rojo	20	5,40%
	Parrilladas Che Luis	19	5,13%
	El Bocado	18	4,86%
	Restaurante la tablita	17	4,59%
	Restaurante La Lojanita	8	2,16%
	Restaurante Finca	8	2,16%
	Restaurante Santa Rosa	6	1,62%
	Restaurante Puerto	6	1,62%
	Restaurante Oasis	5	1,35%
	Restaurante La Sirenita	5	1,35%
Marisquerías	Marisquería El Padrino	24	6,48%
<b>TOTAL</b>		<b>370</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

La tabla N°28 muestra los lugares que la gente recomienda visitar para saborear las comidas propias de Santo Domingo, entre estos los mercados, agachaditos, asaderos, avenidas, calles, vías, cubicherías, centros turísticos, comedores, complejos, comunas, restaurantes, marisquerías, jugerías, y en casa de ciertas personas.

**Tabla N° 29**

**Quién las prepara mejor la comida propia del sector**

<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Beatriz Basurto	80	22,73%
Narcisa Ayala	42	11,93%
Fabio Estacio	24	6,82%
Melva Gutiérrez	19	5,40%
Álvaro Caballero	18	5,11%
Luis Torrico Fotti	17	4,83%
Olilia Burgos	12	3,41%
Mariana Carrión	11	3,13%
Leónidas Calazacón	11	3,13%
Albita Moreira	10	2,84%
Julia Aguavil	9	2,56%
Sra. Molina Sara	8	2,27%
Carmen Loor	8	2,27%
Dolores Calazacón	8	2,27%
Jesenia Tobar	8	2,27%
Gloria Loor	8	2,27%
Asociación Alluriquín	7	1,99%
Alejandra Cusme	7	1,99%
Dolores Cagua	6	1,70%
Judith Aguavil	6	1,70%

Marlón Marquéz Ontaneda	6	1,70%
Restaurante Finca	6	1,70%
Rosa Rodríguez	6	1,70%
Cindy Vásquez Zambrano	5	1,42%
Deiron López	5	1,42%
Luis Paredes Domínguez	5	1,42%
<b>TOTAL</b>	352	100%

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

La tabla N° 29 contiene los nombres de las personas que mejor preparan los platos propios del cantón, según el resultado de las encuestas.

**Tabla N° 30**

**Cuadro resumen de variables**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Asados	Carne asada	Restaurantes	Parrilladas Che Luis	Luis Torrico Fotti
		Parrillada			
		Carne a la plancha		Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
		Pollo a la plancha			
		Carne apanada			
	Cocidos	Fritada	Agachaditos	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	Sra. Molina Sara
		Guatita	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
	Secos	Seco de gallina criolla	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Basurto
		Seco de guanta	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
		Bisté de carne		El Bocadito	Olilia Burgos
		Seco de pollo			
	Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita	Complejos	Complejo Primavera	Luis Paredes Domínguez
			Restaurantes	Restaurante La Sirenita	Deiron López

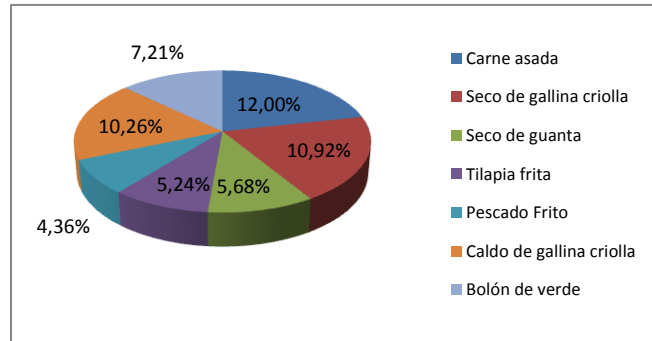
		Pescado Frito		Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez
		Pescado apanado			
		Bandera			
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Basurto
		Caldo de bolas	Restaurantes	Restaurante la tablita	Álvaro Caballero
	Sopas	Biche de pescado	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
Bebidas	Bebidas Dulces	Batido de guineo	Juguerías	Rico Yogurt	María Fernanda Parraga
		Jugo de naranja			
		Jugo de caña	Comunas	Comuna el Poste	Dolores Calazacón
Entremeses	Envueltos	Tamitas	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
	Frituras	Carne frita	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Basurto
		Patacones			
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Basurto
		Cebiche de palmito			
		Anó ıla o Bala	Comunas	Comuna Colorados del Búa	Benita Aguavil
		Watsa paká o Ayampaco		Comuna Perípa	Leónidas Calazacón
		Piyu bibú			
		awe malá o chicha de chonta			
		Chilin bibú			
		Pakó			
		Pincho de mayón			
		Melcochas		Avenidas, Calles y Vías	Vía Quito km 26
Manichos					

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

## GRÁFICO N° 9

### % Mayores de comidas propias del sector



**Fuente:** Encuestas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

En gráfico N° 9 se aprecia las comidas propias de mayor consumo estas son: Carne asada, Seco de gallina criolla, Caldo de gallina criolla, Bolón de verde, Seco de guanta, Tilapia frita y Pescado frito.

La materia prima para la elaboración de estos platos es de fácil accesibilidad, en cuanto a la carne de res y cerdos se los adquiere fácilmente ya que el cantón y la región en sí son grades productores de ganado, en el cantón Santo Domingo se comercializa gran cantidad del mismo los días de feria, son martes y jueves. El abasto de carne y sus derivados en el sector no decae.

En cuanto a la crianza de gallina criolla también es abundante en el sector rural del cantón y ellos comercializan tanto en la parte rural y urbano, los platos derivados de la gallina son muy apreciados por las personas.

El pescado también tiene su mercado en Santo Domingo, por estar cerca de las costas y la accesibilidad a este producto no tiene mayor dificultad. En el mercado de la 17 de diciembre se adquiere cualquier calidad ya sea al por menor o mayor de este ingrediente.

En las montañas de este cantón aún existen las guantas, los campesinos cazan estos animales y comercializan su carne que es muy apreciada. De las parroquias rurales como Santa María del

Toachi, Valle Hermoso, El Esfuerzo entre otras sacan al mercado la carne de guanta, la cual la comercializan directamente en los comedores y restaurantes para que la preparen.

Santo Domingo es productor de verde, especialmente en la vía Quevedo, la parroquia Puerto Limón, la parroquia Luz de América y en la vía Chone aquí tenemos la parroquia de San Jacinto del Búa, cercana a esta el cantón Carmen que también produce y comercializa verde en Santo Domingo, de ahí que es de fácil accesibilidad a este ingrediente y nunca falta en la mesa de los santodomingueños.

**Tabla N° 31**

**PREGUNTA N° 2**

**Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	5	1,27%
	Asados	Carne asada	52	13,20%
		Parrillada	11	2,79%
		Pollo asado	6	1,52%
		Carne a la plancha	5	1,26%
	Cocidos	Guatita	11	2,79%
		Fritada	11	2,79%
		Encebollado	5	1,27%
	Secos	Seco de gallina criolla	49	12,43%
		Seco de guanta	20	5,08%
		Bisté de carne	12	3,05%
		Seco de pollo	10	2,54%
	Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita	24	6,09%
Pescado Frito		17	4,31%	
Pescado apanado		9	2,21%	
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	44	11,17%
		Caldo de bolas	7	1,78%
	Sopas	Biche de pescado	11	2,79%
Entradas	Entradas Calientes	Bastones de yuca	7	1,78%
Entremeses	Envueltos	Tamitas	12	3,05%
	Frituras	Carne frita	12	3,05%
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	27	6,85%
		Cebiche de palmito	10	2,54%
		Anó ıla o Bala	6	1,52%

		Watsa paká o Ayampaco	6	1,52%
		Pincho de mayón	5	1,27%
<b>TOTAL</b>			394	100%

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

**Tabla N° 32**

**Donde recomienda consumir la comida que se prepara en época de fiesta en el sector**

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	5 Esquinas	7	1,96 %
Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	78	21,85%
	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	8	2,24%
	Agachaditos Parque de la Madre	8	2,24%
	Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	7	1,96%
Avenidas, Calles y Vías	Calle Tulcán y 29 de Mayo	7	1,96%
	Vía Quito km 26	7	1,96%
Comedores	Comedor Albita	8	2,24%
	Parada de Bus Alluriquín	6	1,68%
Complejos	Complejo Primavera	8	2,24%
	La Gran Pirámide	5	1,40%
Comunas	Comuna Perúpa	11	3,08%
	Comuna Colorados del Búa	11	3,08%
	Comuna Chiguilpe	11	3,08%
Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	40	11,20%
	Restaurante Pájaro Rojo	19	5,32%
	Parrilladas Che Luis	19	5,32%
	Restaurante la tablita	16	4,48%
	El Bocado	12	3,36%
	Restaurante La Lojanita	8	2,24%
	Restaurante Finca	8	2,24%
	Mini Terminal	8	2,24%
	Restaurante Santa Rosa	6	1,68%
	Restaurante Oasis	5	1,40%
Restaurante La Sirenita	5	1,40%	
Personas	En casa de Rosario Bricio	5	1,40%
Marisquerías	Marisquería El Padrino	24	6,72%
<b>TOTAL</b>		357	100%

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora



El lugar más recomendado para consumir los platos en épocas de fiesta es en los Agachaditos de la Quito cerca del Círculo de los continentes. Según encuestas realizadas en Santo Domingo.

**Tabla N° 33**

**Quién la prepara mejor la comida en época de fiesta**

<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Beatriz Bazurto	76	23,10%
Narcisca Ayala	42	12,77%
Fabio Estacio	24	7,29%
Melva Gutiérrez	18	5,47%
Luis Torrico Fotti	17	5,17%
Álvaro Caballero	16	4,86%
Julia Aguavil	11	3,34%
Mariana Carrión	11	3,34%
Leónidas Calazacón	10	3,04%
Albita Moreira	8	2,43%
Sra. Molina Sara	8	2,43%
Dolores Calazacón	8	2,43%
Gloria Loor	8	2,43%
Olilia Burgos	7	2,13%
Carmen Loor	7	2,13%
Asociación Alluriquín	7	2,13%
Alejandra Cuzme	7	2,13%
Benita Aguavil	6	1,82%
Dolores Cagua	6	1,82%
Marlón Marquéz Ontaneda	6	1,82%
Restaurante Finca	6	1,82%
Cindy Vásquez Zambrano	5	1,52%
Deiron López	5	1,52%
Luis Paredes Domínguez	5	1,52%
Jesenia Tobar	5	1,52%
<b>TOTAL</b>	<b>329</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

La persona más representativa en la tabla N°33, es la Sra. Beatriz Bazurto con el 23.10%, por ende es la persona que mejor prepara los platos en época de fiesta en el sector. Con el porcentaje más bajo 1.52% es Jesenia Tobar.

**Tabla N° 34**

**Cuadro resumen de variables**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos Principales	Estofados	Estofado de carne	Restaurantes	Restaurante Oasis	Clemencia Cely
		Asados		Carne asada	Parrilladas Che Luis
	Parrillada			Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
	Carne a la plancha				Mercados
	Cocidos	Pollo asado	Marisquerías	Marisquería El Padrino	
		Guatita		Agachaditos	Agachaditos de la Vía Quito Km 25
		Encebollado	Restaurantes		Restaurante Divina la Cocina
	Secos	Fritada		Complejos	El Bocado
		Seco de gallina criolla	Complejo Primavera		Luis Paredes Domínguez
		Seco de guanta	Restaurantes	Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez
		Bisté de carne		Restaurante la tablita	Álvaro Caballero
	Aves, Carnes y Mariscos	Seco de pollo	Restaurantes	Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez
		Tilapia frita		Restaurante la tablita	Álvaro Caballero
		Pescado Frito	Agachaditos	Agachaditos de la Vía Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto
Pescado apanado	Marisquerías	Marisquería El Padrino		Fabio Estacio	
Caldos y Sopas		Caldos	Caldo de bolas	Agachaditos	Agachaditos de la Vía Quito cerca del Circulo de los Continentes
	Caldo de gallina criolla		Marisquerías		Marisquería El Padrino
Sopas	Sopas	Biche de pescado		Juguerías	Rico Yogurt
		Jugo de naranja	Comunas		Comuna el Poste
Entradas	Entradas Calientes	Jugo de caña		Avenidas, Calles y Vías	Av. Tsáchila y 29 de Mayo
		Bastones de yuca			

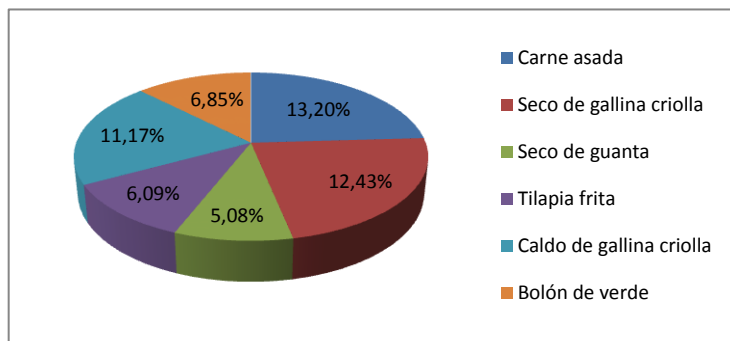
	Envueltos	Tamitas	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala	
	Frituras	Patacones		Mini Terminal	María Guamán	
		Corvique		Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez	
		Camarones apanados		Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto
		Carne frita			Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	Comunas	Comuna Colorados del Búa	Lida Sandal	
		Cebiche de palmito		Comuna Perípa	Leónidas Calazacón	
		Anó ıla o Bala	Avenidas, Calles y Vías	Vía Quito Km 26	Asociación Alluriquín	
		Watsa paká o Ayampaco				
		Pincho de mayón				
		Melcochas				

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

### GRÁFICO N° 10

% Mayores de comidas que se preparan en época de fiesta del sector



Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

Los platos más representativos en épocas de fiesta en el canto Santo Domingo son: Carne asada, Seco de gallina criolla, Caldo de gallina criolla, Bolón de verde, Tilapia frita y Seco de guanta.

Los ingredientes para estos platos son propios del sector y muy apreciados. Estos platos se da también por la variedad de personas que habitan en Santo Domingo, en el sector se encuentran de todas las provincias del país, por lo tanto ellos siguen manteniendo su cultura gastronómica de su lugar de origen. Es decir la gente que viene de la región Costa están más relacionados con las comidas derivadas del verde, pescados, mariscos y maní, en el lugar donde residen siguen manteniendo sus costumbres ellos preparan patacones, corviques, bolones de verde, molido, chifles, verde asado, entre otros, con estos acompañan el plato principal.

De mismo modo la gente que proviene de la sierra siguen manteniendo sus tradiciones gastronómicas encontramos en la mesa de estas personas platos derivados de granos que naturalmente se dan en esta región, el hornado otro plato propio de la sierra, el mote, el locro de papa, el repe y muchas más.

Las humas de mayón no son frecuentes para el consumo de los comensales ya que su elaboración es propia en las comunas de los Tsáchilas.

La cocina, la comida y su preparación son sin duda rituales en cada cultura, en todo territorio, para toda población. El aroma, el sabor y presentación de los alimentos reviven recuerdos, evocan emociones y despiertan nuestros sentidos.

En Santo Domingo el revivir de los recuerdos está directamente relacionado con regresar, aunque sea imaginariamente a la provincia de origen, a un tiempo y espacio distintos al Santo Domingo que hoy se habita y se construye una nueva vida.

Las emociones y sensaciones afloran cuando se tiene la oportunidad de ver, oler o probar algunas de los platos que más se consumen en el cantón. Estas son algunas reacciones de las personas de otras provincias que habitan en Santo Domingo:

- Recuerdo mi casa, la familia

- Siento el calor del hogar
- Los viajes y las vacaciones
- Me regresa a mi Guayaquil querido con mi familia amada
- El olor y el buen sabor de los mejores momentos de mi vida
- Las salidas con mis amigos

### 3.3. Platos/Bebidas/Postres Actuales

**Tabla N° 35**

**PREGUNTA N° 3**

**Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos Principales	Asados	Carne asada	50	18,32%
		Parrillada	5	1,74%
		Pollo asado	5	1,74%
	Cocidos	Guatita	10	3,47%
		Fritada	9	3,13%
		Encebollado	6	2,08%
	Secos	Seco de gallina criolla	41	14,24%
		Bisté de carne	11	3,82%
		Seco de pollo	10	3,47%
	Aves, Carnes y Mariscos	Pescado Frito	17	5,90%
Tilapia frita		12	4,17%	
Pescado apanado		8	2,78%	
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	37	12,85%
		Caldo de bolas	6	2,08%
	Sopas	Biche de pescado	10	3,47%
Entremeses	Frituras	Carne frita	12	4,17%
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	27	9,38%
		Anó ıla o Bala	7	2,43%
		Watsa paká o		
		Ayampaco	5	1,74%
<b>TOTAL</b>			288	100%

**Fuente:** Encuestas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

**Tabla N° 36**

**Donde recomienda consumir los platos de mayor frecuencia del sector**

<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mercados	5 Esquinas	10	4,35%
Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	63	27,39%
	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	8	3,48%
	Agachaditos Parque de la Madre	8	3,48%
Avenidas, Calles y Vías	Calle Tulcán y 29 de Mayo	6	2,61%
Comedores	Comedor Albita	7	3,04%
	Parada de Bus Alluriquín	5	2,17%
Comunas	Comuna Chiguilpe	9	3,91%
	Comuna Perípa	8	3,48%
	Comuna Colorados del Búa	5	2,17%
Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	20	8,70%
	Parrilladas Che Luis	16	6,96%
	Restaurante Pájaro Rojo	14	6,09%
	Restaurante la tablita	14	6,09%
	El Bocadoito	9	3,91%
	Restaurante Finca	7	3,04%
Marisquerías	Marisquería El Padrino	21	9,13%
<b>TOTAL</b>		<b>230</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

El lugar más recomendado con el 27.39% en el cantón es en los Agachaditos de la Quito cerca del Círculo de los continente, 2.17% recomienda consumir en el restaurante ubicado en la parada de buses de Alluriquín este representa la más baja frecuencia de recomendación.

**Tabla N° 37**

**Quién prepara mejor los platos de mayor frecuencia del sector**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Beatriz Bazurto	61	28,37%
Fabio Estacio	21	9,77%
Narcisa Ayala	20	9,30%
Luis Torrico Fotti	14	6,51%
Álvaro Caballero	14	6,51%
Melva Gutiérrez	13	6,05%
Julia Aguavil	8	3,72%
Sra. Molina Sara	8	3,72%
Jesenia Tobar	8	3,72%
Albita Moreira	7	3,26%
Asociación Alluriquín	7	3,26%
Leónidas Calazacón	7	3,26%
Gloria Loor	6	2,79%
Alejandra Cuzme	6	2,79%
Olilia Burgos	5	2,33%
Dolores Cagua	5	2,33%
Restaurante Finca	5	2,33%
<b>TOTAL</b>	215	100%

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

28.37% representa a la Sra. Beatriz Bazurto, según las encuestas es quién mejor prepara los platos en el sector.

**Tabla N° 38**

**Cuadro resumen de variables**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos Principales	Asados	Parrillada	Restaurantes	Parrilladas Che Luis	Luis Torrico Fotti
		Pollo asado	Mercados	5 Esquinas	Jesenia Tobar
		Carne asada	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto
	Cocidos	Guatita	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
		Encebollado			

		Fritada		Agachaditos de la Vía Quito Km 25	Sra. Molina Sara
	Secos	Seco de gallina criolla	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazarro
		Bisté de carne	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
		Seco de pollo		El Bocado	Carmen Loor
	Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita	Complejos	Complejo Primavera	Luis Paredes Domínguez
		Pescado Frito	Restaurantes	Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez
		Pescado apanado			
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazarro
		Caldo de bolas	Restaurantes	Restaurante La Tablita	Álvaro Caballero
	Sopas	Biche de pescado	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
Bebidas	Bebidas Dulces	Jugo de caña	Comunas	Comuna Perípa	Leónidas Calazacón
Entradas	Entradas Calientes	Tamitas	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
	Frituras	Carne frita	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazarro
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicional es	Bolón de verde		Agachaditos de la Quito serca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazarro
		Anó ıla o Bala		Comuna Colorados del Búa	Benita Aguavil
	Watsa paká o Ayampaco	Comunas	Comuna Chiguilpe	Julia Aguavil	

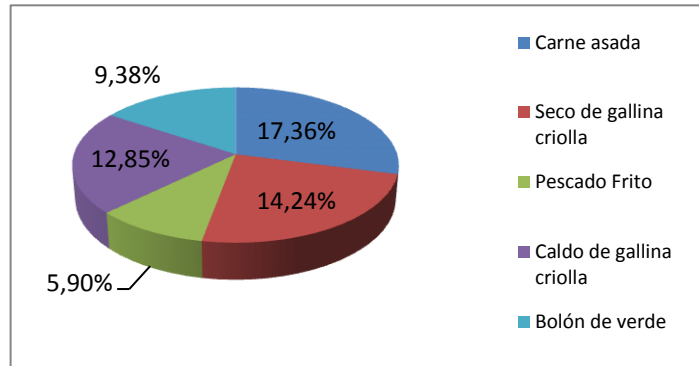
**Fuente:** Encuestas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora



## GRÁFICO N° 11

**% Mayores comidas que se elaboran con mayor frecuencia en Santo Domingo**



**Fuente:** Encuestas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

Este gráfico demuestra las comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector son: Carne asada, Seco de gallina criolla, Caldo de gallina criolla, Bolón de verde y Pescado frito.

Los ingredientes para estos platos se producen en el cantón Santo Domingo, por lo tanto son de fácil adquisición por ser productos de la región.

En el mercado Unión y Progreso y en el mercado 17 de diciembre de Santo Domingo se encuentran estos ingredientes a precios accesibles.

## Tabla N° 39

### PREGUNTA N° 4

**Comidas más demandadas por los visitantes del sector.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos Principales	Asados	Carne asada	48	18,32%
		Parrillada	7	2,67%
	Cocidos	Fritada	10	3,82%
		Guatita	9	3,44%
		Encebollado	5	1,91%
	Secos	Seco de gallina criolla	46	17,56%
		Seco de pollo	9	3,44%
		Bisté de carne	8	3,05%

		Seco de guanta	5	1,91%
	Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita	15	5,73%
		Pescado Frito	13	4,96%
		Pescado apanado	6	2,29%
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	41	15,65%
	Sopas	Biche de pescado	8	3,05%
Entremeses	Frituras	Carne frita	5	1,91%
Típicas y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	22	8,40%
		Watsa paká o Ayampaco	5	1,91%
<b>TOTAL</b>			262	100%

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

**Tabla N° 40**

**Donde recomienda consumir los platos más demandados por los visitantes del sector**

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	5 Esquinas	6	2,82%
Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	60	28,17%
	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	8	3,76%
	Agachaditos Parque de la Madre	7	3,29%
Avenidas, Calles y Vías	Calle Tulcán y 29 de Mayo	6	2,82%
	Vía Quito Km 26	5	2,35%
Comedores	Parada de Bus Alluriquín	5	2,35%
Comunas	Comuna Perípa	6	2,82%
	Comuna Colorados del Búa	5	2,35%
	Comuna Chiguilpe	5	2,35%
Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	22	10,33%
	Parrilladas Che Luis	17	7,98%
	Restaurante Pájaro Rojo	11	5,16%
	Restaurante la tablita	11	5,16%
	El Bocado	9	4,23%
	Restaurante Finca	6	2,82%
Restaurante Santa Rosa	5	2,35%	
Marisquerías	Marisquería El Padrino	19	8,92%
<b>TOTAL</b>		213	100%

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

El lugar de más recomendado para consumir las comidas más demandadas por los visitantes al cantón es Agachaditos de la Quito cerca del circulo de los continentes con un 28.17%.

**Tabla N° 41**

**Quién prepara mejor las comidas más demandadas por los visitantes**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Beatriz Bazurto	58	29,59%
Narcisa Ayala	22	11,22%
Fabio Estacio	19	9,69%
Luis Torrico Fotti	15	7,65%
Álvaro Caballero	11	5,61%
Melva Gutiérrez	11	5,61%
Sra. Molina Sara	8	4,08%
Gloria Loor	7	3,57%
Mariana Carrión	7	3,57%
Alejandra Cuzme	6	3,06%
Leónidas Calazacón	6	3,06%
Olilia Burgos	6	3,06%
Asociación Alluriquín	5	2,55%
Carmen Loor	5	2,55%
Marlón Marqués Ontaneda	5	2,55%
Dolores Cagua	5	2,55%
<b>TOTAL</b>	<b>196</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

Beatriz Bazurto con 29.59% es quien prepara mejor las comidas más demandadas por los visitantes del cantón según personas encuestadas, demuestra la tabla 41.

**Tabla N° 42**

**Cuadro resumen de variables**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos Principales	Asados	Carne asada	Restaurantes	Parrilladas Che Luis	Luis Torrico Fotti
		Parrillada			
	Cocidos	Fritada	Agachaditos	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	Sra. Molina Sara
		Guatita	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
		Encebollado			
	Secos	Seco de pollo	Restaurantes	El Bocadoito	Carmen Loor
Seco de gallina criolla		Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto	

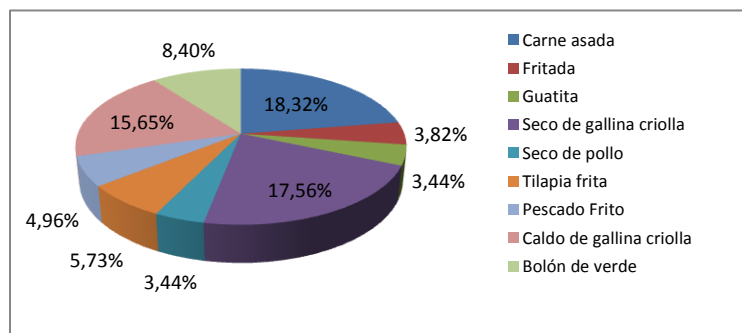
		Seco de guanta		Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	Agachaditos del Redondel del Indio Colorado
	Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita	Complejos	Complejo Primavera	Luis Paredes Domínguez
		Pescado Frito	Restaurantes	Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez
		Pescado apanado			
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazarro
	Sopas	Biche de pescado	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
Bebidas	Bebidas Dulces	Jugo de caña	Comunas	Comuna Perípa	Leónidas Calazacón
Entremeses	Envueltos	Tamitas	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
	Frituras	Carne frita	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazarro
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazarro
		Watsa paka o Ayampaco	Comunas	Comuna Chiguilpe	Julia Aguavil

Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

## GRÁFICO N° 12

% mayores comidas más demandadas por los visitantes del sector



Fuente: Encuestas de Investigación 2011

Elaborado: La Autora

Las comidas más demandadas por los visitantes del sector son: Carne asada, Seco de gallina criolla, Caldo de gallina criolla, Bolón de verde, Fritada, guatita, tilapia frita y pescado frito que demuestra el gráfico N° 12.

La carne de res, la gallina criolla y el verde son productos propios de la zona por lo tanto es de fácil adquisición y a un precio accesible. Estas comidas se consumen a diario por personas locales como también por los visitantes.

Las personas que regresan a Santo Domingo no pueden dejar de saborear el caldo de gallina criolla o un bolón de verde, comenta Braulio Dávila (Policía) nacido en este cantón, pero por su profesión trabaja en la provincia del Guayas, cuando existe la posibilidad de volver tengo que saborear lo propio de mi cantón agregó.

**Tabla N° 43**

**PREGUNTA N° 5.**

**Comidas típicas/tradicionales/ancestrales de Santo Domingo, que existían hace años y que han cambiado su preparación.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
Platos principales	Estofados	Estofado de guaña	1	Antes la freían a la guaña, pero ahora ya no.	1
		Estofado de pescado	1	Antes se realizaba con cebolla y sal.	1
		Estofado de viejita	1	Antes se realizaba con cebolla y sal.	1
	Asados	Pescado asado	2	Antes se lo elaboraba asado ahora lo fríen.	1
				Antes no se utilizaba sal.	1
	Cocidos	Guatita	1	No se la consume sola, ahora va acompañada con cebiche.	1

	Secos	Seco de guanta	11	Anteriormente no se agregaba muchos condimentos a la preparación.	8	
				Antes se lo consumían con verde o yuca.	3	
		Seco de gallina criolla	1	Antes no le agregaban muchos condimentos.	1	
		Seco de guaña	1	Antes la freían a la guaña, pero ahora ya no se la fríe para prepararla.	1	
	Aves, Carnes y Mariscos	Cebiche	1	Anteriormente solo se le agregaba tomate licuado.	1	
		Pescado frito	1	Anteriormente solo se aliñaba con ajo, comino y pimienta sin harina.		
		Tilapia Frita	1	Actualmente se utiliza otra clase de pez.	1	
	Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	19	En la actualidad se utilizan muchos condimentos.	9
					Antes se agregaba menos ingredientes y se cocinaba en olla de barro y ahora se cocina en olla de presión.	7
Antes se cocinaba con leña y carbón y no con muchos condimentos.					1	
Antes se agregaba yuca o verde, arvejititas y arroz.					1	
Antes no le sacaban la piel de la gallina.					1	
Aguado de gallina			1	Se agregan más condimentos como maggy.	1	
sopas		Sancocho de carne	3	Antes se aliñaba con sal y ajo.	1	
		Sopa de Brócoli	1	Antes el brócoli se no se lo licuaba	1	
		Sopa de pollo	1	Agregan bolitas de verde rallado.		

Bebidas	Bebidas Dulces	Jugo de granadilla	2	Antes se realizaba éste jugo con panela.	1
Entremeses	Envueltos	Humitas	6	Antes se elaboraban en hojas de choclo y se llamaban humitas. Se llaman tamitas.	1
				Antes se envolvían en hoja de choclo.	1
				Antes se las realizaba solo de sal.	1
				Antes se ponía el mayón en medio de la masa.	1
				Envolvían en hojas de choclo ahora las envuelven en hojas de plátano.	2
	Frituras	Empanadas de harina	1	La masa viene preparada en forma de disco.	1
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Watsa paká o Ayampaco	9	Anteriormente no le agregaban sal.	1
				Se lo preparaba el pescado solo aliñado con sal, envuelto en hoja de bijao y se lo ponía a asar.	1
				Se utilizaba pescado de agua dulce como viejita.	1
				Se utilizaba pescado de río y no se agregaba aliños.	1
				Solo se utilizaba pescado de río, ahora se utiliza tilapia.	5
		Hornado de guanta	8	Antes se realizaba con leña y en olla de barro.	8
		Anó ıla o Bala	3	Antes no se le agregaba sal.	3
		Ayampaco de tilapia	1	Cambiaron la tilapia y antes no ponían cebolla ni tomate.	1
		Ayampaco de viejita	1	Se realizaba con pescado viejita, ahora con cualquier otro pez.	1
		Lun malá o Chicha de maduro	1	Anteriormente se preparaba la chicha solo con el maduro, sin azúcar y se lo disolvía el maduro de forma	1

				manual con un palito llamado molinillo.	
		Awe malá o Chicha de Chontaduro	1	Se endulzaba con miel de panela.	1
<b>TOTAL</b>			80		75

**Fuente:** Encuestas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

Se puede apreciar que las comidas que han tenido cambios en la forma de prepararse de mayor incidencia son: el caldo de gallina criolla, el seco de guanta, el watsa paká o ayampaco, el hornado de guanta y las humitas, las otras han variado pero no en mayor porcentaje.

El cambio más marcado se aprecia en el caldo de gallina criolla de la tabla N° 43, las personas encuestadas mencionaron que anteriormente no se usaban muchos condimentos para aliñar el caldo, por lo tanto era más natural y nutritivo, en la actualidad se utiliza condimentos como el maggy, ají no moto, sabora, ranchero y otros más que alteran el sabor natural de la gallina y por ser condimentos, no naturales hace que sea menos nutritivo el caldo. Otro cambio que ha sufrido este plato es que antes se cocinaba con leña y carbón y no con muchos condimentos, este proceso hacía que su sabor sea diferente y más agradable al gusto de los comensales.

El seco de guanta ha tenido un cambio también en relación a los condimentos utilizados para la elaboración de este plato, ya que anteriormente no se preparaba con muchos condimentos y era más natural, en la actualidad se lo sirve con arroz, la diferencia es que antes se lo acompañaba con yuca o verde.

El watsa paká o ayampaco es la comida de los Tsáchilas también ha tenido cambios como por ejemplo en la antigüedad no le agregaban sal al pescado, después de un tiempo cuando adoptaron las costumbres de los mestizos solo le agregaban sal al pescado y se lo envolvía en una hoja de bijao para asarlo, actualmente se aliña el pescado además de la sal con ajo y cebolla, costumbre acogida de la cultura mestiza.

El hornado de guanta antes se lo realizaba en olla de barro y en una cocina de leña, lo cual marcaba la diferencia en el sabor, actualmente lo hacen en ollas de aluminio y en cocina a gas.



El cambio que han tenido las humitas es que algunas personas las preparan en hojas de plátano y cambia el nombre por tamitas, también se las hacía solo de sal en la actualidad existen también de dulce.

El cambio en la forma de preparación de los platos ha variado por las costumbres de las diferentes personas que existen en el cantón ya que en éste habitan de diferentes rincones del país, por lo tanto se han ido mezclando las formas de preparar e ingredientes de diferentes regiones y es así como va cambiando. En la nacionalidad Tsáchila el mestizaje va avanzando cada vez más, por esta razón las costumbres tienden a cambiar poco a poco, ya que se dejan influenciar por la cultura mestiza.

**Tabla N° 44**  
**Clasificación de las comidas**

<b>TIPO DE COMIDA</b>	<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>
<b>TÍPICAS</b>	Estofado de guaña
	Estofado de pescado
	Estofado de viejita
	Pescado asado
	Seco de guanta
	Seco de gallina criolla
	Seco de guaña
	Pescado frito
	Caldo de gallina criolla
	Aguado de gallina
	Sancocho de carne
	Sopa de pollo
	Jugo de granadilla
	Humitas
	Hornado de guanta
<b>TRADICIONALES</b>	Guatita
	Cebiche
	Tilapia Frita
	Sopa de Brócoli
	Empanadas de harina
<b>ANCESTRALES</b>	Watsa paká o Ayampaco
	Anó ıla o Bala asada
	Ayampaco de tilapia
	Ayampaco de viejita

	Lun malá o Chicha de maduro
	Awe malá o Chicha de Chontaduro
	Anó ıla o Bala

**Fuente:** Encuestas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

La tabla N° 44 muestra la clasificación de los platos, los mismos que se clasifican en comidas típicas, tradicionales y ancestrales.

**Típico:** Un plato se denomina típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector. Ejemplo seco de guaña.

**Tradicional:** Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector. Ejemplo la el cebiche.

**Ancestral:** Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector. Ejemplo la Anó ıla o bala.(Diccionario Manual de la Lengua Española , 2007)

### Tabla N° 45

#### PREGUNTA N°6.

**Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el sector.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA
Platos principales	Secos	Seco de guatusa	2	Elsa Perrazo	1
				Rosario Bricio	1
Postres	Dulces	Dulce de papaya	6	Leonor Narváez	3
				Zoila Bueno	2
				NSC	1
	Pastelería Criolla	Torta de frutepan	1	Mercedes Atán	1
Caldos y Sopas	Sopas	Sango de verde con camarón	2	Narcisa Ayala	2
		Sango de zapallo	1	Teresa Castro	1

		Sopa de arroz de cebada	1	Rosa Rodríguez	1
		Sopa de bolas de harina de maíz	1	NSC	1
		Sopa de harina de trigo	1	Luz Vargas	1
		Sopa de queso	1	María Saltos	1
		sopa de polvo de arvejas	1	Rosa Rodríguez	1
Coladas y Potajes	Coladas	Colada de chonta	3	Paztoriza Castro	3
		Colada de plátano	2	Mercedes Atán	2
Entremeses	Envueltos		3	Ángela Chávez	2
		Bollos		Denni Velásquez	1
	Frituras	Tortilla de frutepan	7	Mercedes Atán	6
				Rosita Castro	1
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bollo de guanta	12	Rosario Bricio	10
				Yoli Tuarez	2
		Hornado de armadillo	8	María Castro	2
				Mercedes Atán	4
				Rosita Castro	2
		Camote asado	6	María Castro	3
				Renelmo Dávila	3
		Hornado de guatusa	2	Rosario Bricio	1
				Rosita Castro	1
		Cuopituca	2	Leónidas Calazacón	1
				Dolores Calazacón	1
		Chiguiles	1	Gloria Monar	1
		Chicha de maíz	1	Rosa Mejía	1
		Carne ahumada	1	Elsa Perrazo	1
El frutepan	1	Elsa Perrazo	1		
Ensalada de Zapallo	1	Magaly Dávila	1		
Fritada de saíno	1	Julia Aguavil	1		
Pescado asado	1	Beatriz Basurto	1		
<b>TOTAL</b>			68		68

**Fuente:** Encuestas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

En la tabla N° 45 se aprecia las comidas que ya no se elaboran en el cantón entre ellas son el bollo de guanta este plato ya no se elabora porque cada vez hay menos guantas en el sector, los habitantes destruyen los lugares donde habita la especie por medio de la deforestación y poco a

poco va desapareciendo por la caza indiscriminada que existe y la no conservación de la especie. El hornado de armadillo es otro de los platos que ya no se los elabora por la extinción de la especie. La tortilla de frutepan es una comida que en la actualidad no se la elabora el motivo es que las personas han dejado de consumirla, hoy en día las nuevas generaciones no conocen de este producto alimenticio, además el ingrediente base es escaso y solo se lo adquiere en el campo. El dulce de papaya, no se lo elabora porque el ingrediente base se lo utiliza para la elaboración de otros derivados como jugos, postres, etc. Por el desconocimiento de la forma de preparación de dicho dulce.

Apreciamos que estos platos ya no se los elabora por el bajo consumo de la población y por lo escaso de los productos para la elaboración de los mismos.

**Tabla N° 46**

**PREGUNTA N°7.**

**Comidas nuevas que se preparan en el sector.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	
Platos principales	Secos	Seco de pollo	3	Pollo	Mercado Unión y Progreso Comedores locales	
		Bisté de carne	1	Carne de res	Comuna Perípa	
	Estofados	Estofado de ubre	3	Ubre de vaca	Mercado Unión y Progreso Mercado Municipal	
		Estofado de pollo	1	Pollo	Mercado Unión y Progreso	
		Carne estofada	1	Carne de res	Mercado Unión y Progreso	
	Aves, Carnes, Mariscos	Cerdo con vegetales	Cerdo	4	Cerdo	Mercado Municipal Restaurante La Terraza
						Enrollado de pechuga
		Chanfaina	2	Menudo de cerdo	Mercado Unión y Progreso Camal municipal	
		Cebiche de camarón	2	Camarones	La 17 de Diciembre	
		Apanado de chancho	1	Carne de chancho	Mercado Unión y Progreso	
		Camarones al jengibre	1	Camarones	Mercado 17 de Diciembre	
		Camarones	1	Camarones	La 17 de Diciembre	

		apanados				
		Pescado apanado	1	Pescado	Calle Cuenca	
		Pollo apanado	1	Pollo	Mercado Unión y Progreso	
		Pollo asado	1	Pollo	Mercado Municipal	
		Pollo en salsa de champiñones	1	Pollo	Mercado Unión y Progreso	
		Pollo frito	1	Pollo	Mercado Municipal	
		Carne punzada	1	Carne de res o cerdo	Mercado Unión y Progreso	
	Asados	Dorado al limón	4	Filete de Dorado	Súper Tía Supermaxi Mercado 17 de Diciembre	
		Carne asada	1	Carne de res	Mercado Unión y Progreso	
	Horneados	Pollo horneado	5	Pollo	Mercado Unión y Progreso Pollos Gus Supermaxi	
		Arroces	Arroz con concha	2	Arroz	La 17 de Diciembre Calle Cuenca y 29 de Mayo
			Arroz colorado	1	Arroz	Calle 15 de Agosto
	Moro de lenteja		1	Lenteja	Mercado Unión y Progreso	
Postres	Pastelería Criolla	Torta de Naranja	1	Naranja	Diana García	
Bebidas	Dulces	Batidos de yogurt	1	Yogurt	Calle Juan Benigno Vela	
Caldos y Sopas	Caldos	Aguado de menudencia	3	Menudencia de pollo	Mercado Unión y Progreso	
	sopas	Sopa de camarón	1	camarón	La 17 de Diciembre	
		Sopa de pollo	1	Pollo	Comuna Chiguilpe	
Entremeses	Frituras	Deditos de tilapia	3	Tilapia	La Sirenita Santa Rosa Marisquería Portugal	
		Empanadas de harina	1	Harina de trigo	Calle Pichincha	
	Tortillas	Totilla de malanga	3	Malanga	Km 7 Vía Quevedo	
		Totilla de mote con chorizo	2	mote	Mercado Unión y Progreso	
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Pincho de ubre de res	7	Ubre de res	Mercado Unión y Progreso Mini terminal	
		Pinchos	6	carne	Calle 15 de Agosto Mercado Unión y Progreso	
		Malanga frita	4	Malanga	Km 7 vía Quevedo	

		Choclo asado	4	Choclo	Mercado Unión y Progreso Mercado Municipal		
		Cebiche de palmito	3	Palmito	Restaurante Mesón del Valle Carpa Don Pingüino Mercado Unión y Progreso		
		Choclo con queso	3	Choclo	Calle 15 de Agosto Mercado Unión y Progreso Mercado Municipal		
		Choclo mix	3	Choclo	Mercado Unión y Progreso Mercado Municipal		
		Chorizo asado	3	Chorizo	Restaurante La Tablita		
		Emborrajado de patitas de cerdo	2	patas de cerdo	Bajos del hotel Europa Pronaca		
		Pinchos de alitas	2	Alitas de pollo	Mercado Unión y Progreso		
		Cebiche de pollo	1	Pollo	Marilyn Zurita		
		Chochos	1	Chochos	Mercado Unión y Progreso		
		Ensalada de col	1	Col	Mercado Unión y Progreso		
		Ensalada de gallina	1	Gallina	Mini Terminal		
		Huevos de codorniz	1	Huevo de codorniz	Av. 3 de Julio y calle Ambato		
		Maduro asado	1	Maduro	Vía Quito		
		Tamitas	1	Choclo	Mercado Unión y Progreso		
		Ubre asada	1	Ubre de vaca	Mercado Unión y Progreso		
		Otros de ingreso moderno	Comida rápida	Arepas colombianas	4	Harina de maíz	Calle 29 de Mayo y Latacunga Mercado Municipal
				Hamburguesas	3	Pan	Supermaxi
Pizza	3			Harina	Che' Farina		
Arepas	2			Harina de maíz	Mercado Unión y Progreso Calle 29 de Mayo y Latacunga		
Hamburguesa de camarón	1			Camarón	Calle Cuenca y 29 de Mayo		
Papi pollo	1			Papa	Mercado Unión y Progreso		
Salchipapa	1			Papa	Mercado Unión y Progreso		
Sanduche de pollo	1			pan	Supermaxi		
Comida extranjera	Chaulafan		14	Mariscos	Calle Cuenca y Mercado Unión y Progreso Chifa Tay Happy Mercado 17 de Diciembre Mercado Municipal		

	Pollo a la Italiana	4	Pollo	Mercado Municipal Supermaxi
	Mousse de palmito	3	Palmito	Mercado Municipal
	Carne Llanera	3	Carne de res o chanco	Mercado Municipal Km 5 Vía Quito
	Paella	2	Mariscos	Restaurante La Tablita
	Ensalada Rusa	1	Mayonesa	Diana García
	Fricasé de gallina	1	Gallina	Restaurante Divina la cocina
	Lasaña	1	Carne	Restaurante La Cocina de Consuelo

**Fuente:** Encuestas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

La tabla N° 46 muestra las comidas nuevas que tiene el sector entre ellas el chaulafan, pinchos, pollo horneado, dorado al limón entre muchos más. La presencia de estos platos es por la abundante afluencia de personas de otras ciudades como también de otros países, por tal motivo se han introducido una variedad de platos nuevos.

El chaulafan es un plato que se lo elabora exclusivamente en las chifas y viene de la cultura oriental, propiamente de los chinos, en el cantón Santo Domingo existen varios lugares de comida china ya que hay gran cantidad de personas provenientes de ese país.

Los pinchos son comidas nuevas que se elaboran en Santo Domingo, ya que anteriormente mencionan la personas de mayor edad no existía esa clase de comida en el sector, con la llegada de personas de otros lugares también traen consigo las costumbres y cultura gastronómica que se mezcla con lo local. Esta comida es muy demandada por las personas del sector.

El pollo hornado, existen locales que se dedican a la elaboración solo de este plato para satisfacer la alta demanda que al igual que la anterior comida, comenta una persona de edad que antes en Santo Domingo no se encontraba este tipo de comidas, con el pasar de tiempo todo va cambiando menciona.

**Tabla N° 47**  
**PREGUNTA N°8.**

**Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.**

<b>NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Chanco	Típicos y Tradicionales	Tradicionales	chicharrón	6	0,48%
		Asados	Hornado	17	1,37%
	Platos principales	Asados	Chuleta asada	6	0,48%
		Cocidos	Fritada	20	1,61%
Carne de res	Platos principales	Asados	Carne asada	88	7,07%
			Parrillada	62	4,98%
			carne a la plancha	11	0,88%
		Estofados	Estofado de carne	12	0,96%
	Secos	Bisté de carne	60	4,82%	
	Entremeses	Frituras	Carne frita	75	6,02%
	Caldos y sopas	Sopas	Sancocho de carne	16	1,29%
	Otros típicos y tradicionales	Tradicionales	Choclo asado	9	0,72%
			Pinchos	8	0,64%
Choclo	Entremeses	Envueltos	Humitas	14	1,12%
			Tamitas	13	1,04%
		Sopas	Crema de choclo	6	0,48%
Gallina	Caldos y sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	96	7,71%
			Aguado de gallina	35	2,81%
	Platos principales	Secos	Seco de gallina criolla	96	7,71%
	Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales			
			Ensalada de gallina	13	1,04%
Guanta	Platos principales	Secos	Seco de guanta	31	2,49%
	Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Guanta frita	20	1,60%
			Hornado de guanta	5	0,40%
Guaña	Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Guaña frita	6	0,48%
Mayón	Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Pincho de mayón	5	0,40%
			Huma de mayón	5	0,40%
Palmito	Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Cebiche de palmito	7	0,56%
			Mousse de palmito	5	0,40%



	Tradicionales				
Panza de res	Platos principales	Cocidos	Guatita	10	0,80%
	Caldos y sopas	Sopas	Sopa de panza	9	0,72%
Pescado	Platos principales	Aves, Carnes y mariscos	Pescado frito	52	4,18%
			Pescado apanado	39	3,13%
		Cocidos	Encebollado	23	1,85%
			Cazuela de pescado	6	0,48%
	Estofados	Estofado de pescado	6	0,48%	
	Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Watsa paká o Ayampaco	6	0,48%
	Caldos y sopas	Sopas	Biche de pescado	31	2,49%
Sopa de pescado			6	0,48%	
Sopa de pollo			6	0,48%	
Pollo	Platos principales	Secos	Seco de pollo	11	0,88%
		Asados	pollo asado	16	1,29%
	Entremeses	Frituras	pollo frito	18	1,45%
			pollo apanado	14	1,13%
Tilapia	Platos principales	Aves, Carnes y mariscos	Tilapia frita	30	2,41%
			Tilapia apanada	27	2,17%
			Tilapia asada	10	0,80%
Verde	Caldos y sopas	Caldos	caldo de bolas	17	1,37%
	Entremeses	Frituras	Empanadas de verde	9	0,72%
			corvique	7	0,56%
	Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	47	3,77%
			Patacones	29	2,33%
			Molido	23	1,85%
Chifles			18	1,45%	
Anó ıla o bala	11	0,88%			
Yuca	Entradas	calientes	Bastones de yuca	7	0,56%
	Platos principales	Cocidos	yuca cocida	5	0,40%
camarón	Platos principales	Aves, Carnes y mariscos	Cebiche de camarón	5	0,40%
<b>TOTAL</b>				1459	100%

**Fuente:** Encuestas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

En la tabla N° 47 se encuentra los ingredientes que con mayor frecuencia se consumen en el cantón Santo Domingo, estos productos se producen a nivel local, por lo que la adquisición de estos no presenta mayor dificultad.

**Tabla N° 48****Precios de Ingredientes bases de Santo Domingo**

<b>Cantidad</b>	<b>Producto</b>	<b>Precio</b>
1 libra	Carne de res	\$ 2.00
1 gallina	Gallina criolla	\$ 10.00
1 racimo	verde	\$ 3.00
1 libra	pescado	\$ 1.25
1 libra	pollo	\$ 1.25
1 libra	Carne de chanco	\$ 2.00
1 libra	Panza de res	\$ 0.60
1 libra	camarón	\$ 3.00
1 libra	guanta	\$ 4.00
1 libra	guaña	\$ 2.00
1 libra	tilapia	\$ 2.00
1 libra	Pata de res	\$ 1.50
1 racimo	guineo	\$ 5.00
1 metro	Caña de azúcar	\$ 0.30
1 unida	naranja	\$ 0.10
1 unidad	arazá	\$ 0.10
1 unidad	borojó	\$ 0.50
1 libra	yuca	\$ 1.00
3 unidades	choclo	\$ 1.00
1 libra	harina	\$ 0.40
1 unidad	mayón	\$ 0.50
10 unidades	melcochas	\$ 0.50
1 libra	maní	\$ 1.00
1 libra	Pescado viejita	\$ 2.00
1 libra	maíz	\$ 1.50
1 libra	Chonta duro	\$ 2.00

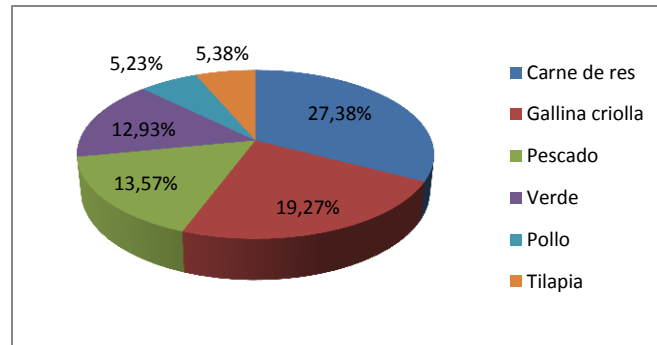
**Fuente:** Mercado Unión y Progreso, mercado 17 de diciembre y otros 2011

**Elaborado:** La Autora

La tabla N° 48 muestra los precios de los ingredientes bases para la elaboración de estos platos, son económicos por la situación geográfica del cantón, la producción es cercana en el caso del pescado, los otros productos son propios de Santo Domingo.

### GRÁFICO N° 13

#### Ingredientes de mayor consumo en el cantón



**Fuente:** Encuestas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

El gráfico N° 13 muestra los ingredientes de mayor consumo entre estos encontramos la carne de res que tiene un 27.38%, Santo Domingo de los Tsáchilas es una provincia netamente ganadera, de ahí que el consumo de carne es también abundante. La gallina criolla presenta el 19.27% tiene una alta demanda, porque con ella se elabora los platos predilectos por las personas de la localidad y por los visitantes que son el caldo de gallina criolla y el seco de gallina criolla, este ingrediente se produce en el campo y comercializan en toda el cantón. El pescado posee el 13.57% de consumo, el cantón se abastece de pescado constantemente, por la cercanía que tiene con las costas del país y los platos derivados de este producto son de mucha demanda en el sector de Santo Domingo. El verde también es un producto propio del sector, por la alta producción de este en el sector, el abastecimiento en los mercados de él producto no disminuye, por lo tanto la elaboración de comidas con este ingrediente se mantiene, así podemos encontrar los bolones de verde, los corviques, patacones, chifles y una infinidad de comidas que se elaboran con este producto. El pollo y la tilapia poseen el 5.23% y 5.38% respectivamente, su producción se da en el cantón en grandes proporciones especialmente el pollo, por tal motivo no escasea, y los platos derivados de estos tienen una alta demanda por las personas locales así como por los visitantes.

## CAPÍTULO IV

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

La gastronomía típica y tradicional del cantón Santo Domingo es muy variada a raíz de la afluencia de personas de los diferentes rincones del país, es así que entre los platos gastronómicos más representantes tenemos: el caldo de gallina criolla, carne asada, seco de gallina criolla, además guatita, fritada, bolón de verde, que son comidas que nunca pueden faltar en la mesa de los santodomingueños, en cuanto a la gastronomía ancestral del cantón si podemos mencionar platos propios del sector tales como el watsa paká o ayampaco, el anó ıla o bala, el malá, el pakó y muchos más, comidas que son propias en las comunas de la etnia Tsáchila que se encuentra asentada en el cantón.

#### 4.1. Ficha

**Tabla N° 49**

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL / ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Caldo de gallina criolla	Típico		Baja	Restaurante El Bocadito, Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	San Jacinto del Búa / Santo Domingo	Calle Eloy Alfaro / Vía Quito	Darío Canyon / Plaza Hipermarket
Carne asada	Típico		Baja	Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone / Parrilladas Che Luis	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Santo Domingo	Vía Quito / Calle Río Yamboya y Caracas	Plaza Hipermarket / Santo Domingo
Seco de gallina criolla	Típico		Baja	Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone / Restaurante La Tablita	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Santo Domingo	Vía Quito / Av. Tsáchila	Plaza Hipermarket / Cooperativa 30 de Julio
Seco de guanta	Típico		Alta	Agachaditos del Valle y la Carpita / Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Valle Hermoso / Santo Domingo	Calle Loja / Vía Quito	Valle Hermoso / Plaza Hipermarket
Pescado Frito	Típico		Baja	Restaurante Albita / Restaurante El Pájaro Rojo	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Puerto Limón / Santo Domingo	Calle Principal / Terminal Terrestre	Puerto Limón / Los Rosales
Fritada	Tradicional		Baja	Picantería Restaurante La Lojanita / A lo largo	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	El Esfuerzo / San José de Alluriquín	Heudominia Piedraita / Av. Quito y	Mariscal / Alluriquín

				de la vía Quito					Simón Bolívar	
Guatita	Tradicional		Baja	Restaurante El Bocadito	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	San Jacinto del Búa	Calle Eloy Alfaro	Dario Canyon San Jacinto del Búa
Tilapia Frita	Tradicional		Baja	Restaurante del Complejo La Sirenita	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Valle Hermoso	Vía Los Bancos Km 15 / Cooperativa Cristóbal Colón	Cristóbal Colón
Bolón de verde	Tradicional		Baja	Picantería Restaurante La Lojanita / Agachaditos de la Quito, Y del Indio, Vía Chone	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	El Esfuerzo / Santo Domingo	Heudominia Piedraita / Vía Quito	Mariscal / Plaza Hipermarket
Carne frita	Tradicional		Baja	Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone / Restaurante La Tablita	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Santo Domingo	Av. Quito / Av. Tsáchila	Plaza Hipermarket / Cooperativa 30 de Julio
Watsa paká o Ayampaco	Ancestral	Pandado	Media	Comuna Perípa / Comuna Chiguilpe	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Perípa / Comuna Chiguilpe	Km 9 Vía Puerto Limón / Km 7 Vía Quevedo	Comuna Perípa / Comuna Chiguilpe
Anó ila o Bala	Ancestral	Bala de verde	Baja	Comuna Perípa / Comuna Colorados del Búa	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Perípa / Comuna Colorados del Búa	Km 9 Vía Puerto Limón / Cooperativa Brisas del Colorado	Comuna Perípa / Comuna Colorados del Búa
Awe malá	Ancestral	Awe malá o Chicha de chonta	Media	Comuna Perípa / Comuna Colorados del Búa	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Perípa / Comuna Colorados del Búa	Km 9 Vía Puerto Limón / Cooperativa Brisas del Colorado	Comuna Perípa / Comuna Colorados del Búa
Chilin Bibú	Ancestral		Baja	Comuna Perípa / Comuna Colorados del Búa	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Perípa / Comuna Colorados del Búa	Km 9 Vía Puerto Limón / Cooperativa Brisas del Colorado	Comuna Perípa / Comuna Colorados del Búa
Mayones asados	Ancestral	Malum	Baja	Comuna Colorados del Búa	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Colorados del Búa	Cooperativa Brisas del Colorado	Comuna Colorados del Búa
Pakó	Ancestral	Dulce de choclo	Baja	Comuna Perípa / Comuna Chiguilpe	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Perípa / Comuna Chiguilpe	Km 9 Vía Puerto Limón / Km 7 Vía Quevedo	Comuna Perípa / Comuna Chiguilpe
Cuchú malá o chicha de yuca	Ancestral	Chicha de yuca	Baja	Comuna Colorados del Búa / Comuna Chiguilpe	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Colorados del Búa / Comuna Chiguilpe	Cooperativa Brisas del Colorado / Km 7 Vía Quevedo	Comuna Colorados del Búa / Comuna Chiguilpe

**Fuente:** Entrevistas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

En este cuadro podemos apreciar la riqueza gastronómica típica, tradicional y ancestral que posee el cantón Santo Domingo. Como vemos aquí existen diferentes tipos de platos, los mismos que poseen una sensibilidad al cambio, con el pasar del tiempo van modificándose y cambiando en el sabor por la incorporación de condimentos que anteriormente no se acostumbraba a utilizar,

por ejemplo antes no se utilizaba el maggi o cubitos de caldo concentrado para sazonar, actualmente para condimentar muchos platos se lo utiliza y este hace que cambie el sabor de aquel plato.

**Tabla N° 50**

**Tipos de comida y su sensibilidad al cambio**

<b>TIPO DE COMIDA</b>	<b>NOMBRE DE LA COMIDA TIPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL</b>	<b>CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE</b>	<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>
Típico	Caldo de gallina criolla		Baja
	Carne asada		Baja
	Seco de gallina criolla		Baja
	Seco de guanta		Alta
	Pescado Frito		Baja
Tradicional	Fritada		Baja
	Guatita		Baja
	Tilapia Frita		Baja
	Bolón de verde		Baja
	Carne frita		Baja
Ancestral	Watsa paká o Ayampaco	Pandado	Media
	Anó ıla o Bala	Bala de verde	Baja
	Awe malá	Awe malá o Chicha de chonta	Media
	Chilin Bibú		Baja
	Mayones asados	Malum	Baja
	Pakó	Dulce de choclo	Baja
	Cuchú malá o chicha de yuca	Chicha de yuca	Baja

**Fuente:** Entrevistas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

En los platos **típicos** como se ve en la tabla N° 50, existen una sensibilidad de cambio relativamente bajo es decir no se ha modificado la forma de preparación tampoco se han

sustituido ingredientes para la elaboración de dichos platos. Podemos apreciar el *caldo de gallina criolla* éste posee una sensibilidad al cambio baja es decir no posee cambios relevantes por ejemplo en algunos casos los condimentos se han incrementado en la actualidad a más de ajo, sal se está utilizando la savora, ají no moto, comino y pimienta, el resto de la preparación continua como lo hacían desde hace mucho tiempo atrás, no se han modificado en mayor porcentaje los ingredientes ni el modo de elaboración, se continua utilizando la gallina criolla de campo que es la auténtica para dar ese sabor especial y las especias como la hierbita, el ajo y el ingrediente que no puede faltar es la yuca que se la adhiere al servir el plato. *La carne asada* es una comida que no ha sufrido cambios se procede a aliña la carne con sal, ajo, comino, pimienta y seguidamente se asa. Para servir se lo hace con arroz, patacones, menestra y ensalada. El cantón es ganadero por lo cual los mercados no carecen de este producto y se consume a menudo. *El seco de gallina criolla* es otro de los platos de sensibilidad al cambio baja siempre se ha preparado de esta manera según la Sra. Beatriz Basurto quien prepara estos platos en el restaurante “Los Agachaditos” uno de los más representativos de la localidad, se realizar un refrito con todos los siguientes ingredientes cebolla colorada, tomate, cebolla blanca, pimienta, ajo, comino, sal, y achiote, agregar la gallina hasta que sude tapada, luego agregar un poquito de agua, poner la hierbita, y las hojas de laurel, para servir se lo hace con arroz, yuca, ensalada y patacones. *El seco de guanta* es un plato que tiene una alta sensibilidad al cambio esto se debe a la no conservación del ingrediente base y a la destrucción de las montañas del cantón es decir el habitat de las guantas, por la escases de éste producto el plato no lo encontramos con mucha frecuencia en los restaurantes de Santo Domingo, cuando existe la oferta del plato los consumidores la agotan en un corto tiempo ya que la carne de la guanta es sumamente deliciosa. En cuanto al *pescado frito* en la tabla anterior apreciamos que tiene una baja sensibilidad al cambio, se lo viene preparando del mismo modo como lo hacían antes es decir se aliña el pescado con ajo, comino, pimienta, sal y luego freír en aceite, se lo sirve acompañado de arroz, patacones y ensalada, el abastecimiento de pescado para el cantón según los comerciantes del Mercado 17 de diciembre es abundante por encontrarse Santo Domingo cercano a las costas del país.

Los platos **tradicionales** en la tabla 49 notamos que todos poseen una sensibilidad al cambio baja es decir no han cambiando en su forma de preparación ni en sus ingredientes los platos como: la fritada, guatita, tilapia frita, bolón de verde y carne frita. *La fritada* es un plato a base de carne de cerdo que se la fríe en su propia grasa va acompañado con mote o yuca, maduro frito y ensalada, este plato es muy agradable, consumido en el cantón por locales y turistas, su elaboración se la hace del mismo modo que hace muchos años. *La guatita* un plato tradicional del cantón Santo Domingo cuya elaboración se mantiene del mismo modo que lo hacían antes, no existe sustitución en los ingredientes, ni modificaciones en su forma de preparación esta se la realiza de la siguiente manera hervir la panza, cuando esté suave, licuar el maní y agregar, dejar hervir, poner la panza, la papa y sal, para servir poner hierbita, con frecuencia se acompaña con arroz, ensalada, chifles o patacones. *La tilapia frita* es un plato especial que tiene una sensibilidad al cambio baja, se mantiene la forma de preparación se acompaña con arroz, ensalada y patacones. *El bolón de verde* al igual que la carne frita se mantiene con la sensibilidad al cambio baja, su elaboración no varía de antaño, para realizar el bolón se cocina el verde con sal, luego aplastarlo, poner chicharrón o queso y formar el bolón, se acompaña con una taza de café o agua aromática.

Los platos **ancestrales** según la tabla 49 dos de ellos tienen una sensibilidad al cambio **media** estos son: *el watsa paká o ayampaco*, también conocido como pandado, los Tsáchilas utilizan para éste plato el pescado de río y por la contaminación los peces van desapareciendo, en cuanto al otro plato *awe malá o chicha de chonta duro* ocurre la misma situación con este, el ingrediente principal es el chonta duro y este es un fruto silvestre, con la destrucción de las montañas cada vez se encuentra menos. *La anó ila o bala de verde* tiene una sensibilidad al cambio baja, los Tsáchilas vienen preparando como lo hacían sus antepasados con los mismos instrumentos muelen el verde en una tabla llamada leruntsa con el leruntsa tede, una especie de rodillo de pambil. *El Chilin Bibú* no ha variado su preparación se muele el maíz tostado, cocinar el maduro, machacar, mezclar, envolver en la hoja de bijao y asar en la leña, la nacionalidad Tsáchila mantienen los mismos ingredientes para hacer esta comida y así mantener su cultura. *Los mayones* son gusanos que los obtienen del tronco del pambil, palmito o palma a más de ser una



fuelle de alimento lo utilizan como medicinal para curar el asma y problemas respiratorios o pulmonares, se los prepara asados en forma de pinchos solo le agregan sal y al carbón, se lo acompaña con anó ıla, en estas comidas los Tsáchilas no han modificado su forma de preparación como tampoco los ingredientes, los miembros de la etnia continúan haciendo sus platos como sus antepasados. *El Pakó* comida ancestral que tiene una sensibilidad al cambio baja, se mantiene la forma de preparar de tiempos pasados se cocina el choclo, se deja enfriar y se tapa con hojas de bijao y guaba por 3 días, cuando ya esté espumoso se desgrana y muele, luego envolver en la hoja de bijao, al día siguiente se mezcla con agua, se endulza con panela. Se sirve fría. *El Cuchú malá o chicha de yuca*, comida de los ancestros, esta chicha se la elabora con la finalidad de alimentarse y también para brindar a los invitados de la fiesta de Kasama fiesta del año nuevo de la nacionalidad que coincide con el día sábado de gloria que celebran los católicos, ya que es una comida especial, la elaboración inclusive en la actualidad es cocinar la yuca, amasar con la mano, envolver en hoja de bijao, dejar fermentar 1 día, en un vaso con agua agregar 2 cucharadas de esta masa y endulzar con panela, el día de la fiesta se brinda a turistas y miembros de la comuna.

#### 4.2. Gastronomía relacionada a las fiestas

Tabla N° 51

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada la fiesta	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida
Kasama	Watsa paká	Comida Especial	Al momento de celebración de la fiesta del Kasama, el Watsa paká no puede faltar por que representa la forma de alimentación desde sus ancestros.
Kasama	Anó ıla	Alimentación	El verde es fuente de alimentación de la etnia, es por esto que la siguen manteniendo como lo hacían antes. Moliendo el verde en una tabla de pambil llamada leruntsa con un rodillo de nombre leruntsa tede. En el Kasama brindan al turista.
Difuntos 2 de noviembre y Kasama	Awe malá o chicha de chonta duro	Fuerza	Awe: espíritu fuerte, protección, Duro como las espinas de la planta que la protegen. Malá: Chicha. Esta chicha especial la llevan a las tumbas de sus

			difuntos para brindarles.
Difuntos 2 de noviembre y Kasama	Chilin Bibú	Espiritualidad	Esta comida está relacionada con los difuntos por que representa el alimento de los espíritus. En ese día lo consumen y dejan en la tumba para que se alimente el espíritu de la persona fallecida.
Kasama	Mayones asados	Comida Especial y Medicinal	Los Tsáchilas se alimentan como también curan de enfermedades respiratorias con este alimento. En el Kasama lo preparan y brindan al turista.
Kasama	Pakó	Ceremonia	Para realizar un ritual shamánico, el shamán consume esta bebida previo al ritual ya que no puede consumir carne y debe estar purificado.
Kasama	Cuchú malá o chicha de yuca	Comida Especial	Esta chicha se la elabora con la finalidad de alimentarse y también para brindar a los invitados de la fiesta de Kasama, ya que es una comida especial.

**Fuente:** Entrevistas de Investigación 2011

**Elaborado:** La Autora

En la tabla anterior apreciamos la gastronomía relacionada a las fiestas, los platos preparados por la etnia Tsáchila, todos tienen relación con la fiesta del Kasama es la única fiesta que se celebra en la cultura Tsáchila con mucha importancia y significado, es el inicio de un nuevo año para la comunidad y coincide con el sábado de gloria que se lo festeja en la religión católica, se la celebra en todas las comunidades o acuden a una elegida como especial o significativa, al festejo acude toda la etnia Tsáchila.

La fiesta es realizada en su máxima expresión llena de colorido, mostrando sus trajes como hijos del arco iris, se da muestra de lo mejor de su gastronomía, sus bebidas sus técnicas en la elaboración de artesanías, su presencia más sincera como una de las etnias en estado puro del Ecuador.

La fiesta destaca sus costumbres, tradiciones, cultura gastronómica, la integración, participación familiar y con amigos. Entre las actividades que realizan son las presentaciones de danza, música en su idioma, se vende artesanías o se realizan pequeños trueques, se realiza un programa en el que se elige a la Moina Sona o reina de la etnia, como una representante de la belleza y tradición

Tsáchila. Existen también concursos autóctonos para probar sus habilidades en caza y pesca, se premia con los mejores ejemplares de ganadería o fruta seleccionada para el cazador ganador y su familia, se muestra gratitud y respeto como un presente jerárquico en la etnia. Es aquí donde los anfitriones brindan su gastronomía a los visitantes.

El watsa paká o ayampaco no puede faltar en esta fiesta, el pescado de río envuelto en hoja de bijao, también lo hacen con las guañas y la tilapia esta comida representa la forma de alimentarse desde sus ancestros hasta la actualidad, se mantiene con la misma técnica de elaboración de sus antepasados.

La anó ıla o bala es indispensable para los Tsáchilas, vendría a ser como el arroz para la cultura mestiza, el verde es fuente de alimentación de la etnia, es por esto que la siguen manteniendo como lo hacían antes. Moliendo el verde en una tabla de pambil llamada leruntza con un rodillo de nombre leruntsa tede. En el Kasama se brindan al turista para que así conozcan su rica gastronomía.

Awe malá o chicha de chonta duro esta chicha se la prepara en dos ocasiones el día de Difuntos 2 de noviembre y para el Kasama, Awe quiere decir en idioma Tsáfiqui espíritu fuerte, protección, duro como las espinas de la planta que la protegen, Malá significa Chicha. Esta bebida especial la llevan a las tumbas de sus difuntos para brindarles y así recordar y compartir como cuando lo hacían en vida, el significado que posee esta bebida es fuerza.

Chilin Bibú para la nacionalidad Tsáchila simboliza espiritualidad, esta comida está relacionada con los difuntos por que representa su alimento. El día 2 de noviembre día de Difuntos lo consumen y dejan en la tumba para que según sus creencias se alimente el espíritu de la persona fallecida al igual como lo hacen con el Awe malá, también es consumida en la fiesta tradicional y única de Kasama.

Mayones asados han sido consumidos por los Tsáchilas desde tiempos muy antiguos el simbolismo que representa es alimentación y medicinal, Leónidas Calazacón miembro de la nacionalidad Tsáchila cuenta la historia cuando su pueblo era nómada y se internaba en las

montañas no tenían de que alimentarse y encontraron en el tronco de un pambil en descomposición este gusano desde ese momento comenzaron alimentarse con el mayón que lo consumían crudo y hasta la actualidad lo hacen, con el pasar del tiempo se dieron cuenta que a más de alimentación también era medicinal por que ayudaba a curar enfermedades respiratorias, este alimento se lo puede apreciar y consumir en la fiesta tradicional Kasama para los turistas, aunque los Tsáchilas lo comen a diario.

Pakó malá o dulce de choclo se lo prepara para ceremonias, rituales shamánicos y en Kasama, en el ritual él shamán consume esta bebida previo al acto ya que no puede consumir carne y debe estar purificado, pakó en idioma Tsáfiqui es el nombre del hongo rosado que aparece en la fermentación del choclo, esta bebida simboliza ceremonia y la encontramos únicamente en la comunas Tsáchilas.

Cuchú malá o chicha de yuca simboliza comida especial para la etnia Tsáchila, la preparan en la tradicional fiesta del Kasama, la chicha se la elabora con la finalidad de alimentarse y también para brindar a los invitados de la fiesta de esta manera muestran su exquisita cultura gastronómica que se han propuesto no dejarla perder año tras año se va recuperando sus tradiciones a través de esta enriquecedora fiesta en cada una de sus comunas Tsáchilas a las cuales los turistas pueden acceder sin ninguna dificultad y participar de la misma.

## CAPÍTULO V

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

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

Para establecer las estrategias de promoción y difusión, en busca de una óptima oferta relacionada a la gastronomía típica y tradicional del cantón Santo Domingo, se requiere de una anticipada evaluación de la información disponible relacionada al pasado y al presente. Por ende, es favorable:

- Usar las fortalezas para aprovechar las oportunidades. Ejemplo: Sacar provecho que Santo Domingo es de gran potencial para la producción de producto como el verde y la yuca que se utiliza para diferentes platos.
- Usar las fortalezas para evitar amenazas. Ejemplo: La buena relación precio-cantidad de productos en el cantón y así vencer a las amenazas de las competencias de los cantones vecinos.
- Vencer debilidades aprovechando las oportunidades.
- Reducir al mínimo las debilidades y evitar las amenazas.

Tabla N° 52

#### ANÁLISIS FODA DE SANTO DOMINGO

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<i>Deben utilizarse</i>	<i>Deben aprovecharse</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sector de gran potencial para la producción</li><li>• Precios bajos de producción en sector</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Excelente proyección laboral</li><li>• Incrementar el número de consumidores</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Buena relación precio-cantidad de productos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Usos y el aprendizaje de técnicas innovadoras como herramienta de entrada importante en este sector</li></ul>

	industrial
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad del recurso humano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elevar número de proveedores, dando la posibilidad de escoger productos variados</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se conoce la forma de preparación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adecuada tipificación de procesos de preparación y venta del producto</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se puede trabajar en equipo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buena ubicación geográfica del cantón</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilidad del Recurso humano para la preparación</li> </ul>	
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<i>Deben eliminarse</i>	<i>Deben evitarse</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de infraestructura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competencia de cantones vecinos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escasa posibilidad de diferenciación del producto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desviación de clientes hacia cantones vecinos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe difusión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cultivar los campos por bajos precios en productos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumidores no frecuentes</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baja capacidad de innovación de nuevos productos</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe predisposición para inversión</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pobreza</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de entidades crediticias</li> </ul>	

**Fuente:** Trabajo de campo 2011

**Elaboración:** La Autora

La fortaleza de Santo Domingo es su potencial para la producción de variados productos de consumo masivo, así se generaría fuentes laborales. Aprovechar los precios bajos de producción en el sector e ir incrementando el número de consumidores. Sacar ventaja de la calidad del recurso humano y su disponibilidad para la preparación de los platos. Sacar el máximo rendimiento de la ubicación geográfica del cantón.

Falta de infraestructura, escasa posibilidad de diferenciación del producto, no existe difusión Consumidores no frecuentes, baja capacidad de innovación de nuevos productos, no existe predisposición de inversión, pobreza y falta de entidades crediticias. Estas debilidades del cantón se las debe combatir valiéndose de cada una de las fortalezas y aprovechando una a una de las oportunidades que se presentan, con esto se evitará las amenazas como competencia de cantones vecinos, desviación de clientes y no cultivar los campos por bajos precios de productos

Las estrategias de promoción y difusión son las siguientes:

#### **5.1.1. Suscripción de convenio de cooperación interinstitucional.**

La participación de las diferentes instituciones del Estado, dentro del ámbito de sus competencias específicas, permitiría un accionar estratégico para una efectiva promoción de los recursos gastronómicos del sector, así:

- Municipalidad del cantón.- Puesto que como gobierno local y entidad prestadora de servicios públicos directos, tiene como finalidad procurar el bienestar social, material y cultural de competencias dentro de las cuales se encuentra el turismo.
- Ministerio de Turismo (MINTUR).- Así dentro de su función institucional promocióne y difunda la cultura gastronómica del cantón Santo Domingo.
- Banco Nacional de Fomento.- A través del apoyo crediticio a iniciativas empresariales relacionadas con el turismo, en virtud del convenio que esta institución financiera mantiene con el MINTUR.
- El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.- Por ser la institución llamada a salvaguardar, investigar y promocionar el patrimonio intangible (inmaterial) del Estado entre los que se incluye los saberes gastronómicos.
- El Ministerio de Cultura.- Por ser el ente gestor de la cultura en sus diferentes expresiones entre las que se encuentra la gastronomía.
- El Ministerio de Salud.- Institución encargada de velar por la sanidad en relación a la alimentación y nutrición de la sociedad.
- Las Juntas Parroquiales Rurales.- Como representantes de las comunidades y como instituciones de coordinación con la municipalidad, apoyando las iniciativas pertenecientes al turismo gastronómico.

### **5.1.2. Promoción de la participación comunitaria en apoyo del proyecto.**

Es primordial involucrar a la comunidad en la actividad, política y cultural de los gobiernos e instituciones locales, tanto por disposición constitucional como por estrategia de planificación y participación social, a fin de garantizar el éxito en su ejecución, para ello es necesario:

- Socializar con la comunidad las políticas a ser ejecutadas con el ánimo de difundir y promocionar la importancia de la cultura gastronómica, para la elaboración de un proyecto específico.
- Organizar talleres y capacitaciones, ponencias, charlas a la comunidad, a través del personal técnico especializado en el área, con la finalidad de incentivar e involucrar la participación comunitaria en el proyecto.
- Alcanzar las demandas de los sectores que serán directamente favorecidos.
- Acoger las sugerencias que al respecto pueda aportar la comunidad con la finalidad de incorporarlas en el proyecto.

### **5.1.3. Capacitación en relación a la producción y venta de servicios.**

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

- Efectuar el diseño y realización de talleres de trabajo orientados al fortalecimiento de capacidades locales de políticos, funcionarios de los entes de promoción turística
- Implementar campañas dirigidas a reconocer e incentivar la mejora de la calidad en la venta de servicios como también en la producción, que se demuestre un valor agregado en estos.
- Organizar ferias turísticas y específicamente gastronómicas, en coordinación con las instituciones involucradas.
- Asesorar en la organización de eventos gastronómicos.



- Capacitación y asesoramiento en atención de calidad en el servicio al público.

#### **5.1.4. Implementación de una estructura comunicacional.**

Para iniciar una política pública o iniciativa empresarial, requiere de la colaboración de las diferentes instituciones involucradas, para ello es necesario y de suma urgencia:

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

El aporte fundamental para el desarrollo de proyectos turísticos, es del Estado, esencialmente en sectores donde la demanda turística es incipiente. Por ende es de suma importancia que las instituciones públicas inmersas incluyan en su presupuesto una asignación que viabilice la ejecución de proyectos turísticos relacionados con la gastronomía, el mismo que crearía un recurso diversificador de la oferta turista como también mayor conocimiento sobre la cultura gastronómica de los distintos sectores.

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

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

En el cantón Santo Domingo, no existe participación de Instituciones y Organismos que promocionen y comercialicen la gastronomía típica y tradicional. En variadas ocasiones se realizan ferias en las cuales se expone la gastronomía santodomingueña, estas son organizadas por el Gobierno Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas, como también por el Municipio del cantón, estos actos son eventualmente realizados, no existe una permanencia en la ejecución de los mencionados actos. A nivel particular no existen instituciones u organizaciones que se dediquen a promocionar la comida típica y tradicional de la localidad.

La etnia Tsáchila en sus comunidades promociona y comercializan sus platos ancestrales con mayor frecuencia en época de fiesta como en el Kasama que se celebra en semana santa.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### CONCLUSIONES

- Resultado de la investigación realizada en el cantón Santo Domingo podemos determinar que los platos de este cantón poseen valor nutricional, que es primordial para una alimentación sana y así evitar problemas de salud a futuro.
- Es evidente que a pesar de la variedad de platos que tiene el cantón, no cuenta con el apoyo necesario para su promoción y difusión para darlos a conocer, con este proyecto pretendemos iniciar este proceso, para que así Santo Domingo no solo sea visitado por su biodiversidad y su etnia, sino también por su cultura gastronómica. Ya que posee platos como variedad de personas, a más de los propios.
- El Resultado de la investigación tiene como aporte fundamental una base informática clara y concreta, a la comunidad, la provincia, por ende al país, pero sobre todo al cantón con ello a la etnia Tsáchila puesto que se logró un deseo en la localidad para el rescate y conservación de la gastronomía propia de este lugar.
- Los habitantes del sector desconocen el significado de los platos típicos o su representación histórica cultural
- La mayor cantidad de ingredientes utilizados son cultivados por los propios habitantes de la zona, por lo que son fáciles de adquirir.
- Quienes expenden productos de alimentos y bebidas no han recibido capacitaciones necesarias para incursionar en este tipo de actividades.

## RECOMENDACIONES

- A la comunidad local debemos capacitar e incentivar para que aprecie, conserve y propague su gastronomía y así conservar este patrimonio.
- Es necesario que el estado Ecuatoriano siga apoyando este tipo de actividades, destinando mayores recursos, a manera de subsidios, para que la crisis que afecta a toda la sociedad y con mayor énfasis al sector turístico, pueda ser enfrentado con acciones creativas, autónomas y con participación de todos los actores sociales.
- Organizar el sistema de comercialización de alimentos en el cantón Santo Domingo a través de una red de abastecimiento y distribución que se estructure a través de la construcción de un mercado mayoristas, donde se concentre el mayor número de operaciones y por consiguiente, constituya el punto formador de precios y condiciones comerciales que sirvan de referencia para las operaciones que se realicen en los demás mercados. Las tasas correspondientes de acceso a los mercados y sus servicios requieren cambios en la legislación y reglamentación.
- Valorar la cultura gastronómica de nuestro país, a través de fomentar su rescate y difusión.
- Se recomienda que los dueños de establecimiento que ofertan alimentos y bebidas creen algún tipo de organización para que puedan emprender en proyectos conjuntos.
- Es necesario llevar a cabo programas de capacitación continuas en temas de: Atención al cliente, Técnicas y manipulación de A&B, comercialización, higiene alimentaria.

## GLOSARIO

**Anó ıla.** Plato ancestral de los Tsáchilas a base de plátano molido. Bala.

**Awe malá.** Chicha de chontaduro y maduro.

**Bangui.** Para guarapo, lugar que servía para depositar el mascado de yuca y el guarapo.

**Bonkoro pitaka.** Ave silvestre asada.

**Cuchú malá.** Consiste en la chicha fermentada a base de yuca, además utilizan esta bebida en las ceremonias y fiestas.

**Curu pituca.** Carne de guatuza asada.

**Chalos.** Especie de canasto tejido de bejucos.

**Chiachano.** Consiste en la tilapia envuelta en hojas

**Chilin bibú.** Maíz tostado molido. Mesclado con maduro cocido y aplastado (pan)

**Chonta duro.** Fruta silvestre.

**Kasama.** Nuevo año (fiesta)

**Malá.** Chicha.

**Malum.** Mayones, gusanos que se encuentran en el tallo de la palma o palmito.

**Malum Ninpuga.** Mayones asados (gusanos)

**Moina Sona.** Reina de la etnia Tsáchila

**Leruntsa.** Tabla para moler plátano cocido.

**Leruntsa tede.** Rodillo de madera con que se aplasta el plátano.

**Lucupi.** Sopa de plátano rallado.

**Lun mala.** Colada de plátano maduro.

**Lúnku tumpi.** Carne de ave ahumada.

**Pakó.** Dulce de choclo.

**Piyu – bibú.** Plátano molido y mezclado con choclo envuelto en hojas de plátano.

**Shaman.** (Pone), jefe religioso que controla fenómenos naturales, sociales, humanos, fuerzas mágicas y tiene conocimientos medicinales.

**Tamitas.** Humitas envueltas en hojas de verde.

**Tsáfiqui.** Verdadera lengua.

**Tsáchila.** Verdadera gente.

**Tunan.** Chumbilina, falda corta o larga según la edad de la mujer.

**Walla.** Casa grande.

**Watsapaká.** (Pandado o ayampaco) pescado envuelto en hoja de bijao y asado.

**Wemalá.** Chicha de chonta duro y maduro

**Wilipitaka.** Pescado ahumado.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Banco Nacional de Fomento. (2010). *Fuentes de Financiamiento*. Santo Domingo, Santo Domingo de los Tsáchilas, Ecuador.
- Camal Municipal. (2010). *Santo Domingo*, Santo Domingo de los Tsachilas, Ecuador.
- Camara de Comercio de Santo Domingo. (s.f.). *Comercio: el motor que mueve a la ciudad. Camara de Comercio Santo Domingo 40 años* , 26-27.
- Costales. (1999). *Etnografía, Linguística e Historia de los Caras o Yumbos Colorados 1534-1978*. Consejo Provincial de Pichincha.
- Diccionario Manual de la Lengua Española* . ( 2007). Larousse Editorial, S.L.
- Edisón, M. (s.f.). *EcoMuseo Etnográfico Shino Pi Tsáchila* . Recuperado el 06 de junio de 2011, de EcoMuseo Etnográfico Shino Pi Tsáchila : <http://shinopi-bolon-video.tripod.com-etnovidios1.htm>
- Frente Social. (2006). *Analisis de vivienda*. Santo Domingo, Ecuador.
- Frente Social. (2006). *La Geografía de la pobreza en Ecuador* . Santo Domingo, Santo Domingo de los Tsachilas, Ecuador.
- Gobierno Municipal de Santo Domingo. (2010). *Guía Turística de Santo Domingo Ecuador*. Santo Domingo.
- Gobierno Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas. (2009). *Agenda para el desarrollo económico productivo de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas*. Santo Domingo, Ecuador.
- INEC. (2010). *Censo de Población y Vivienda 2010*. Santo Domingo, Santo Domingo, Ecuador.
- INEC. (2001). *Estadísticas*. Recuperado el 06 de Junio de 2011, de Estadísticas: <http://www.inec.gov.ec/estadisticas/>
- INEC. (2001). *Migración interna y externa del cantón Santo Domingo*. Santo Domingo, Santo Domingo, Ecuador.
- Jaramillo, D. E. (2011). *Mejoras en la salud*. (Celina, Entrevistador)
- MAGAP. (s.f.). *Población bovina de Santo Domingo*. Santo Domingo.

- Ministerio de Cultura del Ecuador. (2009). *Santo Domingo en Sabor lo mejor del Ecuador*. Santo Domingo.
- Muela, E. (s.f.). *Shinopi Bolon*. Recuperado el 08 de octubre de 2010, de Shinopi Bolon: [http://shinopibolon.tripod.com/shinopi\\_tsacomida.htm](http://shinopibolon.tripod.com/shinopi_tsacomida.htm).
- SIGAGRO. (2010). *Ganadería*. Santo Domingo, Santo Domingo de los Tsáchilas, Ecuador.
- SIGAGRO. (2010). *Uso actual del suelo*. Santo Domingo, Santo Domingo de los Tsáchilas, Ecuador.
- SIISE. (2007). *Cobertura de escolaridad*. Santo Domingo, Ecuador.
- SIISE. (2008). *Indicadores de Salud*. Santo Domingo, Santo Domingo de los Tsáchilas, Ecuador.
- Universidad Central del Ecuador. (s.f.). *Costumbres Tsáchilas.com.- Tsáchilas.com-7Comunas*. Recuperado el 06 de junio de 2011, de Costumbres Tsáchilas.com.- Tsáchilas.com-7Comunas: <http://tsachilasucentral.tripod.com/tsa-costumbres.htm>.
- Velasteguí, H. (1989). *Santo Domingo de los Colorados*. Quito: Luz de América.



# ANEXOS

Anexo fotos

**PLATOS TÍPICOS**

Anexo N°1

**CALDO DE GALLINA CRIOLLA**



Fuente: La Autora

**Anexo N° 2**  
**CARNE ASADA**



Fuente: La Autora

**Anexo N° 3**  
**SECO DE GALLINA CRIOLLA**



Fuente: La Autora

**Anexo N° 4**  
**SECO DE GUANTA**



**Fuente:** La Autora

**Anexo N° 5**  
**PESCADO FRITO**



**Fuente:** La Autora

## PLATOS TRADICIONALES

Anexo N° 6

FRITADA



Fuente: La Autora

**Anexo N° 7**

**GUATITA**



**Fuente:** La Autora



**Anexo N° 8**  
**TILAPIA FRITA**



Fuente: La Autora

**Anexo N° 9**  
**BOLÓN DE VERDE**



**Fuente:** La Autora

**Anexo N° 10**  
**CARNE FRITA**



**Fuente:** La Autora

## PLATOS ANCESTRALES

### Anexo N° 11

### PAKÓ



Fuente: La Autora

Anexo N° 12  
ANÓ ILA O BALA



Fuente: La Autora

**Anexo N° 13**  
**MAYONES ASADOS**



**Fuente:** La Autora

**Anexo N° 14**  
**WATSA PAKÁ O AYAMPACO**



**Fuente:** La Autora

Anexo N° 15  
CHILIN BIBÚ



Fuente: La Autora



**Anexo N° 16**

**AWE MALÁ O CHICHA DE CHONTA**



**Fuente:** La Autora


**Anexo N° 17**

**CUCHÚ MALÁ O CHICHA DE YUCA**



**Fuente:** La Autora

## A. ENCUESTA (EN BLANCO)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b> <small>La Universidad Católica de Loja</small>					
				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 país.					
<b>I. ASPECTOS GENERALES</b>	<b>Nombre de la Parroquia:</b>				
	<b>1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.</b>				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	<b>2.Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.</b>				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

8				
9				
10				
<b>3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
<b>4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
<b>II. COMIDAS TRADICIONALES</b>	<b>5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.</b>			
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1			
2				

3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

**III. COMIDAS ACTUALES**

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

<b>IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR</b>	<b>8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas</b>			
	<b>a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1</b>	<b>b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2</b>	<b>c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3</b>	<b>d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4</b>
	<b>a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>
	1	1	1	1
	2	2	2	2
	3	3	3	3
	4	1	1	1
	5	2	2	2
	6	3	3	3
	7	4	4	4

## **B. MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS**

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



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

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

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

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

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

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

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

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

- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

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

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.
- En los literales **QUIEN LOS PREPARA MEJOR/CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**, deberá preguntar la máxima información de estas personas, ya que ellos constituirán los informantes clave (para las entrevistas).
- En el literal B (pregunta N°7) y a, b, c, d (pregunta N°8), averiguar la máxima información sobre lugares puntuales (huecas) del lugar en donde se pueden encontrar los ingredientes, esta información les servirá para el análisis de resultados.
- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registro de iglesias, municipios (documentación histórica).
- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:

**Típico:** Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.

**Tradicional:** Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.

**Ancestral:** Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

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



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 país.

Formato de la encuesta:

**Nombre de la parroquia:** En este espacio el encuestador deberá escribir el nombre de la parroquia en donde aplique la encuesta.

## I. ASPECTOS GENERALES

### 1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector (si la comida tiene varios nombres, deberá anotar todos los nombres que le indique los encuestados).
- b. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa y/o persona en donde se preparan mejor estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan en épocas de fiesta.
- 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 o conocidos en donde se puede consumir estas comidas, especialmente en épocas de fiesta.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

<b>2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.</b>				
<b>Nº</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia en este sector.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan con mayor frecuencia.
- 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 o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.

**d. Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.**

- a. Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector más demandadas por los visitantes.
- 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 o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- c. Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle *el nombre* de la empresa y/o persona en donde se preparan estos platos.
- d. Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				

7			
8			
9			
10			

## II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

### 5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que existía hace años y que han cambiado su preparación.

- Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas de este sector, más típicos/tradicionales/ancestrales que existía hace años y que han cambiado su preparación.
- Cambios en la preparación:** debe preguntar al encuestado cuáles son los *cambios* que se han realizado en la *preparación* de las diferentes comidas (si algún plato/bebida ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos de preparación).
- Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

### 6. Qué comidas, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

- Nombres de las comidas:** debe preguntar al encuestado el nombre de las comidas, 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.

- c. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

### III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:

- a. **Nombre de las comidas,** preguntar al encuestado el nombre de las nuevas comidas que conoce que se preparan en el sector.
- b. **Ingrediente Básico:** preguntar al encuestado cuál es el *nombre específico* del ingrediente básico de las comidas. Puede existir la posibilidad de que el nombre del ingrediente básico difiera de acuerdo al sector, y se lo conozca con varios nombres, por lo tanto debe anotar todos los nombres que indique el encuestado.
- c. **Lugar a adquirir:** preguntar al encuestado *nombre* del lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				

3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

#### IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

**8. Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de las comidas.**

- **Nombre del ingrediente básico 1, 2, 3, 4:** indagar al encuestado, el nombre del/los ingredientes básicos que más se empleen en el sector, para la elaboración de las comidas (especificar el nombre/s que se conoce comúnmente en la zona al ingrediente).
- **Nombre de la comida que se preparan con este ingrediente (a, b, c, d):** preguntar al encuestado el nombre de la comida que se preparan con los ingredientes básicos.

8. Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas				
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
	a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1	1
	2	2	2	2
	3	3	3	3
	4	1	1	1
	5	2	2	2
	6	3	3	3
	7	4	4	4

**C. PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN EN BLANCO**

NÚMERO DE ENCUESTAS	NOMBRE DE LA PARROQUIA	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				2. Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.			
		a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA

3. Cuáles son las comida de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia.				4. Cuáles son las comida de la primera pregunta, son las demandadas, por los visitantes en este sector.			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que ha cambiado su preparación			6. Qué comidas conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACION	c. CÓMO SE LA PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón:				8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplean en la elaboración de comidas			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
				a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE



## **D. INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN**

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

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

1. Revisar las *encuestas*, de manera que estén debidamente llenadas, es decir:

Debe tener lógica la información receptada.

Deben estar totalmente llenas.

La información debe ser fidedigna.

Deben estar con letra entendible.

2. Numerar las encuestas, escribir en la parte superior derecha el número de encuesta que corresponda.

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 información.

Al escribir la información en la parrilla, debe utilizar un mismo formato de letra y presentación, por ejemplo: lo correcto sería “Jugo de arazá”, y lo incorrecto sería, ingresar solo la palabra “Jugo” o a su vez se ingrese con minúsculas ”jugo”, también puede presentarse el caso de que la digitalización se la realice con errores, por ejemplo “Juo”, debe estar toda la información ingresada a la parrilla con el mismo formato, ya que al momento de tabular los resultados, puede presentarse dificultades.

- a. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.

Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan a la zona, debe igualmente escribirlos en la parrilla.

Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.

- b. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.
- c. En el literal c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta que consta en la encuesta.
- d. En el literal d. CÓMO SE PREPARA (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7), debe escribir la forma de preparación de cada comida

## E. INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

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

#### Previo al ingreso de información debe:

3. Revisar las *encuestas*, de manera que estén debidamente llenadas, es decir:

Debe tener lógica la información receptada.

Deben estar totalmente llenas.

La información debe ser fidedigna.

Deben estar con letra entendible.

4. Numerar las encuestas, escribir en la parte superior derecha el número de encuesta que corresponda.

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 información.

Al escribir la información en la parrilla, debe utilizar un mismo formato de letra y presentación, por ejemplo: lo correcto sería “Jugo de arazá”, y lo incorrecto sería, ingresar solo la palabra “Jugo” o a su vez se ingrese con minúsculas ”jugo”, también puede presentarse el caso de que la digitalización se la realice con errores, por ejemplo “Juo”, debe estar toda la información ingresada a la parrilla con el mismo formato, ya que al momento de tabular los resultados, puede presentarse dificultades.

- e. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.

Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan a la zona, debe igualmente escribirlos en la parrilla.

Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.

- f. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.

- g. En el literal c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta que consta en la encuesta.

- h. En el literal d. CÓMO SE PREPARA (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7), debe escribir la forma de preparación de cada comida.

Si en alguno de los literales no quiso responder él encuestado o no sabía responder, deberá llenar en la parrilla de la siguiente manera.

**NC**= No contesta

**NSC**= No sabe contestar/Desconoce

Se escribirá **NC/NSC**, en caso de que sea estrictamente necesario.

- i. En el literal b. **CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN** (Preg. 5), debe escribir el cambio exacto de la preparación, de cada uno de los platos.
- j. En el literal b. **CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARA** (Preg. 6), debe escribir el nombre y apellido (completos) de la persona, que sabe preparar las comidas. Puede existir la posibilidad de que existan dos personas que puedan preparar las comidas, en este caso debe escribir los dos nombres (completos).
- k. En los literales a, b, c y d, de la **NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO** (1, 2, 3 Y 4), de la pregunta N°8, debe escribir el nombre del ingrediente básico, puede existir la posibilidad de que al mismo ingrediente se lo conozca con varios nombres, debe escribir todos los nombres que le haya respondido el encuestado.
- l. En los literales a, b, c y d, **NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE** (pregunta N°8) debe escribir en cada espacio, el nombre de cada comida que se prepara con el ingrediente escrito en **NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO**.

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 son las comidas que usted conoce, que son propios del sector, esta tiene tres variables:

Columna (C), a. **NOMBRE DE LAS COMIDAS**, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

Columna (D), b. **DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS**, deberá escribir el nombre exacto del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (E), c. **QUIEN LAS PREPARA MEJOR**, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que consta en la encuesta.

Columna (F), d. **CÓMO SE PREPARA**, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de las comidas.

***En relación a la pregunta: 2.***Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiesta en este sector.

Columna (G), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

Columna (H), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto de la/s persona/s del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (I), c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que consta en la encuesta.

Columna (J), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

***En relación a la pregunta: 3.***Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia.

Columna (K), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

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

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

Columna (N), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

***En relación a la pregunta: 4.***Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.

Columna (O), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

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

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

Columna (R), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 5.** Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y que han cambiado su preparación.

Columna (S), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

Columna (T), b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN, deberá escribir los cambios en la preparación que existan de cada uno de las comidas.

Columna (U), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 6.** Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Columna (V), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

Columna (W), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que saben preparar cada una de las comidas, o a su vez puede ser el nombre del restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (X), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En la relación a la pregunta 7:** Qué comidas nuevas conoce:

Columna (Y), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

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

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

Columna (AB), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 8.**Cuál es el ingrediente básico del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.

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

Columna (AC), a. NOMBRE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico anotado anteriormente.

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

Columna (AD), a. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

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

Columna (AE), a. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

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

Columna (AF), a. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

**F. ENTREVISTA (EN BLANCO)**

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre de la comida						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio				Alta	Media	Baja
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)					
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora					
	Quiénes lo consumen					
	Promocionan la comida					
	Comercializan el comida					

<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	



## G. MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENTREVISTAS

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

#### 1. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tipearla en el formato de la entrevista para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado).
- Deberá tomar *cinco fotos diferentes en digital* por cada comida.  
Cuya resolución debe ser de 10 a 14 megapíxeles  
Con una buena composición fotográfica (en la foto no deben haber personas).

#### 2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

#### 3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.

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

#### **4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA**

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

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

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

- Las entrevistas están dirigidas únicamente a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales.
- Se deberá llenar dos fichas por comida; es decir dos entrevistas por cada comida (dos fichas por plato: dos informantes claves, mismos que no pueden pertenecer a la misma familia).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, también se debe 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 factible 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 de la comida.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar 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 diferentes por cada comida.

## 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 informantes claves.

**Edad:** Deberá escribir la edad de los informantes claves, mismos que deberán ser mayores de 40 años de edad.

**Sexo:** Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

**Dirección y teléfono:** Deberá escribir la dirección completa y el número de teléfono de los informantes claves.

**Tiempo que vive en el sector:** Deberá escribir el tiempo que viven en el sector de los informantes claves, mismo que no deberá ser menor de cinco años.

**Nombre de la comida:** Deberá escribir el nombre completo de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Con qué otros nombres, se la conoce a esta comida:** Deberá escribir con que otros nombres se la conoce a la comida típica o tradicional.

**Tipología del plato:** Deberá escribir el tipo de comida al que pertenece, por ejemplo: entrada fría, envueltos, caldos, sopas, etc.

**Tipo de comida:** Deberá escribir si la comida es típica, tradicional o ancestral.

**Típico:** Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle” o “Cuyes de Ficoa”

**Tradicional:** Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.

**Ancestral:** Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

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

**Alto:** Cuando al plato de comida, 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/es de expendio/adquisición (actores locales):** Deberán anotar el o los nombres de los lugares en donde se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

**Lugares más cercanos al lugar de preparación:** Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar al lugar de preparación de la comida típica, tradicional o ancestral.

## CARACTERÍSTICAS

**Ingredientes:** Deberán anotar todos los ingredientes que se requieren para la preparación de la comida típica, tradicional y ancestral.

**Ingrediente principal:** Deberán anotar el nombre del ingrediente principal con el que se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

**Preparación:** Deberán anotar la preparación de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Acompañamiento:** Deberán anotar el nombre de los productos con que se acompaña o sirve la comida típica, tradicional y ancestral.

**Combinación/sustitución de productos:** Deberán anotar el nombre de los productos con que se combina o se sustituye algunos de los ingredientes de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Recomendaciones de preparación (tips especiales o, secretos):** Deberán anotar los tips especiales o recomendaciones (secretos de la abuela) con que se preparan la comida típica, tradicional y ancestral.

**Nombre de los platos con el ingrediente base:** Deberán anotar el nombre de otras comidas (sean o no típicas, tradicionales o ancestrales) que se preparan con el ingrediente básico de la comida típica, tradicional o ancestral que se está investigando.

## 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 el empleo de los diferentes utensilios con los que originalmente se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

## USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

**Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida:** Deberán averiguar el origen e historia de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Por qué del nombre/frases relacionadas con el plato:** Deberán averiguar el por qué del nombre y las frases alusivas a la comida típica, tradicional o ancestral.

**Significado que posee la comida:** Deberán averiguar el significado que tiene la comida típica, tradicional o ancestral.

**Usos:** Deberán averiguar el uso que se le da en la comunidad a la comida típica, tradicional o ancestral.

**Qué representa:** Deberán averiguar la representación de la comida típica, tradicional o ancestral que tiene en la comunidad.

**Temporada (fechas y fiestas en que se preparan):** Deberán averiguar en qué fechas, meses y fiestas se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

**Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas:** Deberán averiguar el por qué se la prepara a la comida típica, tradicional o ancestral en las fiestas 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 la comida típica, tradicional o ancestral con mitos o leyendas del sector.

**Quién los elabora:** Deberán averiguar el nombre de la/s personas que elaboran la comida típica, tradicional o ancestral.

**Quienes lo consumen:** Deberán averiguar si las personas que consumen la comida típica, tradicional o ancestral es únicamente por la población o por turistas.

## INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

**Promocionan la comida:** Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan la comida típica, tradicional o ancestral.

**Comercializan la comida:** Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (ya sea que estén empleando métodos técnicos de conservación de la comida u otros) la comida típica, tradicional o ancestral.

## CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

**Producción directa (consumo interno):** Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral es de producción propia del informante clave, y si esta producción es empleada para autoconsumo.

**Comercializan:** Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas, mercados, personas, etc.) y si es al por mayor o al por menor.

**Mercados (al mayorista):** Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el *nombre* de los lugares o personas de la adquisición.

**Mercados (al minorista):** Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados, tiendas, etc. 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.

**Provincia:** Preguntar el nombre de la provincia en donde se produce el ingrediente base

**Población:** Preguntar el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base **Épocas**

**de producción:** Preguntar las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

## H. INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

### INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

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

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

1. Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.
2. Unificar la información de las dos entrevistas.
3. Digitalizar la información, en la Ficha Adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. **En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.**

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

## I. ENTREVISTAS (LLENAS Y CORREGIDAS)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	San Jacinto del Búa	Calle Eloy Alfaro	Darío Canyan
	<i>Santo Domingo de los Tsáchilas</i>	<i>Santo Domingo</i>	<i>Santo Domingo</i>	<i>Santo Domingo</i>	<i>Vía Quito</i>	<i>Plaza Hipermarket</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Olilia Adriana Burgos Cobeña		47	Femenino	Eloy Alfaro y Darío Canyan 082649069/2 172069	14 años
	<i>Beatriz Auxiliadora Basurto Basurto</i>		<i>35</i>	<i>Femenino</i>	<i>Coop. Las Palmas/calle Germán Maya 080486709</i>	<i>30 años</i>
Nombre de la comida			Caldo de gallina criolla			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante el Bocadito			
			<i>Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente al Parque de San Jacinto del Búa			
			<i>Paseo Shopping</i>			
Características	Ingredientes		Gallina, cebolla colorada, sal, cebolla blanca, hierbita, ajo, maggy, yuca y pimienta			
			<i>Gallina, cebolla colorada, sal, cebolla blanca, hierbita, ajo, maggy, yuca y pimienta</i>			
	Ingrediente principal		Gallina criolla			
	Preparación		Poner a hervir la gallina con los aliños ajo, cebolla, maggy, sal, cuando esté suave sacar y poner hierbita y cebolla blanca, cocinar aparte la yuca.			
		<i>Poner a hervir la gallina con los aliños ajo, cebolla, maggy, sal, cuando esté suave sacar y</i>				



		<b>poner hierbita y cebolla blanca, cocinar aparte la yuca.</b>	
	Acompañamiento	Porción de arroz <b>Porción de arroz</b>	
	Combinación/sustitución de productos	no <b>cuando no hay yuca se agrega papas</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Autentica gallina criolla <b>Aliños enteros luego se sacan</b>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Seco de gallina criolla <b>Seco de gallina criolla y Aguado de gallina criolla</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>no</b>	
	Horno de barro	<b>no</b>	
	utensilios de madera	<b>cuchara de madera</b>	
	cocina a leña	<b>no</b>	
	Otros:	<b>no</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Del campo <b>no</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es con gallina criolla <b>Gallina criolla en el campo</b>	
	Significado que posee la comida	no <b>no</b>	
	Usos	Alimentación <b>Alimentación</b>	
	Qué representa	no <b>no</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Ferriados 3 de julio y fines de semana	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Afluencia de gente <b>mayor consumo</b>	
	Relación con mitos/leyendas	no <b>no</b>	
	Relación con las fiestas	no <b>no</b>	
	Quién las elabora	María Calderón <b>Gloría Basurto</b>	
	Quienes la consumen	Turistas y locales <b>Turistas y locales</b>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	no <b>Agachaditos</b>
		Comercializan la comida	Restaurante El Bocadito <b>Agachaditos</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no <b>no</b>	
	Comercializan	no	

		<b>no</b>
	Mercados (al mayorista)	no
		<b>El Carmen</b>
	Mercados (al minorista)	Recintos cercanos
		<b>no</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Santo Domingo
		<b>Santo Domingo</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas
		<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>
	Población	San Jacinto del Búa
		<b>El Carmen, San Jacinto del Búa</b>
Épocas de producción		Todo el tiempo
		<b>Todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Santo Domingo	Vía Quito	Plaza Hipermarket
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Calle Río Yamboya y Caracas</b>	<b>Santo Domingo</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Beatriz Auxiliadora BasurtoBasurto		35	femenino	Coop. Las Palmas calle Germán Maya 080486709	30 años
	<b>Luis Torrico Fotti</b>		<b>50</b>	<b>masculino</b>	<b>Calle Río Yamboya y Caracas</b>	<b>30 años</b>
<b>Nombre de la comida</b>			Carne asada			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta</b>						

<b>comida</b>		
<b>Tipología de la comida</b>		Asados
<b>Tipo de comida</b>		Típico
<b>Sensibilidad al cambio</b>		Alta
		Media
		Baja x
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone <b>Parrilladas Che Luis</b>
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		Paseo Shopping <b>Calle Río Yamboya</b>
<b>Características</b>	Ingredientes	Carne de res, ajo, pimienta, comino, sal, achiote y orégano. <b>Carne de res, ajo, pimienta, comino, sal, achiote y orégano.</b>
	Ingrediente principal	Carne de res
	Preparación	Aliñar la carne con todos los aliños y poner sobre la parrilla a asar. Adobar con el aceite y achiote. <b>Aliñar la carne con todos los aliños y poner sobre la parrilla a asar. Adobar con el aceite y achiote.</b>
	Acompañamiento	Yuca, arroz, menestra y ensalada <b>Yuca, arroz, menestra y ensalada</b>
	Combinación/sustitución de productos	no <b>no</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	no <b>Asar con carbón</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Bisté, Sopa de carne <b>Seco de carne</b>
	<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro
Horno de barro		<b>no</b>
utensilios de madera		<b>no</b>
cocina a leña		<b>si</b>
Otros:		<b>no</b>
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no <b>no</b>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Asada <b>Asada</b>
	Significado que posee la comida	no <b>no</b>
	Usos	Alimentación <b>Alimentación</b>
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días

	Por qué se prepara en estas fiestas	Afluencia de gente <b>Afluencia de gente</b>
	Relación con mitos/leyendas	no <b>no</b>
	Relación con las fiestas	no <b>no</b>
	Quién las elabora	Gloría Basurto <b>Luis Torrico</b>
	Quiénes la consumen	Turistas y locales <b>Turistas y locales</b>
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Agachaditos <b>Parrilladas Che Luis</b>
	Comercializan la comida	Agachaditos <b>Parrilladas Che Luis</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no <b>no</b>
	Comercializan	no <b>no</b>
	Mercados (al mayorista)	no <b>no</b>
	Mercados (al minorista)	Mercado Unión y Progreso <b>Mercado Unión y Progreso</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Santo Domingo <b>Santo Domingo</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas <b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>
	Población	Santo Domingo <b>Santo Domingo</b>
	Épocas de producción	Todo el Tiempo <b>Todo el Tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Santo Domingo	Vía Quito	Plaza Hipermarket
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Av. Tsáchila</b>	<b>30 de Julio</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Beatriz Auxiliadora BasurtoBasurto		35	femenino	Coop. Las Palmas calle Germán Maya 080486709	30 años
	<b>Nexar Emilio Álvaro Caballero Bricio</b>		<b>42</b>	<b>masculino</b>	<b>Av. Tsáchila 098472713</b>	<b>15 años</b>
Nombre de la comida			Seco de gallina criolla			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			<b>secos</b>			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone			
			<b>Restaurante La Tablita</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Paseo Shopping			
			<b>Frente a la ferretería Maya</b>			
Características	Ingredientes			Gallina criolla, cebolla colorada, tomate, cebolla blanca, pimiento, ajo, hojas de laurel, maggy, comino, sal, hierbita y achiote.		
	Ingrediente principal			<b>Ajo, cebolla colorada, tomate, pimiento, Gallina, comino, maggy, hierbita y sal</b>		
	Preparación			Realizar un refrito con todos los ingredientes, agregar la gallina que sude tapada, Luego agregar un poquito de agua. Agregar hierbita, sal y un poquito de achiote.		
			<b>Refrito de cebolla colorada, tomate, pimiento, ajo, agregar la gallina, comino, maggy y la hierbita.</b>			

	Acompañamiento	Yuca, arroz, ensalada y patacones <b>Arroz, yuca y patacones</b>	
	Combinación/sustitución de productos	no <b>no</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner a sudar para que bote el sabor <b>no</b>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Caldo de gallina criolla, aguado de gallina criolla <b>caldo de gallina criolla</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>no</b>	
	Horno de barro	<b>no</b>	
	utensilios de madera	<b>cuchara de madera</b>	
	cocina a leña	<b>no</b>	
	Otros:	<b>no</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no <b>no</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	no <b>no</b>	
	Significado que posee la comida	no <b>no</b>	
	Usos	Alimentación <b>Alimentación</b>	
	Qué representa	Comida Ecuatoriana <b>no</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Feriados y Fines de semana	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Se consume más <b>Por la afluencia de personas</b>	
	Relación con mitos/leyendas	no <b>no</b>	
	Relación con las fiestas	no <b>no</b>	
	Quién las elabora	Gloria Basurto <b>Liborio Reyes y Yadira Caballero</b>	
	Quienes la consumen	Turistas y Locales <b>Turistas y Locales</b>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Agachaditos <b>no</b>
		Comercializan la comida	Agachaditos <b>Restaurante La Tablita</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no <b>no</b>	
	Comercializan	no <b>no</b>	
	Mercados (al mayorista)	no <b>no</b>	

Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)	Mercado Unión y Progreso <b><i>Mercado Unión y Progreso</i></b>
	Área	Santo Domingo <b><i>Santo Domingo</i></b>
		Sierra <b><i>Sierra</i></b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Santo Domingo de los Tsáchila <b><i>Santo Domingo de los Tsáchila</i></b>
		San Jacinto, El Carmen <b><i>Santo Domingo</i></b>
	Provincia	Todo el tiempo <b><i>Todo el tiempo</i></b>
	Población	
	Épocas de producción	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Valle Hermoso	calle Loja	Valle Hermoso
	<b><i>Santo Domingo de los Tsáchilas</i></b>	<b><i>Santo Domingo</i></b>	<b><i>Santo Domingo</i></b>	<b><i>Santo Domingo</i></b>	<b><i>Vía Quito</i></b>	<b><i>Plaza Hipermarket</i></b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmen Narcisa Domínguez Estacio		48	Femenino	calle Loja 088579156	10 años
	<b><i>Beatriz Auxiliadora Basurto Basurto</i></b>		<b><i>35</i></b>	<b><i>Femenino</i></b>	<b><i>Coop. Las Palmas Calle Germán Maya 080486709</i></b>	<b><i>30 años</i></b>
Nombre de la comida			Seco de guanta			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			<b><i>Seco</i></b>			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	

		x	
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>	Agachaditos del Valle y la Carpita <b>Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone</b>		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>	Zapatería Vallas <b>Paseo Shopping</b>		
<b>Características</b>	Ingredientes	Guanta, ajo, comino, mostaza, salsa china, cebolla colorada, tomate, pimiento, orégano, hierbita y sal. <b>Guanta, cebolla colorada, tomate, cebolla blanca, pimiento, ajo, hojas de laurel, maggy, comino, sal, hierbita y achiote.</b>	
	Ingrediente principal	Guanta	
	Preparación	Hacer refrito de cebolla, ajo, sal, comino, mostaza, salsa china tomate, pimiento, poner la carne, tapar para que sude cuando esté cocido poner orégano y hierbita <b>Refreír los ingredientes, agregar la guanta, tapar para que sude, luego poner agua, agregar sal, un poquito de achiote y finalmente la hierbita.</b>	
	Acompañamiento	Yuca, arroz y patacones <b>Yuca, arroz, ensalada y patacones</b>	
	Combinación/sustitución de productos	papa por la yuca <b>no</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	tapar para que sude <b>poner a sudar</b>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Encocado de guanta y fritada de guanta <b>guanta frita y guanta asada</b>	
	<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>no</b>
		Horno de barro	<b>no</b>
utensilios de madera		<b>cuchara de madera</b>	
cocina a leña		<b>no</b>	
Otros:		<b>no</b>	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Prepara desde hace 30 años <b>comida de la costa</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	por ser seco y guanta <b>no</b>	
	Significado que posee la comida	no <b>no</b>	
	Usos	Alimentación <b>Alimentación</b>	
	Qué representa	no <b>no</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	menguante	



	Por qué se prepara en estas fiestas	no	<b>existencia del ingrediente</b>
	Relación con mitos/leyendas	no	<b>no</b>
	Relación con las fiestas	no	<b>no</b>
	Quién las elabora	Miriam Quintero	<b>Gloria Basurto</b>
	Quiénes la consumen	Turistas y locales	<b>Turistas y locales</b>
	<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	no
Comercializan la comida		no	<b>no</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	no	<b>no</b>
	Comercializan	no	<b>no</b>
	Mercados (al mayorista)	no	<b>no</b>
	Mercados (al minorista)	Recintos Mirador de la Selva	<b>Recintos Valle Hermoso</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Recintos de Valle Hermoso	<b>Región Esmeraldas y Santo Domingo</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra	<b>Costa</b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas	<b>Santo Domingo, Manabí, Esmeraldas</b>
	Población	Valle Hermoso	<b>Quinindé, Parroquias de Santo Domingo</b>
	Épocas de producción	menguante	<b>menguante</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Puerto Limón	Calle Principal	Puerto Limón
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Terminal Terrestre</b>	<b>Los Rosales</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Albita Moreira		35	Femenino	Calle Principal	12 años
	<b>Melva Lucia Gutiérrez</b>		<b>50</b>	<b>Femenino</b>	<b>Terminal Terrestre Los Rosales</b>	<b>10 años</b>
Nombre de la comida			Pescado Frito			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			<b>Fritos</b>			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor Albita			
			<b>Restaurante el Pájaro Rojo</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parada de bus			
			<b>Frente al Terminal Terrestre</b>			
Características	Ingredientes			Pescado, ajo, comino, pimienta, sal, aceite		
				<b>Pescado, ajo, comino, pimienta, sal, aceite</b>		
	Ingrediente principal			Pescado		
	Preparación			Aliñar el pescado con los demás ingredientes y luego freír en aceite.		
				<b>Aliñar el pescado con los demás ingredientes y luego freír en aceite.</b>		
	Acompañamiento			Arroz, patacones y ensalada		
				<b>Arroz, patacones y ensalada</b>		
	Combinación/sustitución de productos			no		
			<b>no</b>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			no			
			<b>no</b>			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Biche de pescado			
			<b>cebiche de pescado</b>			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>no</i>	
	Horno de barro	<i>no</i>	
	utensilios de madera	<i>no</i>	
	cocina a leña	<i>no</i>	
	Otros:	<i>no</i>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<i>no</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	frito <i>frito</i>	
	Significado que posee la comida	<i>no</i>	
	Usos	Alimentación <i>Alimentación</i>	
	Qué representa	<i>no</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días	
	Por qué se prepara en estas fiestas	afluencia de gente <i>afluencia de gente</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<i>no</i>	
	Relación con las fiestas	<i>no</i>	
	Quién las elabora	Clara Moreira <i>Ángel Castro</i>	
	Quienes la consumen	Turistas y locales <i>Turistas y locales</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	<i>no</i>
		Comercializan la comida	Comedor Albita <i>Restaurante el Pájaro Rojo</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>no</i>	
	Comercializan	<i>no</i>	
	Mercados (al mayorista)	<i>no</i>	
	Mercados (al minorista)	Mercado 30 de Julio <i>Mercado 30 de Julio</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	Santo Domingo <i>Esmeraldas, Manabí, Santo Domingo</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Costa</i>	
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas <i>Esmeraldas</i>	
	Población	Santo Domingo	

		<b>Esmeraldas</b>
	Épocas de producción	Todo el Tiempo
		<b>Todo el Tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	El Esfuerzo	Heudominia Piedraita	Mariscal
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>San José de Alluriquín</b>	<b>Av. Quito y Simón Bolívar</b>	<b>Alluriquín</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María de Jesús Carrión Ochoa		57	Femenino	Junto al parque de el Esfuerzo 3840201	35 años
	<b>Molina Carrera Sara</b>		<b>45</b>	<b>Femenino</b>	<b>Av. Quito y Simón Bolívar</b>	<b>30 años</b>
Nombre de la comida			Fritada			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			<b>Cocidos</b>			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Picantería Restaurante La Lojanita			
			<b>A lo largo de la vía Quito</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central de la Parroquia El Esfuerzo			
			<b>junto a la Junta parroquial</b>			
Características	Ingredientes			carne de cerdo, ajo, cebolla colorada, cebolla blanca, perejil, orégano, pimienta, comino, sal.		
				<b>carne de cerdo, ajo, cebolla colorada, cebolla blanca, perejil, orégano, pimienta, comino, sal.</b>		

	Ingrediente principal	carne de cerdo
	Preparación	Aliñar la carne con la mezcla de ajo, cebolla colorada, cebolla blanca, perejil, orégano, pimiento, comino y sal. Poner a hervir con una taza de agua y dejar hasta que se dore. <b>Aliñar la carne con todos los ingredientes, luego poner a cocer con un poquito de agua y dejar dorar.</b>
	Acompañamiento	Mote, maduro frito y ensalada <b>Yuca, arroz y maduros</b>
	Combinación/sustitución de productos	el mote por la yuca <b>no</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Aliños naturales y preparados en casa <b>no</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Chanfaina y Rellenas de carne <b>sopa de carne</b>
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
Horno de barro		<b>no</b>
utensilios de madera		<b>cuchara de madera</b>
cocina a leña		<b>si</b>
Otros:		<b>batea de madera</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Identificación comida ecuatoriana <b>no</b>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	porque se fríe la carne <b>frito</b>
	Significado que posee la comida	no <b>no</b>
	Usos	Alimentación <b>Alimentación</b>
	Qué representa	comida de fechas especiales <b>no</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Difuntos, carnaval y fiestas del pueblo
	Por qué se prepara en estas fiestas	por afluencia de gente <b>por afluencia de gente</b>
	Relación con mitos/leyendas	no <b>no</b>
	Relación con las fiestas	no <b>no</b>
	Quién las elabora	Elsa Carrión <b>Alfredo Molina</b>
	Quienes la consumen	Turistas y locales <b>Turistas y locales</b>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		Picantería Restaurante La Lojanita

		<b>no</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	no
		<b>no</b>
	Comercializan	no
		<b>no</b>
	Mercados (al mayorista)	no
		<b>no</b>
	Mercados (al minorista)	Feria de Ganado Rodrigo Valdivieso Santo Domingo
		<b>Feria de Ganado Rodrigo Valdivieso Santo Domingo</b>
<b>Producción del ingrediente base</b>	Área	Santo Domingo
		<b>Santo Domingo</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas
		<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>
	Población	Santo Domingo
		<b>Santo Domingo</b>
Épocas de producción	Todo el tiempo	
	<b>Todo el tiempo</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	San Jacinto del Búa	Calle Eloy Alfaro	Darío Canyon
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>San Jacinto del Búa</b>	<b>Principal frente al parque</b>	<b>San Jacinto del Búa</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Olilia Adriana Burgos Cobeña		47	Femenino	Eloy Alfaro Darío Canyon 082649069 2172069	14 años

	<i>Mercedes Macay</i>	43	<i>Femenino</i>	<i>calle principal frente al parque</i>	20 años
Nombre de la comida		Guatita			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida					
Tipología de la comida		<b>Cocidos</b>			
Tipo de comida		Tradicional			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Restaurante El Bocadito			
		<b>Restaurante El Bocadito</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Frente al parque central de San Jacinto del Búa			
		<b>Frente al parque central de San Jacinto del Búa</b>			
Características	Ingredientes	Maní, colorante, papa, ajo, cebolla blanca, maggy, panza de vaca. <b>panza de vaca, maní, cebolla blanca, ajo, papa</b>			
	Ingrediente principal	panza de vaca			
	Preparación	Hervir la panza, cuando esté suave, licuar el maní y agregar, dejar hervir poner la panza y la papa, sal y hierbita para servir. <b>Cocinar la panza, ya suave, agregar refrito de cebolla con poquito de achiote, poner maní y la papa.</b>			
	Acompañamiento	Arroz, ensalada, chifles o patacones <b>arroz y patacones</b>			
	Combinación/sustitución de productos	no <b>no</b>			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Dejar hervir el maní, luego agregar la papa y la panza. <b>no</b>			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sopa de panza <b>Sopa de panza</b>			
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>no</b>		
Horno de barro		<b>no</b>			
utensilios de madera		<b>no</b>			
cocina a leña		<b>no</b>			
Otros:		<b>no</b>			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no <b>no</b>			
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	no <b>no</b>			
	Significado que posee la comida	energético <b>no</b>			

	Usos	Alimentación
		<b>Alimentación</b>
	Qué representa	no
		<b>no</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	fin de semana
	Por qué se prepara en estas fiestas	afluencia de gente
		<b>afluencia de gente</b>
	Relación con mitos/leyendas	no
	<b>no</b>	
Relación con las fiestas	no	
	<b>no</b>	
Quién las elabora	María Calderón	
	<b>Mercedes Macay</b>	
Quiénes la consumen	Turistas y locales	
	<b>Turistas y locales</b>	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	no
		<b>no</b>
	Comercializan la comida	Restaurante El Bocadoito
		<b>no</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no
		<b>no</b>
	Comercializan	no
		<b>no</b>
	Mercados (al mayorista)	no
		<b>no</b>
	Mercados (al minorista)	Mercado Unión y Progreso
		<b>Mercado Unión y Progreso</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Santo Domingo
		<b>Santo Domingo</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	
	Población	San Jacinto del Búa
		<b>San Jacinto del Búa</b>
	Épocas de producción	fin de semana
		<b>fin de semana</b>



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Valle Hermoso	Vía los Bancos Km 15	Cristóbal Colón
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Valle Hermoso</b>	<b>Coop. Cristóbal Colón</b>	<b>Cristóbal Colón</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Deiro Hermes López Córdoba		35	Masculino	Coop. Cristóbal Colón 085426191	15 años
	<b>Rosa Paztoriza Castro</b>		<b>41</b>	<b>Femenino</b>	<b>Km 18 Vía los Bancos</b>	<b>35 años</b>
Nombre de la comida			Tilapia Frita			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			<b>Aves, Carnes y Mariscos</b>			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante del Complejo la Sirenita			
			<b>Restaurante del Complejo la Sirenita</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Cooperativa Cristóbal Colón			
			<b>Cooperativa Cristóbal Colón</b>			
Características	Ingredientes			1 tilapia platera, 1 verde, una porción de arroz, 1 cebolla colorada, 1 tomate, 1 limón.		
				<b>Tilapia, sal, ajo, comino, tomate y aceite</b>		
	Ingrediente principal			Tilapia		
	Preparación			Adobar la tilapia con aliños casero, ajo, comino, limón, sal y freír		
				<b>Aliñar la tilapia con sal, ajo, comino y freírla en aceite</b>		
	Acompañamiento			Arroz, ensalada y patacones		
				<b>Arroz, ensalada y patacones</b>		
Combinación/sustitución de productos			no			
			<b>no</b>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Adobar la tilapia con limón			
			<b>no</b>			

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tilapia sudada o al vapor <b>Tilapia asada</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>no</b>	
	Horno de barro	<b>no</b>	
	utensilios de madera	<b>no</b>	
	cocina a leña	<b>no</b>	
	Otros:	<b>no</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no <b>no</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	no <b>no</b>	
	Significado que posee la comida	no <b>no</b>	
	Usos	Alimentación <b>Alimentación</b>	
	Qué representa	no <b>no</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Semana Santa y Carnaval	
	Por qué se prepara en estas fiestas	afluencia de personas <b>afluencia de personas</b>	
	Relación con mitos/leyendas	no <b>no</b>	
	Relación con las fiestas	no <b>no</b>	
	Quién las elabora	Susana Cedeño <b>Magaly Dávila</b>	
	Quienes la consumen	Turistas y locales <b>Turistas y locales</b>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	no <b>no</b>
		Comercializan la comida	Restaurante del Complejo la Sirenita <b>no</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	autoconsumo <b>no</b>	
	Comercializan	Cooperativa Cristóbal Colón <b>no</b>	
	Mercados (al mayorista)	no <b>no</b>	
	Mercados (al minorista)	Complejo La Sirenita <b>Complejo La Sirenita</b>	
Producción del ingrediente base	Área	Santo Domingo <b>Santo Domingo</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	

Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas
	<b><i>Santo Domingo de los Tsáchilas</i></b>
Población	Cooperativa Cristóbal Colón
	<b><i>Cooperativa Cristóbal Colón</i></b>
Épocas de producción	Verano
	<b><i>Todo el tiempo</i></b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	El Esfuerzo	Heudominia Piedraita	Mariscal
	<b><i>Santo Domingo de los Tsáchilas</i></b>	<b><i>Santo Domingo</i></b>	<b><i>Santo Domingo</i></b>	<b><i>Santo Domingo</i></b>	<b><i>Vía Quito</i></b>	<b><i>Plaza Hipermarket</i></b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Mariana de Jesús Carrión Ochoa		57	Femenino	Junto al parque 3840201	35 años
	<b><i>Beatriz Auxiliadora BasurtoBasurto</i></b>		<b><i>35</i></b>	<b><i>Femenino</i></b>	<b><i>Coop. Las Palmas, calle Germán Maya</i></b>	<b><i>30 años</i></b>
<b>Nombre de la comida</b>			Bolón de verde			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Bala			
<b>Tipología de la comida</b>			<b><i>Otros Típicos y Tradicionales</i></b>			
<b>Tipo de comida</b>			Tradicional			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			Alta	Media	Baja	
					x	
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Picantería Restaurante La Lojanita			
			<b><i>Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone</i></b>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Parque central de la Parroquia El Esfuerzo			
			<b><i>Paseo Shopping</i></b>			

Características	Ingredientes	Verde, manteca de cerdo, chicharrón y sal <b>Verde, manteca de cerdo, chicharrón o queso y sal</b>	
	Ingrediente principal	verde	
	Preparación	Freír el verde, aplastarlo, agregar manteca de cerdo y chicharrón, luego formar el bolón <b>cocinar el verde con sal, luego aplastarlo, poner chicharrón o queso y formar el bolón</b>	
	Acompañamiento	Fritada, taza de café <b>café</b>	
	Combinación/sustitución de productos	no <b>chicharrón por queso</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Abundante chicharrón <b>no</b>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	empanadas, corvique <b>patacones corvique</b>	
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>no</b>
Horno de barro		<b>no</b>	
utensilios de madera		<b>no</b>	
cocina a leña		<b>no</b>	
Otros:		<b>no</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no <b>comida de la costa</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque tiene forma de bola <b>Porque tiene forma de bola</b>	
	Significado que posee la comida	Comida rápida <b>no</b>	
	Usos	Alimentación <b>Alimentación</b>	
	Qué representa	no <b>no</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el Tiempo	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Afluencia de personas <b>Afluencia de personas</b>	
	Relación con mitos/leyendas	no <b>no</b>	
	Relación con las fiestas	no <b>no</b>	
	Quién las elabora	Rosa Veliz <b>Gloria Basurto</b>	
	Quienes la consumen	Turistas y locales <b>Turistas y locales</b>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	no <b>no</b>

	Comercializan la comida	no
		<b>no</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no
		<b>no</b>
	Comercializan	no
		<b>no</b>
	Mercados (al mayorista)	no
		<b>no</b>
Mercados (al minorista)	Recinto La Mina	
	<b>Mercado Unión y Progreso</b>	
Producción del ingrediente base	Área	Parroquia El Esfuerzo
		<b>Santo Domingo</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas
		<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>
Población	El Esfuerzo	
	<b>Puerto Limón</b>	
Épocas de producción	Invierno	
	<b>Invierno</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Santo Domingo	Vía Quito	Plaza Hipermarket
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Av. Tsáchila</b>	<b>Cooperativa 30 de Julio</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Beatriz Auxiliadora BasurtoBasurto		35	Femenino	Coop. Las Palmas, Calle Germán Maya	30 años

				080486709	
	<b>Nexar Emilio Álvaro Caballero Bricio</b>	<b>42</b>	<b>Masculino</b>	<b>Av. Tsáchila</b>	<b>15 años</b>
<b>Nombre de la comida</b>	Carne Frita				
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>					
<b>Tipología de la comida</b>	<b>Frituras</b>				
<b>Tipo de comida</b>	Tradicional				
<b>Sensibilidad al cambio</b>	Alta	Media	Baja		
			x		
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>	Agachaditos de la Quito, Y del Indio y Vía Chone				
	<b>Restaurante la Tablita</b>				
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>	Paseo Shopping				
	<b>Frente a la Ferretería Maya</b>				
<b>Características</b>	Ingredientes	Carne de res, aceite, sal, ajo, comino y pimienta			
		<b>Carne de res, aceite, sal, ajo, comino y pimienta</b>			
	Ingrediente principal	carne de res			
	Preparación	Aliñar la carne con todos los aliños y freír en el aceite			
		<b>Aliñar la carne con ajo, comino, sal y luego se procede a freír en aceite</b>			
	Acompañamiento	Arroz, ensalada, patacones y menestra			
		<b>Arroz, ensalada y patacones</b>			
	Combinación/sustitución de productos	no			
	<b>no</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	no				
	<b>no</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Carne asada, Sopa de carne				
	<b>Sopa de carne</b>				
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>no</b>			
	Horno de barro	<b>no</b>			
	utensilios de madera	<b>no</b>			
	cocina a leña	<b>no</b>			
	Otros:	<b>no</b>			
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no			
		<b>no</b>			
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es frito			
		<b>no</b>			
	Significado que posee la comida	no			
		<b>no</b>			
Usos	Alimentación				
	<b>Alimentación</b>				
Qué representa	no				
	<b>no</b>				

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el tiempo	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Afluencia de gente <b>Afluencia de gente</b>	
	Relación con mitos/leyendas	no <b>no</b>	
	Relación con las fiestas	no <b>no</b>	
	Quién las elabora	Gloria Basurto <b>Yadira Caballero</b>	
	Quienes la consumen	Turistas y locales <b>Turistas y locales</b>	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	no <b>no</b>	
	Comercializan la comida	Agachaditos de la Quito <b>Restaurante La Tablita</b>	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no <b>no</b>	
	Comercializan	no <b>no</b>	
	Mercados (al mayorista)	no <b>no</b>	
	Mercados (al minorista)	Mercado Unión y Progreso <b>Mercado Unión y Progreso</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Santo Domingo <b>Santo Domingo</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas <b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	
	Población	Santo Domingo <b>Santo Domingo</b>	
	Épocas de producción	Todo el tiempo	<b>Todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Perípa	Km 9 Vía Puerto Limón	Comunidad Perípa
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Comuna Chiguilpe</b>	<b>Km 7 Vía Quevedo</b>	<b>Comuna Chiguilpe</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Leónidas Aníbal Calazacón Aguavil		29	Masculino	Perípa 082509508	29 años
	<b>Albertina Calazacón</b>		<b>42</b>	<b>Femenino</b>	<b>Comuna Chiguilpe 093413827</b>	<b>42 años</b>
Nombre de la comida			Watsa paká o Ayampaco			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Pandado			
			<b>Pandado</b>			
Tipología de la comida			<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Comuna Perípa			
			<b>Comuna Chiguilpe</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parroquia Puerto Limón			
			<b>Centro Turístico Tolón Pele</b>			
Características	Ingredientes			Pescado, hoja de bijao		
				<b>Pescado, hoja de bijao, cebolla y sal</b>		
	Ingrediente principal			Pescado		
	Preparación			El Pescado adobado con cebolla y sal, envolver en la hoja de bijao, junto a la yuca o palmito y poner al carbón a asar.		
				<b>El Pescado adobado con cebolla y sal, envolver en la hoja de bijao, junto a la yuca o palmito y poner al carbón a asar.</b>		
	Acompañamiento			Bala o yuca asada		
				<b>Bala o yuca asada</b>		
Combinación/sustitución de productos			El palmito de pambil se lo sustituye por la yuca			
			<b>Pescado de río por la tilapia</b>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			La hoja de bijao y la leña le da un sabor especial			
			<b>La hoja de bijao y la leña le da un sabor</b>			



		<b>especial</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sopa de pescado y Pescado asado <b>Pescado asado</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>no</b>
	Horno de barro	<b>no</b>
	utensilios de madera	<b>no</b>
	cocina a leña	<b>si</b>
	Otros:	<b>no</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Anteriormente no existía la cocina y por eso lo preparaban así <b>Comida de los antepasado</b>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Watsa: pescado, Paká: envoltura <b>Watsa: pescado, Paká: envoltura</b>
	Significado que posee la comida	Alimentación <b>Alimentación</b>
	Usos	consumo interno <b>consumo interno</b>
	Qué representa	no <b>comida</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiesta de Kasama
	Por qué se prepara en estas fiestas	Comida especial <b>Comida especial</b>
	Relación con mitos/leyendas	no <b>no</b>
	Relación con las fiestas	para ofrecer a los turistas <b>para ofrecer a los turistas</b>
	Quién las elabora	Hilda Aguavil <b>Henry Calazacón</b>
	Quiénes la consumen	Turistas y locales <b>Turistas y locales</b>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		Centro turístico Suyun Tsáchila <b>Comunidad</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Autoconsumo <b>Autoconsumo</b>
	Comercializan	no <b>no</b>
	Mercados (al mayorista)	no <b>no</b>
	Mercados (al minorista)	no <b>no</b>
Producción del ingrediente base	Área	Comuna Perípa

		<b>Comuna Chiguilpe</b>
Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra	
		<b>Sierra</b>
Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas	
		<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>
Población	Comuna Perípa	
		<b>Comuna Chiguilpe</b>
Épocas de producción	Todo el tiempo	
		<b>Todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Perípa	Km9 Vía Puerto Limón	Comuna Perípa
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>	<b>Cooperativ a Brisas del Colorado</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Leónidas Aníbal Calazacón Aguavil		29	Masculino	Perípa 082509508	29 años
	<b>Benita Aguavil</b>		<b>50</b>	<b>Femenino</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>	<b>50 años</b>
Nombre de la comida			Anó ıla o Bala			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Bala de verde			
			<b>Bala de verde</b>			
Tipología de la comida			<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Comuna Perípa			
			<b>Comuna Colorados del Búa</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parroquia Puerto Limón			
			<b>Centro Cultural Shino Pi Bolón</b>			

Características	Ingredientes	Verde
		<b>Verde</b>
	Ingrediente principal	verde
	Preparación	Pelar los verdes, poner a cocinar, una vez cocidos retirar del fuego y molerlos calientes hasta que quede suave, servir caliente.
		<b>Pelar los verdes, poner a cocinar, una vez cocidos retirar del fuego y molerlos calientes hasta que quede suave, servir caliente.</b>
	Acompañamiento	Pescado, carne y awe malá
		<b>Pescado, carne y awe malá</b>
	Combinación/sustitución de productos	no
		<b>no</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Madera de pambil para moler el verde
<b>Madera de pambil para moler el verde</b>		
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Majado de verde, Bolón y Sancocho	
	<b>Majado de verde y Bolón</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>no</b>
	Horno de barro	<b>no</b>
	utensilios de madera	<b>Tabla y rodillo de pambil</b>
	cocina a leña	<b>si</b>
	Otros:	<b>no</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Identificación de la Cultura Tsáchila
		<b>Identificación de la Cultura Tsáchila</b>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Anó: molido, ila: verde (verde molido)
		<b>Anó: molido, ila: verde (verde molido)</b>
	Significado que posee la comida	Alimentación
		<b>Alimentación</b>
	Usos	Consumo
		<b>Consumo</b>
	Qué representa	Comida Tsáchila
		<b>Comida Tsáchila</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el tiempo
	Por qué se prepara en estas fiestas	no
		<b>no</b>
	Relación con mitos/leyendas	no
<b>no</b>		
Relación con las fiestas	no	
	<b>no</b>	
Quién las elabora	Hilda Aguavil	
	<b>Alfonso Aguavil</b>	
Quienes la consumen	Turistas y locales	
	<b>Turistas y locales</b>	
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	Aldea Tsáchila
		<b>Centro Turístico Masara Madu</b>

	Comercializan la comida	Aldea Tsáchila <b>Centro Turístico Masara Madu</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Autoconsumo <b>Autoconsumo</b>
	Comercializan	Mercado Unión y Progreso <b>Mercado Unión y Progreso</b>
	Mercados (al mayorista)	no <b>no</b>
	Mercados (al minorista)	no <b>no</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Comuna Perípa <b>Comuna Colorados del Búa</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas <b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>
	Población	Comuna Perípa <b>Comuna Colorados del Búa</b>
	Épocas de producción	Invierno <b>Invierno</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Perípa	Km 9 Vía Puerto Limón	Comuna Perípa
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>	<b>Cooperativa Brisas del Colorado</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	José Aguavil Calazacón		50	Masculino	Km9 Vía Quevedo 097708703	43 años
	<b>Alfonso Aguavil Calazacón</b>		<b>39</b>	<b>Masculino</b>	<b>Comuna</b>	<b>39 años</b>

				<b>Colorados del Búa</b> <b>091812011</b>
<b>Nombre de la comida</b>	Awe malá			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>	Awe malá o Chicha de chonta			
	<b>Awe malá o Chicha de chonta</b>			
<b>Tipología de la comida</b>	<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>			
<b>Tipo de comida</b>	Ancestral			
<b>Sensibilidad al cambio</b>	Alta	Media	Baja	
		x		
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>	Comuna Perípa			
	<b>Comuna Colorados del Búa</b>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>	Aldea Colorada			
	<b>Centro Cultural Shino Pi Bolón</b>			
<b>Características</b>	Ingredientes	Chonta duro, plátano maduro y agua		
		<b>Chonta duro, plátano maduro y agua</b>		
	Ingrediente principal	Chonta duro		
	Preparación	Cocinar en 4 litros de agua el chonta duro y el maduro, dejar que se enfríe, sacar los dos ingredientes y aplastarlos, filtrar la pulpa, poner el agua que sobró y mezclar. Servir cliente.		
		<b>Cocinar en 4 litros de agua el chonta duro y el maduro, dejar que se enfríe, sacar los dos ingredientes y aplastarlos, filtrar la pulpa, poner el agua que sobró y mezclar. Servir cliente.</b>		
	Acompañamiento	Bala		
		<b>Bala</b>		
	Combinación/sustitución de productos	no		
	<b>no</b>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El humo de la leña le da el sabor			
	<b>El humo de la leña le da el sabor</b>			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Chonta duro cocido			
	<b>Chonta duro cocido</b>			
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>no</b>		
	Horno de barro	<b>no</b>		
	utensilios de madera	<b>cuchara de madera</b>		
	cocina a leña	<b>si</b>		
	Otros:	<b>Palo de madera para aplastar</b>		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	En el día de los difuntos se llevaba a las tumbas a ofrecer a las almas de los muertos		
		<b>En el día de los difuntos se llevaba a las tumbas a ofrecer a las almas de los muertos</b>		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Awe: espíritu fuerte, protección, Duro como las espinas de la planta que la protegen. Malá:		

		Chicha
		<b><i>Awe: espíritu fuerte, protección, Duro como las espinas de la planta que la protegen. Malá: Chicha</i></b>
	Significado que posee la comida	Bebida de los difuntos <b><i>Bebida de los difuntos</i></b>
	Usos	Consumo <b><i>Consumo</i></b>
	Qué representa	Fuerza <b><i>Fuerza</i></b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	2 de Noviembre Día de los Difuntos
	Por qué se prepara en estas fiestas	A los espíritus les gustaba esta chicha y con esta se alimentaban <b><i>A los espíritus les gustaba esta chicha y con esta se alimentaban</i></b>
	Relación con mitos/leyendas	no <b><i>no</i></b>
	Relación con las fiestas	Difuntos <b><i>Difuntos</i></b>
	Quién las elabora	Aurora Calazacón <b><i>Hilda Aguavil</i></b>
	Quiénes la consumen	Turistas y locales <b><i>Turistas y locales</i></b>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		Comunidad <b><i>Comunidad</i></b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Autoconsumo <b><i>Autoconsumo</i></b>
	Comercializan	no <b><i>no</i></b>
	Mercados (al mayorista)	no <b><i>no</i></b>
	Mercados (al minorista)	no <b><i>no</i></b>
Producción del ingrediente base	Área	Comuna Perípa <b><i>Comuna Colorados del Búa</i></b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b><i>Sierra</i></b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas <b><i>Santo Domingo de los Tsáchilas</i></b>
	Población	Comuna Perípa <b><i>Comuna Colorados del Búa</i></b>
	Épocas de producción	Agosto, Septiembre y Noviembre

Agosto, Septiembre y Noviembre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Perípa	Km 9 Vía Puerto Limón	Comuna Perípa
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>	<b>Cooperativa Brisas del Colorado</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Leónidas Aníbal Calazacón Aguavil		29	Masculino	Comuna Perípa 082509508	29 años
	<b>Alfonso Aguavil Calazacón</b>		<b>39</b>	<b>Masculino</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>	<b>39 años</b>
Nombre de la comida			Chilin Bibú			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Comuna Perípa			
			<b>Comuna Colorados del Búa</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parroquia Puerto Limón			
			<b>Centro Cultural Shino Pi Bolón</b>			
Características	Ingredientes			Maíz seco, hoja de bijao, maduro		
				<b>Maíz seco, hoja de bijao, maduro</b>		
	Ingrediente principal			Maíz		
	Preparación			Moler el maíz tostado, cocinar el maduro, machacar, mezclar, envolver en la hoja de bijao y asar en la leña.		
				<b>Moler el maíz tostado, cocinar el maduro, machacar, mezclar, envolver en la hoja de bijao y asar en la leña.</b>		
Acompañamiento			Awe malá			
			<b>Awe malá</b>			

	Combinación/sustitución de productos	no <b>no</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La hoja de bijao y la leña le da un sabor especial <b>La hoja de bijao le da un sabor especial</b>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortilla de maíz <b>Tortilla de maíz</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>no</b>	
	Horno de barro	<b>no</b>	
	utensilios de madera	<b>no</b>	
	cocina a leña	<b>si</b>	
	Otros:	<b>no</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Se lo preparaba para el día de los Difuntos <b>Se lo preparaba para el día de los Difuntos</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Chilin: nombre de una mujer Tsáchila, Bibú: pan <b>Chilin: nombre de una mujer Tsáchila, Bibú: pan</b>	
	Significado que posee la comida	Comida para los espíritus <b>Comida para los espíritus</b>	
	Usos	Consumo y ofrenda <b>Consumo y ofrenda</b>	
	Qué representa	Espiritualidad <b>Espiritualidad</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Noviembre Difuntos	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Recordatorio de los difuntos y para dar de comer a los espíritus <b>Recordatorio de los difuntos y para dar de comer a los espíritus</b>	
	Relación con mitos/leyendas	Una mujer llamada Chilín era la única que preparaba el bibú y llevaba el día de los difuntos, ese día se perdió del camino y un grillo la guió. <b>Una mujer llamada Chilín era la única que preparaba el bibú y llevaba el día de los difuntos, ese día se perdió del camino y un grillo la guió.</b>	
	Relación con las fiestas	Difuntos <b>Difuntos</b>	
	Quién las elabora	Hilda Aguavil <b>Hilda Aguavil</b>	
	Quiénes la consumen	Turistas y locales <b>Turistas y locales</b>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Aldea Tsáchila Perípa, Centros Turísticos Tsáchilas <b>Centro Cultural Shino Pi Bolón</b>
		Comercializan la comida	Aldea Tsáchila <b>Comunidad</b>



Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Autoconsumo
		<b>Autoconsumo</b>
	Comercializan	no
		<b>no</b>
	Mercados (al mayorista)	no
		<b>no</b>
	Mercados (al minorista)	no
		<b>no</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Comuna Perípa
		<b>Comuna Colorados del Búa</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas
		<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>
	Población	Comuna Perípa
		<b>Comuna Colorados del Búa</b>
	Épocas de producción	Abril y Mayo
		<b>Abril y Mayo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Colorados del Búa	Cooperativa Brisas del Colorado	Comuna Colorados del Búa
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>	<b>Cooperativa Brisas del Colorado</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Benita Aguavil		50	Femenino	Comuna Colorados del Búa	50 años
	<b>Ester Calazación</b>		<b>48</b>	<b>Femenino</b>	<b>Comuna Colorados del Búa</b>	<b>48 años</b>

Nombre de la comida		Mayones asado		
Con que otros nombres se la conoce a esta comida		Malum		
		<b>Malum</b>		
Tipología de la comida		<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>		
Tipo de comida		Ancestral		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Comuna Colorados del Búa		
		<b>Comuna Colorados del Búa</b>		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Centro Cultural Shino Pi Bolón		
		<b>Centro Cultural Shino Pi Bolón</b>		
Características	Ingredientes	Mayones		
		<b>Mayones</b>		
	Ingrediente principal	Mayones		
	Preparación	Asar los mayones en una parrilla o en forma de pincho		
		<b>Asar los mayones en una parrilla o en forma de pincho</b>		
	Acompañamiento	Anó ila		
		<b>Anó ila</b>		
	Combinación/sustitución de productos	no		
<b>no</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Carbón y humo			
	<b>Carbón y humo</b>			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Refrito de mayón			
	<b>Mayones con arroz</b>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>no</b>		
	Horno de barro	<b>no</b>		
	utensilios de madera	<b>no</b>		
	cocina a leña	<b>si</b>		
	Otros:	<b>no</b>		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no		
		<b>no</b>		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Malum: mayón		
		<b>Malum: mayón</b>		
	Significado que posee la comida	no		
		<b>no</b>		
	Usos	Medicinal para el asma y los pulmones, además consumo alimenticio		
		<b>Medicinal para el asma y los pulmones, además consumo alimenticio</b>		
Qué representa	Alimentación			
	<b>Alimentación</b>			
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiesta del Kasama			

	Por qué se prepara en estas fiestas	Comida Especial <b>Comida Especial</b>
	Relación con mitos/leyendas	no <b>no</b>
	Relación con las fiestas	Kasama <b>Kasama</b>
	Quién las elabora	Alfonso Aguavil <b>Alfonso Aguavil</b>
	Quienes la consumen	Turistas y locales <b>Turistas y locales</b>
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Centro Turístico Masara Madu <b>Centro Turístico Shino Pi Bolón</b>
	Comercializan la comida	Centro Turístico Masara Madu <b>Centro Turístico Shino Pi Bolón</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Autoconsumo <b>Autoconsumo</b>
	Comercializan	no <b>no</b>
	Mercados (al mayorista)	no <b>no</b>
	Mercados (al minorista)	no <b>no</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Comuna Colorados del Búa <b>Comuna Colorados del Búa</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas <b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>
	Población	Comuna Colorados del Búa <b>Comuna Colorados del Búa</b>
	Épocas de producción	Todo el tiempo <b>Todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Perípa	Km 9 Vía Puerto Limón	Comuna Perípa
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Comuna Chiguilpe</b>	<b>Km 7 Vía Quevedo</b>	<b>Comuna Chiguilpe</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Leónidas Aníbal Calazacón Aguavil		29	Masculino	Comuna Perípa 082509508	29 años
	<b>Albertina Calazacón</b>		<b>42</b>	<b>Femenino</b>	<b>Comuna Chiguilpe 093713827</b>	<b>42 años</b>
Nombre de la comida			Pakó			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Dulce de Choclo			
			<b>Dulce de Choclo</b>			
Tipología de la comida			<b>Otros Tópicos y Tradicionales</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Comuna Perípa			
			<b>Comuna Chiguilpe</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parroquia Puerto Limón			
			<b>Centro Cultural Tolón Pelé</b>			
Características	Ingredientes			Choclo y panela		
				<b>Choclo y panela</b>		
	Ingrediente principal			Choclo		
	Preparación			Se cocina el choclo, se deja enfriar y se tapa con hojas de bijao y guaba por 3 días, cuando ya esté espumoso se desgrana y muele, luego envolver en la hoja de bijao. Al día siguiente se mezcla con agua, se endulza con panela. Se sirve fría.		
			<b>Se cocina el choclo, se deja enfriar y se tapa con hojas de bijao y guaba por 3 días, cuando ya esté espumoso se desgrana y muele, luego envolver en la hoja de bijao. Al día siguiente se mezcla con agua, se endulza con panela. Se</b>			

		<i>sirve fría.</i>	
	Acompañamiento	Anó ıla o bala <b>Anó ıla o bala</b>	
	Combinación/sustitución de productos	no <b>no</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La fermentación y la presencia de un hongo rosado le da el sabor <b>La fermentación y la presencia de un hongo rosado le da el sabor</b>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Malá con jugo de caña y humitas <b>Malá con jugo de caña y humitas</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>no</b>	
	Horno de barro	<b>no</b>	
	utensilios de madera	<b>cuchara de madera</b>	
	cocina a leña	<b>si</b>	
	Otros:	<b>molino</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Ofrecer a invitados especiales <b>Ofrecer a invitados especiales</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Pakó: es el nombre del hongo que aparece a través de la fermentación <b>Pakó: es el nombre del hongo que aparece a través de la fermentación</b>	
	Significado que posee la comida	Comida natural que se prepara para festividades y ceremonias <b>Comida natural que se prepara para festividades y ceremonias</b>	
	Usos	Ceremonias <b>Ceremonias</b>	
	Qué representa	Forma ceremonial ya que no consumen carne <b>Forma ceremonial ya que no consumen carne</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Kasama 23 de abril	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para ofrecer a los invitados ya que es una comida especial <b>Para ofrecer a los invitados ya que es una comida especial</b>	
	Relación con mitos/leyendas	no <b>no</b>	
	Relación con las fiestas	Ceremonias <b>Ceremonias</b>	
	Quién las elabora	Ovidio Calazacón <b>Henry Calazacón</b>	
	Quienes la consumen	Turistas y locales <b>Turistas y locales</b>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Centro Turístico Tolón Pelé <b>Centro Turístico Tolón Pelé</b>

Centros de producción del ingrediente base	Comercializan la comida	Comunidad
		<b>Comunidad</b>
	Producción directa (consumo interno)	Autoconsumo
		<b>Autoconsumo</b>
	Comercializan	no
	<b>no</b>	
Producción del ingrediente base	Mercados (al mayorista)	no
		<b>no</b>
	Mercados (al minorista)	no
		<b>no</b>
	Área	Comuna Perípa
	<b>Comuna Chiguilpe</b>	
Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra	
	<b>Sierra</b>	
Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas	
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	
Población	Comuna Perípa	
	<b>Comuna Chiguilpe</b>	
Épocas de producción	Abril	
	<b>Abril</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	Santo Domingo	Comuna Colorados del Búa	Cooperativa Brisas del Colorado	Comuna Colorados del Búa
	<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Santo Domingo</b>	<b>Comuna Chiguilpe</b>	<b>Km 7 Vía Quevedo</b>	<b>Comuna Chiguilpe</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Alfonso Aguavil Calazacón		39	Masculino	Comuna Colorados del Búa 091812011	39 años
	<b>Albertina Calazacón</b>		<b>42</b>	<b>Femenino</b>	<b>Comuna Chiguilpe</b>	<b>42 años</b>

				093413827
<b>Nombre de la comida</b>		Cuchú malá o Chicha de yuca		
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>		Chicha de yuca		
		<b>Chicha de yuca</b>		
<b>Tipología de la comida</b>		<b>Otros Típicos y tradicionales</b>		
<b>Tipo de comida</b>		Ancestral		
<b>Sensibilidad al cambio</b>		Alta	Media	Baja
				x
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Comuna Colorados del Búa		
		<b>Comuna Chiguilpe</b>		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		Centro Cultural Shino Pi Bolón		
		<b>Centro Cultural Tolón Pelé</b>		
<b>Características</b>	Ingredientes	Yuca, panela y agua		
		<b>Yuca, panela y agua</b>		
	Ingrediente principal	Yuca		
	Preparación	Cocinar la yuca, amasar con la mano, envolver en hoja de bijao, dejar fermentar 1 día. En un vaso con agua agregar 2 cucharadas de esta masa y endulzar con panela.		
		<b>Cocinar la yuca, amasar con la mano, envolver en hoja de bijao, dejar fermentar 1 día. En un vaso con agua agregar 2 cucharadas de esta masa y endulzar con panela.</b>		
	Acompañamiento	Watsa paká		
		<b>Watsa paká</b>		
	Combinación/sustitución de productos	no		
	<b>no</b>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La hoja del bijao le da el sabor			
	<b>La hoja del bijao le da el sabor</b>			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Yuca cocida			
	<b>Yuca asada</b>			
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>no</b>		
	Horno de barro	<b>no</b>		
	utensilios de madera	<b>no</b>		
	cocina a leña	<b>si</b>		
	Otros:	<b>no</b>		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no		
		<b>Comida de los ancestros</b>		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Chicha de yuca		
		<b>Chicha de yuca</b>		
	Significado que posee la comida	no		
		<b>no</b>		
Usos	Consumo			
	<b>Consumo</b>			
Qué representa	no			

		<b>Tsáchilas</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Kasama
	Por qué se prepara en estas fiestas	Forma especial de tratar a los invitados
		<b>Forma especial de tratar a los invitados</b>
	Relación con mitos/leyendas	no
		<b>no</b>
	Relación con las fiestas	comida especial
		<b>comida especial</b>
Quién las elabora	Hilda Aguavil	
	<b>Henry Calazacón</b>	
Quienes la consumen	Turistas y locales	
	<b>Turistas y locales</b>	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Centro Cultural Shino Pi Bolón <b>Centro Cultural Tolón Pelé y Wapilú</b>
	Comercializan la comida	Comuna Colorados del Búa <b>Comuna Chiguilpe</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Autoconsumo <b>Autoconsumo</b>
	Comercializan	Mercado Unión y Progreso
		<b>Mercado Unión y Progreso</b>
	Mercados (al mayorista)	no <b>no</b>
Mercados (al minorista)	no <b>no</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Comuna Colorados del Búa
		<b>Comuna Chiguilpe</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas <b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>
Población	Comuna Colorados del Búa <b>Comuna Chiguilpe</b>	
Épocas de producción	Agosto y Septiembre	
	<b>Agosto y Septiembre</b>	



**J.**

**TABLAS DE TABULACIÓN POR PREGUNTA**

**PREGUNTA N°1**

**Comidas propias de este sector**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	5	0,90%
		Estofado de pescado	2	0,36%
		Estofado de pollo	1	0,18%
	Asados	Carne asada	55	9,93%
		Parrillada	11	1,99%
		Pollo asado	6	1,08%
		Carne a la plancha	5	0,90%
		Chuleta asada	3	0,54%
		Pollo a la brasa	2	0,36%
		Pollo a la plancha	1	0,18%
		Carne apanada	1	0,18%
		Chuleta de cerdo con manzana	1	0,18%
		Horneados	Hornado	2
	Pollo horneado		2	0,36%
	Cocidos	Guatita	12	2,17%
		Fritada	12	2,17%
		Encebollado	6	1,08%
		Cazuela de Pescado	2	0,36%
		Carne punzada	2	0,36%
		Cazuela de Camarón	1	0,18%
		Chanfaina	1	0,18%
		Cuerito con papas	1	0,18%
	Secos	Seco de gallina criolla	50	9,03%
		Seco de guanta	26	4,69%
		Bisté de carne	13	2,35%
		Seco de pollo	11	1,99%
		Seco de guaña	3	0,54%
		Seco de carne	2	0,36%
	Arroces	Arroz con mariscos	4	0,72%
		Arroz con camarón	3	0,54%
	Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita	24	4,33%
		Pescado Frito	20	3,61%
Pescado apanado		9	1,62%	
Pollo en salsa de champiñones		3	0,54%	
Tilapia apanada		3	0,54%	
Tilapia asada		3	0,54%	
Bandera		2	0,36%	
Cebiche de camarón		1	0,18%	
Encocado de camarón		1	0,18%	
Encocado de pescado		1	0,18%	
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	47	8,48%
		Caldo de bolas	8	1,44%
		Aguado de menudencia	2	0,36%
		Aguado de gallina	1	0,18%
		Caldo de pata	1	0,18%
	Sopas	Biche de pescado	11	1,99%
		Sancocho de carne	2	0,36%
		Sopa de carne	2	0,36%
		Sancocho de gallina criolla	1	0,18%
		Sancocho de pescado	1	0,18%

		Sopa de frejol seco	1	0,18%
Bebidas	Bebidas Dulces	Batido de guineo	2	0,36%
		Jugo de caña	2	0,36%
		Jugo de naranja	2	0,36%
		Batido de aguacate	1	0,18%
		Batido de arazá	1	0,18%
		Batido de borojó	1	0,18%
		Batido de coco	1	0,18%
Entradas	Entradas Calientes	Bastones de yuca	7	1,26%
Entremeses	Envueltos	Tamitas	13	2,35%
		Humitas	2	0,36%
		Tamales	1	0,18%
	Frituras	Carne frita	13	2,35%
		Patacones	4	0,72%
		Corvique	3	0,54%
		Empanadas de harina	2	0,36%
		Camarones apanados	1	0,18%
		Empanadas de verde	1	0,18%
		Chuleta frita	1	0,18%
		Pollo frito	1	0,18%
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	33	5,96%
		Cebiche de palmito	10	1,81%
		Anó ila o Bala	7	1,26%
		Watsa paká o Ayampaco	6	1,08%
		Pincho de mayón	5	0,90%
		Melcochas	4	0,72%
		Malanga frita	3	0,54%
		Manichos	3	0,54%
		Estofado de viejita	3	0,54%
		Estofado de Guaña	2	0,36%
		Humas de mayones	2	0,36%
		Cuchu malá o Chicha de yuca	2	0,36%
		Chilin bibú	2	0,36%
		Awe malá o Chicha de chonta	2	0,36%
		Pakó	2	0,36%
		Anó ilá o Bala asada	1	0,18%
		Chiachano	1	0,18%
		Chonta duro	1	0,18%
		Encocado de guaña	1	0,18%
		Estofado de guanta	1	0,18%
		Fritada de guanta	1	0,18%
		Guanta ahumada	1	0,18%
		Guanta asada	1	0,18%
		Homado de guanta	1	0,18%
		Lucupí	1	0,18%
		Lun malá o Chicha de maduro	1	0,18%
		Malun Ninpuga	1	0,18%
		Mayones asados	1	0,18%
		Molido	1	0,18%
		Piyu bibú	1	0,18%
		Rellenas de carne	1	0,18%
		Rellenas de morcilla	1	0,18%
		Seco de mayón	1	0,18%
<b>TOTAL</b>			554	100%

### Donde recomienda consumirlas

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	5 Esquinas	11	2,02%
	Local N° 7 Mercado Unión y Progreso	1	0,18%
Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	81	14,89%
	Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	10	1,84%
	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	8	1,47%
	Agachaditos Parque de la Madre	8	1,47%
	Agachaditos Mini Terminal	4	0,74%
	Agachaditos a una cuadra del parque Central	3	0,55%
	Agachaditos del Valle	2	0,37%
	Agachaditos en la 29 de Mayo y Latacunga	1	0,18%
Asaderos	En los Agachaditos de las comunas	1	0,18%
	Asadero de Nancy	3	0,55%
Avenidas, Calles y Vías	Nuevo Pollo Colorado	1	0,18%
	Calle Tulcán y 29 de Mayo	7	1,29%
	Vía Quito km 26	7	1,29%
	Av. 3 de Julio y San Miguel	4	0,74%
	Av. Tsáchila y 29 de Mayo	3	0,55%
	Peatonal 3 de Julio y Latacunga	2	0,37%
Cubichería	Vía Quevedo Km7	2	0,37%
	Cubichería El Gato	1	0,18%
Centro Turístico	Centro Turístico Shinopi	1	0,18%
Comedores	Comedor Albita	10	1,84%
	Parada de Bus Alluriquín	6	1,10%
	Comedor Luisita	4	0,74%
	Comedor Aquí me quedo	2	0,37%
	Comedor Carolina	2	0,37%
	Comedor El Sabora	2	0,37%
	Comedor San Sebastián	2	0,37%
	Comedor Valle Hermoso	2	0,37%
Complejos	Comedor Don Zambrano	1	0,18%
	Complejo Primavera	8	1,47%
Comunas	La Gran Pirámide	2	0,37%
	Comuna Colorados del Búa	15	2,76%
	Comuna Perípa	12	2,21%
	Comuna Chiguilpe	11	2,02%
Restaurantes	Cóngoma grande	3	0,55%
	Restaurante Divina la Cocina	40	7,35%
	Restaurante Pájaro Rojo	20	3,68%
	Parrilladas Che Luis	19	3,49%
	El Bocadito	18	3,31%
	Restaurante la tablita	17	3,13%
	Restaurante La Lojanita	8	1,47%
	Restaurante Finca	8	1,47%
	Restaurante Santa Rosa	6	1,10%
	Restaurante Puerto	6	1,10%
	Restaurante Oasis	5	0,92%
	Restaurante La Sirenita	5	0,92%
Salinas Club Restaurante	4	0,74%	
Restaurante Santa María	4	0,74%	

Restaurante La esquina de Paco	4	0,74%
Mini Terminal	4	0,74%
Restaurante Pipeta	3	0,55%
Restaurante Las Carnes de Manolo	3	0,55%
Restaurante La Pampa Primavera	3	0,55%
Restaurante Familia Macay	3	0,55%
Restaurante El Paso	3	0,55%
Restaurante El Mirador	3	0,55%
Restaurante El Colosal	3	0,55%
Restaurante Edith	3	0,55%
Restaurante D' Marco	3	0,55%
Restaurante D' Carlos	3	0,55%
Restaurante Puerto	3	0,55%
Restaurante La Lojanita	3	0,55%
Restaurante Atalante	3	0,55%
La Carpita	3	0,55%
Restaurante Nuevo Miravalle	2	0,55%
Restaurante Nahomi	2	0,37%
Restaurante Mesón del Valle	2	0,37%
Restaurante Madrigal de los Tsáchilas	2	0,37%
Restaurante La Terraza	2	0,37%
Restaurante la Parrilla	2	0,37%
Restaurante Génesis	2	0,37%
Restaurante Galpón Yosil	2	0,37%
Restaurante Frog's	2	0,37%
Restaurante El Viajero	2	0,37%
Restaurante El Nato	2	0,37%
Restaurante Damas	2	0,37%
Parrilladas Oh Q' Rico	2	0,37%
Parrilladas El Gaucho	2	0,37%
San Gabriel	1	0,18%
Restaurante Zaracay	1	0,18%
Restaurante Vértigo	1	0,18%
Restaurante Timoneiro	1	0,18%
Restaurante Panchita	1	0,18%
Restaurante Milenaria	1	0,18%
Restaurante La Romana	1	0,18%
Restaurante La Cocina de Consuelo	1	0,18%
Restaurante La Castellana Lojana	1	0,18%
Restaurante Israel	1	0,18%
Restaurante Diamante	1	0,18%
Restaurante Colorado	1	0,18%
Restaurante Carbón y Leña	1	0,18%
Restaurante América	1	0,18%
Restaurante Alma Lojana	1	0,18%
Parrilladas Argentina	1	0,18%
Cafetería Macedonia Sal y Dulce	1	0,18%
Parador Mirador del Valle	1	0,18%
Personas		
En casa de Rosario Bricio	2	0,37%
En casa de Narcisa Ayala	2	0,37%
Marisquerías		
Marisquería El Padrino	24	0,55%
Marisquería Popeye el marino	4	0,55%
Marisquería Todos Vuelven	3	0,74%
Marisquería Portugal	3	0,55%
Marisquería Los Delfines	3	4,41%
Jugueries		
Rico Yogurt	4	0,74%
<b>TOTAL</b>	<b>544</b>	<b>100%</b>

### Quién las prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Beatriz Basurto	80	14,21%
Narcisa Ayala	42	7,46%
Fabio Estacio	24	4,26%
Melva Gutiérrez	19	3,37%
Álvaro Caballero	18	3,20%
Luis Torrico Fotti	17	3,02%
Olilia Burgos	12	2,13%
Mariana Carrión	11	1,95%
Leónidas Calazacón	11	1,95%
Albita Moreira	10	1,78%
Julia Aguavil	9	1,60%
Sra. Molina Sara	8	1,42%
Carmen Loor	8	1,42%
Dolores Calazacón	8	1,42%
Jesenia Tobar	8	1,42%
Gloria Loor	8	1,42%
Asociación Alluriquín	7	1,24%
Alejandra Cusme	7	1,24%
Dolores Cagua	6	1,07%
Judith Aguavil	6	1,07%
Marlón Marquéz Ontaneda	6	1,07%
Restaurante Finca	6	1,07%
Rosa Rodríguez	6	1,07%
Cindy Vásquez Zambrano	5	0,89%
Deiron López	5	0,89%
Luis Paredes Domínguez	5	0,89%
Rosario Bricio	4	0,71%
Benita Aguavil	4	0,71%
Av. 3 de Julio y San Miguel	4	0,71%
Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	4	0,71%
Daniela Rivas	4	0,71%
Fanny Benítez	4	0,71%
Francisco Cardona Delgado	4	0,71%
Luisa Loor Montes	4	0,71%
Maldonado Maldonado Eddy	4	0,71%
María Fernanda Parraga	4	0,71%
Claudia Mera	3	0,53%
Clemencia Cely	3	0,53%
Diana García	3	0,53%
Doña Margarita León	3	0,53%
Elvia Soria	3	0,53%
Esthela Huertas	3	0,53%
Felipe Erazo Celleri	3	0,53%
Gabriela Romo	3	0,53%
Lucia Dávila	3	0,53%
Mario Romero Muñoz	3	0,53%
Mercedes Macay	3	0,53%
Montoya Rodriguez Pedro	3	0,53%
Nelly Acero	3	0,53%
Nelly Ayala Ortíz	3	0,53%
Roberto Briones	3	0,53%
Albertina Calazacón	3	0,53%
Romero Aldaz Nancy	3	0,53%

Rosita Castro	3	0,53%
Sra. Mnuela Zambrano	3	0,53%
Yajaira Paredes	3	0,53%
Alfonso Aguavil	3	0,53%
Dalila Sánchez	2	0,36%
5 Esquinas	2	0,36%
Av. Tsachila y 29 de Mayo	2	0,36%
Ángela García	2	0,36%
Ana Acíbar	2	0,36%
Alejandro Sacón	2	0,36%
Alejandra Lucio	2	0,36%
Ajila Cera Luis	2	0,36%
Carla Zambrano	2	0,36%
Carmen Suárez	2	0,36%
Carmen Zambrano	2	0,36%
Clemencia Vite	2	0,36%
Comedor Carolina	2	0,36%
Daniel Coronel	2	0,36%
Defaz Loor Sergio	2	0,36%
Digna Turistar Suarez	2	0,36%
Elizabeth Avila	2	0,36%
Elsa Perrazo	2	0,36%
Elvira Camacho	2	0,36%
Ester Calazacón	2	0,36%
Isabel Chasqui	2	0,36%
López López José	2	0,36%
María Gorozabel	2	0,36%
Melva Ortíz	2	0,36%
Parra Campoverde Silvia	2	0,36%
Parrilladas Che Luis	2	0,36%
Peatonal 3 de Julio y Latacunga	2	0,36%
Restaurante El Nato	2	0,36%
Restaurante la Parrilla	2	0,36%
Restaurante Nuevo Miravalle	2	0,36%
Sra. Lida Sandal	2	0,36%
Sra. Vicenta Loor Montes	2	0,36%
América Morocho	1	0,18%
Alicia Andrade Burbano	1	0,18%
Alexandra Rosado	1	0,18%
Comedor Don Zambrano	1	0,18%
Francisca Muñoz	1	0,18%
Freddy López Muñoz	1	0,18%
Glenda Ojeda Veintimilla	1	0,18%
Gloria Monar	1	0,18%
Gloria Palacios Celi	1	0,18%
José Salazar Pereira	1	0,18%
La Sra. Carmen Domínguez	1	0,18%
Laura Zambrano	1	0,18%
Lelia Monar	1	0,18%
Leticia Calvache	1	0,18%
Letty Cagua	1	0,18%
Linda Ramírez	1	0,18%
Lorena Anchundia	1	0,18%
Lucho Vásquez	1	0,18%
María Guamán	1	0,18%
María Rodríguez	1	0,18%
María Saltos	1	0,18%

Mariana Salazar	1	0,18%
Marisquería Portugal	1	0,18%
Mónica Linares	1	0,18%
Nancy Jiménez Armijos	1	0,18%
Nelly Pinos	1	0,18%
Olga Jiménez	1	0,18%
Orfelinda Loor	1	0,18%
Parrilladas Oh Q'Rico	1	0,18%
Restaurante Alma Lojana	1	0,18%
Restaurante Colorado	1	0,18%
Restaurante La Romana	1	0,18%
Restaurante Milenaria	1	0,18%
Restaurante Oasis	1	0,18%
Restaurante Pipeta	1	0,18%
Restaurante Santa Rosa	1	0,18%
Robert Quito Corral	1	0,18%
Rodrigo Castro	1	0,18%
Rosita Peña	1	0,18%
Santiago Rivero Perezlindo	1	0,18%
Sonia Fuertes	1	0,18%
José Aguavil Calazacón	1	0,18%
Yolanda Solórzano	1	0,18%
Zhong Lian Lukat	1	0,18%
<b>TOTAL</b>	563	100%

**Cuadro resumen de variables**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	Restaurantes	Restaurante Oasis	Clemencia Cely
		Estofado de pescado		Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez
		Estofado de pollo		Restaurante Mesón del Valle	Mariana Salazar
	Asados	Carne asada	Mercados	Parrilladas Che Luis	Luis Torrico Fotti
		Parrillada		5 Esquinas	Jesenia Tobar
		Pollo asado	Agachaditos	Agachaditos Parque de la Madre	Gloria Loor
		Chuleta asada		Parrilladas Oh Q' Rico	Parrilladas Oh Q' Rico
		Pollo a la brasa	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
		Carne a la plancha		Restaurante Nuevo Miravalle	Restaurante Nuevo Miravalle
		Pollo a la plancha		Agachaditos de la Vía Quito Km 25	Sra. Molina Sara
		Carne apanada		Nuevo Pollo Colorado	José Salazar Pereira
		Horneados	Hornado	Agachaditos	Agachaditos de la Vía Quito Km 25
	Pollo horneado		Asadero	Nuevo Pollo Colorado	José Salazar Pereira
	Cocidos	Fritada	Agachaditos	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	Sra. Molina Sara
		Guatita	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
		Encebollado			
		Cazuela de Pescado		Marisquería Todos Vuelven	Orfelinda Loor
		Cazuela de Camarón			

		Carne punzada	Restaurantes	El Bocadito	Olilia Burgos			
		Chanfaina		Restaurante La Lojanita	Mariana Carrión			
		Cuerito con papas		Restaurante La Lojanita	Mariana Carrión			
	Secos	Seco de gallina criolla	Seco de guanta	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Basurto		
							Bisté de carne	Restaurantes
		Seco de pollo	El Bocadito	Olilia Burgos				
		Seco de guaña	Restaurante Mesón del Valle	Rodrigo Castro				
		Seco de carne	Restaurante Finca	Restaurante Finca				
		Seco de guatusa	Personas	En casa de Rosario Bricio	Rosario Bricio			
	Arroces	Arroz con mariscos	Arroz con camarón	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio		
					Marisquería Los Delfines	Claudia Mera		
	Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita		Complejos	Complejo Primavera	Luis Paredes Domínguez		
					Restaurante La Sirenita	Deiron López		
		Pescado Frito	Restaurantes	Restaurante Pájaro Rojo	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala		
		Pescado apanado						
		Bandera						
		Pollo en salsa de champiñones						
		Tilapia apanada					Restaurante Madrigal de los Tsáchilas	Ajila Cera Luis
		Tilapia asada					Restaurante Santa Rosa	Roberto Briones
		Encocado de camarón	El Bocadito	Carmen Loor				
		Cebiche de camarón	Cubicherías	Cubichería El Gato	Lelia Monar			
	Encocado de pescado	Comedores	Comedor Valle Hermoso	Elizabeth Ávila				
	Caldos y Sopas	Caldos	Aguado de gallina		Comedor Luisita	Luisa Loor Montes		
			Caldo de gallina criolla	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Basurto		
			Caldo de bolas	Restaurantes	Restaurante la tablita	Álvaro Caballero		
		Aguado de menudencia	Restaurante Puerto		Rosa Rodríguez			
		Caldo de pata	Mercados	Local N° 7 Mercado Unión y Progreso	Linda Ramírez			
Sopas		Biche de pescado	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio			
		Sancocho de carne	Restaurantes	Restaurante D' Marco	Montoya Rodríguez Pedro			
		Sopa de carne		Restaurante Puerto	Nelly Acero			
		Sancocho de pescado		Restaurante Puerto	Rosa Rodríguez			
		Sopa de frejol seco	Comedores	Comedor Don Zambrano	Comedor Don Zambrano			
Sancocho de gallina criolla								
Bebidas	Bebidas Dulces	Batido de guineo	Juguerías	Rico Yogurt	María Fernanda Parraga			
		Jugo de naranja						
		Jugo de caña	Comunas	Comuna el Poste	Dolores Calazacón			
		Batido de aguacate	Avenidas,	Av. 3 de Julio y San	Av. 3 de Julio y San			



		Batido de arazá	Calles y Vías	Miguel	Miguel		
		Batido de borojó					
		Batido de coco					
Entradas	Entradas Calientes	Bastones de yuca		Av. Tsáchila y 29 de Mayo	Av. Tsáchila y 29 de Mayo		
Entremeses	Envueltos	Humitas	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala		
		Tamitas		Restaurante La Lojanita	Mariana Carrión		
		Tamales					
	Frituras	Carne frita	Patacones	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Basurto	
			Corvique	Restaurantes	Mini Terminal	María Guamán	
		Empanadas de harina	Empanadas de verde	Avenidas, Calles y Vías		Peatonal 3 de Julio y Latacunga	Peatonal 3 de Julio y Latacunga
		Pollo frito					
		Chuleta frita			Agachaditos Parque de la Madre	Gloria Loor	
		Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Basurto
Cebiche de palmito				Agachaditos del Valle		Elsa Perrazo	
Encocado de guaña				Comunas		Comuna Colorados del Búa	Benita Aguavil
Anó ila o Bala					Judith Aguavil		
Anó ila o Bala asada	Ester Calazacón						
Mayones asados					Comuna Perípa		Leónidas Calazacón
Guanta ahumada							
Lun malá o Chicha de maduro							
Seco de mayón							
Malun Ninpuga							
Chiachano							
Watsa paká o Ayampaco							
Piyu bibú							
awe malá o chicha de chonta	Comuna Chiguilpe				Julia Aguavil		
Chilin bibú							
Pakó							
Pincho de mayón							
Humas de mayones							
Cuchu malá o Chicha de yuca							
Guanta asada							
Lucupí							
Chonta duro	Avenidas, Calles y Vías			Vía Quito km 26	Asociación Alluriquín		
Melcochas							
Manichos	Restaurantes			Restaurante Damas	María Gorozabel		
Molido				Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez		
Estofado de viejita				Doña Margarita León			
Estofado de Guaña				La Carpita			

		Rellenas de carne		Restaurante La Lojanita	Mariana Carrión
		Rellenas de morcilla			
		Hornado de guanta	Personas	En casa de Rosario Bricio	Rosario Bricio
		Fritada de guanta			
		Malanga frita		En casa de Narcisa Ayala	Narcisa Ayala
		Estofado de guanta	Comedores	Comedor Valle Hermoso	Elizabeth Ávila

## PREGUNTA N° 2

Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	5	1,00%
		Estofado de pescado	1	0,20%
		Estofado de pollo	1	0,20%
	Asados	Carne asada	52	10,36%
		Parrillada	11	2,19%
		Pollo asado	6	1,20%
		Carne a la plancha	5	1,00%
		Chuleta asada	3	0,60%
		Pollo a la brasa	2	0,40%
		Pollo a la plancha	1	0,20%
		Carne apanada	1	0,20%
		Chuleta de cerdo con manzana	1	0,20%
		Horneados	Hornado	2
	Pollo horneado		2	0,40%
	Cocidos	Guatita	11	2,19%
		Fritada	11	2,19%
		Encebollado	5	1,00%
		Cazuela de Pescado	2	0,40%
		Cazuela de Camarón		
			1	0,20%
		Chanfaina	1	0,20%
		Cuerito con papas	1	0,20%
	Secos	Seco de gallina criolla		
			49	9,76%
		Seco de guanta	20	3,98%
		Bisté de carne	12	2,39%
		Seco de pollo	10	1,99%
	Arroces	Seco de guaña	2	0,40%
		Seco de carne	2	0,40%
	Aves, Carnes y Mariscos	Arroz con mariscos	4	0,80%
Arroz con camarón		3	0,60%	
Tilapia frita		24	4,78%	
Pescado Frito		17	3,39%	
Pescado apanado		9	1,79%	
Pollo en salsa de champiñones		3	0,60%	
Tilapia apanada		3	0,60%	
Tilapia asada	3	0,60%		

		Bandera	2	0,40%
		Encocado de camarón	1	0,20%
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	44	8,76%
		Caldo de bolas	7	1,39%
		Aguado de menudencia	2	0,40%
		Aguado de gallina	1	0,20%
		Caldo de pata	1	0,20%
	Sopas	Biche de pescado	11	2,19%
		Sancocho de carne	2	0,40%
		Sopa de carne	2	0,40%
		Sancocho de gallina criolla	1	0,20%
Bebidas	Bebidas Dulces	Batido de guineo	2	0,40%
		Jugo de caña	2	0,40%
		Jugo de naranja	2	0,40%
		Batido de aguacate	1	0,20%
		Batido de arazá	1	0,20%
		Batido de borjój	1	0,20%
		Batido de coco	1	0,20%
Entradas	Entradas Calientes	Bastones de yuca	7	1,39%
Entremeses	Envueltos	Tamitas	12	2,39%
		Humitas	1	0,20%
		Tamales	1	0,20%
	Frituras	Carne frita	12	2,39%
		Patacones	4	0,80%
		Corvique	2	0,40%
		Empanadas de harina	2	0,40%
		Camarones apanados	1	0,20%
		Empanadas de verde	1	0,20%
		Chuleta frita	1	0,20%
		Pollo frito	1	0,20%
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	27	5,38%
		Cebiche de palmito	10	1,99%
		Anó ıla o Bala	6	1,20%
		Watsa paká o Ayampaco	6	1,20%
		Pincho de mayón	5	1,00%
		Melcochas	4	0,80%
		Manichos	3	0,60%
		Malanga frita	2	0,40%
		Estofado de viejita	2	0,40%
		Estofado de Guaña	2	0,40%
		Cuchu malá o Chicha de yuca	2	0,40%
		Awe malá o Chicha de chonta	2	0,40%
		Humas de mayones	1	0,20%
		Anó ıla o Bala asada	1	0,20%
		Chiachano	1	0,20%
		Chilim bibú	1	0,20%
		Chonta duro	1	0,20%
		Encocado de guaña	1	0,20%
		Estofado de guanta	1	0,20%
		Guanta ahumada	1	0,20%
		Guanta asada	1	0,20%
		Lucupí	1	0,20%
		Malun Ninpuga	1	0,20%

		Mayones asados	1	0,20%
		Molido	1	0,20%
		Piyu bibú	1	0,20%
		Rellenas de carne	1	0,20%
		Rellenas de morcilla	1	0,20%
<b>TOTAL</b>			502	100%

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mercados	5 Esquinas	7	1,38%
	Local N° 7 Mercado Unión y Progreso	1	0,20%
Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	78	15,35%
	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	8	1,57%
	Agachaditos Parque de la Madre	8	1,57%
	Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	7	1,38%
	Agachaditos Mini Terminal	3	0,59%
	Agachaditos a una cuadra del parque Central	1	0,20%
	Agachaditos del Valle	1	0,20%
	En los Agachaditos de las comunas	1	0,20%
Asaderos	Asadero de Nancy	1	0,20%
	Nuevo Pollo Colorado	1	0,20%
Avenidas, Calles y Vías	Calle Tulcán y 29 de Mayo	7	1,38%
	Vía Quito km 26	7	1,38%
	Av. 3 de Julio y San Miguel	4	0,79%
	Av. Tsáchila y 29 de Mayo	3	0,59%
	Peatonal 3 de Julio y Latacunga	2	0,39%
Centro Turístico	Vía Quevedo Km7	2	0,39%
	Centro Turístico Shinopi	1	0,20%
Comedores	Comedor Albita	8	1,57%
	Parada de Bus Alluriquín	6	1,18%
	Comedor Luisita	2	0,39%
	Comedor Aquí me quedo	2	0,39%
	Comedor Carolina	2	0,39%
	Comedor San Sebastián	2	0,39%
	Comedor El Sabora	1	0,20%
	Comedor Valle Hermoso	1	0,20%
	Comedor Don Zambrano	1	0,20%
Complejos	Complejo Primavera	8	1,57%
	La Gran Pirámide	5	0,98%
Comunas	Comuna Perípa	11	2,17%
	Comuna Colorados del Búa	11	2,17%
	Comuna Chiguilpe	11	2,17%
	Cóngoma grande	2	0,39%
Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	40	7,87%
	Restaurante Pájaro Rojo	19	3,74%
	Parrilladas Che Luis	19	3,74%
	Restaurante la tablita	16	3,15%
	El Bocado	12	2,36%
	Restaurante La Lojanita	8	1,57%
	Restaurante Finca	8	1,57%
	Mini Terminal	8	1,57%
	Restaurante Santa Rosa	6	1,18%
	Restaurante Oasis	5	0,98%
Restaurante La Sirenita	5	0,98%	

Salinas Club Restaurante	4	0,79%
Restaurante Santa María	4	0,79%
Restaurante La esquina de Paco	4	0,79%
Restaurante Puerto	3	0,59%
Restaurante Las Carnes de Manolo	3	0,59%
Restaurante La Pampa Primavera	3	0,59%
Restaurante El Paso	3	0,59%
Restaurante El Mirador	3	0,59%
Restaurante El Colosal	3	0,59%
Restaurante D' Marco	3	0,59%
Restaurante D' Carlos	3	0,59%
Restaurante Puerto	3	0,59%
Restaurante La Lojanita	3	0,59%
Restaurante Atalante	3	0,59%
Restaurante Pipeta	2	0,39%
Restaurante Familia Macay	2	0,39%
Restaurante Edith	2	0,39%
Restaurante Nuevo Miravalle	2	0,39%
Restaurante Nahomi	2	0,39%
Restaurante Mesón del Valle	2	0,39%
Restaurante Madrigal de los Tsáchilas	2	0,39%
Restaurante La Terraza	2	0,39%
Restaurante la Parrilla	2	0,39%
Restaurante Genesis	2	0,39%
Restaurante Galpón Yosil	2	0,39%
Restaurante Frog's	2	0,39%
Restaurante El Viajero	2	0,39%
Restaurante El Nato	2	0,39%
Restaurante Damas	2	0,39%
Parrilladas Oh Q' Rico	2	0,39%
Parrilladas El Gaucho	2	0,39%
La Carpita	1	0,20%
San Gabriel	1	0,20%
Restaurante Zaracay	1	0,20%
Restaurante Vertigo	1	0,20%
Restaurante Timoneiro	1	0,20%
Restaurante Milenaria	1	0,20%
Restaurante La Romana	1	0,20%
Restaurante La Cocina de Consuelo	1	0,20%
Restaurante La Castellana Lojana	1	0,20%
Restaurante Israel	1	0,20%
Restaurante Diamante	1	0,20%
Restaurante Colorado	1	0,20%
Restaurante Carbón y Leña	1	0,20%
Restaurante América	1	0,20%
Restaurante Alma Lojana	1	0,20%
Parrilladas Argentina	1	0,20%
Cafetería Macedonia Sal y Dulce	1	0,20%
Parador Mirador del Valle	1	0,20%
Personas		
En casa de Rosario Bricio	5	0,98%
En casa de Narcisa Ayala	2	0,39%
En casa de Dalila Sánchez	1	0,20%
Marisquerías		
Marisquería El Padrino	24	4,72%
Marisquería Portugal	4	0,79%
Marisquería Popeye el marino	3	0,59%
Marisquería Los Delfines	3	0,59%
Marisquería Todos Vuelven	3	0,59%
Juguerías		
Rico Yogurt	4	0,79%
<b>TOTAL</b>	<b>508</b>	<b>100%</b>

### QUIÉN LAS PREPARA MEJOR

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Beatriz Bazurto	76	14,84%
Narcisa Ayala	42	8,20%
Fabio Estacio	24	4,69%
Melva Gutiérrez	18	3,52%
Luis Torrico Fotti	17	3,32%
Álvaro Caballero	16	3,13%
Julia Aguavil	11	2,15%
Mariana Carrión	11	2,15%
Albita Moreira	8	1,56%
Sra. Molina Sara	8	1,56%
Dolores Calazacón	8	1,56%
Gloria Loor	8	1,56%
Olilia Burgos	7	1,37%
Carmen Loor	7	1,37%
Asociación Alluriquin	7	1,37%
Alejandra Cuzme	7	1,37%
Benita Aguavil	6	1,17%
Dolores Cagua	6	1,17%
Marlon Marqués Ontaneda	6	1,17%
Restaurante Finca	6	1,17%
Cindy Vásquez Zambrano	5	0,98%
Deiron López	5	0,98%
Luis Paredes Domínguez	5	0,98%
Jesenia Tobar	5	0,98%
Av. 3 de Julio y San Miguel	4	0,78%
Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	4	0,78%
Daniela Rivas	4	0,78%
Fanny Benítez	4	0,78%
Francisco Cardona Delgado	4	0,78%
María Fernanda Parraga	4	0,78%
Rosa Rodríguez	3	0,59%
Leónidas Calazacón	10	1,95%
Maldonado Maldonado Eddy	3	0,59%
Claudia Mera	3	0,59%
Clemencia Cely	3	0,59%
Elvia Soria	3	0,59%
Felipe Erazo Celleri	3	0,59%
Gabriela Romo	3	0,59%
Lucía Dávila	3	0,59%
Mario Romero Muñoz	3	0,59%
Montoya Rodriguez Pedro	3	0,59%
Nelly Acero	3	0,59%
Nelly Ayala Ortíz	3	0,59%
Roberto Briones	3	0,59%
Rosita Castro	3	0,59%
Yajaira Paredes	3	0,59%
Albertina Calazacón	2	0,39%
Luisa Loor Montes	2	0,39%
Mercedes Macay	2	0,39%
Diana García	2	0,39%
Judith Aguavil	2	0,39%
Sra. Manuela Zambrano	2	0,39%
5 Esquinas	2	0,39%

Av. Tsachila y 29 de Mayo	2	0,39%
Ana Acfbar	2	0,39%
Alejandro Sacón	2	0,39%
Alejandra Lucio	2	0,39%
Ajila Cera Luis	2	0,39%
Carla Zambrano	2	0,39%
Carmen Suárez	2	0,39%
Carmen Zambrano	2	0,39%
Clemencia Vite	2	0,39%
Comedor Carolina	2	0,39%
Daniel Coronel	2	0,39%
Defaz Loor Sergio	2	0,39%
Digna Turistar Suarez	2	0,39%
Elvira Camacho	2	0,39%
Ester Calazacón	2	0,39%
Isabel Chasqui	2	0,39%
López López José	2	0,39%
María Gorozabel	2	0,39%
Parra Campoverde Silvia	2	0,39%
Parrilladas Che Luis	2	0,39%
Peatonal 3 de Julio y Latacunga	2	0,39%
Restaurante El Nato	2	0,39%
Restaurante la Parrilla	2	0,39%
Restaurante Nuevo Miravalle	2	0,39%
Sra. Vicenta Loor Montes	2	0,39%
Sra. Lida Sandal	2	0,39%
José Aguavil Calazacón	1	0,20%
Dalila Sánchez	1	0,20%
Doña Margarita León	1	0,20%
Esthela Huertas	1	0,20%
Rosario Bricio	1	0,20%
Romero Aldaz Nancy	1	0,20%
Ángela García	1	0,20%
Elizabeth Ávila	1	0,20%
Elsa Perrazo	1	0,20%
Melva Ortíz	1	0,20%
América Morocho	1	0,20%
Alicia Andrade Burbano	1	0,20%
Alexandra Rosado	1	0,20%
Comedor Don Zambrano	1	0,20%
Freddy Lopez Muñoz	1	0,20%
Glenda Ojeda Veintimilla	1	0,20%
Gloria Monar	1	0,20%
Gloria Palacios Celi	1	0,20%
José Salazar Pereira	1	0,20%
Laura Zambrano	1	0,20%
Leticia Calvache	1	0,20%
Letty Cagua	1	0,20%
Linda Ramírez	1	0,20%
Lorena Anchundia	1	0,20%
Lucho Vásquez	1	0,20%
María Guamán	1	0,20%
María Rodríguez	1	0,20%
Mariana Salazar	1	0,20%
Marisquería Portugal	1	0,20%
Mónica Linares	1	0,20%
Nancy Jiménez Armijos	1	0,20%

Nelly Pinos	1	0,20%
Olga Jiménez	1	0,20%
Orfelinda Loor	1	0,20%
Parrilladas Oh Q'Rico	1	0,20%
Restaurante Alma Lojana	1	0,20%
Restaurante Colorado	1	0,20%
Restaurante La Romana	1	0,20%
Restaurante Milenaria	1	0,20%
Restaurante Oasis	1	0,20%
Restaurante Pipeta	1	0,20%
Restaurante Santa Rosa	1	0,20%
Roberth Quito Corral	1	0,20%
Rodrigo Castro	1	0,20%
Santiago Rivero Perezlindo	1	0,20%
Sonia Fuertes	1	0,20%
Yolanda Solorzano	1	0,20%
Zhong Lian Lukat	1	0,20%
<b>TOTAL</b>	<b>512</b>	<b>100%</b>

**Cuadro resumen de variables**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Estofados	Estofado de pescado	Comedores	Comedor Albita	Albita Moreira
		Estofado de carne	Restaurantes	Restaurante Oasis	Clemencia Cely
		Estofado de pollo		Restaurante Mesón del Valle	Mariana Salazar
	Asados	Carne asada		Parrilladas Che Luis	Luis Torrico Fotti
		Parrillada		Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
		Carne a la plancha			
		Pollo a la plancha			
		Carne apanada			
		Pollo a la brasa		Parrilladas Oh Q' Rico	Parrilladas Oh Q' Rico
		Chuleta de cerdo con manzana		Restaurante Nuevo Miravalle	Restaurante Nuevo Miravalle
	Pollo asado	Mercados		5 Esquinas	Jesenia Tobar
	Chuleta asada	Agachaditos	Agachaditos Parque de la Madre	Gloria Loor	
	Hornado		Agachaditos de la Vía Quito Km 25	Sra. Molina Sara	
	Horneados	Pollo horneado	Restaurantes	Restaurante América	América Morocho
		Cocidos		Chanfaina	Restaurante La Lojanita
	Cuerito con papas		Mariana Carrión		
	Guatita		Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
	Encebollado				
	Cazuela de Pescado				



		Cazuela de Camarón		Marisquería Todos Vuelven	Orfelinda Loor
		Fritada		Agachaditos de la Vía Quito Km 25	Sra. Molina Sara
	Secos	Seco de gallina criolla	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto
		Seco de guanta			
		Bisté de carne	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
		Seco de pollo		El Bocadito	Olilia Burgos
		Seco de guaña		Restaurante Mesón del Valle	Rodrigo Castro
		Seco de carne		Restaurante Finca	Restaurante Finca
	Arroces	Arroz con mariscos	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
		Arroz con camarón		Marisquería Los Delfines	Claudia Mera
	Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita	Complejos	Complejo Primavera	Luis Paredes Domínguez
		Pescado Frito	Restaurantes	Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez
		Pescado apanado			
		Bandera			
		Pollo en salsa de champiñones		Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
		Tilapia apanada		Restaurante Madrigal de los Tsachilas	Ajila Cera Luis
		Tilapia asada		Restaurante Santa Rosa	Roberto Briones
		Encocado de camarón		El Bocadito	Carmen Loor
	Caldos y Sopas	Caldo de bolas		Complejos	Restaurante la tablita
		Aguado de menudencia	Restaurante Puerto		Rosa Rodríguez
		Caldo de gallina criolla	Agachaditos		Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes
		Aguado de gallina	Comedores	Comedor Luisita	Luisa Loor Montes
		Caldo de pata	Mercados	Local N° 7 Mercado Unión y Progreso	Linda Ramírez
		Sopas	Biche de pescado	Marisquerías	Marisquería El Padrino
	Sancocho de carne		Restaurantes	Restaurante D' Marco	Montoya Rodríguez Pedro
	Sopa de carne			Restaurante Puerto	Nelly Acero
	Sancocho de gallina criolla		Comedores	Comedor Don Zambrano	Comedor Don Zambrano
Bebidas	Bebidas Dulces	Batido de guineo	Juguerías	Rico Yogurt	María Fernanda Parraga
		Jugo de naranja			
		Jugo de caña	Comunas	Comuna el Poste	Dolores Calazacón
		Batido de	Avenidas, Calles	Av. 3 de Julio y	Av. 3 de Julio

		aguacate	y Vías	San Miguel	y San Miguel	
		Batido de arazá				
		Batido de borojó				
		Batido de coco				
Entradas	Entradas Calientes	Bastones de yuca			Rosita Castro	
Entremeses	Envueltos	Humitas		Av. Tsáchila y 29 de Mayo	Av. Tsáchila y 29 de Mayo	
		Tamales	Restaurantes	Restaurante La Lojanita	Mariana Carrión	
		Tamitas		Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala	
	Patacones	Mini Terminal		María Guamán		
	Frituras	Corvique				
		Camarones apanados			Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez
		Pollo frito				
		Empanadas de harina	Avenidas, Calles y Vías		Peatonal 3 de Julio y Latacunga	Peatonal 3 de Julio y Latacunga
		Empanadas de verde				
		Carne frita	Agachaditos		Agachaditos de la Quito serca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazarro
	Chuleta frita			Agachaditos Parque de la Madre	Gloria Loor	
	Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde			
Cebiche de palmito					Agachaditos de la Quito serca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazarro
Anó ıla o Bala			Comunas			
Anó ıla o Bala asada					Comuna Colorados del Búa	Lida Sandal
Mayones asados						
Guanta ahumada						Ester Calazacón
Malun Ninpuga						
Chiachano						
Watsa paká o Ayampaco						
Piyu bibú						
awe malá o chicha de chonta					Comuna Perípa	Leónidas Calazacón
Chilin bibú						
Pincho de mayón						
Humas de mayones						
Cuchu malá o Chicha de yuca				Comuna Chiguilpe	Albertina Calazacón	

		Guanta asada			
		Lucupí			
		Chonta duro			
		Melcochas	Avenidas, Calles y Vías	Vía Quito Km 26	
		Manichos		Asociación Alluriquín	
		Molido	Restaurantes	Restaurante Damas	
		Estofado de viejita		Restaurante Pájaro Rojo	María Gorozabel
		Estofado de Guaña		La Carpita	Melva Gutiérrez
		Rellenas de carne		Restaurante La Lojanita	Doña Margarita León
		Rellenas de morcilla			Mariana Carrión
		Malanga frita	Personas	En casa de Narcisa Ayala	
		Encocado de guaña	Agachaditos	Agachaditos del Valle	
		Estofado de guanta	Comedores	Comedor Valle Hermoso	
				Elizabeth Ávila	

### PREGUNTA N° 3

Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	3	0,81%
		Estofado de pollo	1	0,27%
	Asados	Carne asada	50	13,48%
		Parrillada	5	1,35%
		Pollo asado	5	1,35%
		Carne a la plancha	4	1,08%
		Chuleta asada	3	0,81%
		Pollo a la brasa	2	0,54%
		Pollo a la plancha	1	0,27%
		Hornado	2	0,54%
	Horneados	Pollo horneado	1	0,27%
		Cocidos	Guatita	10
	Fritada		9	2,43%
	Encebollado		6	1,62%
	Cazuela de Pescado		1	0,27%
	Cazuela de Camarón		1	0,27%
	Secos	Seco de gallina criolla	41	11,05%
		Bisté de carne	11	2,96%
		Seco de pollo	10	2,70%
		Seco de guanta	2	0,54%
		Seco de guaña	1	0,27%
		Seco de carne	1	0,27%
	Arroces	Arroz con mariscos	4	1,08%
Arroz con camarón		3	0,81%	
Aves, Carnes y Mariscos	Pescado Frito	17	4,58%	
	Tilapia frita	12	3,23%	
	Pescado apanado	8	2,16%	

		Pollo en salsa de champiñones	3	0,81%
		Cebiche de camarón	1	0,27%
		Encocado de pescado	1	0,27%
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	37	9,97%
		Caldo de bolas	6	1,62%
		Aguado de menudencia	1	0,27%
	Sopas	Aguado de gallina	1	0,27%
		Biche de pescado	10	2,70%
		Sopa de carne	2	0,54%
Caldo de pata		1	0,27%	
		Sancocho de gallina criolla	1	0,27%
Bebidas	Bebidas Dulces	Batido de guineo	2	0,54%
		Jugo de caña	2	0,54%
		Jugo de naranja	1	0,27%
		Batido de arazá	1	0,27%
		Batido de borjón	1	0,27%
Entradas	Entradas Calientes	Bastones de yuca	3	0,81%
Entremeses	Envueltos	Tamitas	2	0,54%
		Humitas	1	0,27%
	Frituras	Carne frita	12	3,23%
		Patacones	3	0,81%
		Corvique	1	0,27%
		Empanadas de harina	1	0,27%
		Empanadas de verde	1	0,27%
		Chuleta frita	1	0,27%
Pollo frito	1	0,27%		
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	27	7,28%
		Anó ıla o Bala	7	1,89%
		Watsa paká o Ayampaco	5	1,35%
		Melcochas	4	1,08%
		Manichos	3	0,81%
		Pincho de mayón	2	0,54%
		Estofado de Guaña	2	0,54%
		Awe malá o Chicha de chonta	2	0,54%
		Cebiche de palmito	1	0,27%
		Estofado de viejita	1	0,27%
		Chilin bibú	1	0,27%
		Chonta duro	1	0,27%
		Encocado de guaña	1	0,27%
		Guanta asada	1	0,27%
		Lucupí	1	0,27%
		Mayones asados	1	0,27%
<b>TOTAL</b>			371	100%

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	5 Esquinas	10	2,77%
	Local N° 7 Mercado Unión y Progreso	1	0,28%
Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	63	17,45%
	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	8	2,22%

	Agachaditos Parque de la Madre	8	2,22%
	Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	4	1,11%
	Agachaditos Mini Terminal	2	0,55%
	Agachaditos a una cuadra del parque Central	1	0,28%
	Agachaditos del Valle	1	0,28%
Asaderos	Asadero de Nancy	1	0,28%
	Nuevo Pollo Colorado	1	0,28%
Avenidas, Calles y Vías	Calle Tulcán y 29 de Mayo	6	1,66%
	Av. 3 de Julio y San Miguel	2	0,55%
	Av. Tsáchila y 29 de Mayo	2	0,55%
Cubichería	Peatonal 3 de Julio y Latacunga	1	0,28%
	Cubichería El Gato	1	0,28%
Centro Turístico	Centro Turístico Shinopi	1	0,28%
Comedores	Comedor Albita	7	1,94%
	Parada de Bus Alluriquín	5	1,39%
	Comedor Luisita	2	0,55%
	Comedor Aquí me quedo	2	0,55%
	Comedor Carolina	2	0,55%
	Comedor San Sebastián	1	0,28%
	Comedor Valle Hermoso	1	0,28%
Complejos	Comedor Don Zambrano	1	0,28%
	Complejo Primavera	4	1,11%
Comunas	La Gran Pirámide	3	0,83%
	Comuna Chiguilpe	9	2,49%
	Comuna Perípa	8	2,22%
	Comuna Colorados del Búa	5	1,39%
Restaurantes	Cóngoma grande	1	0,28%
	Restaurante Divina la Cocina	20	5,54%
	Parrilladas Che Luis	16	4,43%
	Restaurante Pájaro Rojo	14	3,88%
	Restaurante la tablita	14	3,88%
	El Bocadoito	9	2,49%
	Restaurante Finca	7	1,94%
	Salinas Club Restaurante	4	1,11%
	Restaurante Santa María	4	1,11%
	Restaurante La Lojanita	3	0,83%
	Mini Terminal	3	0,83%
	Restaurante Santa Rosa	3	0,83%
	Restaurante Oasis	3	0,83%
	Restaurante Las Carnes de Manolo	3	0,83%
	Restaurante El Paso	3	0,83%
	Restaurante El Colosal	3	0,83%
	Restaurante Atalante	3	0,83%
	Restaurante Pipeta	3	0,83%
	Restaurante Familia Macay	3	0,83%
	Restaurante El Mirador	2	0,55%
	Restaurante La Sirenita	2	0,55%
	Restaurante D' Marco	2	0,55%
	Restaurante D' Carlos	2	0,55%
	Restaurante La esquina de Paco	2	0,55%
	Restaurante Mesón del Valle	2	0,55%
	Restaurante La Terraza	2	0,55%
	Restaurante la Parrilla	2	0,55%
Restaurante Génesis	2	0,55%	
Restaurante El Ñato	2	0,55%	
Parrilladas Oh Q' Rico	2	0,55%	
Parrilladas El Gaucho	2	0,55%	

	Restaurante Madrigal de los Tsáchilas	1	0,28%
	Restaurante Edith	1	0,28%
	Restaurante Nuevo Miravalle	1	0,28%
	Restaurante Nahomi	1	0,28%
	Restaurante Galpón Yosil	1	0,28%
	Restaurante Frog's	1	0,28%
	Restaurante El Viajero	1	0,28%
	Restaurante Damas	1	0,28%
	Restaurante Puerto	1	0,28%
	Restaurante La Pampa Primavera	1	0,28%
	Restaurante La Lojanita	1	0,28%
	La Carpita	1	0,28%
	Restaurante Zaracay	1	0,28%
	Restaurante Vértigo	1	0,28%
	Restaurante Milenaria	1	0,28%
	Restaurante La Romana	1	0,28%
	Restaurante La Cocina de Consuelo	1	0,28%
	Restaurante La Castellana Lojana	1	0,28%
	Restaurante Israel	1	0,28%
	Restaurante Colorado	1	0,28%
	Restaurante Carbón y Leña	1	0,28%
	Restaurante Alma Lojana	1	0,28%
	Parrilladas Argentina	1	0,28%
Marisquerías	Marisquería El Padrino	21	5,82%
	Marisquería Los Delfines	3	0,83%
	Marisquería Portugal	2	0,55%
	Marisquería Todos Vuelven	2	0,55%
	Marisquería Popeye el marino	1	0,28%
Juguerías	Rico Yogurt	3	0,83%
<b>TOTAL</b>		361	100%

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Beatriz Bazurto	61	16,49%
Fabio Estacio	21	5,68%
Narcisca Ayala	20	5,41%
Luis Torrico Fotti	14	3,78%
Alvaro Caballero	14	3,78%
Melva Gutiérrez	13	3,51%
Julia Aguavil	8	2,16%
Sra. Molina Sara	8	2,16%
Jesenia Tobar	8	2,16%
Albita Moreira	7	1,89%
Asociación Alluriquín	7	1,89%
Leonidas Calazacón	7	1,89%
Gloria Loor	6	1,62%
Alejandra Cuzme	6	1,62%
Olilia Burgos	5	1,35%
Dolores Cagua	5	1,35%
Restaurante Finca	5	1,35%
Mariana Carrión	4	1,08%
Carmen Loor	4	1,08%
Marlón Marquéz Ontaneda	4	1,08%
Daniela Rivas	4	1,08%
Fanny Benitez	4	1,08%
Cindy Vásquez Zambrano	3	0,81%
Benita Aguavil	2	0,54%

María Fernanda Parraga	3	0,81%
Claudia Mera	3	0,81%
Felipe Erazo Celleri	3	0,81%
Gabriela Romo	3	0,81%
Mario Romero Muñoz	3	0,81%
Rosita Castro	3	0,81%
Mercedes Macay	3	0,81%
Deiron López	2	0,54%
Luis Paredes Dominguez	2	0,54%
Av. 3 de Julio y San Miguel	2	0,54%
Francisco Cardona Delgado	2	0,54%
Clemencia Cely	2	0,54%
Lucia Dávila	2	0,54%
Montoya Rodriguez Pedro	2	0,54%
Nelly Acero	2	0,54%
Yajaira Paredes	2	0,54%
Luisa Loor Montes	2	0,54%
Judith Aguavil	2	0,54%
5 Esquinas	2	0,54%
Alejandro Sacón	2	0,54%
Alejandra Lucio	2	0,54%
Clemencia Vite	2	0,54%
Comedor Carolina	2	0,54%
Daniel Coronel	2	0,54%
Digna Turistar Suarez	2	0,54%
Isabel Chasqui	2	0,54%
Parrilladas Che Luis	2	0,54%
Restaurante El Ñato	2	0,54%
Restaurante la Parrilla	2	0,54%
Sra. Vicenta Loor Montes	2	0,54%
Rosario Bricio	2	0,54%
Melva Ortíz	2	0,54%
Albertina Calazacón	1	0,27%
José Aguavil Calazacón	1	0,27%
Nelly Ayala Ortíz	1	0,27%
Roberto Briones	1	0,27%
Diana García	1	0,27%
Sra. Manuela Zambrano	1	0,27%
Av. Tsachila y 29 de Mayo	1	0,27%
Ana Alcivar	1	0,27%
Ajila Cera Luis	1	0,27%
Carla Zambrano	1	0,27%
Carmen Suárez	1	0,27%
Carmen Zambrano	1	0,27%
Defaz Loor Sergio	1	0,27%
Elvira Camacho	1	0,27%
Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	1	0,27%
Rosa Rodriguez	1	0,27%
Maldonado Maldonado Eddy	1	0,27%
López López José	1	0,27%
María Gorozabel	1	0,27%
Parra Campoverde Silvia	1	0,27%
Peatonal 3 de Julio y Latacunga	1	0,27%
Restaurante Nuevo Miravalle	1	0,27%
Sra. Lida Sandal	1	0,27%
Dalila Sánchez	1	0,27%

Doña Margarita León	1	0,27%
Esthela Huertas	1	0,27%
Romero Aldaz Nancy	1	0,27%
Elizabeth Avila	1	0,27%
Elsa Perrazo	1	0,27%
Alicia Andrade Burbano	1	0,27%
Alexandra Rosado	1	0,27%
Comedor Don Zambrano	1	0,27%
José Salazar Pereira	1	0,27%
Laura Zambrano	1	0,27%
Lelia Monar	1	0,27%
Leticia Calvache	1	0,27%
Linda Ramirez	1	0,27%
Lorena Anchundia	1	0,27%
María Guamán	1	0,27%
María Rodríguez	1	0,27%
Mariana Salazar	1	0,27%
Marisquería Portugal	1	0,27%
Nancy Jimenez Armijos	1	0,27%
Olga Jiménez	1	0,27%
Orfelinda Loor	1	0,27%
Parrilladas Oh Q' Rico	1	0,27%
Restaurante Alma Lojana	1	0,27%
Restaurante Colorado	1	0,27%
Restaurante La Romana	1	0,27%
Restaurante Milenaria	1	0,27%
Restaurante Pipeta	1	0,27%
Restaurante Santa Rosa	1	0,27%
Roberth Quito Corral	1	0,27%
Rodrigo Castro	1	0,27%
Santiago Rivero Perezlindo	1	0,27%
Alfonso Aguavil	1	0,27%
Yolanda Solorzano	1	0,27%
NC	1	0,27%
<b>TOTAL</b>	<b>369</b>	<b>100%</b>

### Cuadro resumen de variables

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	Restaurantes	Restaurante Oasis	Clemencia Cely
		Estofado de pollo		Restaurante Mesón del valle	Mariana Salazar
	Asados	Parrillada		Parrilladas Che Luis	Luis Torrico Fotti
		Carne a la plancha		Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
		Pollo a la plancha			
		Pollo a la brasa		Parrilladas Oh Q' Rico	Parrilladas Oh Q' Rico
		Pollo asado	Mercados	5 Esquinas	Jesenia Tobar
		Carne asada	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto
	Chuleta asada	Agachaditos Parque de la Madre		Gloria Loor	



	Horneados	Hornado		Agachaditos de la Vía Quito Km 25	Sra. Molina Sara	
		Pollo horneado	Asaderos	Nuevo Pollo Colorado	José Salazar Pereira	
	Cocidos	Guatita	Marisquerías	Marisquería El Padrino		Fabio Estacio
		Encebollado				
		Cazuela de Pescado				
		Cazuela de Camarón				
	Secos	Fritada	Agachaditos	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	Sra. Molina Sara	
		Seco de gallina criolla		Agachaditos de la Vía Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto	
		Seco de guanta		Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	
		Bisté de carne	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala	
		Seco de pollo		El Bocadito	Carmen Loor	
		Seco de guaña		Restaurante Mesón del Valle	Rodrigo Castro	
		Seco de carne		Restaurante Finca	Restaurante Finca	
		Arroces	Arroz con mariscos	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
	Arroz con camarón		Marisquería Los Delfines		Claudia Mera	
	Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita	Complejos	Complejo Primavera	Luis Paredes Domínguez	
		Pescado Frito	Restaurantes	Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez	
		Pescado apanado		Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala	
		Pollo en salsa de champiñones				
		Cebiche de camarón	Cebichería	Cebichería El Gato	Lelia Monar	
Encocado de pescado		Comedores	Comedor Valle Hermoso	Elizabeth Avila		
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	Agachaditos	Agachaditos de la Vía Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto	
		Caldo de bolas	Restaurantes	Restaurante La Tablita	Álvaro Caballero	
		Aguado de menudencia		Restaurante Génesis	Sra. Vicenta Loor Montes	
		Aguado de gallina	Comedores	Comedor Luisita	Luisa Loor Montes	
	Sopas	Biche de pescado	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio	
		Sopa de carne	Restaurantes	Restaurante Puerto	Nelly Acero	
		Caldo de pata	Mercados	Local N° 7 Mercado Unión y Progreso	Linda Ramírez	
		Sancocho de gallina criolla	Comedores	Comedor Don Zambrano	Comedor Don Zambrano	
Bebidas	Bebidas Dulces	Batido de guineo	Juguerías	Rico Yogurt	María Fernanda Parraga	
		Jugo de naranja				
		Jugo de caña	Comunas	Comuna Perípa	Leónidas Calazacón	

		Batido de arazá		Av. 3 de Julio y San Miguel	Av. 3 de Julio y San Miguel	
		Batido de borojó				
Entradas	Entradas Calientes	Bastones de yuca	Avenidas, calle y Vías	Av. Tsáchila y 29 de Mayo	Rosita Castro	
Entremeses	Envueltos	Humitas			Av. Tsáchila y 29 de Mayo	
		Tamitas		Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala	
	Frituras	Corvique	Restaurantes	Mini Terminal	María Guamán	
		Pollo frito		Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez	
		Empanadas de harina	Avenidas, calle y Vías	Peatonal 3 de Julio y Latacunga	Peatonal 3 de Julio y Latacunga	
		Empanadas de verde				
		Carne frita				
		Patacones	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto	
		Chuleta frita		Agachaditos Parque de la Madre	Gloria Loor	
				Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto	
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde				
		Cebiche de palmito				
		Anó ıla o Bala	Comunas	Comuna Colorados del Búa	Benita Aguavil	
		Mayones asados				
		awe malá o Chicha de Chonta		Comuna Perípa		José Aguavil
		Chilín bibú				Leónidas Calazacón
		Watsa paká o Ayampaco				
		Pincho de mayón				
		Chonta duro		Comuna Chiguilpe		Julia Aguavil
		Guanta asada				
		Lucupí				
		Melcochas		Avenidas, calle y Vías	Vía Quito Km 26	Asociación Alluriquín
		Manichos				
		Estofado de viejita	Restaurantes	Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez	
		Estofado de Guaña		La Carpita	Doña Margarita León	
		Encocado de guaña	Agachaditos	Agachaditos del Valle	Elsa Perrazo	

**PREGUNTA N° 4**

**Comidas más demandadas por los visitantes del sector.**

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	2	0,59%
	Asados	Carne asada	48	14,08%
		Parrillada	7	2,05%
		Carne a la plancha	5	1,47%
		Pollo asado	4	1,17%
		Chuleta asada	3	0,88%
		Pollo a la brasa	2	0,59%
		Chuleta de cerdo con manzanas	1	0,29%
	Horneados	Hornado	2	0,59%
	Cocidos	Fritada	10	2,93%
		Guatita	9	2,64%
		Encebollado	5	1,47%
		Cazuela de Pescado	2	0,59%
		Cazuela de Camarón	1	0,29%
		Cuerito con papas	1	0,29%
	Secos	Seco de gallina criolla	46	13,49%
		Seco de pollo	9	2,64%
		Bisté de carne	8	2,35%
		Seco de guanta	5	1,47%
		Seco de guaña	1	0,29%
		Seco de carne	1	0,29%
	Arroces	Arroz con mariscos	4	1,17%
		Arroz con camarón	2	0,59%
Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita	15	4,40%	
	Pescado Frito	13	3,81%	
	Pescado apanado	6	1,76%	
	Pollo en salsa de champiñones	3	0,88%	
	Tilapia asada	2	0,59%	
	Cebiche de camarón	1	0,29%	
	Bandera	1	0,29%	
	Tilapia apanada	1	0,29%	
	Encocado de pescado	1	0,29%	
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	41	12,02%
		Caldo de bolas	2	0,59%
		Aguado de menudencia	1	0,29%
		Caldo de pata	1	0,29%
		Aguado de gallina	1	0,29%
	Sopas	Biche de pescado	8	2,35%
		Sancocho de gallina criolla	1	0,29%
Bebidas	Bebidas Dulces	Batido de guineo	2	0,59%
		Jugo de caña	2	0,59%
		Jugo de naranja	1	0,29%
		Batido de arazá	1	0,29%
		Batido de borjój	1	0,29%
Entradas	Entradas Calientes	Bastones de yuca	1	0,29%
Entremeses	Envueltos	Tamitas	2	0,59%
		Humitas	1	0,29%
	Frituras	Carne frita	5	1,47%

		Patacones	1	0,29%
		Empanadas de harina	1	0,29%
		Empanadas de verde	1	0,29%
		Pollo frito	1	0,29%
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bolón de verde	22	6,45%
		Watsa paká o Ayampaco	5	1,47%
		Anó ıla o Bala	3	0,88%
		Pincho de mayón	3	0,88%
		Melcochas	3	0,88%
		Manichos	2	0,59%
		Estofado de Guaña	2	0,59%
		Cebiche de palmito	1	0,29%
		Chiachano	1	0,29%
		Guanta asada	1	0,29%
		Humas de mayones	1	0,29%
		Awe malá o Chicha de chonta	1	0,29%
		<b>TOTAL</b>		

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mercados	5 Esquinas	6	1,76%
	Local N° 7 Mercado Unión y Progreso	1	0,29%
Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	60	17,60%
	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	8	2,35%
	Agachaditos Parque de la Madre	7	2,05%
	Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	4	1,17%
	Agachaditos Mini Terminal	2	0,59%
	Agachaditos a una cuadra del parque Central	1	0,29%
	Agachaditos del Valle	1	0,29%
Asaderos	Asadero de Nancy	1	0,29%
Avenidas, Calles y Vías	Calle Tulcán y 29 de Mayo	6	1,76%
	Vía Quito Km 26	5	1,47%
	Av. 3 de Julio y San Miguel	2	0,59%
	Av. Tsáchila y 29 de Mayo	2	0,59%
	Vía Quevedo Km7	2	0,59%
	Peatonal 3 de Julio y Latacunga	1	0,29%
Cebicheria	Cebicheria El Gato	1	0,29%
Centro Turístico	Centro Turístico Shinopi	1	0,29%
Comedores	Parada de Bus Alluriquín	5	1,47%
	Comedor Albita	3	0,88%
	Comedor Luisita	3	0,88%
	Comedor Aquí me quedo	2	0,59%

	Comedor Carolina	2	0,59%
	Comedor San Sebastián	1	0,29%
	Comedor Valle Hermoso	1	0,29%
	Comedor El Sabora	1	0,29%
	Comedor Don Zambrano	1	0,29%
Complejos	Complejo Primavera	3	0,88%
	La Gran Pirámide	2	0,59%
Comunas	Comuna Perípa	6	1,76%
	Comuna Colorados del Búa	5	1,47%
	Comuna Chiguilpe	5	1,47%
	Cóngoma grande	1	0,29%
Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	22	6,45%
	Parrilladas Che Luis	17	4,99%
	Restaurante Pájaro Rojo	11	3,23%
	Restaurante la tablita	11	3,23%
	El Bocadito	9	2,64%
	Restaurante Finca	6	1,76%
	Restaurante Santa Rosa	5	1,47%
	Restaurante La Lojanita	4	1,17%
	Salinas Club Restaurante	3	0,88%
	Restaurante Santa María	3	0,88%
	Restaurante Oasis	3	0,88%
	Restaurante El Mirador	3	0,88%
	Restaurante D' Carlos	3	0,88%
	Restaurante Puerto	3	0,88%
	Restaurante La Pampa Primavera	3	0,88%
	Restaurante La Lojanita	3	0,88%
	Mini Terminal	2	0,59%
	Restaurante Las Carnes de Manolo	2	0,59%
	Restaurante El Colosal	2	0,59%
	Restaurante Atalante	2	0,59%
	Restaurante Pipeta	2	0,59%
	Restaurante Familia Macay	2	0,59%
	Restaurante La Sirenita	2	0,59%
	Restaurante D' Marco	2	0,59%
	Restaurante La esquina de Paco	2	0,59%
	Restaurante la Parrilla	2	0,59%
	Restaurante Génesis	2	0,59%
	Restaurante El Ñato	2	0,59%
	Parrilladas Oh Q' Rico	2	0,59%
	Parrilladas El Gaucho	1	0,29%
	Restaurante Madrigal de los Tsáchilas	1	0,29%
	Restaurante Edith	1	0,29%
	Restaurante Nuevo Miravalle	1	0,29%
	Restaurante Nahomi	1	0,29%
	Restaurante Galpón Yosil	1	0,29%
	Restaurante Frog's	1	0,29%
Restaurante El Viajero	1	0,29%	
Restaurante Damas	1	0,29%	
Restaurante Mesón del Valle	1	0,29%	

	Restaurante La Terraza	1	0,29%
	Restaurante El Paso	1	0,29%
	La Carpita	1	0,29%
	Restaurante Zaracay	1	0,29%
	Restaurante Vértigo	1	0,29%
	Restaurante Milenaria	1	0,29%
	Restaurante La Romana	1	0,29%
	Restaurante La Castellana Lojana	1	0,29%
	Restaurante Israel	1	0,29%
	Restaurante Colorado	1	0,29%
	Restaurante Carbón y Leña	1	0,29%
	Restaurante Alma Lojana	1	0,29%
	San Gabriel	1	0,29%
Marisquerías	Marisquería El Padrino	19	5,57%
	Marisquería Portugal	4	1,17%
	Marisquería Los Delfines	2	0,59%
	Marisquería Todos Vuelven	2	0,59%
	Marisquería Popeye el marino	1	0,29%
Juguerías	Rico Yogurt	3	0,88%
<b>TOTAL</b>		<b>341</b>	<b>100%</b>

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Beatriz Bazarro	58	16,48%
Narcisca Ayala	22	6,25%
Fabio Estacio	19	5,40%
Luis Torrico Fotti	15	4,26%
Alvaro Caballero	11	3,13%
Melva Gutiérrez	11	3,13%
Sra. Molina Sara	8	2,27%
Gloria Loor	7	1,99%
Mariana Carrión	7	1,99%
Alejandra Cuzme	6	1,70%
Leonidas Calazacón	6	1,70%
Olilia Burgos	6	1,70%
Julia Aguavil	4	1,14%
Asociación Alluriquín	5	1,42%
Carmen Loor	5	1,42%
Marlón Marquéz Ontaneda	5	1,42%
Dolores Cagua	5	1,42%
Jesenia Tobar	4	1,14%
Isabel Chasqui	4	1,14%
Dolores Calazacón	4	1,14%
Restaurante Finca	4	1,14%
Albita Moreira	3	0,85%
Daniela Rivas	3	0,85%
Fanny Benitez	3	0,85%
Benita Aguavil	2	0,57%
María Fernanda Parraga	3	0,85%
Rosita Castro	3	0,85%
Lucía Dávila	3	0,85%

Yajaira Paredes	3	0,85%
Luisa Loor Montes	3	0,85%
Nelly Ayala Ortíz	3	0,85%
Roberto Briones	3	0,85%
Cindy Vásquez Zambrano	2	0,57%
Claudia Mera	2	0,57%
Felipe Erazo Celleri	2	0,57%
Gabriela Romo	2	0,57%
Mercedes Macay	2	0,57%
Deiron López	2	0,57%
Luis Paredes Dominguez	2	0,57%
Av. 3 de Julio y San Miguel	2	0,57%
Francisco Cardona Delgado	2	0,57%
Lolita Aguavil	2	0,57%
Clemencia Cely	2	0,57%
Montoya Rodriguez Pedro	2	0,57%
5 Esquinas	2	0,57%
Alejandro Sacón	2	0,57%
Clemencia Vite	2	0,57%
Comedor Carolina	2	0,57%
Daniel Coronel	2	0,57%
Rosa Rodriguez	2	0,57%
Parrilladas Che Luis	2	0,57%
Restaurante El Nato	2	0,57%
Restaurante la Parrilla	2	0,57%
Sra. Vicenta Loor Montes	2	0,57%
Rosario Bricio	2	0,57%
Nelly Acero	1	0,28%
Albertina Calazacón	1	0,28%
Judith Aguavil	1	0,28%
Digna Turistar Suarez	1	0,28%
Melva Ortíz	1	0,28%
Mario Romero Muñoz	1	0,28%
Diana García	1	0,28%
Sra. Manuela Zambrano	1	0,28%
Av. Tsachila y 29 de Mayo	1	0,28%
Ana Alcivar	1	0,28%
Ajila Cera Luis	1	0,28%
Carla Zambrano	1	0,28%
Carmen Suárez	1	0,28%
Carmen Zambrano	1	0,28%
Defaz Loor Sergio	1	0,28%
Elvira Camacho	1	0,28%
Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	1	0,28%
Alejandra Lucio	1	0,28%
Maldonado Maldonado Eddy	1	0,28%
López López José	1	0,28%
María Gorozabel	1	0,28%
Parra Campoverde Silvia	1	0,28%
Peatonal 3 de Julio y Latacunga	1	0,28%
Restaurante Nuevo Miravalle	1	0,28%
Sra. Lida Sandal	1	0,28%
Dalila Sánchez	1	0,28%
Doña Margarita León	1	0,28%
Esthela Huertas	1	0,28%

Romero Aldaz Nancy	1	0,28%
Elizabeth Avila	1	0,28%
Ester Calazacón	1	0,28%
Gloria Palacios Celi	1	0,28%
Alexandra Rosado	1	0,28%
Comedor Don Zambrano	1	0,28%
La Sra. Carmen Domínguez	1	0,28%
Laura Zambrano	1	0,28%
Lelia Monar	1	0,28%
Leticia Calvache	1	0,28%
Linda Ramírez	1	0,28%
María Rodríguez	1	0,28%
Mariana Salazar	1	0,28%
Marisquería Portugal	1	0,28%
Alfonso Aguavil	1	0,28%
Nancy Jiménez Armijos	1	0,28%
Olga Jiménez	1	0,28%
Orfelinda Loor	1	0,28%
Parrilladas Oh Q' Rico	1	0,28%
Restaurante Alma Lojana	1	0,28%
Restaurante Colorado	1	0,28%
Restaurante La Romana	1	0,28%
Restaurante Milenaria	1	0,28%
Restaurante Pipeta	1	0,28%
Restaurante Santa Rosa	1	0,28%
Roberth Quito Corral	1	0,28%
Angela García	1	0,28%
Sonia Fuertes	1	0,28%
Yolanda Solorzano	1	0,28%
NC	1	0,28%
<b>TOTAL</b>	<b>352</b>	<b>100%</b>

### Cuadro resumen de variables

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
Platos principales	Estofados	Estofado de carne	Restaurantes	Restaurante Oasis	Clemencia Cely	
				Restaurante Zaracay	Leticia Calvache	
	Asados	Carne asada		Mercados	Parrilladas Che Luis	Luis Torrico Fotti
		Parrillada			Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala
		Carne a la plancha			Parrilladas Oh Q' Rico	Parrilladas Oh Q' Rico
		Pollo a la brasa			Restaurante Nuevo Miravalle	Restaurante Nuevo Miravalle
		Chuleta de cerdo con manzanas			5 Esquinas	Jesenia Tobar
		Pollo asado			Agachaditos Parque de la Madre	Gloria Loor
	Horneados	Chuleta asada		Agachaditos	Agachaditos de la Vía Quito Km 25	Sra. Molina Sara
		Hornado			Marisquerías	Marisquería El Padrino
	Cocidos	Fritada				
		Guatita				
		Encebollado				
		Cazuela de Pescado		Cebicherías	Cebichería El Gato	Lelia Monar
	Cazuela de					



		Camarón				
		Cuerito con papas		Restaurante La Lojanita	Mariana Carrión	
	Secos	Seco de pollo	Restaurantes	El Bocadito	Carmen Loor	
		Bisté de carne		Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala	
		Seco de guaña		Restaurante Mezan del Valle	Mariana Salazar	
		Seco de carne		Restaurante Finca	Restaurante Finca	
		Seco de gallina criolla	Agachaditos	Agachaditos de la Quito serca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto	
		Seco de guanta		Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	Agachaditos del Redondel del Indio Colorado	
		Arroces	Arroz con mariscos	Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
	Arroz con camarón		Marisquería Los Delfines		Claudia Mera	
	Aves, Carnes y Mariscos	Tilapia frita	Complejos	Complejo Primavera	Luis Paredes Dominguez	
		Cebiche de camarón	Cebicherías	Cebicheria El Gato	Lelia Monar	
		Encocado de pescado	Comedores	Comedor Valle Hermoso	Elizabeth Ávila	
		Tilapia apanada	Restaurantes	Restaurante La esquina de Paco	Francisco Cardona Delgado	
		Pescado Frito		Restaurante Pájaro Rojo	Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez
		Bandera				
		Pescado apanado				
		Pollo en salsa de champiñones				
	Tilapia asada	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala			
		Restaurante Santa Rosa	Roberto Briones			
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto	
		Caldo de bolas	Restaurantes	Restaurante La Tablita	Restaurante La Tablita	
		Aguado de menudencia		Restaurante Génesis	Sra. Vicenta Loor Montes	
		Caldo de pata	Mercados	Local N° 7 Mercado Unión y Progreso	Linda Ramírez	
		Aguado de gallina	Comedores	Comedor Luisita	Luisa Loor Montes	
	Sopas	Sancocho de gallina criolla		Comedor Don Zambrano	Comedor Don Zambrano	
		Biche de pescado		Marisquerías	Marisquería El Padrino	Fabio Estacio
Bebidas	Bebidas Dulces	Batido de guineo	Juguerías	Rico Yogurt	María Fernanda Parraga	
		Jugo de naranja				
		Jugo de caña	Comunas	Comuna Perípa	Leónidas Calazacón	
		Batido de arazá	Avenidas, Calles y Vías	Av. 3 de Julio y San Miguel	Av. 3 de Julio y San Miguel	
Batido de borojó						
Entradas	Entradas Calientes	Bastones de yuca		Av. Tsáchila y 29 de Mayo	Rosita Castro	
Entremeses	Envueltos	Humitas				
		Tamitas	Restaurantes	Restaurante Divina la Cocina	Narcisa Ayala	
	Frituras	Carne frita	Agachaditos	Agachaditos de la Quito serca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto	
Patacones		Restaurantes	Restaurante Divina la	Narcisa Ayala		

		Empanadas de harina		Cocina		
		Pollo frito		Restaurante La Lojanita	Mariana Carrión	
		Empanadas de verde	Avenidas, Calles y Vías	Restaurante Pájaro Rojo	Melva Gutiérrez	
		Bolón de verde	Agachaditos	Peatonal 3 de Julio y Latacunga	Peatonal 3 de Julio y Latacunga	
		Cebiche de palmito	Agachaditos	Agachaditos de la Quito cerca del Circulo de los Continentes	Beatriz Bazurto	
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Watsapaka o Ayampaco	Comunas	Comuna Chiguilpe	Julia Aguavil	
		Humas de mayones				
		Guanta asada		Comuna Colorados del Búa	Benita Aguavil	
		Anó ilá o Bala				
		We malá o Chicha de chonta		Comuna Perípa	Leónidas Calazacón	
		Chiachano				
		Pincho de mayón		Avenidas, Calles y Vías	Vía Quito Km 26	Asociación Alluriquín
		Melcochas				
		Manichos		Restaurantes	La Carpita	Doña Margarita León
		Estofado de Guaña				

#### PREGUNTA N° 5.

**Comidas típicas/tradicionales/ancestrales santodomingueñas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
Platos principales	Estofados	Estofado de guaña	1	Antes la freían a la guaña, pero ahora ya no.	1
		Estofado de pescado	1	Antes se realizaba con cebolla y sal.	1
		Estofado de viejita	1	Antes se realizaba con cebolla y sal.	1
	Asados	Pescado asado	2	Antes se lo elaboraba asado ahora lo fríen. Antes no se utilizaba sal.	1 1
	Cocidos	Guatita	1	No se la consume sola, ahora va acompañada con cebiche.	1
	Secos	Seco de guanta	11	Anteriormente no se agregaba muchos condimentos a la preparación. Antes se lo consumían con verde o yuca.	8 3
		Seco de gallina criolla	1	Antes no le agregaban muchos condimentos.	1
		Seco de guaña	1	Antes la freían a la guaña, pero ahora ya no se la fríe para prepararla.	1
	Aves, Carnes y Mariscos	Cebiche	1	Anteriormente solo se le agregaba tomate licuado.	1
		Pescado frito	1	Anteriormente solo se aliñaba con ajo, comino y pimienta sin harina.	

		Tilapia Frita	1	Actualmente se utiliza otra clase de pez.	1
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	19	En la actualidad se utilizan muchos condimentos.	9
				Antes se agregaba menos ingredientes y se cocinaba en olla de barro y ahora se cocina en olla de presión.	7
				Antes se cocinaba con leña y carbón y no con muchos condimentos.	1
				Antes se agregaba yuca o verde, arvejitas y arroz.	1
				Antes no le sacaban la piel de la gallina.	1
	Aguado de gallina	1	Se agregan más condimentos como maggy.	1	
	sopas	Sancocho de carne	3	Antes se aliñaba con sal y ajo.	1
Sopa de Brócoli		1	Antes el brócoli se no se lo licuaba	1	
Sopa de pollo		1	Agregan bolitas de verde rallado.		
Bebidas	Bebidas Dulces	Jugo de granadilla	2	Antes se realizaba éste jugo con panela.	1
Entremeses	Envueltos	Humitas	6	Antes se elaboraban en hojas de choclo y se llamaban humitas. Se llaman tamitas.	1
				Antes se envolvían en hoja de choclo.	1
				Antes se las realizaba solo de sal.	1
				Antes se ponía el mayón en medio de la masa.	1
				Envolvían en hojas de choclo ahora las envuelven en hojas de plátano.	2
	Frituras	Empanadas de harina	1	La masa viene preparada en forma de disco.	1
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Watsa paká o Ayampaco	9	Anteriormente no le agregaban sal.	1
				Se lo preparaba el pescado solo aliñado con sal, envuelto en hoja de bijao y se lo ponía a asar.	1
				Se utilizaba pescado de agua dulce como viejita.	1
				Se utilizaba pescado de río y no se agregaba aliños.	1
				Solo se utilizaba pescado de río, ahora se utiliza tilapia.	5
		Hornado de guanta	8	Antes se realizaba con leña y en olla de barro.	8
		Anó ıla o Bala	3	Antes no se le agregaba sal.	3
		Ayampaco de tilapia	1	Cambiaron la tilapia y antes no ponían cebolla ni tomate.	1
		Ayampaco de viejita	1	Se realizaba con pescado viejita, ahora con cualquier otro pez.	1
Lun malá o Chicha de maduro	1	Anteriormente se preparaba la chicha solo con el maduro, sin azúcar y se lo disolvía el	1		

				maduro de forma manual con un palito llamado molinillo.	
		Awe malá o Chicha de Chontaduro	1	Se endulzaba con miel de panela.	1
<b>TOTAL</b>			80		75

### PREGUNTA N°6.

**Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el sector.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA
Platos principales	Secos	Seco de guatusa	2	Elsa Perrazo	1
				Rosario Bricio	1
Postres	Dulces	Dulce de papaya	6	Leonor Narváez	3
				Zoila Bueno	2
	NSC			1	
	Pastelería Criolla	Torta de frutepan	1	Mercedes Atán	1
Caldos y Sopas	Sopas	Sango de verde con camarón	2	Narcisa Ayala	2
		Sango de zapallo	1	Teresa Castro	1
		Sopa de arroz de cebada	1	Rosa Rodríguez	1
		Sopa de bolas de harina de maíz	1	NSC	1
		Sopa de harina de trigo	1	Luz Vargas	1
		Sopa de queso	1	María Saltos	1
		sopa de polvo de arvejas	1	Rosa Rodríguez	1
Coladas y Potajes	Coladas	Colada de chonta	3	Paztoriza Castro	3
		Colada de plátano	2	Mercedes Atán	2
Entremeses	Envueltos	Bollos	3	Ángela Chávez	2
				Denni Velásquez	1
	Frituras			Tortilla de frutepan	7
				Rosita Castro	1
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Bollo de guanta	12	Rosario Bricio	10
				Yoli Tuarez	2
		Hornado de armadillo	8	María Castro	2
				Mercedes Atán	4
				Rosita Castro	2
		Camote asado	6	María Castro	3
				Renelmo Dávila	3
		Hornado de guatusa	2	Rosario Bricio	1
				Rosita Castro	1
				Leónidas Calazacón	1
		Curopituca	2	Dolores Calazacón	1
		Chiguiles	1	Gloria Monar	1
		Chicha de maíz	1	Rosa Mejía	1
		Carne ahumada	1	Elsa Perrazo	1
El frutepan	1	Elsa Perrazo	1		
Ensalada de Zapallo	1	Magaly Dávila	1		
Fritada de saíno	1	Julia Aguavil	1		
Pescado asado	1	Beatriz Basurto	1		
<b>TOTAL</b>			68		68

**PREGUNTA N°7.**

**Comidas nuevas que se preparan en el sector.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	
Platos principales	Secos	Bisté de carne	1	Carne de res	Comuna Perípa	
					Comedores locales	
	Seco de pollo	3	Pollo	Mercado Unión y Progreso		
	Estofados	Carne estofada	1	Carne de res	Mercado Unión y Progreso	
		Estofado de pollo	1	Pollo	Mercado Unión y Progreso	
		Estofado de ubre	3	Ubre de vaca	Mercado Unión y Progreso Mercado Municipal	
	Aves, Carnes, Mariscos	Apanado de chancho	1	Carne de chancho	Mercado Unión y Progreso	
		Camarones al jengibre	1	Camarones	Mercado 17 de Diciembre	
		Camarones apanados	1	Camarones	La 17 de Diciembre Mercado Municipal	
		Cerdo con vegetales	4	Cerdo	Restaurante La Terraza	
		Chanfaina	2	Menudo de cerdo	Mercado Unión y Progreso Camal municipal	
		Cebiche de camarón	2	Camarones	La 17 de Diciembre	
		Enrollado de pechuga	3	Pechuga de Pollo	Restaurante Divina la Cocina	
		Pescado apanado	1	Pescado	Calle Cuenca	
		Pollo apanado	1	Pollo	Mercado Unión y Progreso	
		Pollo asado	1	Pollo	Mercado Municipal	
		Pollo en salsa de champiñones	1	Pollo	Mercado Unión y Progreso	
		Pollo frito	1	Pollo	Mercado Municipal	
		Carne punzada	1	Carne de res o cerdo	Mercado Unión y Progreso	
	Asados	Carne asada	1	Carne de res	Mercado Unión y Progreso	
		Dorado al limón	4	Filete de Dorado	Súper Tía Supermaxi Mercado 17 de Diciembre	
	Horneados	Pollo horneado	5	Pollo	Mercado Unión y Progreso	
					Pollos Gus Supermaxi	
	Arroces	Arroz colorado	1	Arroz	Calle 15 de Agosto	
		Moro de lenteja	1	Lenteja	Mercado Unión y Progreso	
		Arroz con concha	2	Arroz	La 17 de Diciembre Calle Cuenca y 29 de Mayo	
	Postres	Pastelería Criolla	Torta de Naranja	1	Naranja	Diana García
	Bebidas	Dulces	Batidos de yogurt	1	Yogurt	Calle Juan Benigno

					Vela		
Caldos y Sopas	Caldos	Aguado de menudencia	3	Menudencia de pollo	Mercado Unión y Progreso		
		sopas	Sopa de camarón	1	camarón	La 17 de Diciembre	
	Sopa de pollo		1	Pollo	Comuna Chiguilpe		
Entremeses	Frituras	Deditos de tilapia	3	Tilapia	La Sirenita		
		Empanadas de harina	1	Harina de trigo	Santa Rosa		
	Tortillas	Totilla de malanga	3	Malanga	Marisquería Portugal		
		Totilla de mote con chorizo	2	mote	Calle Pichincha		
					Km 7 Vía Quevedo		
Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Cebiche de palmito	3	Palmito	Restaurante Mesón del Valle		
		Cebiche de pollo	1	Pollo	Carpa Don Pingüino		
		Chochos	1	Chochos	Mercado Unión y Progreso		
		Choclo asado	4	Choclo	Mercado Unión y Progreso		
		Choclo con queso	3	Choclo	Mercado Municipal		
		Choclo mix	3	Choclo	Calle 15 de Agosto		
		Chorizo asado	3	Chorizo	Mercado Unión y Progreso		
		Emborrajado de patitas de cerdo	2	patas de cerdo	Mercado Municipal		
		Ensalada de col	1	Col	Restaurante La Tablita		
		Ensalada de gallina	1	Gallina	Bajos del hotel Europa		
		Huevos de codorniz	1	Huevo de codorniz	Pronaca		
		Maduro asado	1	Maduro	Mercado Unión y Progreso		
		Malanga frita	4	Malanga	Mini terminal		
		Pincho de ubre de res	7	Ubre de res	Calle 15 de Agosto		
		Pinchos	6	carne	Mercado Unión y Progreso		
		Pinchos de alitas	2	Alitas de pollo	Mercado Unión y Progreso		
		Tamitas	1	Choclo	Mercado Unión y Progreso		
		Ubre asada	1	Ubre de vaca	Mercado Unión y Progreso		
		Otros de ingreso moderno	Comida rápida	Arepas	2	Harina de maíz	Mercado Unión y Progreso
				Arepas colombianas	4	Harina de maíz	Calle 29 de Mayo y Latacunga

		Hamburguesa de camarón	1	Camarón	Mercado Municipal Calle Cuenca y 29 de Mayo	
		Hamburguesas	3	Pan	Supermaxi	
		Papi pollo	1	Papa	Mercado Unión y Progreso	
		Pizza	3	Harina	Che' Farina	
		Salchipapa	1	Papa	Mercado Unión y Progreso	
		Sanduche de pollo	1	pan	Supermaxi	
		Carne Llanera	3	Carne de res o chanco	Mercado Municipal Km 5 Vía Quito	
	Comida extranjera	Chaulafan		14	Mariscos	Calle Cuenca y Mercado Unión y Progreso
						Chifa Tay Happy
						Mercado 17 de Diciembre
						Mercado Municipal
		Ensalada Rusa	1	Mayonesa	Diana García	
		Fricasé de gallina	1	Gallina	Restaurante Divina la cocina	
		Lasaña	1	Carne	Restaurante La Cocina de Consuelo	
		Mousse de palmito	3	Palmito	Mercado Municipal	
		Paella	2	Mariscos	Restaurante La Tablita	
		Pollo a la Italiana	4	Pollo	Mercado Municipal Supermaxi	

### PREGUNTA N°8.

**Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.**

NOMBRE DEL INGREDIENTE E BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
Coco	Bebidas	Dulces	Batido de coco	1	0,07%	
Borojón			Batido de borojón	1	0,07%	
Arazá			Jugo de borojón	1	0,07%	
			Batido de arazá	1	0,07%	
Aguacate			Entradas	Frías	Jugo de arazá	1
	Batido de aguacate	1			0,07%	
	Ensalada de aguacate	1			0,07%	
Chancho	Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Salsa de aguacate	1	0,07%	
			Rellenas de carne	3	0,21%	
			Rellenas de morcilla	3	0,21%	
	Platos principales	Horneados		chicharrón	6	0,41%
				Hornado	17	1,17%
		Asados		Chuleta asada	6	0,41%
				Chuleta de cerdo con manzana	1	0,07%
		Cocidos		Chanfaina	3	0,21%
				Cuerito con papas	3	0,21%
				Fritada	20	1,37%
Arroz	Arroces		Arroz con mariscos	3	0,21%	
			Arroz colorado	3	0,21%	

			Arroz con camarón	1	0,07%	
Carne de res		Cocidos	Carne punzada	2	0,14%	
		Asados	Carne asada	88	6,03%	
			Parrillada	62	4,25%	
			carne apanada	4	0,27%	
			carne a la plancha	11	0,75%	
	Estofados	Estofado de carne	12	0,82%		
	Secos	Seco de carne	3	0,21%		
		Bisté de carne	60	4,11%		
	Entremeses	Frituras	Carne frita	75	5,14%	
	Caldos y sopas	Sopas	Sancocho de carne	16	1,10%	
Sopa de carne			4	0,27%		
Caña de azúcar	Otros típicos y tradicionales	Tradicionales	Pinchos	8	0,55%	
			Jugo de caña	2	0,14%	
			miel	2	0,14%	
			guarapo	2	0,14%	
			Tajitas de caña	2	0,14%	
			Melcocha	3	0,21%	
			Trago	3	0,21%	
			Panela	3	0,21%	
			Piyu bibu	1	0,07%	
			pakó	1	0,07%	
Choclo	Postres	Pastelería criolla	Choclo asado	9	0,62%	
			Choclo mix	2	0,14%	
			Torta de choclo	2	0,14%	
			Humitas	14	0,96%	
Entremeses	Envueltos	Tamitas	13	0,89%		
		Crema de choclo	6	0,41%		
Gallina	Caldos y sopas	Sopas	Sancocho de gallina	1	0,07%	
			Caldos	Aguado de gallina	35	2,40%
				Caldo de gallina criolla	96	6,58%
	Otros de ingreso moderno	Comida extranjera	Fricasé de gallina	2	0,14%	
Platos principales	Secos	Seco de gallina criolla	96	6,58%		
Guanta	Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Ensalada de gallina	13	0,89%	
			Guanta asada	1	0,07%	
			Sopa de guanta	1	0,07%	
			Guanta ahumada	1	0,07%	
			Fritada de guanta	4	0,27%	
			Guanta frita	20	1,37%	
			Bollo de guanta	3	0,21%	
			Hornado de guanta	5	0,34%	
Platos principales	Secos	Seco de guanta	31	2,12%		
		Seco de guaña	4	0,27%		
Guaña	Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Estofado de guaña	2	0,14%	
			Guaña frita	6	0,41%	
			Encocado de guaña	4	0,27%	
			Malanga frita	3	0,21%	
Malanga	Entremeses	Tortillas	Tortilla de malanga	1	0,07%	
Guineo	Bebidas	Dulces	Batido de guineo	2	0,14%	
		Dulces	Ensalada de frutas	2	0,14%	
Naranja	Postres	Pastelería criolla	Torta de naranja	2	0,14%	
	Bebidas		Dulces	Jugo de naranja	2	0,14%
Maní			Manichos	2	0,14%	
			Sopa de maní	1	0,07%	
Mayón	Otros Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Pincho de mayón	5	0,34%	
			Seco de mayón	1	0,07%	
			Arroz con mayón	2	0,14%	
			Mayón asado	4	0,27%	
			Malun Ninpuga	1	0,07%	



			Huma de mayón	5	0,34%	
Mariscos	Platos principales	Aves, Carnes y mariscos	Cebiche	4	0,27%	
			Bandera	2	0,14%	
		Arroces	Arroz con mariscos	4	0,27%	
		Cocidos	Cazuela de mariscos	2	0,14%	
Palmito	Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Cebiche de palmito	7	0,48%	
			Ensalada de palmito	4	0,27%	
	Otros de ingreso moderno	Comida extranjera	Lasaña de palmito	1	0,07%	
			Mousse de palmito	5	0,34%	
Panza de res	Platos principales	Aves, Carnes y mariscos	Cocidos	10	0,69%	
			Guatita			
	Caldos y sopas	Sopas	Bandera	3	0,21%	
			Sopa de panza	9	0,62%	
Pata de res	Caldos	Sancocho de panza	2	0,14%		
		Caldo de pata	1	0,07%		
Pescado	Platos principales	Aves, Carnes y mariscos	Encocado de pescado	4	0,27%	
			Pescado frito	52	3,56%	
			Pescado apanado	39	2,67%	
			Cebiche de pescado	4	0,27%	
		Cocidos	Cazuela de pescado	6	0,41%	
			Encebollado	23	1,58%	
	Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Estofados	Estofado de pescado	6	0,41%
			Tapado de pescado	1	0,07%	
			Bollo de pescado	1	0,07%	
			Chiachano	1	0,07%	
	Caldos y sopas	Sopas	Pescado asado	1	0,07%	
			Watsa paká o Ayampaco	6	0,41%	
			Sancocho de pescado	1	0,07%	
			Sopa de pescado	6	0,41%	
Pollo	Platos principales	Secos	Seco de pollo	11	0,75%	
			Estofados	Estofado de pollo	2	0,14%
		Horneados	pollo horneado	4	0,27%	
			Asados	pollo a la brasa	1	0,07%
		pollo asado	16	1,10%		
	Aves, Carnes y mariscos	Pollo en salsa de champiñones	2	0,14%		
Entremeses	Frituras	pollo frito	18	1,23%		
		pollo apanado	14	0,96%		
Tilapia	Platos principales	Aves, Carnes y mariscos	Tilapia frita	30	2,06%	
			Tilapia apanada	27	1,85%	
			Tilapia asada	10	0,69%	
Verde	Caldos y sopas	Caldos	caldo de bolas	17	1,17%	
			Sopas	Sango de verde	1	0,07%
	Entremeses	Frituras	corvique	7	0,48%	
			Empanadas de verde	9	0,62%	
			Patacones	29	1,99%	
			Tortillas	Tortilla de verde	1	0,07%
	Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Envueltos	Tamales	3	0,21%
			Bolón de verde	47	3,22%	
			Molido	23	1,58%	
			Lucupí	2	0,14%	
			Piyubibu	1	0,07%	
			Bollo	3	0,21%	
			Anó ila o bala	11	0,75%	
Anó ila o bala asada	2	0,14%				
Chifles	18	1,23%				
Verde asado	4	0,27%				

			verde cocido	3	0,21%	
Viejita			Estofado de viejita	3	0,21%	
			Viejita apanada	1	0,07%	
			Viejita frita	3	0,21%	
Yuca			Muchines	2	0,14%	
			Pan de yuca	1	0,07%	
			Cuchú malá o chicha de yuca	1	0,07%	
	Entradas	calientes	Bastones de yuca	7	0,48%	
	Entremeses		Tortillas	Tortilla de yuca	2	0,14%
			Frituras	yuca frita	4	0,27%
	Caldos y sopas	Sopas	sopa de yuca	1	0,07%	
Platos principales	Cocidos	yuca cocida	5	0,34%		
Guatuzá	Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Seco de guatuzá	1	0,07%	
Armadillo			Hornado de armadillo	1	0,07%	
camarón	Platos principales	Aves, Carnes y mariscos	Cebiche de camarón	5	0,34%	
			Encocado de camarón	1	0,07%	
		Cocidos	Cazuela de camarón	1	0,07%	
Harina de trigo	Entremeses	Frituras	Camarón apanados	3	0,21%	
			Empanadas de harina	1	0,07%	
Fréjol	Caldos y sopas	Sopas	Sopa de fréjol	1	0,07%	
	Platos principales	Cocidos	Menestra de fréjol	1	0,07%	
		Arroces	Moro	1	0,07%	
Chonta duro	Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Chonta duro cocido	1	0,07%	
Maíz				Colada de chonta duro	1	0,07%
				Tortilla de maíz	1	0,07%
				Chilin bibú	1	0,07%
		Malá	1	0,07%		
Maduro	Entremeses	Envueltos	Tamales de maíz	1	0,07%	
		Frituras	Maduro frito	1	0,07%	
	Típicos y Tradicionales	Tradicionales	Maduro asado	1	0,07%	
			Lun mala o chicha de maduro	1	0,07%	
<b>TOTAL</b>				1459	100%	