



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 Cantón Calvas provincia de Loja, segunda fase.”

TRABAJO DE FIN DE CARRERA PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURISTICAS Y
HOTELERAS

AUTORA:

Mercedes Fabiani Díaz Saraguro

DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Ing. Ana Patricia Armijos Maurad

CENTRO UNIVERSITARIO LOJA

2012

Loja, 20 de enero de 2012

Ing. Ana Patricia Armijos Maurad

DIRECTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

CERTIFICA:

Que la presente investigación, previa a la obtención del título de Ingeniera en Administración Turística y Hotelera, realizada por Mercedes Fabiani Díaz Saraguro, se ajusta a las normas establecidas por la Escuela de Hotelería y Turismo, Modalidad Abierta y a Distancia, de la Universidad Técnica Particular de Loja; por tanto, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

Por esta razón autorizo su presentación.

Ing. Patricia Armijos

DIRECTORA DE TESIS

DECLARACIÓN Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Mercedes Fabiani Díaz Saraguro, declaro ser la autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

F _____
MERCEDES FABIANI DIAZ SARAGURO

AUTORIA

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

Mercedes Fabiani Díaz Saraguro

DEDICATORIA

Este trabajo de tesis lo dedico con todo mi amor y cariño:

A ti Dios que me diste la vida y la oportunidad de ser alguien que puede aportar con un granito de arena a la sociedad y por regalarme una familia maravillosa.

Con mucho cariño principalmente a mis padres que me dieron la vida y han estado conmigo ayudándome en momentos difíciles pero también compartiendo las alegrías, cuando decidí comenzar esta carrera que es uno de mis sueños el camino se hizo largo y a veces parecía que no llegaría a mi meta, hoy me siento feliz por este primer sueño alcanzado, junto con el está el inicio de un camino aún mas empinado que lograré culminar con el apoyo de los que me quieren.

A mis hijos Daniela, Camila y Lenin Fabián por estar conmigo siempre, los adoro, recuerden que este triunfo es por la comprensión de ustedes mis pequeños.

A mis familiares que con su apoyo me ayudaron para culminar mi trabajo de tesis, al Dr. Marlon Ontaneda a su distinguida esposa y a toda su familia que me abrieron las puertas de su casa para que semana tras semana pueda concluir mi investigación, gracias por la ayuda del Lic. Max Rodríguez que con su ayuda y conocimiento logre mi objetivo.

A ti esposo que a pesar de nuestras dificultades me diste tu apoyo en el lapso de tiempo que he sido esposa, madre, estudiante.

Gracias

AGRADECIMIENTO

A mi Directora de Tesis Ing. Patricia Armijos, quien me supo dirigir en todo el desarrollo de la presente tesis, orientándome de la mejor manera. Que a más de ser mi tutora supo ser mi amiga y darme fuerzas cuando pensé que ya no las tenía, gracias por sus consejos la quiero mucho, no podría olvidar a todas mis amistades que son muchas por el apoyo y el cariño demostrado a mí, a quienes estimo y considero mucho.

Un agradecimiento total a mi Universidad Técnica Particular de Loja, quien me supo formar con los conocimientos tanto académicos como humanos y que han contribuido en una formación integral, que he sabido demostrarla a través de mi trabajo. Cabe destacar que durante mi desarrollo académico aprendí que si se cae se debe levantar y seguir adelante y que mejor con un amigo incondicional que es Dios

Agradezco a todos los docentes de la Escuela de Hotelería y Turismo, que han sido el pilar fundamental en mi formación ya que con sus conocimientos y calidez humana me permitieron conseguir mi meta, gracias de todo corazón.

ESQUEMA DE CONTENIDOS

Certificación	II
Declaración de Sesión de Derechos	III
Autoría	IV
Dedicatoria	V
Agradecimiento	VI
Esquema de Contenidos.....	VII
Índice de Tablas.....	IX
Índice de Figuras.....	X
Introducción.....	XI
Resumen Ejecutivo.....	XII
Objetivos.....	XIV
CAPITULO I	2
1.Situacion económico social y productiva del cantón.....	2
1.1. Situación geográfica	2
1.2. Aspectos demográficos	5
1.2.1 Indicadores de salud.....	5
1.2.2 Indicadores educacionales.....	14
1.2.3 Migración interna y externa.....	17
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano	21
1.3. Análisis de la vivienda	24
1.4. Situación política y administrativa.....	25
1.5. Sector productivo primario.....	29
1.5.1 Agricultura	31
1.5.2 Ganadería.....	31
1.5.3 Producción y rendimiento	32
1.5.4 Asistencia técnica	33
1.5.5 Comercialización y consumo	34
1.5.6 Crédito.....	36
1.6. Sector productivo secundario	36
1.6.1 Industria.....	36
1.6.2 Artesanía	37
1.6.3 Crédito.....	38
1.7. Sector productivo técnico	39

1.7.1 Comercio	39
1.7.2 Turismo.....	39
1.7.3 Transporte	41
CAPITULO II	42
2.Generalidades de la gastronomía del cantón Calvas	43
2.1. Historia de la gastronomía del cantón.....	43
2.2. Gastronomía Ancestral Preincaica asociada al cantón	43
2.3. Gastronomía de la colonia asociada al cantón	44
2.3. Gastronomía de la republica asociada al cantón	45
2.4. Gastronomía actual del cantón	45
CAPITULO III	46
3.Diagnostico gastronómico del cantón	47
3.1. Datos generales de la gastronomía del cantón.....	48
3.1.1 Comidas que conoce usted que son propias del sector	48
3.1.2 Comidas que se preparan en épocas de fiestas en el sector	52
3.1.3 Comidas que se prepara con mayor frecuencia en el sector.....	55
3.1.4 Comidas demandas por los visitantes en el sector	58
3.1.5 Comidas típicas, tradicionales y ancestrales que existían hace años y en que han cambiado su preparación	61
3.1.6 Comidas que se preparan hace años y que ya no se elaboran actualmente.....	66
3.1.7 Comidas nuevas que se preparan en el sector	67
3.1.8 Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.....	68
CAPITULO IV	72
4. Inventario de la Gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón	73
4.1. Fichas Gastronómicas	73
4.2. Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas	75
CAPITULO V	82
5. Propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico tradicional y ancestral del cantón .	83
5.1. Organismos (no estatales) que podrían promocionar/comercializar las comidas	83
Conclusiones	88
Recomendaciones	89
Bibliografía.....	90
Anexos	92

Índice de tablas

Tabla 1 Límites del Cantón	3
Tabla 2 Población total por sexo y parroquias	4
Tabla 3 Grupos Programáticos	6
Tabla 4 Personal médico en establecimiento de salud	8
Tabla 5 Cobertura de agua y servicios.....	13
Tabla 6 Cuadro general de organizaciones sociales.....	25
Tabla 7 Organizaciones Relevantes	27
Tabla 8 Distribución de las Unidades Productivas	30
Tabla 9 Transporte	41

Índice de figuras

Fig. 1 Mapa del Ecuador.....	2
Fig. 2 Mapa de la provincia de Loja	2
Fig. 3 Mapa del cantón Calvas	2
Fig. 4 División política del cantón Calvas.....	4
Fig. 5 Tipos de vacunas.....	9
Fig. 6 Cobertura de Inmunizaciones niños menores de 1 ^a 4 años	9
Fig. 7 Causas de morbilidad	10
Fig. 8 Índice de desnutrición	11
Fig. 9 Hogares con saneamiento básico cantón, provincia y país	12
Fig. 10 Índice de desarrollo educativo del cantón	14
Fig. 11 Años de escolaridad cantón provincia y país	15
Fig. 12 Población con acceso a educación superior cantón, prov., país	15
Fig. 13 Establecimientos educativos primarios por parroquia	16
Fig. 14 Población económicamente activa	21
Fig. 15 Trabajadores agrícolas asalariados	22
Fig. 16 Analfabetismo de Hombres y mujeres.....	22
Fig. 17 Años de escolaridad de hombres y mujeres.....	23
Fig. 18 Participación femenina en la PEA	23
Fig. 19 Incidencia de pobreza de consumo según aéreas de residencia	24
Fig. 20 Índice de vivienda	24
Fig. 21 Sistemas de comercialización y mercado	23

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación descubre los colores, aromas y sabores de uno de los principales cantones de la provincia de Loja como es el cantón Calvas, contando con hermosos atractivos que visitar, su interesante cultura y su gente, sin dejar de lado su exquisita gastronomía, existiendo una gran diversidad de platos. Al rescatar la comida típica tradicional y ancestral del cantón, encontramos una gran variedad de comidas típicas tradicionales y ancestrales que conservas su forma de preparación, la misma que se la realiza con los cultivos utilizados que se dan en la zona.

Se quiere rescatar un primer inventario y la caracterización de platos típicos, tradicionales y ancestrales, que son degustados por propios y extraños, guardando cada uno de ellos un sabor, y aroma diferente, dependiendo del lugar donde se lo prepare, teniendo su particularidad gastronómica y utilizando un conjunto de técnicas y métodos de cocción, relacionados entre los individuos y el entorno, del cual obtienen sus recursos alimenticios. Se puede decir que los pueblos han mantenido una estrecha relación entre las costumbres culturales y su alimentación.



INTRODUCCIÓN

La presente investigación descubre los colores, aromas y sabores de uno de los principales cantones de la provincia de Loja como es el cantón Calvas, contando con hermosos atractivos que visitar, su interesante cultura y su gente, sin dejar de lado su exquisita gastronomía, existiendo una gran diversidad de platos. Al rescatar la comida típica tradicional y ancestral del cantón, encontramos una gran variedad de comidas típicas tradicionales y ancestrales que conservan su forma de preparación, la misma que se la realiza con los cultivos utilizados que se dan en la zona.

Se quiere rescatar un primer inventario y la caracterización de platos típicos, tradicionales y ancestrales, que son degustados por propios y extraños, guardando cada uno de ellos un sabor, y aroma diferente, dependiendo del lugar donde se lo prepare, teniendo su particularidad gastronómica y utilizando un conjunto de técnicas y métodos de cocción, relacionados entre los individuos y el entorno, del cual obtienen sus recursos alimenticios. Se puede decir que los pueblos han mantenido una estrecha relación entre las costumbres culturales y su alimentación.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.

Identificar los productos que son empleados en la preparación de los platos y bebidas típicas y su significado.

Identificar a partir de los productos base, a diversidad de platos y bebidas típicas preparadas.

Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.

Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas

Identificar Instituciones y Organizaciones que promocionan la cultura gastronómica de la región.

Identificar Instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en la región.

CAPITULO I

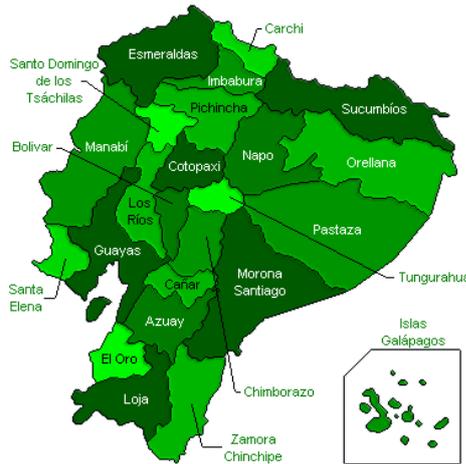
Situación Económico Social y
Productiva del Cantón

CAPITULO I

1 SITUACION ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTON 1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Dentro de la situación geográfica el cantón Calvas, se encuentra ubicado en la Provincia de Loja, una de las provincias importantes ubicada al Sur del Ecuador; es uno de los cantones más importantes dentro de la provincia por sus aportaciones sociales, políticas y culturales.(fig. 1)

Fig. 1 Mapa del Ecuador



Fuente: <http://www.viarural.com.ec/mapa/default.htm> (03-11-2010 21:00)

Fig.2 Mapa de la Provincia de Loja



Fig.3 Mapa del Cantón Calvas



Fuente: Mapa publicados por el Plan de Desarrollo Cantonal Calvas

Elaboración: Plan de desarrollo Cantonal de Calvas

El cantón Calvas es creado el 25 de julio de 1824, con la expedición de la Ley de División Territorial, decretada por Francisco Paula de Santander, presidente de la Gran Colombia, cuya jurisdicción comprendía los actuales cantones de: Macará, Sozoranga, Espíndola y parte Gonzanamá. Se ratifica su creación en 1830 y en

1861, pero elevando a Sozoranga como cabecera cantonal y luego en 1863 en la presidencia del Dr. Gabriel García Moreno devolviendo la categoría de Cabecera Cantonal a Cariamanga¹.

Es uno de los dieciséis cantones de la Provincia de Loja, se encuentra a una distancia de 106 Km al Sur de la ciudad de Loja y se conecta a través de una vía asfaltada, con los demás cantones de la provincia.(Fig.2)

Ubicado en el hemisferio austral y en la zona tórrida, entre los 4° 9' y 4° 33' de latitud sur; y, entre los 79° 25' y 79° 54' de longitud occidental, a una altura promedio de 1740 metros sobre el nivel del mar.²

La mayoría de sus pobladores se dedican a la agricultura y a la ganadería. La población es de 31049 habitantes entre la población urbana y rural.

Tabla 1 Limites del Cantón

LIMITES CANTON CALVAS	
Norte	Cantón Paltas
Sur	Cantón Espíndola y República del Perú
Este	Cantón Gonzanamá y Quilanga
Oeste	Cantón Sozoranga

Fuente: <http://www.micariamanga.com/geografia.html> (03-11-2010 21:00)

Elaboración: La autora

Limita al Norte con el cantón Paltas, al Sur con el Cantón Espíndola y República del Perú, al este con el Cantón Gonzanamá y Quilanga y al oeste con el cantón Sozoranga.(Fig.3, Tabla 1)

“La actual ciudad de Cariamanga en época precolombina fue un asiento de la población indígena de la parcialidad o tribu de los Curimangas, denominada Curimanga, cuyo vocablo es quichua y significa: CURI= oro, MANGA = olla; por lo que este vocablo significa olla de oro y, se debe a la configuración topográfica del lugar y al trabajo tesonero y emprendedor de sus habitantes”³.

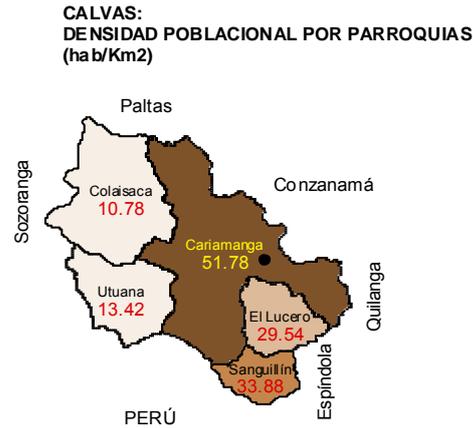
El cantón Calvas, tiene algunos ríos importantes de los que cruzan el cantón Calvas, son profundas y con lo accidentado que es el terreno, tenemos como principal canal de riego al Chiriyacu Lucero, que riega parte de las comunidades de Centro Cívico, Tungani y el Lucero. Las acequias principales son: la de Pindo Bajo, Puerto Remolino, Samanamaca, Cuinuma, Ardanza, Ahuaca Aguadulce y Bellamaria.

¹ Cantón Calvas y su Proyección al Desarrollo, escrito por el Dr. Manuel Francisco Alberca Troya y Dra. Elsa María Prieto Rojas

² Cantón Calvas y su Proyección al Desarrollo, escrito por el Dr. Manuel Francisco Alberca Troya y Dra. Elsa María Prieto Rojas pág. 18

³ Cantón Calvas y su Proyección al Desarrollo, escrito por el Dr. Manuel Francisco Alberca Troya y Dra. Elsa María Prieto Rojas

Fig. 4 División Política Cantón Calvas



Fuente: <http://www.micariamanga.com/geografia.html> (03-11-2010 21:00)

Elaboración: La autora

La población del cantón Calvas, se encuentra mayoritariamente en la ciudad de Cariamanga, que contiene las partes urbanas de las parroquias San Vicente, Chile y Cariamanga⁴: “La población del Cantón Calvas según el Censo del 2001, representa el 6,8 % del total de la Provincia de Loja; ha crecido en el último período intercensal 1990-2001, a un ritmo de crecimiento del -0,6 % promedio anual. El 60,4 % de su población reside en el Área Rural; y el 39,6 % en Cariamanga centro o ciudad”⁵.(Tabla 2)

Las parroquias rurales de Colaisaca, El Lucero Sanguillín y Utuana, se caracterizan por tener la población mayoritariamente distribuida en las periferias, alejadas de la cabecera parroquial: en promedio, el 12% se ubica en las cabeceras y el 88 % en el resto del territorio.(Fig.4)

Tabla 2 Población total por sexo y parroquias

POBLACIÓN TOTAL POR SEXO Y PARROQUIAS			
PARROQUIAS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Cariamanga (urbana)	5.147	5.773	10.920
Área Rural	8.431	8.253	16.684
Periferia	4.296	4.169	8.465
Colaisaca	1.094	1.112	2.206
El Lucero	1.216	1.224	2.440
Utuana	828	776	1.604
Sanguillín	997	972	1.969
TOTALES	13.578	14.026	27.604

Fuente: http://www.inec.gov.ec/web/guest/publicaciones/anuarios/cen_nac/fas_can (03-11-2010 21:00)

Elaboración: La autora

⁴ Funcionalmente, los límites parroquiales pasan inadvertidos por la ciudadanía y las propias autoridades (el INEC, por ejemplo, no recoge los datos de población según éstas parroquias) reconociéndose en el territorio, sin embargo, la distribución barrial.

⁵ Inec, Fascículo de Calvas (2010), disponible en: http://www.inec.gov.ec/web/guest/publicaciones/anuarios/cen_nac/fas_can (accesado 03 de noviembre 2010)

En números absolutos, la población de Calvas ha disminuido desde 1982 a 2001 de 30.123 a 27.568 habitantes, registrando tasas de crecimiento de -0.34 y -0.56 % en los períodos intercensales 1982-90 y 1990-2001, respectivamente. Esto debido a dos causas fundamentales:

1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

La transición demográfica, un fenómeno de ocurrencia en el nivel nacional, como producto de la aplicación de políticas de control de la natalidad y otras afines al control demográfico, dentro de una propuesta de lucha contra la pobreza.

1.2.1 INDICADORES DE SALUD

En esta rama, la atención se basa en los servicios que brinda el Hospital “José Miguel Rosillo” que tiene una cobertura microregional en la que se incluyen habitantes de Espíndola, Gonzanamá, y Sozoranga, que reciben atención en:

- ✚ Consulta externa (13 médicos tratantes en horario a tiempo completo), promoción y educación para la salud;
- ✚ Emergencia, con atención las 24 horas;
- ✚ Hospitalización en Gineco - Obstetricia, Clínica, Pediatría y ocasionalmente cirugías con una disponibilidad total de 20 camas;
- ✚ Maternidad gratuita y atención a la infancia, complementada con vitaminas y nutrientes para mujeres y niños;
- ✚ Farmacia con entrega gratuita o a precios muy bajos,
- ✚ Odontología, con curaciones y endodoncia a costos módicos;
- ✚ Laboratorio, con análisis sencillos como: biometría hemática, coproparasitarios, hemo, bacilos copias;
- ✚ Departamento Sanitario de inmunologías humana, canina y felina;
- ✚ Registro de nacimientos y defunciones; y campañas de vacunación cuando son programadas por el Ministerio de Salud Pública.

A continuación señalo mediante el cuadro el número, tipo de cobertura por establecimiento con relación a l población de cada lugar mencionando los diferentes grupos de población por edades y vulnerabilidad.(Tabla 3)

NÚMERO, TIPO Y COBERTURA DE LOS ESTABLECIMIENTOS

COBERTURA PROGRAMÁTICA⁶

Tabla 3 Grupos Programáticos

Área de Salud Nº 5 Unidades de Salud	Pob.	Grupos Programáticos							
		Menores	De	De 5 a 14	De 15 a	De 50 años	Emba-	MEF	DOC

⁶.- Período enero-junio/02.

		1 año	1 a 4 años	años	49 años	y más	razadas		
Hospital	26800	757	2445	6265	12714	4619	946	7266	3539
El Lucero	4009	113	366	937	1902	691	141	1087	529
Tacamoros	3382	95	309	791	1604	583	119	917	447
Usaime	782	22	71	183	371	135	28	212	103
Colaisaca	2041	58	186	477	968	352	32	553	269

Fuente: Plan de Desarrollo Cantonal
Elaboración: la Autora

A continuación se pondrá a consideración el estado, calidad y capacidad de la infraestructura y equipamiento disponible por establecimiento.

HOSPITAL CANTONAL

- ✚ *Funciona en un edificio de cemento armado que se encuentra en mal estado, especialmente la cobertura⁷:*
- ✚ *Tiene una capacidad de 20 camas: 6 en Gineco obstétrica, 2 en Pediatría y 12 para Medicina interna.*
- ✚ *El área administrativa es bastante reducida (varias oficinas resultan incómodos para el personal);*

EQUIPO Y MOBILIARIO

- ✚ *Consulta externa los consultorios se encuentran equipados con lo necesario, y en el área de enfermería existe un buen equipamiento, excepto un espéculo y un tensiómetro en mal estado;*
- ✚ *2 Quirófanos equipados con instrumental adecuado para muchos tipos de cirugía, pero subutilizados por falta de cirujano y anestesiólogo que en raras ocasiones vienen de Loja en casos o jornadas especiales. Sala de partos con igual problemático cuando el suceso no es un parto normal;*
- ✚ *Hospitalización equipado adecuadamente;*
- ✚ *Estadística y farmacia con déficit en equipos de oficina;*
- ✚ *Laboratorio, con equipos en mal estado (un urodensitómetro y 2 centrifugas);*
- ✚ *Odontología tiene una dotación adecuada de equipo y materiales, sin embargo existen piezas que deben ser reemplazadas y quizás instalarse un sillón y equipo completos;*
- ✚ *Inspectoría de Salud con equipos de refrigeración y térmicos, en regular estado;*

⁷ Al momento se encuentra en construcción, pero la estructura actual necesita de reparaciones.

- + Equipos de apoyo como el Caldero, en desuso por carencia de presupuesto para combustible;
- + Los servicios complementarios como lavandería, cocina y similares funcionan adecuadamente;

Unidades operativas de Salud

Subcentro de Colaisaca:

- + Contiene equipo y mobiliario limitado; según su categoría funcional, en donde retrasos en las dotaciones de equipo o materiales ocasionan serios trastornos en la atención; situación agravada por el deterioro de parte del instrumental médico.

Subcentro de El Lucero:

- + Al momento cuenta con 1 edificio nuevo, equipo y mobiliario en funcionamiento adecuado, a excepción de un tallímetro para bebés, deteriorado;
- + El edificio carece de cerramiento

Puesto de salud de Usaime

- + Tiene el instrumental y las características acordes con su jerarquía. En buen estado.
- + El edificio carece de cerramiento.

Subcentro de salud de El Batán

- + Edificio de reciente construcción. Cuenta con un médico rural.
- + Dotaciones de equipo, mobiliario e insumos adecuados.

Unidades del Seguro Social Campesino de El Tabón y Utuana

- + En general, tienen locales propios en buen estado como el de Cariamanga; pero algunos en estado regular por falta de mantenimiento, especialmente las cubiertas;
- + Dotaciones de equipo, mobiliario e insumos adecuados.

PERSONAL MÉDICO EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD DEL MSP, IESS Y SSC.

Tabla 4 Personal Médico en establecimientos de Salud

UNIDADES DE SALUD	% personal asignado	Tipo de personal
-------------------	---------------------	------------------

Hospital Cariamanga (MSP)	100%	11 médicos; 4 enfermeras; 13 aux. de enfermería; 2 médicos obstetras; 2 odontólogos; 1 trabajadora social; 3 empleados sanitarios; 2 aux. de odontología; 5 empleados de servicios adm.; 1 tecnól. médica; 1 guardián; 1 técnica finan., 1 adminis.; 1 asistente profesional; 1 radiólogo; 1 Inspec. de Salud.
Subcentro Colaisaca (MSP)	100 %	1 médico (intinerancia con el hospital); 1 enfermera rural; 1 auxiliar enfermería.
Subc. El Lucero (MSP)	100 %	1 médico rural; 1 enfermera rural; 1 auxiliar de enfermería
Puesto Usaime (MSP)	100%	1 médico rural; 1 auxiliar de enfermería.
Dis. Utuana (IESS/SSC)	100%	1 médico; 1 auxiliar de enfermería.
Dispensario Yambaca Nangora (IESS/SSC)	100%	1 médico; 1 auxiliar de enfermería
Dispensario San Pedro Mártir (IESS/SSC)	100%	1 médico; 1 auxiliar de enfermería.
Subcentro El Batán	40%	1 médico rural
Dispensario El Tablón (IESS/SSC)	100%	1 médico (intinerancia con el Dispensario del Ingenio de Espíndola); 1 auxiliar de enfermería.
Dispens. IESS Cariamanga, (IESS/SSC)	100%	1 médico; 1 auxiliar de enfermería; 1 cirujano dental; 1 auxiliar de farmacia; 1 secretaria; 1 conserje; 1 chofer

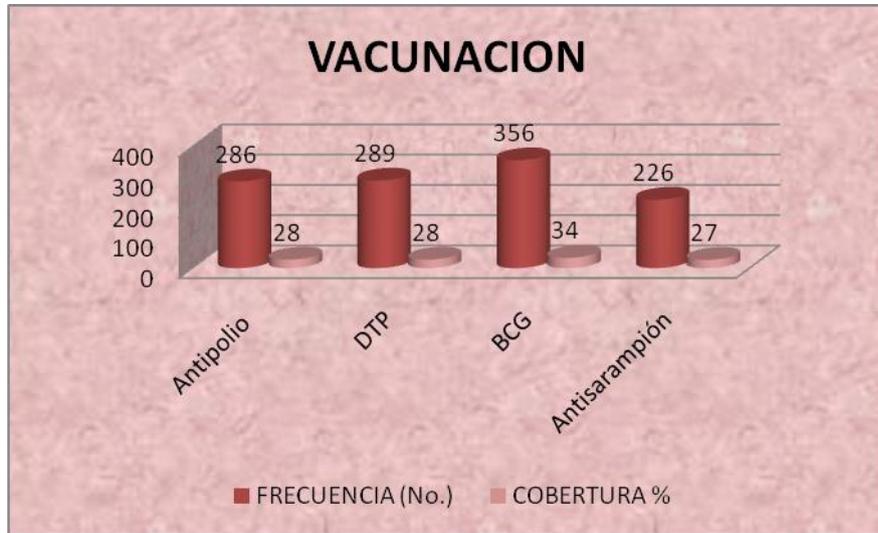
Fuente: Registro del Área de Salud No. 5 y Dispensarios del S. Social C. (SSC), Calvas, 2002.
Elaboración: la Autora

El cantón Calvas en el área de salud según esta presente tabla permite visualizar que está atendido de buena manera con su personal asignado tanto en el área urbana como rural. El hospital de Cariamanga es atendido con un 100% de personal asignado cuenta con 11 médicos, 4 enfermeras, 13 auxiliares de enfermería, 2 médicos obstetras; 2 odontólogos; 1 trabajadora social; 3 empleados sanitarios; 2 Auxiliar de odontología; 5 empleados de servicios administrativo; 1 tecnóloga médica; 1 guardián; 1 técnica finan., 1 adminis.; 1 asistente profesional; 1 radiólogo; 1 Insectoría de Salud. En el Subcentro Colaisaca 1 médico (intinerancia con el hospital); 1 enfermera rural; 1 auxiliar enfermería. En el subcentro El Lucero 1 médico rural; 1 enfermera rural; 1 auxiliar de enfermería; En el Dispensario de Utuana , Yambaca Nangora, San Pedro Mártir cuentan con 1 médico rural; 1 auxiliar de enfermería, en el subcentro de El Batan solamente está cubierto solamente el 40% contando solamente con un médico rural, en el dispensario El Tablon 1 medico médico (intinerancia con el Dispensario del Ingenio de Espíndola); 1 auxiliar de enfermería y finalmente el Dispensario de Cariamanga 1 médico; 1 auxiliar de enfermería; 1 cirujano dental; 1 auxiliar de farmacia; 1 secretaria; 1 conserje; 1 chofer.(Fig. 4)

EPIDEMIOLOGIA: TIPOS DE VACUNAS Y COBETURA

COBERTURA CONTONAL DE INMUNIZACIONES EN MENORES DE UN AÑO

Fig.5 Tipos de Vacunas



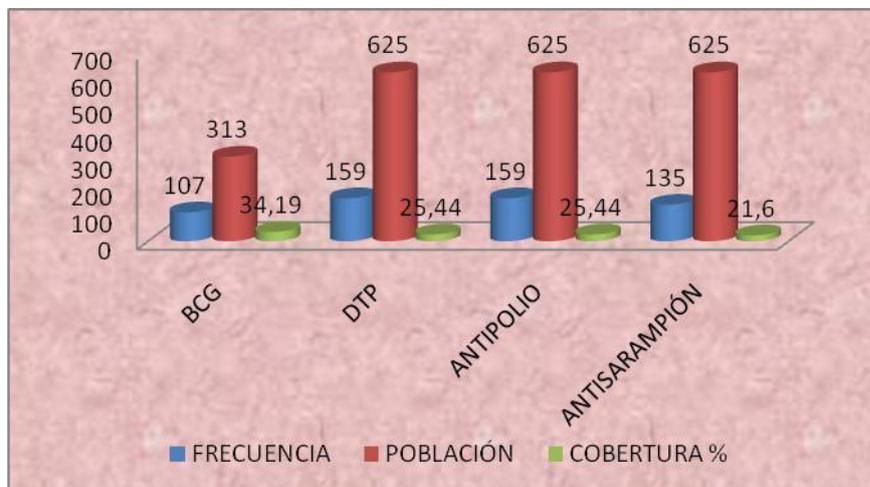
Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

Dentro de la cobertura cantonal de inmunizaciones en menores de un año, tomando en cuenta a 1.046 que toma de muestra; La BCG ocupa el 34% siendo los vacunados alrededor de 356 niños(as), luego la DTP con un 28% que esta con 289 niños(as) vacunados, la Antipolio con un 28% con una cobertura de 286 vacunados y por ultimo Anti sarampión con un 27% que son alrededor de 226 vacunados.(Fig.5)

COBERTURA DE INMUNIZACIONES EN NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS

(3.377 NIÑOS, CALVAS 2002)

Fig.6 Cobertura de Inmunizaciones niños menores de 1ª 4 años



Fuente: Plan de desarrollo Cantonal

Elaboración: La Autora

Dentro de la cobertura de inmunizaciones en niños de un año a 4 años la tabla muestra que la BCG ocupa el 34% siendo lo vacunados alrededor de 356 niños(as), luego tenemos la DTP con un 28% que esta con 289 niños(as) vacunados luego tenemos con un 28% igualmente con una cobertura de 286 vacunados y por ultimo tenemos Antisarampión con un 27% que son alrededor de 226 vacunados. (Fig. 6)

DIEZ PRINCIPALES CAUSAS DE MORBILIDAD EN GENERAL

CALVAS 2002

Fig. 7 Causas de Morbilidad



Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
(Cuadros No. 1.9, 1.10 y 1.11): Área de Salud No. 5, Calvas, 2002.
Elaboración: La Autora

Entre las causas de morbilidad que se señalan el 893 casos que son causados por IRA (Infección respiratoria aguda), luego tenemos que la parasitosis con 485 casos, seguido el EDA (Enfermedades diarreicas agudas) sin deshidratación ; luego se presentan 466 casos con infección a las vías urinarias, 450 casos por artritis reumática; 336 casos por gastritis duodenal; 316 casos con anemia secundaria ; 258 con IRA (Infección respiratoria aguda), con neumonía ; 214 casos de traumatismos leves y 195 casos de fiebre reumática.(Fig. 7)

DESNUTRICIÓN INFANTIL

Fig. 8 Índice de Desnutrición



La prevalencia de la desnutrición infantil obedece a una multiplicidad de causas, pero fundamentalmente a las condiciones de nutrición de la población, que arranca en las condiciones preexistentes de los padres. Para el cantón se registra un índice muy superior al

Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

MEDICINA TRADICIONAL

Durante los últimos años se ha implementado un equipo de agentes comunitarios de salud, que están ubicados en algunos sectores del cantón, especialmente rurales. Sus características más generales son:

- ✚ El total de agentes comunitarios está alrededor de 50 personas, entre hombres (40%) y mujeres (60%);
- ✚ El 50 % de los agentes tiene instrucción primaria completa; un 18 %, ciclo básico; un 15 %, secundaria completa y el resto, secundaria incompleta, primaria incompleta y universitaria.
- ✚ Adicionalmente se cuenta con la colaboración de 20 parteras, capacitadas para asistir a las mujeres embarazadas antes y durante el parto, con apoyo de la medicina convencional. Todas mayores de 45 años y la mayoría fluctúan los 60.

PRINCIPALES ENFERMEDADES TRATADAS

Los principales casos atendidos por los agentes comunitarios son enfermedades leves, que se encuentran dentro del AIEPI comunitario (Atención Integral a Enfermedades Prevalentes de la Infancia) como: fiebres, dolores de cabeza, resfriados, en casos de emergencia, aplicación de torniquetes o entablillados; además, realizan actividades de promoción y prevención con charlas sobre parasitosis e higiene y apoyan en campañas de desparasitación y vacunación.

Las Parteras realizan atención a mujeres en estado de gestación para revisar y acomodar la posición del niño en el vientre de la madre; en algunos casos identifican el sexo: Sobretudo atienden partos.

SANEAMIENTO BÁSICO

ESTRUCTURA INSTITUCIONAL

Fig. 9 Hogares con saneamiento básico en números relativos en el cantón, provincia y país.



Fuente: Plan de desarrollo Cantonal

Elaboración: La Autora

Según las leyes del estado, la responsabilidad principal de dotar de saneamiento básico a la vivienda como a las ciudades y centros poblados en general, es de las municipalidades (Ley de Régimen municipal). Sin embargo otros organismos, como los centrales Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda, y FISE, o el seccional Consejo Provincial, también tienen en su misión la dotación de estos servicios; y desde la última década, varias organizaciones no gubernamentales asisten en este ámbito, especialmente en zonas rurales o de mayor pobreza.

El ente coordinador para la entrega de este servicio, siempre es la municipalidad, directamente o través de una empresa adscrita.

En Calvas se ha constituido la EMAPAC (Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado) con la finalidad de modernizar y agilizar la oferta de servicios del ramo, sin embargo los indicadores se mantienen muy rezagados en relación con los provinciales y nacionales.

CALIDAD, COBERTURA Y ESTADO DE SISTEMAS DE AGUA POTABLE

La cobertura de agua (con el servicio dentro de la vivienda) también se encuentra rezagada en relación con los indicadores provincial y nacional. La dotación del servicio se da en el cantón según el siguiente detalle:(Fig. 9)

- ✚ En el centro urbano con una cobertura del 89 % a través de dos sistemas “el viejo” de Chile con captaciones dentro del cantón y con una capacidad

máxima de abastecimiento a 3.000 habitantes; y el moderno al nororiente del Ahuaca, con captaciones en Gonzanamá, que abastece actualmente al 60 % de la población, teniendo posibilidades de ampliación. Aproximadamente el 11 % de la población urbana se abastece mediante sistemas caseros de recolección de agua;

- ✚ En las zonas rurales la dotación de agua es un problema mayor porque a la escasez de agua se suma una distribución poblacional bastante dispersa.

Junto a las limitantes señaladas coexisten otras, de orden cualitativo:

- ✚ Los sistemas de agua instalados no tienen la capacidad técnica, al menos por el momento, para entregar agua de calidad en todas las épocas del año, como el caso de la planta principal de Cariamanga, que en la época invernal debe cerrar constantemente las válvulas de salida para impedir la saturación de los filtros y el daño de medidores en los domicilios;
- ✚ Plantas con procesos primarios de clorificación de agua, realizados sin mayores garantías a lo largo del año.

Durante los últimos años, se han implementado y rehabilitado algunos sistemas de Agua Potable en el sector rural, principalmente con la intervención de CARE Ecuador, mediante convenios con la Municipalidad, el Consejo Provincial, la Pastoral Social, y otras organizaciones no gubernamentales con las que ha sido posible apalear los déficits.

Los sistemas nuevos ofrecen un abastecimiento regular del agua bajo el tutelaje de las Juntas de Agua.

COBERTURAS DE AGUA Y DESALOJO DE EXCRETAS POR ÁREA GEOGRÁFICA

Tabla 5 Coberturas de gua y servicios

ÁREA GEOGRÁFICA	COBERTURAS DE SERVICIO						
	AGUA	Existencia de Juntas de agua		Servicio de desechos sólidos		Servicio de disposición de excretas	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cariamanga, San Vicente y Chile	Potable	X		80%	20%	30%	70%
Colaisaca	Entubada.	X			100%	30%*	70%
Cascajal, San Antonio de Taparuca, Taparuca, y Suanamaca	Potable	X			100%	30%*	70%
Utua: cabecera parroq.	Tratada	X			100%	20%*	80%
El Lucero	Entubada	X			100%	90%*	10%
Sanguillín	Tratada	X			100%		100%

Agua tratada Con potabilización parcial y eventualmente con daños en el sistema;

Agua entubada Sólo red de distribución y tratamiento irregular.

* Porcentaje referido a letrinas

Fuente: Investigación Proyecto Espacios Saludables (Saneamiento Ambiental)

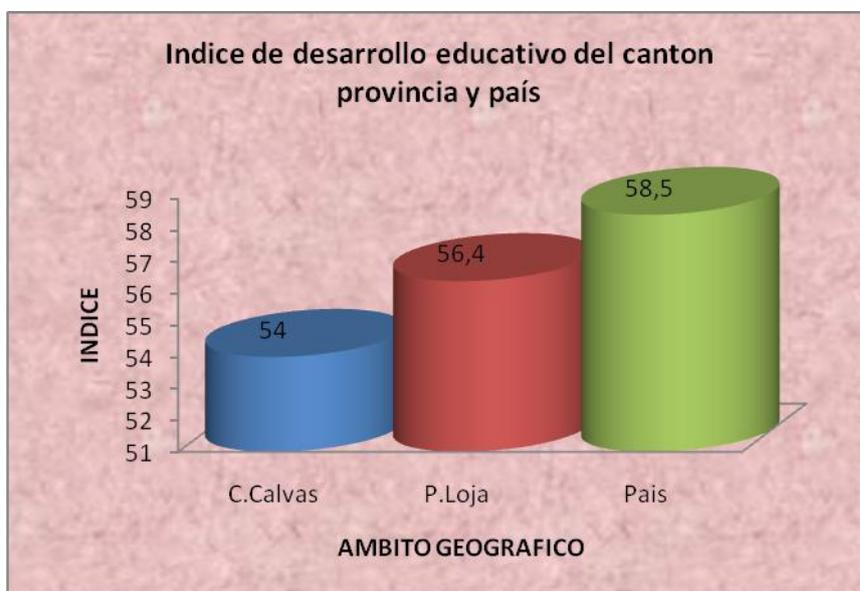
Elaborado por: Proyecto Espacios Saludables. OPS.

En la actualidad la Municipalidad viene ejecutando un proyecto de Manejo de Residuos Sólidos, gestado hace un par de años por iniciativa de una importante ONG que opera en la localidad, el mismo que consiste, partiendo de una clasificación domiciliaria de desechos sólidos, en una disposición adecuada según su naturaleza.(Tabla: 5)

1.2.2 INDICADORES EDUCACIONALES

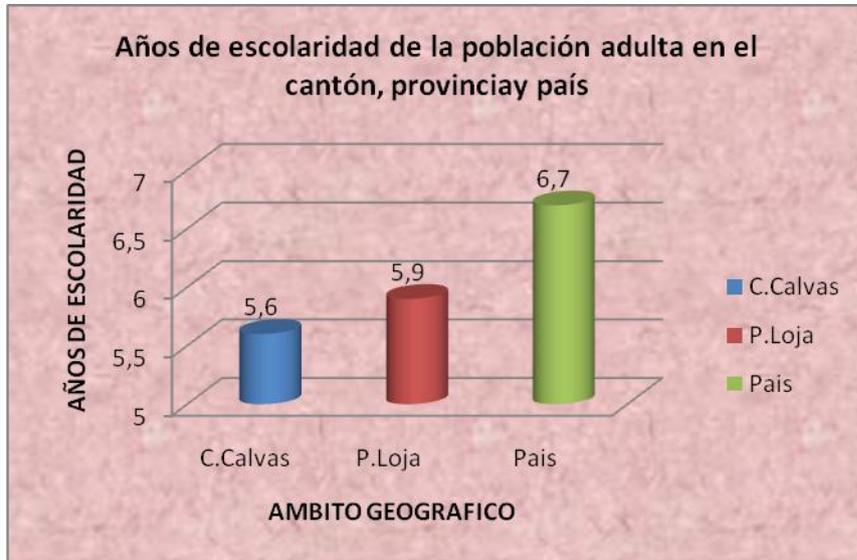
EDUCACIÓN

Fig.10 Índice de desarrollo educativo del cantón, provincia y país



Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

Fig. 11 Años de escolaridad cantón, provincia y País



Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

Fig.12 Población con acceso a educación superior cantón, provincia y País



Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

DESARROLLO EDUCATIVO

- ✚ El índice de desarrollo educativo del cantón Calvas (el más bajo con relación a la provincia de Loja y al país) se debe en primera instancia a correspondientes indicadores de: escolaridad de la población adulta (5,6 años); acceso a educación superior (8,5 % de la población); bajas tasas de asistencia a educación secundaria y universitaria (35,9 y 8,2 % respectivamente);(fig.10)

Las causas que determinan esta realidad se relacionan con:

- ✚ Padres de familia poco involucrados en sistema educativo.;
- ✚ Deterioro de las condiciones económicas que obligan a una temprana búsqueda de trabajo dentro o fuera de la zona y país;
- ✚ Proliferación del alcoholismo y la drogadicción;
- ✚ Desnutrición infantil;
- ✚ Poco interés de la población por la educación
- ✚ Atención gubernamental decreciente en los últimos períodos administrativos;
- ✚ Desprestigio del sistema de educación pública.

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIMARIOS POR PARROQUIA

Fig. 13 Establecimientos Educativos Primarios por Parroquia



Fuente: Dirección Provincial de Educación, Loja 2001.

- ✚ *La relación “Número de alumnos por profesor” es considerablemente menor al indicador recomendado: no más de 30 alumnos por profesor;(Fig. 13)*
- ✚ *Existe una gran cantidad de establecimientos unidocentes, debido principalmente a la distribución poblacional dispersa que impide la optimización de recursos;*
- ✚ *A pesar de que el 89 % de los establecimientos educativos es de financiamiento fiscal, asisten a ellos el 68 % de la población estudiantil;*
- ✚ *La dotación de equipamiento educativo y de profesores, cuantitativamente resulta sobredimensionada frente a una disminución de la población estudiantil como producto del proceso de emigración que experimenta el cantón.*

MANIFESTACIONES

- ✚ *Un buen índice de alfabetismo (90,2 % de la población);*
- ✚ *Oferta de cuatro niveles de educación: preprimaria, primaria, secundaria y universitaria;*
- ✚ *Alta preparación académica y profesional de los docentes;*
- ✚ *La aplicación de un proceso de reforma curricular que trata de mejorar íntegramente el sistema;*
✚ *Una oferta alternativa de educación a distancia;*
- ✚ *Un marco legal que consagra el derecho a la educación;*
- ✚ *Centros de formación de docentes para el ámbito microregional;*
- ✚ *Formación artesanal y ocupacional que brinda mano de obra calificada al trabajo productivo;*
- ✚ *Presencia de organismos de cooperación externa que potencian el desarrollo educativo integral conformando redes en varias escuelas para el autoaprendizaje guiado⁹.*

1.2.3

MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA

Dentro de la Migración Interna y Externa, se presentan Aspectos teóricos de la migración.

“El termino migración hace referencia a uno de los fenómenos sociales más importantes de nuestra era, formando parte del común acervo cultural y lingüístico.”¹⁰

Actualmente la UNESCO define a las migraciones como los desplazamientos de la población de una delimitación geográfica a otra por un espacio de tiempo considerable o indefinido. Cabe señalar que dentro de la Migración los componentes involucrados son: migrante, emigrante, inmigrante, migración neta o saldo migratorio, migración bruta, zona de atracción, zona de expulsión, lugar de origen y lugar de destino.

Actualmente, la emigración de la población local, que en las parroquias rurales supera el 35 % en los últimos 10 años, a más de distorsionar cierto crecimiento gradual de la población y de volver algo poco predecible su dinámica, acarrea algunos problemas de importancia:

- ✚ *Desintegración acelerada de la familia nuclear (padres e hijos) con una inmediata pérdida de nociones de identidad, amor paternal y equilibrio emocional;*

⁹ Actualmente se encuentra conformada la red Yambaca, que incorpora la formación en salud y derechos, entre otros aspectos.

¹⁰ Blanco Cristina (2000). “Las Migraciones Contemporáneas”. Pág. 14-15

- ✚ *Desarraigamiento cultural del emigrante cuyo comportamiento se reproduce en la localidad (especialmente con cambios en los patrones de consumo y reacción frente a la identidad local);*
- ✚ *Irrespeto y maltrato mutuos entre menores de edad, desde y hacia ellos en círculos familiares cercanos que quedan a su cuidado, lo que a su vez desencadena en el corto plazo costumbres de drogadicción, violencia y delincuencia;*
- ✚ *Pérdida de mano de obra necesaria para una activación o reactivación económica local, que a su vez atrae inmigrantes de zonas más deprimidas, como de ciertas zonas del Perú, y;*

La población rural opta por dos tipos de destino principales de emigración:

- ✚ *El primero está en el ámbito local: la ciudad de Cariamanga, que al momento conserva, aunque mínima, una tasa de crecimiento positiva (precisamente por ésta migración);*
- ✚ *El segundo, es el de la migración internacional, con dos destinos principales: los Estados Unidos de Norteamérica y España. La forma de llegada al primero de estos dos destinos es mayoritariamente al margen de la Ley y en menor grado hacia Europa, siendo una de las principales razones por las que no se puede tener datos precisos sobre este fenómeno.*

Con el fin de mitigar la notable ambigüedad del concepto migración, tal y como ha quedado definido anteriormente, algunos autores han establecido ciertos criterios que posibilitan determinar con mayor precisión que desplazamientos de población pueden ser considerados como migraciones y cuáles no. Tal es el caso de Jackson (1986), quien considera que para un traslado pueda considerarse como una migración deben concurrir tres circunstancias relativas a otras tantas dimensiones:

- ✚ **Espacial:** El movimiento ha de producirse entre dos delimitaciones geográficas significativa (municipios, provincias, regiones o países).
- ✚ **Temporal:** El desplazamiento ha de ser duradero no esporádico.
- ✚ **Social:** El traslado debe suponer un cambio significativo de entorno tanto físico como social.

La migración es un movimiento espacial de la población que desarraiga temporal o definitivamente a los hombres de su lugar de origen (emigración) para introducirlos en otro país o región (inmigración).

Antecedentes Históricos de la Migración

Sin lugar a duda, la migración se ha constituido en un fenómeno histórico, pues a lo largo de los años el hombre siempre se ha movilizado de un lugar a otro. Desde la inicial localización africana de los más alejados antepasados hasta la actualidad, la humanidad no ha hecho sino desplazarse por la superficie terrestre a la búsqueda de mejores emplazamientos, de entornos más propicios para el desarrollo de la vida.

En algunas regiones del mundo, como en América, África y Asia meridional, la fuerza de las migraciones se hace presente hoy, de modo muy manifiesto, en la composición étnica de los países.

Como consecuencia de la globalización, el fenómeno migratorio ha adquirido, en la actualidad, una dimensión sin precedentes en la historia. Para contextualizar semejante juicio conviene echar la vista atrás y reparar en la que para muchos ha sido la primera oleada globalizadora, en la segunda mitad del siglo XIX:

- ✚ Una primera etapa, que va desde 1820 a 1910, en la que se registra una intensa apertura de las economías a las transacciones internacionales, en la que se reducen los obstáculos al comercio como consecuencia, centralmente de la acusada reducción de los costes de los transportes y se intensifica el movimiento de factores, tanto de capital como, de mano de obra, en el entorno de estabilidad monetaria internacional que propicia el sistema de patrón oro.
- ✚ Una segunda etapa, que se encuentra entre 1910 y 1950, de retroceso manifiesto en los niveles de integración económica internacional, debido al clima de inestabilidad reinante en el período, que apareció asociado a un reforzamiento de las barreras al comercio y al generalizado recurso a las prácticas de comercio bilateral, a la quiebra del sistema monetario previo (el patrón oro) sin sustitución por orden convenido alguno y a la retracción de los movimientos internacionales de factores.¹¹
- ✚ Una tercera etapa, de 1950 hasta la actualidad, que se avanza de nuevo en el proceso de integración internacional primero; y de la integración financiera, después, como consecuencia de la generalizada liberalización de los movimientos de capital acometida tras los años ochenta; los avances tecnológicos en el ámbito de las telecomunicaciones no hicieron sino acentuar este proceso de integración internacional y de acentuación de las interdependencias por encima de las fronteras nacionales.
- ✚ En Ecuador la migración hacia América del Norte y Europa aumentaron dramáticamente durante las décadas del ochenta y noventa. En 1999, más de un millón de ecuatorianos migraron hacia los Estados Unidos y cerca de 80.000 hacia España.

Así pues, el análisis histórico confirma que la migración no es un fenómeno exclusivo del período actual, ni en su tipología ni en su intensidad. En etapas anteriores de la economía mundial se vivieron procesos migratorios de igual mayor intensidad de los que actualmente se están registrando. Hoy en día, las corrientes migratorias tienen una más clara dirección sur-norte, entre países de diferente nivel de desarrollo y en ocasiones, incorporando un factor de diversidad étnica o cultural que hace más complejo el proceso de integración en la sociedad receptora.

¹¹ *Economía de la Migración del Cantón Calvas 162*

ELEMENTOS Y PROCESOS IMPLICADOS EN LAS MIGRACIONES HUMANAS

El proceso migratorio se inicia con la emigración o abandono por parte de una persona o grupo, del lugar de origen por un periodo de tiempo prolongado o indefinido. Con respecto a este lugar de origen, el sujeto migrante es considerado como emigrante. Cuando se abandona un lugar es para instalarse en otro. La inmigración o asentamiento de población foránea en el seno de una comunidad dada, constituye la segunda parte de esta fase inicial. En relación al lugar de destino, el mismo sujeto o grupo que había abandonado su lugar de origen, ahora adopta una figura de inmigrante. Aunque emigración e inmigración forman parte de un único proceso dinámico con único protagonista (individual o colectivo), el hecho de que existan dos comunidades diferentes implicadas, la emisora y la receptora, origina una perspectiva diferente y unas consecuencias diferentes para el momento de la emigración y para el momento de la inmigración. Puede abrirse una nueva fase migratoria, la cual puede acabar con el retorno del antiguo emigrante a su lugar de origen (retornado).

Por lo tanto el fenómeno migratorio abarca tres subprocesos analíticamente diferenciables: (emigración, inmigración y retorno).

Teorías sobre las causas de la migración

El tema migratorio se encuentra, bajo la atención pública de numerosas sociedades, constituyendo un asunto de alta prioridad para gobiernos y organismos internacionales. El flujo migratorio surgido en la última década no es el de mayor volumen en la historia, sin embargo en la actualidad ha alcanzado gran significación y relevancia. El extraordinario interés que despiertan tiene un claro correlato en el ámbito académico y científico en general. Un gran número de investigaciones han arrojado una luz constantemente renovada sobre múltiples facetas del fenómeno

La crisis económica de 1999 que se presentó en el Ecuador debido a la crisis bancaria, política, económica y social, provocó el empobrecimiento de amplias capas de la población. El número de personas viviendo en pobreza pasó de 3.9 millones (1995) a 9.1 millones (2000) Frente a esta situación y por diversas razones, el Estado y los Gobiernos se han demostrado poco eficaces para promover la reactivación productiva con equidad, generar empleos de calidad, redistribuir la riqueza e invertir en capital humano.

Los supuestos que se han ido construyendo alrededor de la migración producto del relato de las personas que emigran, de la comunicación que establecen con quienes se quedan en el país y a través de los medios de comunicación son también causa de este fenómeno social.

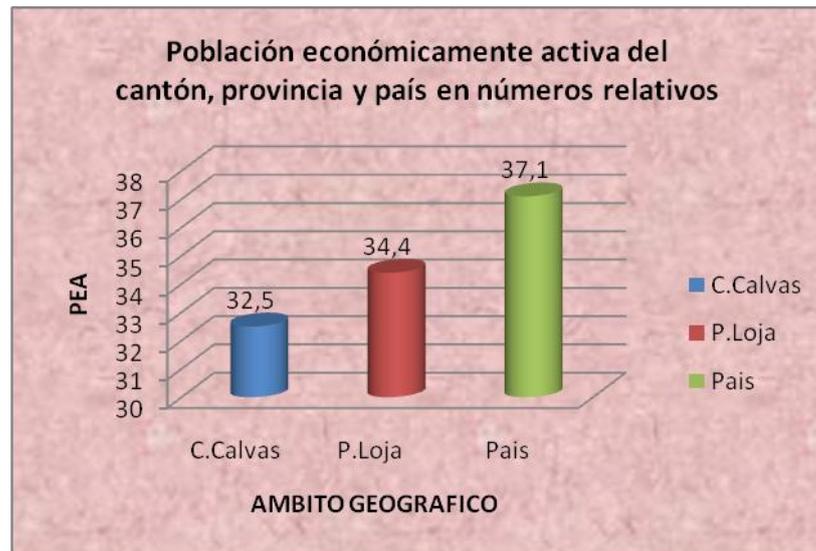
Cabe señalar que la construcción de teorías acerca de las migraciones es un asunto reciente, de la segunda mitad del siglo XX y especialmente de su último tercio.¹²

1.2.4 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

¹² ECONOMIA DE LA MIGRACION EN LA PROVINCIA DE LOJA, CANTON CALVAS, pág. 163

SITUACIÓN SOCIOECONÓMICA

Fig.14 Población económicamente activa del cantón, provincia y País



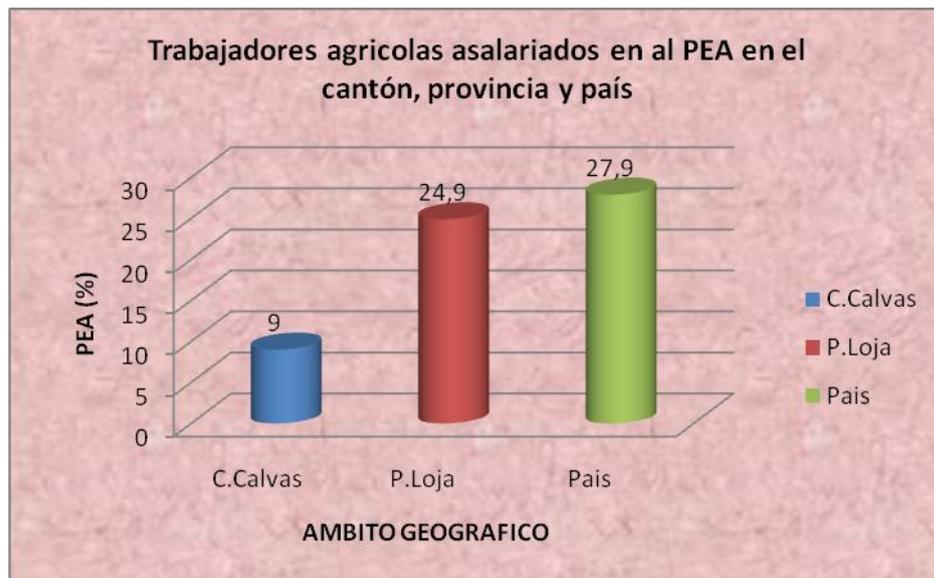
Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

EQUIDAD DE GÉNERO

- ✚ La población en edad de trabajo, es de 66 % respecto del total (mayores a 8 años);
- ✚ La población económicamente activa (PEA) es del 32,50 %;(Fig. 14)
- ✚ La principal actividad económica a la que se dedica la PEA es la agropecuaria, seguida de la comercial y de servicios afines a: la vivienda, servicios públicos, manufacturas y otras de cuantificación indeterminada;
- ✚ La agricultura se desarrolla mayoritariamente en unidades productivas con escasa área cultivable (un 35 % de la total, que para pequeños productores es de máximo 15 Ha);
- ✚ La participación de la mujer dentro de la producción, en términos generales se limita a: la crianza de animales menores; a la siembra, cosecha y en excepcionales casos en los roles de comercialización;
- ✚ Las mujeres disponen sus recursos, de una producción “marginal” o complementaria: la venta de huevos, aves, etc.
- ✚ Las brechas mayores en educación se dan entre población urbana y rural ya sea en los parámetros de analfabetismo o de asistencia a los diferentes niveles de instrucción;

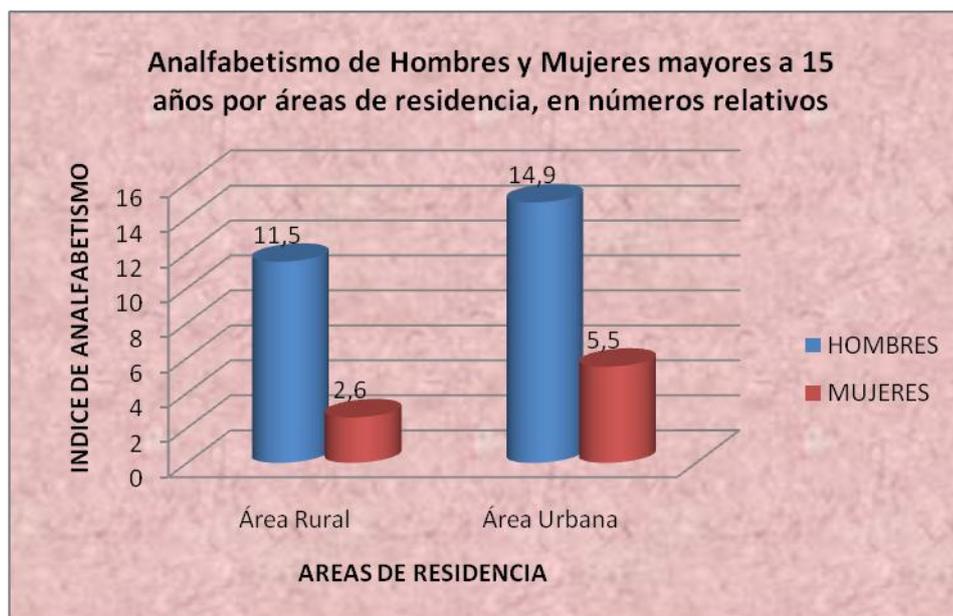
La participación en la producción de la mujer, a más de agravar su grado de independencia, limita su participación en la toma de decisiones, tanto al interior de la familia como de la sociedad en general.

Fig.15 Trabajadores agrícolas asalariados en el PEA del cantón, provincia y País



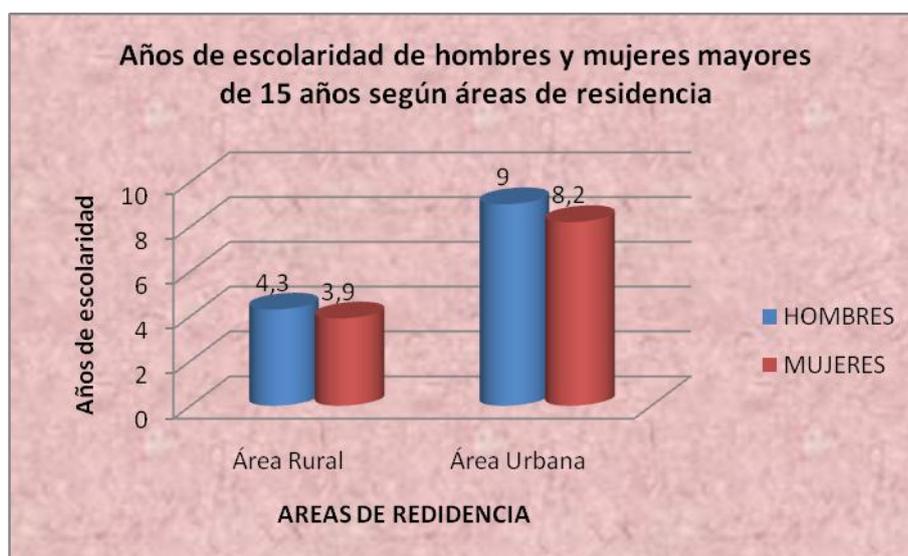
Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

Fig. 16 Analfabetismos de Hombres y Mujeres mayores de 15 años por áreas de residencia, en números relativos.



Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

Fig. 17 Años de escolaridad de hombres y mujeres mayores de 15 años



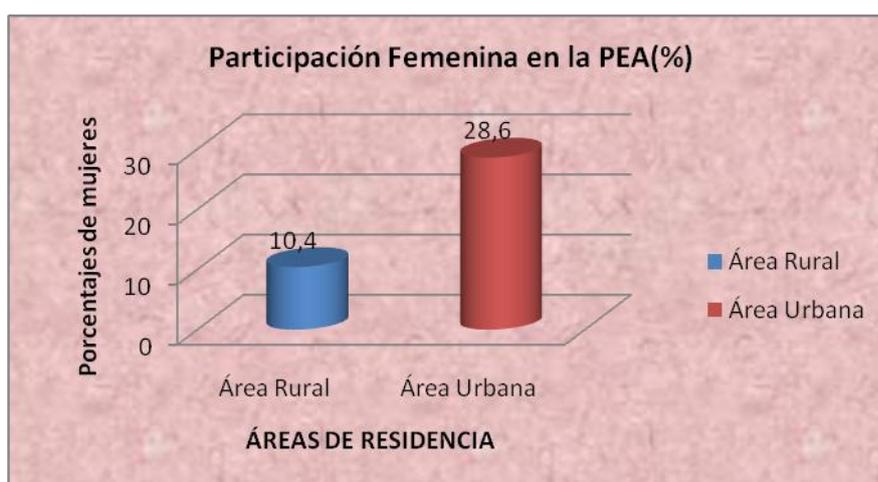
Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

INEQUIDADES SOCIALES: POBREZA Y BRECHAS

Según SIISE/01, Calvas se encuentra entre los cantones de mayor índice de pobreza de consumo (la incapacidad de consumir íntegramente una canasta básica de alimentos y servicios básicos). El indicador global que es del 92,5 % se descompone según el detalle del gráfico, evidenciando la peor situación del habitante rural;

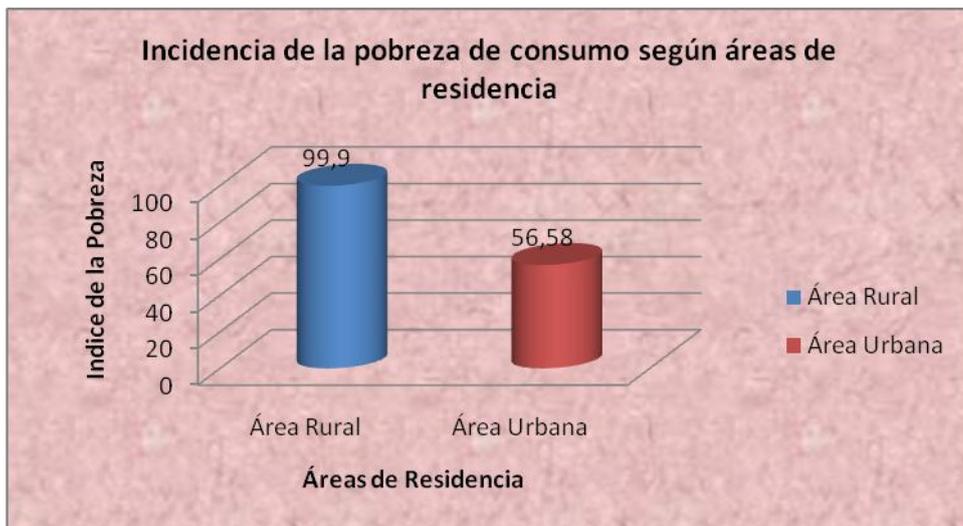
La brecha de la pobreza (lo que hay que conseguir para salir de la línea de pobreza) y la severidad de la pobreza, son igualmente mayores en el área rural: 51,62 frente a un 29.24; y, 23.50 frente a un 13.31, respectivamente.

Fig. 18 Participación Femenina en la PEA.



Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

Fig. 19 Incidencia de la pobreza de consumo según áreas de residencia



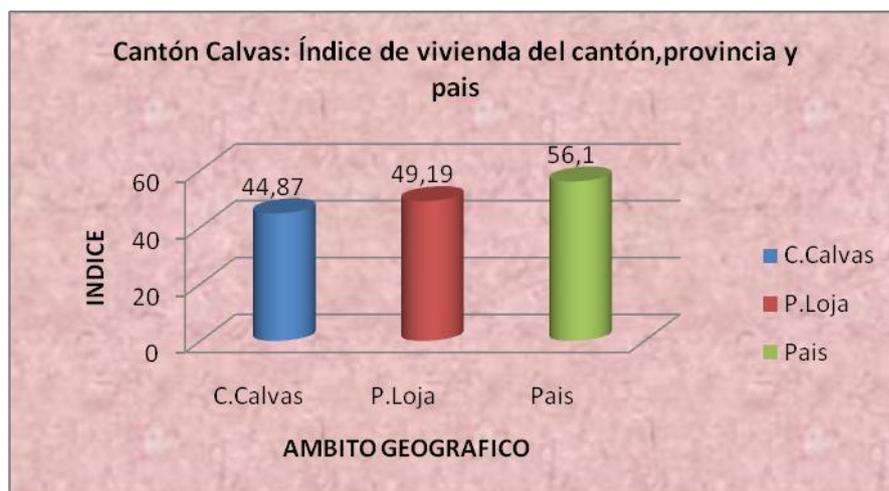
Fuente: Plan de Desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA

Predominantemente, los materiales de las viviendas son los llamados tradicionales; ya sea como adobe, bahareque o tapia en las paredes y teja en los techos, especialmente del área rural, seguidas de bloque y ladrillo; mientras que en el centro urbano son mayoritariamente de hormigón armado o cemento (en losas), seguidas de fibrocemento en ambos casos. Nótese que en zonas más calientes como Lucero, aparece la caña como material de vivienda.

El estado en el que se encuentran las edificaciones, en su mayoría es bueno: no tienen deterioro de importancia en su estructura.

Fig.20 Cantón Calvas: Índice de vivienda del cantón, provincia y País



Fuente: Plan de desarrollo Cantonal
Elaboración: La Autora

Los problemas en la vivienda calvense se encuentran en su tamaño y condiciones de habitabilidad:

- Los indicadores de agua y saneamiento; habitantes por cuarto; número de cuartos de habitación por vivienda, hacinamiento, etc. son considerablemente significativos y elocuentes a la hora de definir su habitabilidad, que en el índice regional, dejan a Calvas con el indicador más bajo. (Fig. 20)

1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

La característica principal es la abundancia de organizaciones de primer grado (asociaciones primigenias de primer nivel) vinculadas a la defensa o promoción de derechos exclusivos de grupos pequeños con interés en determinado aspecto del desarrollo.

ORGANIZACIÓN SOCIAL

FORMAS DE ORGANIZACIÓN SOCIAL

Tabla 6. Cuadro general de organizaciones sociales.

CUADRO GENERAL DE ORGANIZACIONES LOCALES						
NATURALEZA	TIPO	JERARQUÍA	FINALIDAD	No.	No. DE MIEMBROS	INFLUENCIA
Territoriales de base	Comunas	Primer grado	Cuidar los intereses de cada organización / uso y tenencia de la tierra.	3	250	Moderada
	Comités barriales	Primer grado	Cuidar los intereses de los barrios / infraestructuras y equipamiento comunal.			Baja
Funcionales de base	Usuarios Seguro Social Campesino	Primer grado	Reivindicar calidad de los servicios públicos de Salud.	4	11000	Media
	Gremiales / agricultores y ganaderos.	Primer grado	Defensa de intereses gremiales.	4	235	
	Gremiales	Segundo grado		1		Media
	Clubes sociales y deportivos.	Primer grado	Promover la competencia deportiva en el ámbito cantonal	9	225	
	Ciudadana	Segundo grado	Cogestión y seguimiento del desarrollo local	1	Indeterminados	Media

FUENTE: Plan de Desarrollo Cantonal de Calvas

Elaboración: La autora

La diversidad de actores sociales presentes, ya sea de las parroquias o de fuera de ella, tienen **dinamias diferentes** según el medio en el que se desenvuelven. De esta red de actores y de relacionamientos vale destacar:

- ✚ Los vínculos de la iglesia con la mayoría de habitantes;
- ✚ La acción de los centros educativos matrices; y

- ✚ Las Juntas administradoras de agua.

Entre los aspectos de mayor preocupación, debe considerarse el débil nexo, en el aspecto de coordinación entre la Municipalidad y sus parroquias; pero también la de los organismos seccionales y delegaciones del gobierno central y de otro lado una mínima presencia de organizaciones tradicionales y antiguas como las comunas.

En lo relacionado con la **calidad, características y desempeño** de las organizaciones sociales en general, así como en el plano organizativo y participativo de la ciudadanía, se ha autodiagnosticado lo siguiente:

- ✚ Débiles liderazgos,
- ✚ Intereses particulares muchas veces superpuestos a los públicos;
- ✚ Objetivos coyunturales de corto e inmediato plazo;
- ✚ Desconfianza en los liderazgos;
- ✚ Desmotivación de los asociados.

Aspectos que en parte son **desencadenados por**:

- ✚ *Una influencia negativa de organizaciones nacionales y provinciales en el culto de valores éticos y morales;*
- ✚ *La emigración al exterior que amenaza la noción de identidad, solidaridad y organización en todos los aspectos de la vida local;*
- ✚ *Una penetración significativa de sectas religiosas;*
- ✚ *Alineación propagandística de consumismo y violencia en medios de comunicación;*
- ✚ *Una carencia permanente de objetivos comunes para la ciudadanía.*

Los mismos que pueden ser neutralizados con:

- ✚ *Bases organizacionales tradicionales como las comunas,*
- ✚ *Asociaciones fuertes como las de los profesores y chóferes;*
- ✚ *Asociaciones vinculadas a la organización eclesial con poder de convocatoria;*
- ✚ *Jóvenes entusiastas con carácter emprendedor.*
- ✚ *Desconcentración de funciones del estado, que deje en manos de la sociedad civil, progresivas responsabilidades de gestión del desarrollo.*

ORGANIZACIONES CIUDADANAS RELEVANTES

Tabla 7. Organizaciones Relevantes

NOMBRE	CAMPO DE ACCIÓN
COMITÉ DE DESARROLLO CANTONAL (CDC-C)	Organismo de concertación y nexo entre Estado y Sociedad Civil. Fomenta la participación ciudadana y el desarrollo integral del cantón.
COMITÉ DE USUARIAS DE LOS SERVICIOS DE SALUD	Organización de mujeres para el seguimiento y vigilancia de la Ley de Maternidad Gratuita y Atención a la Infancia, esencialmente.
RED DE MUJERES	Filial la Red de Mujeres de Loja, orientada al fortalecimiento de la participación de las mujeres en el quehacer público.
UNIÓN NACIONAL DE EDUCADORES (UNE)	Organización gremial de profesores locales. Fines reivindicativos.
SINDICATO DE CHÓFERES	Organización gremial de los chóferes locales. Fines reivindicativos, principalmente.
LIGA DEPORTIVA CANTONAL (LDC-C)	Organización deportiva con fines de organización y promoción de la práctica deportiva.

Fuente: PLAN DE DESARROLLO CANTONAL 2010

Elaboración: La Autora

El Comité de Desarrollo Cantonal, constituido en órgano relacionador del gobierno local y la sociedad civil, al momento tiene las siguientes características:

- ✚ Representa a cerca del 30% de las instituciones públicas, privadas y del tercer sector que existen en el cantón; de 30 instituciones identificadas intervienen activamente 10;
- ✚ Hay una importante participación de las mujeres (en un 30 %) en las actividades,
- ✚ El Comité está integrado por: la Municipalidad, cuyo alcalde lo preside; las Juntas Parroquiales, la UNE, organizaciones campesinas y de mujeres;
- ✚ Dentro de las estrategias para el fortalecimiento del Comité, se ha mencionado la de otorgarle roles y funciones específicas en relación con un proyecto de bienestar común y de largo plazo, para lo cual se prevé mejorar su estructura y proveerle de una misión bien definida.
- ✚ Otras organizaciones de similar naturaleza e importancia, como el Comité de Usuaris de los Servicios de Salud y La Red de Mujeres de Loja, núcleo de Calvas, se presentan con mejores desempeños, por tener bien definidos y más concretos sus intereses.

PRINCIPALES ACTORES LOCALES PÚBLICOS Y PRIVADOS

- + La organización social en el cantón se desenvuelve en torno a las organizaciones tradicionales con base territorial, en primera instancia y luego en torno a intereses de grupos gremiales o similares;*
- + El primer tipo de organizaciones centra sus objetivos en luchas relacionadas con las mejoras en equipamiento o infraestructuras para cada jurisdicción territorial;*
- + El segundo tipo de organizaciones responde a intereses reivindicativos de forma aislada, la lucha por: agua, vivienda, servicios de salud, mejor salario, entre otros;*
- + En los dos tipos de organizaciones existen débiles liderazgos, carencia de objetivos integrados y estructuras poco funcionales, pues alcanzan cierta notoriedad de una manera muy intermitente y coyuntural, jamás asociada a intereses comunes, excepto quizás para la organización de las fiestas cantonales.*

FUNCIONAMIENTO DEL GOBIERNO CANTONAL

El Ilustre Municipio del Cantón Calvas, fue creado mediante Decreto de la División Territorial y Política de la Provincia de Loja, expedido por el Dr. Manuel Carrión Pinzano, el 15 de Octubre de 1859, su vida jurídica se basa y norma en las disposiciones legales que se encuentran contenidas en las leyes siguientes:

- + Procurar el bienestar material de la colectividad y contribuir al fomento y protección de los intereses locales.*
- + Planificar e impulsar el desarrollo físico del Cantón y sus áreas urbanas y rurales.*
- + Prestar servicios y ejecutar obras necesarias encaminadas a propiciar una racional convivencia entre los sectores de la colectividad.*
- + Acrecentar el espíritu de nacionalidad, civismo y la confraternidad de los asociados para lograr el crecimiento, proceso y la indisoluble unidad de la Nación.*

POLÍTICAS

- + Planificación del desarrollo cantonal, tomando en consideración las orientaciones emanadas en el Plan de Desarrollo Cantonal, los planes nacionales y regionales de desarrollo económico y social que colecte el Estado.*
- + Coordinación de actividades con organismos que tienen el desarrollo y ejecución de obras y servicios similares.*

- ✚ *Aplicación de las leyes, reglamentos y ordenanzas respectivas para el desarrollo y recaudación de las diferentes rentas municipales.}Control presupuestario de Ingresos y egresos en forma programática.*
- ✚ *Realización de estudios técnicos para la dotación de obras y servicios prioritarios tales como: educación, salud, dotación de agua potable en las comunidades, alcantarillado, letrinas, etc.*

1.5 **SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO**

Cabe señalar el concepto de sector productivo primario “**El sector primario** comprende las actividades relacionadas con la obtención y producción de alimentos, o sea, **la agricultura, la ganadería y la pesca**. También incluye la explotación de algunas materias primas...”¹³

El promedio del tamaño de la unidad productiva en la provincia y en el cantón es de alrededor de 17 Ha¹⁰, sin embargo; el área cultivable es considerablemente menor (entre el 30 y 40 %).

- ✚ Las propiedades grandes (más de 60 ha) se localizan en las zonas de bosques naturales (que incluyen pastos) preponderantemente, y en menor escala en las zonas de cultivos. Gran parte de éstos terrenos se arriendan a los agricultores sin tierra cuyo segmento lo conforman alrededor del 50 % del total de quienes se dedican a esta actividad. Estos arriendan anualmente entre 4 y 6 ha cada uno;
- ✚ La mayoría de tierras tienen título de propiedad en regla, luego de una campaña masiva realizada para el efecto por el IERAC, en la década de los años ochenta;
- ✚ Al menos el 50 % de los mejores terrenos cultivables y de pastos del cantón, de las zonas de El Lucero (parte baja, con riego), Tierras Coloradas y Shilupa, pertenecen a grandes productores que residen en el centro de la ciudad y algunos, en la ciudad de Loja.
- ✚ La ubicación de pequeños productores (con una capacidad de arrendamiento de 5 ha) es muy variable dentro del cantón, encontrándose de este tipo con mayor frecuencia en Sanguillín;
- ✚ Exceptuando las puntualizaciones del mapa No. 1.7, el resto de propiedades según su tamaño se distribuye indistintamente en el resto del territorio.

El canal de riego Chiriyacu El Lucero es el único sistema de este género en el cantón, como parte de un proyecto que beneficia también al cantón Espíndola. La cota de captación es de 1.253 m.s.n.m, en el río Pindo y subcuenca del Macará y cuenca del Catamayo, con un área de riego de 2,700 hectáreas y con una área total de regado de 1.516 ha para beneficio de unas 400 familias. Sin embargo, dentro de la parroquia, las superficies de mayor beneficio pertenecen en al menos un 50 % a hacendados residentes en la ciudad de Cariamanga, y algunos en Loja.

¹³ <http://www.estudiantes.info/geografia/sector-primario>

¹⁰ .- Tercer Censo Nacional Agropecuario, INEC, 2001.

Las superficies de mayor beneficio se ubican en la parte baja y en al menos un 50 % pertenecen a hacendados de Cariamanga. Los cultivos principales son caña de azúcar y tomate, de producción exclusiva para el mercado. El resto del territorio brinda posibilidades a los cultivos de secano señalados anteriormente.

En la misma zona de El Lucero existen proyectos de rehabilitación de 12 acequias con un área regable de 183.3 ha y un estudio de canal de riego Usaime que consta en el Plan Inmediato de Riego de la provincia de Loja.

Tabla nro.

DISTRIBUCION DE UNIDADES PRODUCTIVAS SEGÚN TAMAÑOS POR PARROQUIAS

Tabla 8. Distribución de las Unidades Productivas

DISTRIBUCION DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS SEGÚN TAMAÑOS POR PARROQUIAS						
PARROQUIA	PEQUENOS PST	PEQUEÑOS PCT	MEDIANOS PRODUCTORES	GRANDES PRODUCTORES	PRODUCTORES GRAN ESCALA	
CARIAMANGA	9,50%	80,00%	10,00%		0,50%	100,00%
COLAISACA						
EL LUCER	5,00%	75,00%	15,00%	5,00%		100,00%
UTUANA						
SANGUILLIN	70,00%	18,00%	8,00%	4,00%		100,00%

Fuente: Plan de Desarrollo Cantonal Calvas

PST: productores sin tierra;

PCT: productores con tierra;

SV: San Vicente;

Ch: Chile.

El promedio del tamaño de la unidad productiva en la provincia y en el cantón es de alrededor de 17 Ha¹⁰, sin embargo; el área cultivable es considerablemente menor (entre el 30 y 40 %).

- ✚ Las propiedades grandes (más de 60 ha) se localizan en las zonas de bosques naturales (que incluyen pastos) preponderantemente, y en menor escala en las zonas de cultivos. Gran parte de éstos terrenos se arriendan a los agricultores sin tierra cuyo segmento lo conforman alrededor del 50 % del total de quienes se dedican a esta actividad. Éstos arriendan anualmente entre 4 y 6 ha cada uno;
- ✚ La mayoría de tierras tienen título de propiedad en regla, luego de una campaña masiva realizada para el efecto por el IERAC, en la década de los años ochenta;
- ✚ Al menos el 50 % de los mejores terrenos cultivables y de pastos del cantón, de las zonas de El Lucero (parte baja, con riego), Tierras Coloradas y

Shilupa, pertenecen a grandes productores que residen en el centro de la ciudad y algunos, en la ciudad de Loja.

- ✚ La ubicación de pequeños productores (con una capacidad de arrendamiento de 5 ha) es muy variable dentro del cantón, encontrándose de este tipo con mayor frecuencia en Sanguillín;
- ✚ Exceptuando las puntualizaciones del mapa No. 1.7, el resto de propiedades según su tamaño se distribuye indistintamente en el resto del territorio.

1.5.1 AGRICULTURA

La mayoría de los cultivos son de época invernal, es decir de verano y ciclo corto: maíz, fréjol, etc. debido a la producción limitada de agua en la región, a la carencia de sistemas de riego y a prolongados períodos de sequía. Son factibles cultivos de ciclo largo como el café (coffe arabiga) en zonas de cierta humedad y sombra, existentes en Colaisaca y Utuana y de tuna cochinilla mediante técnicas de cultivos en terrenos de topografía irregular y cierto grado de erosión en las partes altas de Shilupa, Yunga, Luranda, El Fundo, Ardanza y alrededores; y, en Cariamanga y San Vicente, en menor grado en las zonas altas y erosionadas de El Lucero (Santa Ana y El Guabo). En la modalidad de huertas se cultivan el guineo, el camote, y frutales como mangos y naranjas, según la ubicación altitudinal.

Existen muy pocas áreas de pastizales principalmente en las vegas de los ríos y bajo el canal de riego Chiriyacu-Lucero (principalmente pasto chileno) que sustentan una ganadería de mejor rentabilidad que los cultivos agrícolas debido especialmente a menores costos y esfuerzos que demanda su producción.

Los volúmenes de producción y comercialización de los pequeños productores con tierra no difieren significativamente de aquellos sin tierra, al igual que las cantidades de producción destinadas al mercado;

La labranza se realiza en al menos un 90 % de los casos en forma tradicional: desbrote de arbustos, quema de materiales finos; sembrado con tola y deshierba con ayuda de químicos, que en general es moderada en todos los procesos productivos.

En el cantón no se hacen rotaciones de cultivos limitándose a tres producciones en el terreno, un período de descanso y siembra del mismo producto para recomenzar un ciclo igual.

1.5.2 GANADERÍA

Respecto a la producción pecuaria tiene Vacuno, Caprino, Caballar, Mular, para los pequeños productores, esta se sustenta en el mantenimiento.

La producción pecuaria se ve afectada por enfermedades comunes en la zona como pestes y garrapatas. Estas enfermedades se tratan con recetas de vendedores de almacenes agropecuarios (químicos) y escasamente con remedios

caseros (como bicarbonato y aceite quemado, especialmente para parásitos y enfermedades externas).

La agricultura, es la principal fuente de ingreso de los habitantes del Cantón, sin embargo ésta actividad aún se la realiza de manera rudimentaria, debido a la falta de conocimiento y del poco apoyo por parte de los gobiernos seccionales. A esto se suma el deterioro constante de las herramientas utilizadas en el proceso, el desabastecimiento de materia prima, la limitación en la calidad de los suelos, y la prevalencia de la práctica del monocultivo (que ha ocasionado alteración de la fisonomía del cantón) que da como resultado una producción agropecuaria de baja calidad.

La crianza de animales es también del tipo tradicional, sin utilización de suplementos alimenticios; los problemas sanitarios se hacen con aplicaciones curativas de tipo casero.

En general, la producción pecuaria varía desde animales menores y de corral como chanchos gallinas, cuyes y ganado vacuno en número de hasta 5, destinados al mercado regional austral.

1.5.3 PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO

La mayoría de cultivos son de época invernal, es decir de secado y ciclo corto: maíz, fréjol, etc., debido a la escasez de agua en la región, ausencia de sistemas de riego y a los prolongados periodos de sequía. Dentro del cantón son factibles cultivos de ciclo largo como el café en zonas de cierta humedad y sombra, existentes en Colaisaca y Utuana y de tuna cochinilla mediante técnicas de cultivos en terrenos de topografía irregular y cierto grado de erosión en las partes altas de Shilupa, Yunga, Luranda, El Fundo, Ardanza y alrededores; y, en Cariamanga y San Vicente, en menor grado en zonas altas y erosionadas de El Lucero.

En la modalidad de huertas se cultivan el guineo, el camote, y frutas como magos y naranjas, según la ubicación altitudinal. El patrón de precios de estos productos está dado por el ciclo de producción: en la época de invierno, tienden a subir y en verano bajan; ya sea por la falta de sistemas de acopio o por la falta de innovación tecnológica¹⁴

Los ingresos por familia son bajos, principalmente en las parroquias rurales, debido a que la mayoría de las ganancias en la comercialización de los productos que explotan en sus tierras, se queda en manos de los intermediarios, lo cual ocasiona el aumento de la pobreza en estos sectores y la disminución de la calidad de vida, debido a la mala comercialización de los productos en desventaja para el productor. “Así mismo, la entrada de productos peruanos con precios bajos empeora los ingresos de los productores”¹⁵

Según información del SIISE, Calvas se encuentra entre los cantones con mayor índice de pobreza de consumo (incapacidad de consumir íntegramente una canasta básica de alimentos y servicios básicos), este índice según el plan de desarrollo Cantonal de Calvas es del 92,5%.

¹⁴ Plan de Desarrollo del Cantón Calvas 150

¹⁵ Plan de Desarrollo Cantonal de Calvas. (2001) Pág.39

Otra actividad, que tiene preponderancia en la economía del cantón es la producción pecuaria, misma que también se la desarrolla de manera tradicional, sin utilización de suplementos alimenticios; la producción se ve afectada por enfermedades comunes en la zona como pestes y garrapatas, estas enfermedades se tratan con recetas de vendedores de almacenes agropecuarios y escasamente con remedios caseros. “La producción pecuaria varía desde animales menores y de corrales como chanchos, gallinas, cuyes y ganado vacuno; destinados al mercado regional austral”¹⁶.

La participación de la mujer en términos generales se limita a la crianza de animales menores, a la siembra, cosecha y en casos excepcionales en los roles de comercialización. Las mujeres disponen sus recursos, de una producción “marginal” o complementaria: la venta de huevos, aves, etc.

La participación en la producción de la mujer, a más de agravar su grado de independencia, limita su participación en la toma de decisiones, tanto al interior de la familia como de la sociedad en general.

1.5.4 ASISTENCIA TÉCNICA

La falta de asistencia Técnica y Crédito, es otra de las limitantes para el desarrollo agropecuario y económico de los pequeños productores del cantón Calvas. El requerimiento de nuevas técnicas de producción es una búsqueda incesante de los productores de la zona que siguen realizando sus tareas rudimentarias e busca de un mejoramiento sostenido de esta actividad, a la que o se e ha dado el aprovechamiento necesario para a consecución de niveles productivos alto como los que se espera.

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

¹⁶ Plan de Desarrollo Cantonal de Calvas.(2001) Pág.36

1.5.5

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

SISTEMAS DE COMERCIALIZACIÓN Y MERCADOS

Fig. 21 Sistemas de comercialización y mercados

ESQUEMA GENERAL DE LA DINÁMICA PRODUCTIVA Y COMERCIAL



Fuente: Plan de Desarrollo Cantonal

El comercio de la producción local se realiza por lo general a través del pequeño productor al comerciante mayorista; transacción en la cual el segundo saca los productos a un mercado más extenso, maximizando su utilidad; Frecuentemente se satura la oferta en el mercado por la costumbre de cultivar todos a la vez un mismo producto.

En la mayoría de los casos en que se realiza la actividad comercial, el mayorista compra a bajos precios a los productores, estos y los líderes comunitarios carecen de asesoramiento y orientación empresarial; El principal centro de acopio de la zona es la ciudad de Cariamanga, a donde llegan los productos del interior del cantón y de los cantones vecinos.(Fig. 5)

Un inconveniente para una relación directa productor-consumidor es el mal estado de las vías y la falta de transporte que no permiten la salida oportuna de los productos; El mercado de productos de consumo diario y de mayor comercio que registra la cabecera cantonal (Cariamanga), constituyen los días sábados y domingos;

La población de Colaisaca y parte de la de Utuana se encuentran estrechamente vinculadas con el mercado de Lucarquí en Paltas; Anualmente se realiza una feria ganadera que motiva la concurrencia de mucha gente del cantón y de los cantones vecinos Gonzanamá, Espíndola y Sozoranga;

Los días jueves se realiza una feria de intercambio de productos agrícolas con productores del Perú, en Puerto Remolino, en la que también se expende ropa, textiles en general y algunos enceres domésticos; En la actualidad se ha

incrementado el comercio con el Perú, de donde vienen sus productos a precios muy bajos, que afectan a los productores y artesanos de la localidad.

PRINCIPALES PRODUCTOS COMERCIALIZABLES Y SUS PRECIOS

- ✚ Los principales productos que comercializan los pequeños productores, son: el maíz y fréjol en un 80 %; en menor escala la arveja, café y caña de azúcar, que se venden a los comerciantes mayoristas para expenderlos fuera del cantón;
- ✚ Otros productos comercializables, de menor actividad son los relacionados con la carpintería y la construcción;
- ✚ El patrón de precios de los productos agrícolas está dado por el ciclo de producción: En la época de invierno (siembra), tienden a subir y en el verano (cosecha) bajan; ya sea por la falta de sistemas de acopio o por la poca innovación tecnológica;
- ✚ Así mismo, la entrada de productos peruanos con precios más bajos, empeora los ingresos de los productores locales.

MANIFESTACIONES

- ✚ *El desarrollo de las actividades agropecuarias no le produce al cantón los réditos correspondientes con el trabajo realizado;*
- ✚ *El encadenamiento de la producción agropecuaria no contempla la elaboración o semi elaboración de productos sino únicamente su comercio, lo cual implica el estancamiento tecnológico y marginación de un proceso de industrialización;*
- ✚ *Pérdida constante de competitividad de la producción local que puede sumir a los productores en un período recesivo muy fuerte;*
- ✚ *Aumento de la incidencia de la pobreza de consumo, que actualmente afecta a un 92,5 % de la población total.*

FACTORES DE RESPUESTA

- ✚ *Una vocación tradicional de la población por las actividades agropecuarias;*
- ✚ *Un tamaño “manejable” de las unidades agropecuarias de producción (UPA’s promedio alrededor de 17 Has. de extensión);*
- ✚ *Un clima más o menos estable;*
- ✚ *La ubicación idónea para el aprovisionamiento de materias primas y posterior distribución de productos*
- ✚ *La regulación del mercado fronterizo sobre la base de acuerdos binacionales*
- ✚ *Presencia de organismos crediticios en el marco del fomento a la seguridad alimentaria;*

- ✚ *Cariamanga, principal centro de acopio de la zona, a donde llegan productos del interior como de los cantones vecinos de Gonzanamá y Espíndola;*
- ✚ *La existencia de un mercado más o menos dinámico para el expendio de productos de consumo diario, así como para la venta de productos al por mayor.*

1.5.6 CRÉDITO

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

Actualmente se encuentra en vigencia un programa orientado a la dinamizar la economía de los grupos vulnerables del país, mediante la incorporación de la población en extrema pobreza a procesos productivos sustentables de naturaleza microempresarial, que genere autoempleo y posibilite el incremento paulatino de ingresos a la familia, ofreciendo dos líneas de microcrédito el CREDITO DE DESARROLLO HUMANO Y CREDITO PRODUCTIVO Y CREDITO PRODUCTIVO SOLIDARIO. Esta línea de crédito está dirigida a las personas que reciben Bono de desarrollo humano y destinado a la producción y comercio.

1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO

Transforma los recursos de la naturaleza en productos semielaborados o elaborados. Lo componen las siguientes actividades: la industria y la construcción utiliza maquinas y fuentes de energía, y sus procesos se realizan en la fábrica.

Tiene en común el uso de recursos naturales; capital y mano de obra que hoy está muy especializada. Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación de industrias de alimentos y otros tipos de bienes o mercancías.

Forma parte de la actividad económica. Los distintos procesos, son cada vez más automatizados¹⁷

1.6.1 INDUSTRIA

Las industrias en el Cantón son incipientes y escasas existiendo entre otras las siguientes: panadería,, cerrajería, carpintería, zapatería, tejería, adoquines, bloques y ladrilleras, talabartería.

Para que el cantón Calvas pueda desarrollarse económicamente y sea sustentable y sostenible en otros campos del desarrollo (humano y social, territorial y ambiental, e institucional), es indispensable que la población sobre todo quienes poseen capitales económicos, tomen conciencia de la importancia de fomentar la industria en el cantón, acción que evitara la inmigración, se contara con suficientes

¹⁷ <http://www.scribd.com/doc/15926612/Sector-secundario>

fuentes de trabajo, se incrementara el comercio y la circulación de divisas y por ende habrá una mejor calidad de vida.

En Calvas se puede implementar y poner en funcionamiento industrias como: balanceados, fideos, embutidos, enlatados, dulces, chocolates, confección de ropa zapatos, fabrica de telas, galletas, yogurt, jugos, industria metal y maderera, agua embasada, etc. Se necesita para poner en acción todas estas industrias mencionadas la previa capacitación sobre esta área a fin de que se diseñen, implementen y ejecuten los proyectos de producción.

En lo referente a la minería, existen potenciales yacimientos de oro y plata en las faldas de los montes más elevados como el Jorupe en Utuana y Tarapal en Colaisaca.

Señalar que en el rio Pindo, la quebrada Capilla y el sector de Centro Cívico existe oro en pequeñas cantidades, siendo explotado por los moradores, en forma rudimentaria, con muy poca rentabilidad.

En la parroquia de San Guillin, barrio San Joaquín en la finca del Sr. Adrino Carrión, existe una mina de platino, pero su producción es muy baja.

En el sitio Porotillo, se observa un yacimiento de yeso que hace algunos años estuvo siendo explotado por la compañía Mindruza de la ciudad de Quito, pero actualmente está abandonada.

Las minas de arena ubicadas en el sector de Tambillo, Suanamaca y el Tambo en la vía Macara son de muy buena calidad y de diferente tipo que va desde la arena fina a la gruesa y que sirve para la construcción en diferentes sectores de Calvas y Gonzanamá.

1.6.2 ARTESANIA

Debido al alto porcentaje migratorio, Los Centros Artesanales se crearon como un subsistema del Ministerio de Educación, dependiendo de un esquema tripartito que lo conforman: el Ministerio de Educación, la Junta Nacional de Defensa del Artesano y el Ministerio de Trabajo. Son centros de educación básica orientados a atender a la población más pobre de la sociedad, ofreciendo un título artesanal a corto plazo, en tres años.

Los Centros Artesanales cumplen una función trascendente, por cuanto imparten educación básica de octavo, noveno y décimo año a jóvenes de extrema pobreza que apenas han terminado la primaria y que, por ayudar al sustento de sus familias, no pudieron continuar estudiando la secundaria.

Estos establecimientos son de enorme importancia en la vida de estos jóvenes, para que puedan cumplir su anhelo de continuar sus estudios (8º, 9º y 10º año de básica), pues la gran mayoría de ellos operan con horarios vespertinos y nocturnos, de modo que tengan que abandonar sus obligaciones laborales.

Simultáneamente con ello, estos jóvenes reciben, además, formación técnica y artesanal en una serie de carreras prácticas como: corte y confección, belleza,

mecánica automotriz, carpintería, ebanistería, sastrería, técnicos en radio y televisión u otras. He allí la gran trascendencia de los Centros Artesanales, al cumplir esta doble función maravillosa en la formación de los sectores de mayor pobreza del país: su formación básica y su capacitación en actividades prácticas que les permita incorporarse a la actividad productiva.

Sin embargo, durante mis constantes recorridos y visitas a vastos y lejanos sectores de la provincia, pude darme cuenta que no contaban con la infraestructura y las herramientas necesarias para cumplir su objetivo adecuadamente. La falta de equipamiento era una barrera que les obstaculizaba ofrecer una adecuada formación a sus educandos y promover la incorporación de miles de jóvenes a la actividad productiva.

En este sentido, es importante resaltar que orienté mis acciones para obtener de diversos organismos internacionales el apoyo indispensable para mejorar el equipamiento y la infraestructura de los centros artesanales de nuestra provincia, es así que, gracias a un aporte de 950.000 dólares de la Comunidad Económica Europea, se pudo dotar de equipos y maquinaria a los 43 centros artesanales de Loja, así como aulas-talleres para su adecuado funcionamiento.

Los recursos fueron canalizados a través de la entonces Subcomisión Ecuatoriana PREDESUR, por ser la entidad responsable de apoyar y respaldar al sector productivo.

Actualmente, empeñado en que el Estado fortalezca la educación técnica y artesanal que imparten los centros artesanales en todo el país, presenté varias observaciones al proyecto de Ley Orgánica de Educación General debatido por la Asamblea Nacional.

En este proyecto, se exige al Estado dotar a los centros artesanales de talleres debidamente equipados, a fin de que puedan cumplir adecuada y eficientemente su obligación de formar a los estudiantes en las diferentes especialidades artesanales.

La propuesta incluye, además, la posibilidad de que los estudiantes que egresen de los centros artesanales, habiendo terminado los diez años de educación básica y deseen continuar sus estudios de bachillerato, puedan presentarse y solicitar admisión en cualquier institución educativa del país para continuar con sus estudios. Ningún establecimiento de educación podrá negar matrícula para bachillerato a un estudiante por el sólo hecho de provenir de un centro artesanal.

En algunas comunidades a las artesanías se confeccionan jergas, alforjas, bolsicos, tapetes, chompas y prendas de vestir realizadas en rudimentarios talleres manuales llamadas “Trancas con Caulla”¹⁸

1.6.3 CRÉDITO

El Banco de Fomento ofrece una línea de crédito para microempresas; sin embargo, si la situación crediticia dentro del sector productiva primaria, es mínima dada las condiciones socio-económicas de sus pobladores

¹⁸ El Cantón Calvasy su proyección de desarrollo pag, 66

1.7

SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

La actividad turística, esta poco desarrollada en el cantón. La oferta actual de infraestructura hotelera, según un estudio de la municipalidad es insuficiente en cantidad, peor aún si se la considera en términos de competitividad, factor al que requiere de un esfuerzo adicional.

Uno de los problemas que se presenta para el bajo desarrollo de la actividad agropecuaria es la falta de crédito por parte de las Instituciones financieras existentes, como el Banco de Loja, Cooperativa de Ahorro y Crédito Manuel Esteban Godoy Ortega, Banco Nacional de Fomento, entre otras, no apoyan de manera significativa a la actividad agrícola del cantón especialmente a los sectores de bajos recursos que son los que más necesitan de préstamos.

1.7.1

COMERCIO

Para que el cantón Calvas pueda desarrollarse económicamente y sea sustentable y sostenible en otros campos de desarrollo (humano y social, territorial y ambiental e institucional) es indispensable que la población, sobre todo quienes poseen capitales económico, tomen conciencia de la importancia de fomentar la industria en el cantón; acción que evitaría la inmigración, se contara con suficientes fuentes de trabajo, se incrementara el comercio y la circulación de divisas y por ende habrá una mejor calidad de vida.

En Calvas se puede implementar y poner en funcionamiento industrias como: balanceados, fideos, embutidos, enlatados, dulces, chocolates, confección de ropa zapatos, fabrica de telas, galletas, yogurt, jugos; industria metal y maderera, agua envasada, etc. La concienciación para el fomento industrial y empresarial requiere de una fuerte capacitación sobre esta área, a fin de que se diseñen, implementen y ejecuten proyectos de producción.

1.7.2

TURISMO

Dentro de los atractivos Turísticos Naturales se tiene:

El espacio geográfico del cantón Calvas es muy rico en atractivos turísticos. Sus paisajes maravillosos ofrecen una visión panorámica única y sorprendente. El visitante se queda impresionado frente al laberinto de sus contrastes naturales entre ellos: orografía, hidrografía, clima, flora y fauna:

- ✚ El Mirador del Ahuaca: Majestuoso cerro en rocas de granito, con 2470 msnm es el eterno vigilante de la gallarda y leal ciudad de Cariamanga, llena de tradiciones y leyendas. El ascenso a la cumbre del Ahuaca constituye la actividad de montañismo recreativo más placentero, practicado por propios y extraños que visitan la ciudad.*
- ✚ El baño del Inca: En la entrada de la ciudad de Cariamanga existe un sitio histórico y turístico que es el baño del Inca, que es una chorrera que cae y*

se forma una laguna muy profunda que ningún nadador le encontró piso; esta laguna tiene la figura de un circunferencia; donde cuenta la leyenda que Atahualpa en uno de sus viajes paso por este sector y maravillado de la belleza del lugar, decidió tomar un baño en estas cálidas aguas, cuyo origen es la vertiente que nace del Ahuaca.

- ✚ *El rio Calvas: atractivo rio fronterizo y paso obligado del comercio informal con el Perú, Vado Grande y Puerto Remolino son sitios preferidos para disfrutar de sus balnearios naturales y abundante pesca recreativa.*

FECHAS IMPORTANTES ORDENADAS CRONOLÓGICAMENTE.

- ✚ *Corpus Cristi. Mes de Mayo o Junio (Fiesta religiosa y comercial en Cariamanga)*
- ✚ *2 de junio. Aniversario de la Parroquia Colaisaca.*
- ✚ *16 de julio Fiesta de la Virgen del Carmen en Ahuaca del Carmen y Sanguillín.*
- ✚ *30 de agosto Fiesta en el Lucero en honor a Santa Rosa*
- ✚ *8 de septiembre Fiesta de la Virgen de Natividad de la Parroquia Colaisaca.*
- ✚ *24 de septiembre Fiesta de la Virgen de la Merced (Fiesta religiosa – comercial en Cariamanga)*
- ✚ *12 de octubre Aniversario de la Parroquia de Utuana*
- ✚ *14 de octubre Aniversario de cantonización de Calvas.*
- ✚ *1 de noviembre, Fiesta de todos los santos en Cariamanga*
- ✚ *2 de noviembre Día de los difuntos.*
- ✚ *8 de diciembre, Fiesta de la virgen de la Nube.*
- ✚ *8 de enero Fiesta del Divino Niño en la Parroquia san Vicente (Cariamanga)*

CARACTERÍSTICAS DEL FLUJO TURÍSTICO

Los visitantes de Calvas pueden clasificarse en tres grupos:

- ✚ **El primero**, de representantes, agentes vendedores y/o cobradores de diversas casas comerciales o industriales, que operan desde toda la región austral del país e inclusive de la provincia del Guayas; y, comerciantes ambulantes u ocasionales, entre los que se encuentran ciudadanos de la república del Perú;
- ✚ **Un segundo grupo** está relacionado con la presencia y venta de servicios profesionales en varias áreas, para organismos o instituciones públicas o privadas, como por ejemplo; contratistas o profesionales de la construcción, ONG's, entre otros; y,

- ✚ El **tercer grupo** y más reducido; el de los turistas, cuya permanencia en la ciudad de Calvas no se prolonga por más de un día, quedando este grupo bajo la clasificación del turismo recreativo.

1.7.3 TRANSPORTE

El cantón está servido por tres tipos de transporte terrestre:

Tabla 9. Transporte

CLASES DE TRANSPORTE	TIPOS DE TRANSPORTE	FRECUENCIA	COSTOS
TRANSPORTE INTERPROVINCIAL	<i>Transporte Loja</i>	<i>Todos los días</i> <i>Guayaquil</i> <i>Quito</i>	<i>De 10 a \$17</i>
	<i>Transporte Unión Carimanga</i>	<i>Todos los días</i> <i>Guayaquil</i> <i>Quito</i>	<i>De \$10 a \$17</i>
TRANSPORTE INTERCANTONAL	<i>Transporte Loja</i>	<i>Conectan con Loja</i> <i>Gonzanama</i> <i>Catamayo, Macara,</i> <i>Quilanga y Espíndola</i>	<i>De \$1,00 a \$3,00</i>
	<i>Transporte Unión Carimanga</i>	<i>Todos los días</i> <i>Gonzanama</i> <i>Catamayo, Macara,</i> <i>Quilanga y Espíndola</i>	<i>De \$1,00 a \$3,00</i>
	<i>Servicios de taxis rutas</i>	<i>Cada media hora</i>	<i>\$5.00</i>
TRANSPORTE INTERPARROQUIAL	<i>Servicios de caminos pequeños, cubiertos y equipos con bancas(chivas) y un servicio de camionetas</i>		<i>\$2.50</i>

CAPITULO II

Generalidades de la Gastronomía del Cantón Calvas

CAPITULO II

2 GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA DEL CANTON CALVAS

2.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN

Para hablar sobre la gastronomía en el Cantón Calvas, es necesario dar a conocer que la misma, no sólo está relacionada con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada a la cultura de un país.

En el Ecuador los testimonios arqueológicos demuestran que más o menos hace 5000 años A.C. nuestros antepasados pescaban, cazaban, cultivaban la tierra y usaban sus frutos para alimentarse. La variedad de climas, alturas y condiciones ambientales que caracterizan al país, permitió el desarrollo de cultivos de productos silvestres. Por la ubicación geográfica del Ecuador en el centro del planeta, una intensa radicación solar enriquece la vegetación e intensifica la carga energética de cuanto florece y fructifica.¹⁹

Por lo mismo se puede señalar, que cada país posee su propia gastronomía. La cual, se ha ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Platos que han logrado imponerse, en los distintos lugares nacionales y en el caso particular del Cantón Calvas.

En el se encuentra variedad de platos ya sean estos típicos, ancestrales y tradicionales los cuales agradan a su gente como de quienes lo visitan, siendo una cocina con tradición de siglos producto de la integración o mestizaje de la cultura autóctona y los aportes de la cultura española.

Uno de los alimentos mayormente consumidos desde la antigüedad por los pobladores de Calvas es el maíz, el cual se convierte en un alimento de extrema importancia, junto al maíz se produce el banano (conocido como guineo), el café, la arveja y el poroto (frejol) en base a los cuales los antiguos moradores preparaban platos múltiples como por ejemplo: chuchuca, mote, mazamorra, tortillas de maíz.

Los aderezos principales de la comida típica están representados por hierbas, frutos y esencias: cilantro, perejil, orégano, que fueron introducidos por los españoles en la colonia.

2.2 GASTRONOMÍA ANCESTRAL PREINCAICA ASOCIADA AL CANTÓN

Según hallazgos arqueológicos se ha encontrado que el principal plato lo constituía el maíz y algunas variedades de papa, animales de caza pequeña como perdices, conejos silvestres, aves y peces, además se encontraron semillas de algunos frutos que eran recolectados en el área. En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos. La llegada de España, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas.

¹⁹ MARTILLO, JORGE "Viaje por la gastronomía ecuatoriana

Los productos se los consumía sin sal ni condimento alguno ya que el uso de condimentos se inició cuando llegaron los españoles.

2.3 GASTRONOMÍA DE LA COLONIA ASOCIADA AL CANTÓN.

En tiempos de la colonia, los españoles se encontraban establecidos en tierras incásicas conquistando nación tras nación fundando ciudades, imponiendo costumbres y clerios religiosos, sin que la nación Curimanga sea excepción de estas conquistas.

Calvas formó parte en la época Colonial como una provincia solidificada en la cual se ejercía diferentes funciones administrativas, políticas, sociales y económicas, la provincia de Calvas en la que se encontraba el corregimiento de indios y la tendencia de corregimiento de españoles, existieron además encomiendas , reducciones, mitas y un cabildo especial.

Desde 1531 los corregidores fueron establecidos en América, con fines de administración de justicia.

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

“El aporte español a la cocina ecuatoriana fue de carácter doble: por una parte, trajo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra parte, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así como introdujeron cerdos, reses, y ovejas, pavos, gallinas, ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar”.²⁰

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

A este periodo corresponde la fritada, el sancocho, el caldo de gallina criolla, el seco de gallina, las arvejas con guineo, caldo de pata.

²⁰ Nuñez J,(s,f),(en línea). Cocina Ecuatoriana. Disponible en: http://www.ecuaworld.com/visiteecuador/cocina_ecuatoriana.htm

2.4 GASTRONOMÍA DE LA REPÚBLICA ASOCIADA AL CANTÓN

En el periodo republicano se encuentra una consolidación de la cocina española con la nacional, y la influencia de la gastronomía mundial la cual ha sido absorbida como propia. Como consecuencia de la globalización del conocimiento se puede en este tiempo realizar recetas de cualquier país del mundo, ya que el mercado ofrece una extensa gama de productos alimenticios y el cantón Calvas como parte de este movimiento está adaptando su gastronomía a la moda del momento y perdiendo la identidad gastronómica tradicional.

2.5 GASTRONOMÍA ACTUAL DEL CANTÓN.

Calvas al ser uno de los cantones relevantes de la provincia de Loja, posee una variedad de platos, que en la actualidad se los sigue manteniendo como gastronomía típica de las familias calvences. Se determina según las tablas del Capítulo IV, que entre los platos que se siguen consumiendo están los siguientes: Sango que es una mezcla de maíz tostado con cilantro cebolla queso de mesa que a veces se lo acompaña con carne de cerdo, de res o de un huevo frito con café filtrado, a continuación en importancia se ubica la longaniza que es una variedad de salchicha hecha de la tripa del cerdo con relleno de carne molida con especias del lugar acompañado de arroz blanco, encurtido y acompañado con alguna agua aromática, a continuación en importancia sigue la arveja con guineo (sopa de grano) que constituye en una crema de banano mezclada con alverja y queso de cocina (quesillo) acompañado en ocasiones con palta (aguacate). Le siguen en importancia los siguientes platos elaborados con carne de cerdo: fritada, cecina. Y para concluir con platos elaborados con aves de corral (gallina de campo y pollo), se preparan los siguientes platos: caldo de gallina, aguado de gallina, seco de gallina, estofado de gallina. Dentro de los platos que son muy reconocidos para la semana santa es la MADRE OLLA la cual lleva diferentes ingredientes como son yuca, plátano, col, carnes, y dependiendo de los gustos pescado.

Los platos introducidos son: hamburguesas, salchipapas, pizza, lasaña, lomo mechado, filet migñon, papas fritas con pescado (fish and chips).

Por la inmigración nacional se encuentran restaurantes en los que se ofrece comida de la costa, sierra norte y el oriente los cuales han sido bien recibidos por la población local y su consumo se incrementa día a día.

CAPITULO III

Diagnóstico Gastronómico del Cantón

CAPITULO III

3

DIAGNÓSTICO GASTRÓNOMICO DEL CANTÓN

Dentro del diagnóstico gastronómico del Cantón Calvas, existen varios factores que permiten determinar en qué nivel se encuentra la parte culinaria del Cantón, constatando que no existe un inventario de platos típicos y tradicionales por parte de los entes estatales o personas particulares, no existiendo una investigación relacionada al tema gastronómico. Detectando que en los diferentes restaurantes, sean estos de categoría hasta llegar a los comedores tradicionales, la información que se puede recabar en la preparación de los diferentes platos tradicionales; a dado pie a que se fomente el mantenimiento de estos platos que son comunes en la provincia de Loja, cabe destacar que no hay platos relevantes propios del sector que se promocionen a propios y extraños. Al realizar la presente investigación se ha ido detectando que en el transcurso de las últimas dos décadas, el valor real de que se le ha dado a estos platos se ha quedado en las familias que siguen manteniendo dichas tradiciones; Las encuestas realizadas se ha podido constatar que estas costumbres o formas de preparación se han ido pasando de generación en generación, se debe mencionar que en lugares como Sanguillín, Utuana, Colaisaca, El Lucero, su gente aun conserva intactas las costumbres de antaño en lo que se refiere a preparación. Cabe mencionar que uno de los factores para que se vaya perdiendo estas costumbres es la introducción de nuevos platos de otras culturas, productos ya elaborados que facilitan su preparación, haciendo de lado a los tradiciones, la necesidad de agilizar la preparación de platos ha sido uno de los factores a que las comidas tradicionales vayan perdiendo su valor, La falta de concientización de parte de autoridades, en el apoyar a que se mantengan estas tradiciones culinarias con su promoción fomentada a los centros educativos, en realizar vitrinas gastronómicas.

Una excepción se da en el sector rural que aún mantiene estas tradiciones, en estos lugares mantienen viva la realización de platos típicos o tradiciones y cuentan con áreas de la agricultura donde producen los ingredientes para la elaboración de estos platos, lo que significa que su costo les es muy bajo, y alto en nivel nutritivo.

Dentro del diagnóstico realizado a los habitantes en general del cantón, existe que entre el adulto mayor es quien conserva vivas las tradiciones culinarias de antaño transmitidas a las nuevas generaciones que en un pequeño grado han ido replicando. De este modo servirá de mucho la presente investigación para darle el valor correspondiente y el lugar que debe tener una tradición gastronómica del cantón, de ser conocida y promocionada al turismo de la región.

3.1

DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

3.1.1

CUÁLES SON LAS COMIDAS QUE CONOCE USTED, QUE SON PROPIAS DE ESTE SECTOR.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	ESTOFADO DE POLLO	22	1,47
		ESTOFADO DE CHANCHO	8	0,53
		ESTOFADO DE CHIVO	6	0,40
		ESTOFADO DE RES	4	0,27
		ESTOFADO DE GALLINA CRIOLLA	2	0,13
		POLLO CON CHAMPIÑONES	1	0,07
	ASADOS	CECINA	64	4,28
		CUY ASADO	15	1,00
		CUARTOS DE POLLO	7	0,47
	HORNEADOS	HORNADO DE CHANCHO	16	1,07
		PAVO HORNADO	1	0,07
	COCIDOS	FRITADA	121	8,09
		GUATA	14	0,94
	SECOS	SECO DE POLLO	82	5,48
		SECO DE GALLINA CRIOLLA	38	2,54
		SECO DE CHANCHO	32	2,14
		SECO DE CHIVO	25	1,67
		SECO DE RES	6	0,40
	ARROCES	SARANDAJA CON ARROZ	4	0,27
		ARROZ CON MENESTRA	2	0,13
		ARROZ MORO	2	0,13
		CHURRASCO	1	0,07
		ARROZ CON CARNE	1	0,07
ARROZ CON CAMARON		1	0,07	
FRITURAS	POLLO FRITO	2	0,13	
	APANADO DE PESCADO	1	0,07	
	CARNE APANADA	1	0,07	
	PESCADO FRITO	1	0,07	
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	107	7,15
		CALDO DE RES	19	1,27
		CALDO DE POLLO	15	1,00
		CALDO DE PATA	13	0,87
		CALDO DE BOLAS	2	0,13
	SOPAS	SANCOCHO DE CHANCHO (CUNGATULLO)	68	4,55
		SANCOCHO DE RES	61	4,08
		SOPA DE FREJOL	31	2,07

		SOPA DE GUINEO CON FIRIGUELO	14	0,94
		AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	12	0,80
		AGUADO DE POLLO	11	0,74
		ENCEBOLLADO	10	0,67
		SOPA DE FIDEO CON PAPA	10	0,67
		SOPA DE CEBADA	6	0,40
		SARANAJA CON YUCA	4	0,27
		SOPA DE YUCA	4	0,27
		CONSOME DE POLLO	3	0,20
		SOPA DE VERDURAS	3	0,20
		SOPA DE ZAPALLO	3	0,20
		SOPA DE BOLITAS (FIDEO) DE MAIZ	1	0,07
		SOPA DE CANGREJO	1	0,07
		SOPA DE CAMARON	1	0,07
		SOPA DE TRIGO	1	0,07
		SOPA DE AVENA	1	0,07
BEBIDAS	CALIENTES	LECHE DE SOYA	1	0,07
	FRIAS	PINOLA	4	0,27
	FERMENTADAS	CACHAZA	1	0,07
		CHICHA DE MANI	1	0,07
		GUARAPO	1	0,07
MAPANAGUA		1	0,07	
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	SANGO	29	1,94
	POTAJES	REPE	188	12,57
		ARVEJA CON GUINEO (GRANO)	180	12,03
		CHUCHUGA DE MAIZ	17	1,14
		MADRE OLLA (OLLA PODRIDA)	15	1,00
		LOCRO DE YUCA	14	0,94
		CUERO CON PAPAS	8	0,53
		FANESCA	3	0,20
		LOCRO DE PAPA	3	0,20
		LOCRO DE ZAPALLO	1	0,07
		MAZAMORRA	1	0,07
		ARVEJA CON YUCA	1	0,07
		MENESTRON	1	0,07
		CHUPE DE PESCADO	1	0,07
YUCA CON CARNE	1	0,07		
ENTREMESES	ENVUELTOS	TAMALES	14	0,94
		HUMITAS O SAMBATES	8	0,53
	FRITURAS	EMPANADAS	5	0,33
		CARNE APANADA	1	0,07
		PESCADO FRITO	1	0,07
	PICADAS	MOLO (MANI/CHICHARRON)	17	1,14
MOTE CON ARVEJA		13	0,87	

		NAPARO DE CHIVO	4	0,27
		MOTE	2	0,13
		PICADILLO DE CHIVO	2	0,13
		MOTE CON CHICHARRON	2	0,13
		MOLO DE GUINEO	1	0,07
	TORTILLAS	MOTE CON HUEVO	5	0,33
		YAPINGACHOS	1	0,07
		TORTILLA DE MAIZ BLANCO	1	0,07
	POSTRES	COMPOTAS	DULCE DE TORONCHE	10
CONSERVA DE LECHE			10	0,67
MIEL CON QUESILLO			5	0,33
HIGOS CON MIEL			3	0,20
DULCES		ALFEÑIQUE	1	0,07
PASTELERÍA CRIOLLA	BIZCOCHUELO	1	0,07	
OTROS TIPICOSTRADICIONALES	COLADA	COLADA DE ZAMBO	10	0,67
		COLADA MORADA	1	0,07
	SALCHICHAS (CHALCUTERÍA)	SALCHICA (LONGANIZA)	18	1,20
ENTRADAS	FRIAS	CEVICHE DE CAMARON	3	0,20
		CEVICHE DE CARNE	3	0,20
		CEVICHE DE POLLO	1	0,07
TOTAL			1496	100

Dentro del análisis comparativo de los principales platos que se consumen en el Cantón Calvas, se debe señalar que existe una gran variedad de exquisita gastronomía, la misma que deleita los paladares de las familias calvences que conservan sus tradiciones como son sus recetas, esto es que realizan su preparación con productos propios del lugar como es el repe, la arveja con guineo (grano), caldo de gallina criolla, fritada a continuación hare el análisis del porque de su consumo:

REPE Y ARVEJA CON GUINEO, platos que tienen mucha demanda en el Cantón, ya que los productos se los puede adquirir fácilmente y con un coste que permite acceder a ser consumido, siendo la base principal por tener un alto grado nutricional.

SECO DE POLLO Y ESTOFADO DE POLLO son platos que son muy comunes en el sector, ya que por su fácil acceso para la mayoría de sus habitantes por su fácil adquisición, y su precio es asequible al público en general cabe señalar que la crianza del pollo se la realiza en los hogares del cantón.

FRITADA, CECINA, HORNADO, SANCOCHO DE CHANCHO estos platos son algunos de los más apetecidos en el Cantón Calvas, su preparación se la realiza a

base de la carne de cerdo, la misma que es de gran demanda por su exquisito sabor ya que su crianza es a base de maíz, dándole un valor preponderante a ser consumido ya sea todo el año. Además forma parte de las granjas familiares ya que permite aprovecharlo en gran medida por sus diferentes platos que puede brindar y ser acompañado con ciertos productos que se producen en el sector agrícola del cantón.

SECO DE GALLINA CRIOLLA y CALDO DE GALLINA CRIOLLA, *la gallina es otro integrante importante de las granjas familiares y constituye un plato tradicional desde hace varias generaciones. Aunque en estos tiempos es muy cotizada esta carne por la calidad de la alimentación que le dan al animal, a base de maíz amarillo y su estado en la naturaleza. De igual forma se pueden realizar una serie de platos ya sea en caldos como en estofados.*

TAMALES: *Es un plato de consumo en las mañanas y tardes de las familias calvences este plato se lo prepara a base de maíz amarillo, pelado y molido y que luego se amasa con toda la paciencia para que luego se envuelvan en la hoja de achira, que tiene mucha similitud con la de plátano. Para el relleno se prepara un refrito con pollo o de cerdo. Su nivel es bajo consumo, por el tiempo que se emplea en la preparación y porque poco a poco se han ido incrementando sus costos, razón por la cual en las familias cuando realizan fiestas preparan la tradicional “pela de Chancho” aprovechando al máximo la elaboración de este delicioso entremés.*

SALCHICHA (LONGANIZA) *que es un plato especial para los visitantes también ya que su base es la carne de cerdo molida y condimentada secada por un día al sol lo cual le da un sabor especial que hacen de este plato muy especial y apetecido por todos los calvences.*

SANGO: *este es a base de maíz molido, era muy consumido, ahora su consumo solamente se da en hogares que conservan las tradicionales.*

PREGUNTA NRO. 2

3.1.2 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 POLLO	7	0,80
		ESTOFADO DE CHANCHO	6	0,68
		ESTOFADO DE CHIVO	3	0,34
		ESTOFAFO DE GALLINA CRIOLLA	2	0,23
		ESTOFADO DE RES	1	0,11
	ASADOS	CECINA	54	6,16
		CUARTOS DE POLLO	40	4,57
		CUY ASADO	14	1,60
	HORNEADOS	HORNADO DE CHANCHO	17	1,94
		PAVO HORNADO	1	0,11
	COCIDOS	FRITADA	125	14,27
		GUATA	4	0,46
	SECOS	SECO DE POLLO	32	3,65
		SECO DE GALLINA CRIOLLA	24	2,74
		SECO DE CHANCHO	16	1,83
		SECO DE CHIVO	15	1,71
		SECO DE RES	2	0,23
	ARROCES	ARROZ MORO	3	0,34
		SARANAJA CON ARROZ	1	0,11
		ARROZ CON CARNE	1	0,11
		ARROZ CON CAMARON	1	0,11
FRITURAS	POLLO FRITO	2	0,23	
AVES, CARNES, MARISCOS	CHUPE DE PESCADO	1	0,11	
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	101	11,53
		CALDO DE POLLO	12	1,37
		CALDO DE RES	9	1,03
		CALDO DE PATA	5	0,57
		CALDO DE BOLAS	1	0,11
	SOPAS	SANCOCHO DE CHANCHO (CUNGATULLO)	34	3,88
		CONSOME DE POLLO	17	1,94
		AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	11	1,26
		AGUADO DE POLLO	3	0,34
		SOPA DE VERDURAS	3	0,34
		SANCOCHO DE RES	1	0,11
		SOPA DE FIDEO CON PAPA	1	0,11
		SOPA DE ZAPALLO	1	0,11
	SOPA DE GUINEO CON CHILENOS	1	0,11	

BEBIDAS	FRIAS	PINOLA	1	0,11
	FERMENTADAS	CHICHA DE MANI	1	0,11
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	SANGO	3	0,34
	POTAJES	ARVEJA CON GUINEO (GRANO)	105	11,99
		REPE	90	10,27
		MADRE OLLA (OLLA PODRIDA)	15	1,71
		CHUCHUGA DE MAIZ	3	0,34
		FANESCA	4	0,46
		YUCA CON CARNE	2	0,23
		LOCRO DE YUCA	1	0,11
ENTREMESES	ENVUELTOS	TAMALES	14	1,60
		HUMITAS O SAMBATES	3	0,34
	FRITURAS	EMPANADAS	4	0,46
	PICADAS	PICADILLO DE CHIVO	2	0,23
		MOLO (MANI/CHICHARRON)	1	0,11
		MOTE CON ARVEJA	1	0,11
		MOTE CON CHICHARRON	1	0,11
	TORTILLAS	MOTE CON HUEVO	1	0,11
		TORTILLA DE MAIZ BLANCO	1	0,11
	POSTRES	COMPOTAS	CONSERVA DE LECHE	9
MIEL CON QUESILLO			5	0,57
DULCE DE TORONCHE			4	0,46
HIGOS CON MIEL			2	0,23
DULCES		ALFEÑIQUE	5	0,57
PASTELERÍA CRIOLLA		BIZCOCHUELO	4	0,46
OTROS TIPICOSTRADICIONALES	COLADA	COLADA MORADA	5	0,57
	SALCHICHAS (CHALCUTERÍA)	SALCHICA (LONGANIZA)	14	1,60
ENTRADAS	FRIAS	CEVICHE DE POLLO	1	0,11
		CEVICHE DE CARNE	2	0,23
TOTAL			876	100

En el cantón Calvas, por la bondad de poseer una variedad de climas da lugar a que se cultiven una gran variedad de producción agrícola. Productos que aportan con la actividad del comercio y con la variedad de platos que se encuentran en el cantón variedad como: café, maní, maíz, arveja, fréjol, naranja y panela. En la producción pecuaria: el ganado vacuno, porcino, caprino, caballar y aves de corral.

En el transcurso del año, dentro del cantón Calvas se celebran una serie de fiestas tradicionales de carácter religioso y fechas importantes de cada lugar, contando también con las fechas que han sido oficializadas celebrarlas a nivel nacional. En el cantón Corpus Cristi. Mes de Mayo o Junio (Fiesta religiosa y comercial en Cariamanga); el 2 de junio. Aniversario de la Parroquia Colaisaca; 16 de julio Fiesta

de la Virgen del Carmen en Ahuaca del Carmen y Sanguillín; 30 de agosto Fiesta en el Lucero en honor a Santa Rosa; 8 de septiembre Fiesta de la Virgen de Natividad de la Parroquia Colaisaca; 24 de septiembre Fiesta de la Virgen de la Merced (Fiesta religiosa – comercial en Cariamanga); 12 de octubre Aniversario de la Parroquia de Utuana; 14 de octubre Aniversario de cantonización de Calvas; 1 de noviembre, Fiesta de todos los santos en Cariamanga; 2 de noviembre Día de los difuntos; 8 de diciembre, Fiesta de la virgen de la Nube; 8 de enero Fiesta del Divino Niño en la Parroquia san Vicente (Cariamanga)

Adicional a estas fiestas del cantón se suman días de Carnaval, Navidad y Fin de Año que son en las cuales las familias enteras se organizan y disfrutan de la pela de chancho de la cual se sacan muchos platos como es la fritada, sancocho de chancho, morcilla es un momento en el cual se disfruta al máximo y muy importante la gastronomía para que todos estén contentos.

OLLA PODRIDA (MADRE OLLA): Esta es una de las comidas que poco a poco va perdiendo la importancia, que tiene es preparada en época de semana santa, por la información obtenida está muy relacionada con estas fechas,

FANESCA: Es otro plato muy apreciado en época de fiestas en el mes de junio.

CALDO DE GALLINA CRIOLLA es otro de los platos de mayor consumo en épocas de fiestas, ya que este plato es algo costoso pues la crianza se la hace en cada casa.

SALCHICHA (LONGANIZA) es un plato muy apetecido aunque poco a poco ya en las casa no la preparan por el alto costo del producto, cabe resaltar que es a base de la carne de chancho molida con condimentos que le dan un sabor particular, además se agrega manteca a esta preparación para que le dé un sabor especial, luego se la pone a secar por algunos días.

COLADA MORADA: muy preparada el 2 de noviembre, día de difuntos, aunque poco a poco se va reduciendo su preparación por problemas de costos y a veces todos los ingredientes que se necesitan tiene que traerlos de otros lugares.

SANCOCHO DE CHANCHO (CUNGATULLO): plato delicioso su ingrediente base es el cerdo que por su tipo de alimentación a base de maíz es de un gusto muy diferente al paladar, se prepara con granos de arroz y guineo con su respectivo refrito a base de ajo, color y comino y con hojas de col, se disfruta acompañado de naranja agria.

FRITADA (PLATOS EN FIESTAS) otro de los platos que tiene como base el cerdo, se la cocina primero y se fríe luego con su propia grasa, está cada vez va siendo un plato delicioso especial que se lo brinda en fiestas, y algunos lo degustan entre semana.

PREGUNTA NRO. 3

3.1.3 COMIDAS QUE SE PREPARAN CON MAYOR FRECUENCIA EN EL SECTOR.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	ESTOFADO DE POLLO	14	1,40
		ESTOFAFO DE GALLINA CRIOLLA	9	0,90
		ESTOFADO DE RES	5	0,50
		ESTOFADO DE CHANCHO	3	0,30
		ESTOFADO DE CHIVO	2	0,20
		POLLO CON CHAMPIÑONES	1	0,10
	ASADOS	CECINA	30	3,01
		CUARTOS DE POLLO	20	2,01
	HORNEADOS	HORNADO DE CHANCHO	5	0,50
		PAVO HORNADO	1	0,10
	COCIDOS	FRITADA	35	3,51
		GUATA	12	1,20
	SECOS	SECO DE POLLO	75	7,52
		SECO DE GALLINA CRIOLLA	16	1,60
		SECO DE CHANCHO	13	1,30
		SECO DE CHIVO	3	0,30
		SECO DE RES	3	0,30
	ARROCES	SARANDAJA CON ARROZ	2	0,20
		ARROZ CON CARNE	2	0,20
		ARROZ MORO	1	0,10
		ARROZ CON CAMARON	1	0,10
FRITURAS	POLLO FRITO	1	0,10	
	APANADO DE PESCADO	1	0,10	
	CARNE APANADA	1	0,10	
	PESCADO FRITO	1	0,10	
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	107	10,73
		CALDO DE RES	19	1,91
		CALDO DE POLLO	15	1,50
		CALDO DE PATA	13	1,30
		CALDO DE BOLAS	2	0,20
	SOPAS	SOPA DE FIDEO CON PAPA	27	2,71
		SANCOCHO DE CHANCHO (CUNGATULLO)	16	1,60
		SOPA DE FREJOL	12	1,20
		CONSOME DE POLLO	11	1,10
		SOPA DE CEBADA	9	0,90
		AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	7	0,70
		SANCOCHO DE RES	5	0,50

		SOPA DE GUINEO CON FIRIGUELO	5	0,50
		SOPA DE ZAPALLO	5	0,50
		AGUADO DE POLLO	2	0,20
		SOPA DE VERDURAS	2	0,20
		SARANAJA CON YUCA	1	0,10
		SOPA DE YUCA	1	0,10
		SOPA DE BOLITAS (FIDEO) DE MAIZ	1	0,10
		SOPA DE CANGREJO	1	0,10
		SOPA DE CAMARON	1	0,10
		SOPA DE TRIGO	1	0,10
BEBIDAS	CALIENTES	LECHE DE SOYA	2	0,20
	FRIAS	PINOLA	4	0,40
	FERMENTADAS	CACHAZA	1	0,10
		CHICHA DE MANI	1	0,10
		GUARAPO	1	0,10
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	SANGO	12	1,20
	POTAJES	REPE	168	16,85
		ARVEJA CON GUINEO (GRANO)	150	15,05
		CHUCHUGA DE MAIZ	15	1,50
		LOCRO DE YUCA	11	1,10
		CUERO CON PAPAS	7	0,70
		MADRE OLLA (OLLA PODRIDA)	5	0,50
		FANESCA	3	0,30
		LOCRO DE PAPA	2	0,20
		LOCRO DE ZAPALLO	1	0,10
ENTREMESES	ENVUELTOS	TAMALES	6	0,60
		HUMITAS O SAMBATES	2	0,20
	FRITURAS	EMPANADAS	3	0,30
	PICADAS	MOLO (MANI/CHICHARRON)	15	1,50
		MOTE CON ARVEJA	11	1,10
		MOTE CON CHICHARRON	10	1,00
		NAPARO DE CHIVO	4	0,40
		MOTE	2	0,20
		PICADILLO DE CHIVO	2	0,20
	TORTILLAS	MOTE CON HUEVO	8	0,80
POSTRES	COMPOTAS	DULCE DE TORONCHE	3	0,30
		CONSERVA DE LECHE	2	0,20
		MIEL CON QUESILLO	3	0,30
		HIGOS CON MIEL	3	0,30
	DULCES	ALFEÑIQUE	1	0,10
OTROS TIPICOSTRADICIONALES	COLADA	COLADA DE ZAMBO	8	0,80
		COLADA MORADA	1	0,10
	SALCHICHAS (CHALCUTERÍA)	SALCHICA (LONGANIZA)	6	0,60

ENTRADAS	FRIAS	CEVICHE DE CAMARON	2	0,20
		CEVICHE DE CARNE	1	0,10
		CEVICHE DE POLLO	1	0,10
TOTAL			997	100

Dentro de las comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el cantón hay que señalar las siguientes:

Dentro de las 260 encuestas realizadas dentro del cantón Calvas y sus parroquias rurales las comidas con mayor frecuencia son:

REPE: *este es uno de los platos que más se consume con un 16,85%, este es uno de los platos típicos que se ofrecen tanto en los hogares como en los lugares de expendio de comida, se lo consume porque sus ingredientes se los encuentra en el cantón y sus valores son asequibles, muy nutritivo y es un plato que sostiene en el sector rural se come como un solo plato acompañado de arroz.*

ARVEJA CON GUINEO: *que tiene un 15,05 % de consumo de mayor frecuencia en el cantón ya que es un plato que se lo puede realizar con muy poco presupuesto y es de fácil accesibilidad dentro del mercado, su consumo es diario porque a demás de ser alimento es un plato que si se lo acompaña con arroz y aguacate no necesita de otro plato adicional.*

CALDO DE GALLINA CRIOLLA, *que es otro de los platos que se consumen con mayor frecuencia en el cantón con una frecuencia de un 10,73%, es muy apetecido este plato porque en las familias se realiza la crianza de estas aves de corral que son criadas a base de pedazos de verduras y de maíz por lo tanto su sabor es diferente.*

SECO DE POLLO: *que es otro de los platos apetecidos con un 7,52% de frecuencia en el consumo siendo uno de los platos que fácilmente se puede acceder ya que en algunos lugares hasta los crían, es un plato de fácil cocción y de sabor delicioso*

FRITADA, CECINA *otro de los platos que se consume dentro del cantón, es muy apetecido, el sabor de la carne es diferente ya que se lo cría a base de maíz, es consumido especialmente en días festivos la gente cálvense lo hace entre semana también y los domingos que se reúnen las familias.*

PREGUNTA CUATRO

3.1.4 COMIDAS DEMANDADAS POR LOS VISITANTES EN ESTE SECTOR

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADO	ESTOFADO DE CHANCHO	4	0,55
		ESTOFAFO DE GALLINA CRIOLLA	4	0,55
		ESTOFADO DE POLLO	3	0,41
		ESTOFADO DE RES	3	0,41
		ESTOFADO DE CHIVO	2	0,28
	ASADOS	CECINA	53	7,31
		CUY ASADO	5	0,69
		CARNE ASADA	1	0,14
	HORNEADOS	HORNADO DE CHANCHO	8	1,10
	COCIDOS	FRITADA	70	9,66
	SECOS	SECO DE POLLO	37	5,10
		SECO DE CHANCHO	18	2,48
		SECO DE CHIVO	12	1,66
		SECO DE GALLINA CRIOLLA	12	1,66
		GUATA	8	1,10
		SECO DE RES	1	0,14
	FRITURAS	PESCADO FRITO	1	0,14
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	107	14,76
		CALDO DE PATA	6	0,83
		CALDO DE POLLO	6	0,83
		CALDO DE RES	6	0,83
		CALDO DE BOLAS	1	0,14
	SOPAS	SANCOCHO DE CHANCHO (CUNGATULLO)	37	5,10
		AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	7	0,97
		CONSOME DE POLLO	5	0,69
		ENCEBOLLADO	5	0,69
		AGUADO DE POLLO	2	0,28
		SOPA DE CEBADA	2	0,28
		SOPA DE BOLITAS (FIDEO) DE MAIZ	1	0,14
		SOPA DE TRIGO	1	0,14
SOPA DE VERDURAS	1	0,14		
BEBIDAS	FRIAS	PINOLA	1	0,14
	FERMENTADAS	GUARAPO	1	0,14
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	SANGO	7	0,97
	POTAJES	ARVEJA CON GUINEO (GRANO)	134	18,48
		REPE	82	11,31
		CHUCHUGA DE MAIZ	5	0,69

		MADRE OLLA (OLLA PODRIDA)	3	0,41
ENTREMESES	ENVUELTO	TAMALES	13	1,79
		HUMITAS O SAMBATES	2	0,28
	FRITURAS	EMSPANADAS	4	0,55
		PESCADO FRITO	1	0,14
	PICADAS	MOTE CON ARVEJA	2	0,28
		MOLO (MANI/CHICHARRON)	1	0,14
		MOTE	1	0,14
	TORTILLAS	MOTE CON HUEVO	2	0,28
TORTILLA DE MAIZ BLANCO		1	0,14	
POSTRES	COMPOTAS	CONSERVA DE LECHE	10	1,38
		MIEL CON QUESILLO	4	0,55
		DULCE DE TORONCHE	3	0,41
		HIGOS CON MIEL	2	0,28
TIPICOS TRADICIONALES	SALCHICHAS (CHALCUTERÍA)	SALCHICA (LONGANIZA)	12	1,66
ENTRADAS	FRIAS	CEVICHE DE CAMARON	2	0,28
		CEVICHE DE CARNE	3	0,41
TOTAL			725	100

Para el análisis de esta pregunta acerca de cuáles son los platos más demandados por los visitantes, dentro de la investigación realizada hay que señalar los siguientes platos:

ARVEJA CON GUINEO (sopa de grano) el 18,48% de frecuencia, es apetecido dicho plato por los visitantes por su sabor, es un plato que se lo encuentra en todos los lugares de servicio de comedores, restaurantes del cantón, típico de la provincia de Loja y como son productos que se dan en el lugar son de fácil acceso y su costo es mínimo.

CALDO DE GALLINA CRIOLLA: con una frecuencia de 14,76% que es otro de los platos apetecidos por los visitantes ya que su sabor es único por la crianza de las aves de corral criadas a base de maíz, esto les da un sabor diferente y es apreciada por visitantes que siempre que están en el cantón Calvas no dejan de degustar dicho plato.

FRITADA: es otro plato que es muy apetecido por los visitantes su preparación es única y su sabor depende de que sus animales son alimentados de forma natural sin balanceados, la preparación en paila le da otro sabor, este plato lo acompañamos con mote o yuca y una ensalada de cebolla con tomate.

CECINA: otro plato que es apetecido por su sabor y porque la gente lo sabe preparar de manera especial es la cecina, carne de cerdo se la habré con sumo cuidado hasta que quede lo más fina posible, luego se la sazona con ajo y sal algunos también le ponen el secreto naranja agria, si desean se le agrega color, una vez que esté preparada de esta manera se la pone al sol, para que una vez que este seca se puede proceder a llevar a la brasa.

SECO DE POLLO: este plato es apetecido por los visitantes ya que la sazón que tiene es única, acompañada de arroz con un trozo de yuca y una ensalada de cebolla con tomate.

PREGUNTA CINCO

3.1.5 COMIDAS TÍPICAS/ TRADICIONALES/ANCESTRALES QUE EXISTÍAN HACE AÑOS Y EN QUE HA CAMBIADO SU PREPARACIÓN.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	FRITADA	121	EL CHANCHO QUE SE UTILIZA PARA A ELABORACION YA NO ES CRIADO CON MAIZ AHORA SDE UTILIZA MUCHO EL BALANCEADO Y ESO LE DA A LA CARNE OTRO SABOR	10
	SECOS	SECO DE POLLO	82	AHORA SLE PONEN CONDIMENTOS QUE CONTIENEN QUIMICOS COMO EL MAGGI, AJINOMOTO.	15
		SECO DE GALLINA CRIOLLA	38	AHORA SE HACE EN OLLAS DE TEFLON ANTES SE REALIZABA EN OLLA DE BARRO Y DABA OTRO SABOR	5
		SECO DE CHIVO	25	QUE AHORA SE HACE EN OLLA DE ALUMINO ANTES SE REALIZABA N OLLA DE BARRO	10
		SECO DE RES	19	SE LE AGREGA TOMATE EN LA PREPARACION	19
	ASADOS	CESINA	64	ESTE ES UNO DE LOS PLATOS QUE EN ALGO HA CAMBIADO SU PREPARACION ES DECIR ANTES SE ASABA PERO AHORA SE LA FRIE	20
		SARANDAJA CON ARROZ	4	ESTE ARROZ ANTES SE LO PREPARBA EN OLLA DE BARRO Y CON MATEQUITA DE CHANCHO.	1
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	107	QUE SE LA HACE CON ESPECERIAS QUE TIENEN QUIMICOS	55
		CALDO DE RES	5	QUE AHORA AL CALDO ADEMAS DE YUCA Y PLATANO SE LE PONE TALLARIN	3
	SOPAS	SANCOCHO DE CHANCHO (CUNGATULLO)	68	AHORA SE LE AGREGA YUCA, PLATANO, ARROZ ANTES SOLAMENTE SE LO HACIA CON GUINEO Y ARROZ Y COL.	30

		SOPA DE BOLITAS (FIDEO) DE MAIZ	10	YA NO REALIZAN MANUALMENTE LOS FIDEITOS Y SE LES AGREGA QUESILLO	5
		SOPA DE CEBADA	6	QUE SE LA PREPARA CON QUESILLO, Y YA NO EN OLLA DE BARRO	25
		SOPA DE TRIGO	10	AHORA SE LE PONE QUESILLO ANTES SE LE PONIA HUESO QUE SE LO PONIA AL SOL Y SALADITO LE DABA UN SABOR ESPECIAL	3
ENTREMESES	ENVUELTOS	TAMALES	14	SE LE AGREGABA SOLAMENTE CUERO DE CHANCHO	4
		HUMITAS O SAMBATES	8	AHORA SE LE AGREGA MANTEQUILLA ANTES SE LO HACIA SOLAMENTE CON MANTECA DE CHANCHO	3
	FRITURAS	EMPANADAS	1	AHORA SE LE AGREGA PANADERO ANTES SOLAMENTE SE LE PONIA BICARBONATO	1
BEBIDAS	FERMENTADAS	GUARAPO	10	LO DEJAN POCO TIEMPO FERMENTAR	5
OTROS TIPICOSTRADICIONALES	COLADAS	SANGO	10	QUE AHORA SE LE AGREGA CHICHARRON	10
	POTAJES	ARVEJA CON GUINEO (GRANO)	25	QUE HA ESTA SE LE AGREGA MANI Y A VECES CHICHARRON	5
		CHUCHUGA DE MAIZ	28	AHORA SE LE AGREGA POLLO ADEMÁS QUE SE COMPRA UN MAIZ QU YA VIENE ELABORADO Y NO SE REALIZA EN CASA COMO SE LO HACIA ANTES	10
		LOCRO DE YUCA	20	ESTA SE LA REALIZA AHORA AGREGÁNDOLE UN POCO DE MAICENA PARA QUE ESPECE Y AGREGÁNDOLE CUOS MAGGI	20
		LOCRO DE ZAPALLO	20	EL ZAPALLO ES CUIDADO CON QUÍMICOS POR LO TANTO EL SABOR ES DISTINTO ADEMÁS QUE ANTES SE LO HACIA A LEÑA AHORA AGAS	20

		MADRE OLLA (OLLA PODRIDA)	25	YA NO SE PONEN TODOS LOS INGREDIENTES QUE ANTES LLEVABAN Y SE COCINA EN OLLAS PEQUEÑAS ANTES SE LO HACIA EN PAILAS GRANDECITAS Y A LEÑA PARA QUE DE EL SABOR, ADEMAS AHORA SE LO HACE EN COCINAS DE GAS.	10
		MAZAMORRA	17	A ESTA SE LE AGREGA QUESILLO ANTES CUER DE CHANCHO	7
		REPE	10	QUE AHORA SE LE AGREGA LECHE	10
		YUCA CON CARNE	15	PARA QUE LA CARNE TENGA MAS SABOR SE LE AGREGA CUBOS MAGGI	15
ENTREMESES	PICADAS	MOTE CON ARVEJA	20	MOTE CON ARVEJA YA NOS E LO HACE CON MANTECA DE CHANCHO	15
	TORTILLAS	TORTILLA DE MAIZ BLANCO	10	ESTAS TORTILLAS ANTES ERAN ASADAS AHORA A ESTA MASA SE LA FRIE	5
		MOTE CON HUEVO	15	SE LO HACIA CON MANTECA DE CHANCHO Y	5
POSTRES	COMPOTAS	DULCE DE TORONCHE	5	ANTES SE LO HACIA CON PANELA AHORA SE UTILIZA EL AZUCAR	3
	PASTELERÍA CRIOLLA	BIZCOCHUELO	10	AHORA SE LE PONE MENOS HUEVOS Y SE UTILIZA QUIMICOS	5
OTROS TIPICOSTRADICIONALES	COLADA	COLADA MORADA	15	ESTA COLADA SE LE PONE YA POCOS INGREDIENTES PUES POR SU VALOR EN ELLOS	8
	SALCHUTERIA	SALCHICA (LONGANIZA)	15	ESTA SE LE PONE ARROZ CON MUCHO CONDIMENTOY ACHIOTE SE AGREGA TAMBIEN QUIMICOS LO QUE ANTES NO SE LO HACIA AHORA YA NO LO HACEN EN CASA SINO QUE LA COMPRAN YA HECHA.	7
TOTAL			631		279

ANALISIS

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
TIPICA	ARVEJA CON GUINEO
	REPE
	CESINA
	FRITADA
	SALCHICA LONGANIZA
	CHUCHUGA DE MAIZ
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA
	DULCE DE TORONCHE
	BIZCOCHUELO
	COLADA MORADA
	SANGO
	GUARAPO
	HUMITAS O SAMBATES
	TAMALES
	SECO DE GALLINA CRIOLLA
TRADICIONALES	SECO DE POLLO
	SECO DE CHIVO
	SOPA DE CEBADA
	LOCRO DE ZAPALLO
	SOPA DE TRIGO
	CALDO DE RES
ANCESTRALES	SOPA DE BOLITAS (FIDEO) DE MAIZ
	CHUCHUGA DE MAIZ
	OLLA PODRIDA (MADRE OLLA)
	LOCRO DE YUCA
	LOCRO DE ZAPALLO
	MAZAMORRA
	TORTILLA DE MAÍZ BLANCO

Dentro del análisis, de esta pregunta se observa que existe variedad de platos, los mismos que se los ha clasificado en: típicos, tradicionales y ancestrales para una mejor comprensión se señala lo siguiente:

Dentro de las comidas típicas se debe señalar las siguientes: ARVEJA CON GUINEO, REPE, CESINA, FRITADA, SALCHICA LONGANIZA, CHUCHUGA DE MAIZ, CALDO DE GALLINA CRIOLLA , SECO DE GALLINA CRIOLLA, DULCE DE TORONCHE, BIZCOCHUELO, COLADA MORADA, SANGO, GUARAPO, HUMITAS O SAMBATES ,TAMALES señalando que son platos que se fueron apropiando del sector y ahora los ofrecen en las casas, en mercados, hay varios restaurantes que los ofrecen y que gustan mucho a propios y extraños, el sabor de las carnes es totalmente diferente al de los animales criados para comercializar la crianza, de ellos es totalmente diferente, porque es natural.

TRADICIONALES SECO DE POLLO, SECO DE CHIVO, SOPA DE CEBADA, LOCRO DE ZAPALLO, SOPA DE TRIGO, CALDO DE RES,

ANCESTRALES *SOPA DE BOLITAS (FIDEO) DE MAIZ, CHUCHUGA DE MAIZ, OLLA PODRIDA (MADRE OLLA), LOCRO DE YUCA, LOCRO DE ZAPALLO, MAZAMORRA, TORTILLA DE MAÍZ BLANCO es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector. Además en las parroquias de EL Lucero, Colaisaca, Utuana y San Guillin, predominan estas comidas ya que los productos con las que se realizan los encontramos en el sector. Además las familias aún tienen esas costumbres que fueron heredadas de sus antepasados.*

PREGUNTA SEIS:

3.1.6 COMIDAS QUE SE PREPARAN HACE AÑOS Y QUE YA NO SE ELABORAN ACTUALMENTE.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIEN SABE COMO SE LAS PREPARA	FRECUENCIA
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPA DE MOTE CON ARVEJA	20	JULIANA ROJAS	34
				ROSA CARGUALLOCTA	25
				ANGELA JUMBO	21
				CARMEN PARDO	12
				NANCY LOPEZ	5
				ENICITA CUEVA	5
ENTREMESES	PICADAS	AUCHA DE NABO CON PAPA	10	TERESAVILLAGOMEZ	70
	PICADAS	AUCHA DE COGOLLO DE YUCA	30	JULIANA ROJAS	56
				CELMIRA CASTILLO	23
				BERTHA CEVALLOS	54
				GRACIELA OBANDO	34
	OLGA LOAIZA	16			
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	TORTILLAS DE YUCA	15	NIVIA SOLANO	40
				JULIANA ROJAS	36
TOTAL			75		431

Dentro de estos platos se hace referencia en la tabla anterior hay, que mencionar que algunos de los platos que ya no se consumen, por indicar uno de ellos la **sopa de mote con arveja**, que se lo prepara con poca frecuencia, más bien lo consume la gente de sus alrededores, otro plato es el **aucha del cogollo de yuca**, el mismo que no se lo prepara con mucha frecuencia; **el aucha de nabo con papa** es otro plato muy nutritivo y de rico sabor que no se lo prepara seguidamente la razón de no ser preparados es porque con el pasar del tiempo se ha ido perdiendo la identidad de estos platos, y que de alguna manera en algún hogar cálvense se los prepare ya no son del gusto de las nuevas generaciones.

Además la mayoría de las personas se han dejado cautivar por los sabores de las nuevas comidas, las mismas que no son con productos naturales más bien son productos pre elaborados con bajo índice nutritivo, y a la vez dejando que otras costumbres de afuera incidan en la alimentación diaria.

PREGUNTA SIETE

3.1.7

COMIDAS NUEVAS QUE SE PREPARAN EN EL SECTOR

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
ENTRADAS	FRIAS	CEVICHE DE CAMARON	11	CAMARON	RESTAURANT "EL GATO"
					RESTAURANT "EL PUERTO"
		CEVICHE DE CARNE	5	CARNE DE RES	CASA MARISOL BRITO
					RESTAURANT "EL GATO"
OTROS INGRESOS MODERNOS	COMIDA RAPIDA	SALCHIPAPAS	53	PAPA	RESTAURANT "PICO RICO"
					RESTAURANT "DON BURGUER"
					CASA ELOIZA LOAIZA
					CASA ROSA GUAMAN
		HAMBURGUESAS	3	CARNE MOLIDA	RESTAURANT DON BURGUER
					RESTAURANT "PICO RICO"
		PAPA CON POLLO	5	PAPA	RESTAURANT "DON BURGER"
		HOT DOG	5	SALCHICHA	RESTAURANT "PICO RICO"
PLATOS PRINCIPALES	PESCADOS	TILAPIA FRITA	10	TILAPIA	Sra. Rosario Qhizphe
	ARROCES	ARROZ CON CAMARON	1	ARROZ	RESTAURANT "EL GATO"
		ARROZ MORO	1	ARROZ	CASA ROSA ROJAS
		ARROZ RELLENO	1	ARROZ/POLLO	CASA PACA JIMENEZ
	AVES Y MARISCOS	SOPA DE CANGREJO	1	CANGREJO	RESTAURANT "EL GATO"
		SOPA DE CAMARON	1	CAMARON	RESTAURANT "EL GATO"
		POLLO CON CHAMPIÑONES	1	POLLO	CASA BERTA CEVALLOS
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE BOLAS	10	VERDE /CARNE	RESTAURANT "EL GATO"
	ASADOS	CUARTOS DE POLLO	20	POLLO	RESTAURANT "PICO RICO"
TOTAL			128		

La zona del cantón Calvas ha sido también uno de los sitios afectados por la introducción de otro tipo de alimentación, que en un proceso de varios años se ha ido posicionando en el cantón, ya sean estos por los mismos habitantes quienes al salir a otras latitudes del país o el mundo, con el transcurrir del tiempo han ido degustando de una gran variedad de costumbres gastronómicas, que ha su regreso han ido quitando un espacio a la gastronomía tradicional. En el caso del Cantón Calvas se ha introducido una variedad de platos de la región Costa, con una gran variedad a base de mariscos, y de la Región Sierra de igual forma con una gran variedad de platos, los mismos que utilizan otro tipo de ingredientes que se dan en el sector.

Hablando de la introducción de diferentes tipos de platos no tradicionales, es común encontrar lugares en los que se desarrollan el servicio de comida rápida, que es un tipo de comida fácil de preparar.

PREGUNTA OCHO

3.1.8 INGREDIENTES BASICOS DEL SECTOR QUE MÁS SE EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE COMIDAS.

TIPO DE PLATO			NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CHANCHO	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	FRITADA	88	8,29
		ASADOS	CECINA	74	6,97
		SECOS	SECO DE CHANCHO	37	3,48
		ESTOFADO	ESTOFADO DE CHANCHO	20	1,88
		HORNEADOS	HORNADO DE CHANCHO	12	1,13
	OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES	SALCHICHAS (CHALCUTERÍA)	SALCHICA (LONGANIZA)	12	1,13
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SANCOCHO DE CHANCHO (CUNGATULLO)	63	5,93
					28,81
POLLO	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE POLLO	100	9,42
		ESTOFADO	ESTOFADO DE POLLO	28	2,64
	ENTREMESES	FRITURAS	POLLO FRITO	14	1,32
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE POLLO	17	1,60
		SOPAS	CONSOME DE POLLO	16	1,51
			AGUADO DE POLLO	8	0,75
	ENTRADAS	FRIAS	CEVICHE DE POLLO	2	0,19
					17,42
GUINEO	COLADAS Y POTAJES	POTAJES	ARVEJA CON GUINEO (GRANO)	108	10,17
			REPE	52	4,90
	CALDOS Y SOPAS	SOPA	SOPA DE GUINEO CON FIRIGUELO	11	1,04
	ENTREMESES	PICADAS	MOLO DE GUINEO	5	0,47
					16,57
GALLINA CRIOLLA	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE GALLINA CRIOLLA	18	1,69
		ESTOFADO	ESTOFADO DE GALLINA CRIOLLA	10	0,94
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	93	8,76
		SOPAS	AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	49	4,61
					16,01
MAIZ (choclo/maiz blanco)	COLADAS Y POTAJES	POTAJES	CHUCHUGA DE MAIZ	19	1,79
			MAZAMORRA	3	0,28
		COLADA SALADA	SANGO	8	0,75
		TORTILLAS	TORTILLA DE MAIZ BLANCO	2	0,19
		SOPAS	SOPA DE BOLITAS (FIDEO) DE MAIZ	1	0,09
	ENTREMESES	ENVUELTOS	TAMALES	33	3,11
			HUMITAS O SAMBATES	18	1,69
		PICADAS	MOTE CON ARVEJA	10	0,94

			MOTE CON CHICHARRON	5	0,47
			MOTE CON HUEVO	5	0,47
					9,79
CARNE DE RES	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADO	ESTOFADO DE RES	20	1,88
		COCIDOS	GUATA	10	0,94
		SECOS	SECO DE RES	5	0,47
		ARROCES	ARROZ CON CARNE	2	0,19
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	CALDO DE RES	22	2,07
		SOPAS	SANCOCHO DE RES	6	0,56
ENTRADAS	FRIAS	CEVICHE DE CARNE	3	0,28	
					6,40
PAPA	PLATOS PRINCIPALES	SOPAS	SOPA DE FIDEO CON PAPA	8	0,75
		POTAJES	LOCRO DE PAPA	8	0,75
			CUERO CON PAPAS	5	0,47
					1,98
YUCA	COLADAS Y POTAJES	POTAJES	LOCRO DE YUCA	7	0,66
			YUCA CON CARNE	3	0,28
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SARANAJA CON YUCA	5	0,47
					1,41
ARROZ	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	ARROZ MORO	6	0,56
			ARROZ CON MENESTRA	1	0,09
					0,66
CHIVO	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE CHIVO	4	0,38
	ENTREMESES	PICADAS	NAPARO DE CHIVO	3	0,28
					0,66
LECHE	DULCES	COMPOTAS	CONSERVA DE LECHE	3	0,28
					0,28
TOTAL				1062	100

Para realizar el análisis de la pregunta de los ingredientes básicos del cantón Calvas entre los más relevantes están: Que la carne de cerdo tiene un porcentaje del 28,81% que es uno de los ingredientes con mayor consumo dentro de este cantón ya que en las zonas rurales la crianza de ellos es el principal ingrediente y su consumo es mayor, es de especial importancia la manteca de cerdo, densa y sabrosa, pues permite la fritura de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el relleno de tamales que se hacen en el Cantón, además se aprovecha el cuero que se acompaña con papas o el arroz de cebada con espinazo. Se aprovecha todo el cerdo, este se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho, la empalagosa fritada y roja longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

En importancia le sigue el pollo que tiene un 17,42%, su consumo es otro de los más importantes, se considera como un alimento asequible y es por esta razón que la gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y

corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. El sabroso caldo de gallina, el aguado de gallina vinieron a ser platos centrales y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

Otro de los ingredientes importantes es el guineo con un 16,57% que es uno de los ingredientes baratos con el cual se puede hacer uno de los platos típicos del cantón como son la arveja con guineo, y el repe.

La Carne de Res con un 6,40% otro de los ingrediente importantes por la producción, el ganado vacuno, rindió también su fruto en las hábiles manos de las mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebosante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno.

Otro de los ingredientes es el Maíz con un 9,79% este ingrediente es uno de los más importantes, ya que la mayoría de los platos tradicionales del cantón son a base de maíz como los riquísimos tamales que reúne a familias enteras a la preparación, además es la base del famoso sango, esta la famosa chuchuga que es otro de los platos que se conservan en las familias que mantienen tradiciones.

La Yuca 4,52% es otro de los ingredientes ya que en el campo se puede sembrar y es la base de comida de Utuana y Colaisaca que son algunos de los lugares que se visitó y que se aprovechan para servirla con carne colorada que se sirve en las fiestas de los santos, además es acompañante de numerosas sopas y es de especial suavidad.

Otro de los ingredientes es el Choclo con un 2,35% este es otro de los ingredientes importantes que es la base de las humitas o zambates que son apetecidos en los desayunos, como entremés se sirven a las cinco de la tarde con una taza de café.

La Papa tiene un 1,98% es la base de algunas sopas, y es de especial importancia, se puede saborear el famoso locro de papa, se acompaña con el caldo de gallina criolla, las papas se las puede utilizar cocidas, asadas, en puré o sirven de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros.

El Arroz es otro de los ingredientes con un 0,99% que es otro ingrediente que se trae de un cantón cercano como lo es Macará y la mayoría es traído de la costa principalmente de la provincia del Guayas.

La carne de Chivo con un 0,66% otro riquísimo ingrediente que en las fechas de carnaval empalagan el paladar con su singular sabor, el picadillo de chivo, el seco de chivo, que es uno de los platos que se prepara en estos días festivos.

La Leche con un 0,28% es la base de los ingredientes como son el quesillo que acompaña a las diferentes sopas como la arveja con guineo, el repe, etc.

CAPITULO IV

Inventario de la Gastronomía

Típica y Tradicional y Ancestral del Cantón

CAPITULO IV

4. INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TIPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTON

4.1 FICHAS GASTRONÓMICAS

Dentro de la investigación gastronómica realizada no existe un inventario Gastronómico base que sirva como fuente de información, es decir que no hay una recopilación inventariada de los platos típicos, tradicionales y ancestrales del Cantón. Esta información es de suma importancia al no tener una clasificación de los diferentes platos, debidamente analizados, agrupados y categorizados.

Al contar con un inventario gastronómico se podrá visualizar de mejor manera como es la preparación de los diferentes platos que aun emplean los ingredientes en la cocción de los mismos, inventario que permite rescatar tradiciones que se han perdido con el pasar del tiempo, por no contar con un estudio profundo de la riqueza gastronómica con la que cuenta Calvas, destacando que es un potencial que puede ser aprovechado para fortalecer el turismo gastronómico.

La alimentación humana es un acto de elección y el consumo de alimentos poniendo en juego un conjunto de factores, sean estos: geográfico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y comer, entonces, implica un hecho de comportamientos de grupos complejos que ponen en escena, movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico; Cocinar es significativamente un proceso patrimonial, por que cuando se elige la elaboración de un plato, se están seleccionando ingredientes, condimentos y procedimientos culinarios que identifican a su creador como a sus comensales como un determinado conjunto social, sus ritos, símbolos, tradiciones, aspiraciones y posibilidades, el acto de comer articula naturaleza y cultura: no solo nutre, sino que también funda un medio universal para expresar identidades, relaciones sociales, hospitalidad, solidaridad, placer.

Considerando la importancia que representa para una sociedad transmitir a través de la gastronomía sus particulares características culturales mostrando así por lo tanto su identidad

Desde tiempos ancestrales la cultura gastronómica en Calvas se ha venido de más a menos, es decir que se está perdiendo la cultura gastronómica de antaño a sabiendas que es un componente en el desarrollo turístico del lugar.

Las costumbres de otros lugares se han ido arraigando ya que los calvences han buscado nuevas oportunidades con la migración, esto ha hecho que la gastronomía sea sensible al cambio.

NOMBRE DE LA COMIDA TIPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/OCALIDAD	COMUNIDAD
ARVEJA CON GUINEO	SOPAS Y CALDOS	Sopa de grano	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
REPE	SOPAS Y CALDOS	REPE BLANCO	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
FRITADA	COCIDOS	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
CESINA	ASADOS	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
SALCHICA (LONGANIZA)	SALCHICHAS (CHALCUTERÍA)	LONGANIZA	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
CALDO DE GALLINA CRIOLLA	CALDOS	AGUADO	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
DULCE DE TORONCHE	DULCES	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
BIZCOCHUELO	PASTELERIA CRIOLLA	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
COLADA MORADA	COLADAS	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
SANGO	COLADAS	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
GUARAPO	BEBIDAS FERMENTADAS	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
HUMITAS O SAMBATES	ENTREMESES	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
TAMALES	ENTREMESES	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
SECO DE GALLINA CRIOLLA	SECOS	ESTOFADO DE GALLINA CRIOLLA	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
SECO DE POLLO	SECOS	ESTOFASDO DE POLLO	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
SECO DE CHIVO	SECOS	ESTOFADO DE CHIVO	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
SOPA DE CEBADA	SOPA	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
LOCRO DE ZAPALLO	POTAJES	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
SOPA DE TRIGO	SOPAS	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
CALDO DE RES	CALDOS	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
SOPA DE BOLITAS (FIDEO) DE MAIZ	SOPAS	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
CHUCHUGA DE MAIZ	POTAJES	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
OLLA PODRIDA (MADRE OLLA)	POTAJES	MADRE OLLA	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
LOCRO DE YUCA	POTAJE	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
LOCRO DE ZAPALLO	POTAJES	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
MAZAMORRA	POTAJE	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X
TORTILLA DE MAÍZ BLANCO	TORTILLAS	X	BAJA	Casas y Mercados	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Barrios Urbanos	X

- **Sensibilidad al cambio de la comida , no todos los platos se preparan con frecuencia**

Dentro de la sensibilidad en el campo gastronómico, el cambio en la preparación de platos típicos, tradicionales y ancestrales afecta a la comunidad al no prepararlos continuamente y así se va perdiendo las costumbres, siendo suplantados por otro tipo de platos de fácil cocción, o la llegada de otras personas con nuevas costumbres en la preparación, perdiendo la utilización de los ingredientes tradicionales de la región. Realizando la preparación de estos platos tradicionales, únicamente en ciertos espacios o en fiestas donde son visitados por

propios y extraños y así se realiza la preparación de este tipo de gastronomía a considerar como platos importantes y gran riqueza alimenticia.

4.2. GASTRONOMIA TIPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL REACIONADA A LAS FIESTAS.

Dentro de la gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas se indica que además de las fiestas tradicionales, se incluye las fiestas que se dan siempre como: fiestas de cumpleaños, aniversarios, matrimonios, fiestas por carnavales, fin de año.

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida
FIESTA EN HONOR A LA VIRGEN DE LA MERCED			No hay un ritual que se conozca
FIESTA DE CORPUS CRISTI	MADRE OLLA Picadillo de chivo		No hay un ritual que se conozca
SEMANA SANTA	MADRE OLLA		No hay un ritual que se conozca

Corpus Cristi, mes de Mayo o Junio (Fiesta religiosa y comercial en Cariamanga)

El Corpus Christi es una celebración muy importante que conjuga las costumbres y la religiosidad del pueblo calvence, entre los actos que se desarrolla está la novena, las vísperas que se realizan un día antes del Jueves de Corpus con la misa solmene, presentación de artistas locales y provinciales, la tradicional quema de castillos, finalmente el día principal de la fiesta se realiza la misa campal en honor al Santísimo Sacramento y la procesión por las calles de la ciudad de Cariamanga, además se realiza la feria de acémilas y feria comercial.

La celebración del Corpus Cristi es una fiesta religiosa trascendental en la zona que tiene vigencia desde hace muchos años pero que actualmente ha perdido la vistosidad de otros tiempos.

Vigencia: Se desarrolla todos los años permanentemente

Proyección: Su proyección es baja en vista de que los eventos que se desarrollan actualmente han perdido su majestuosidad, según los pobladores en otras épocas existían gran espíritu festivo, actualmente se ha restado vistosidad a los actos

desarrollados durante las vísperas, es el caso de las veladas, evento cultural actualmente han desaparecido.

Principales personajes son Comité de devotos del Santísimo Sacramento, Comunidad devota de Santísimo Sacramento la gastronomía Madre Olla, el tiempo de duración: Mes de junio (fecha variable) alrededor de 9 días

Diagnóstico investigativo analítico de la Fiesta

La iglesia católica celebra la fiesta de Corpus Christi, el jueves siguiente a la fiesta de la Santísima Trinidad, sesenta días después de la Pascua de Resurrección. Esta celebración surgió para afirmar la presencia real de Jesús en la Eucaristía. Y recordar a los fieles católicos que la Eucaristía, debe ser el centro de su vida. La celebración de Corpus Christi tiene sus inicios en la ciudad de Lieja, Bélgica en 1246 por iniciativa del Obispo Robert de Torete, posteriormente fue extendida a toda la iglesia occidental por el Papa Urbano IV.

Todas las fiestas importantes en la Real Audiencia de Quito, en especial la de Corpus Christi, tenían una serie de elementos imprescindibles para la celebración. Uno de los más importantes era el uso de la pólvora, que era proporcionada por la Corona y los almacenes reales.

En el pasado, en Quito los bailes del Corpus fueron una manifestación cultural en la que los elementos prehispánicos e hispánicos se entremezclaban, ya que se acostumbraba levantar altares en las casas principales o en las esquinas de las calles a lo largo del recorrido de la procesión, para depositar la Custodia que la llevaba el Obispo e incensar al Santísimo, cantarle himnos e interpretar bailes en su honor.

A lo largo del recorrido de la procesión también se levantaban arcos triunfales hechos de palmas y por lo general, en el lugar donde se encontraban los altares, se realizaban en el suelo toda una serie de decoraciones florales a manera de alfombras. Las cofradías jugaban un papel muy importante en la decoración de altares, arcos triunfales y alfombras. Los preparativos de la fiesta duraban varias semanas y eran una gran ocasión para que los diferentes estamentos sociales se mezclaran, todos con un único objetivo: decorar los senderos por donde pasaría el Santísimo. En estas fiestas participaban activamente hombres y mujeres, autoridades civiles y eclesiásticas, así como los gremios de artesanos.

Para esta fiesta la gente lucía sus mejores galas y los campesinos que intervenían en los bailes se ponían para la ocasión vestimentas especiales constituidas por elementos de origen prehispánico e hispánico, muestra de lo cual todavía sobrevive en las provincias de Cotopaxi, Chimborazo y Tungurahua, con los famosos danzantes del Corpus.²¹

La fiesta del Danzante de Corpus Christi, que se celebra en numerosos sitios de la serranía ecuatoriana, constituye una expresión del sincretismo cultural, que combina las demostraciones religiosas de la cultura hispánica, que luego de la colonización de tierras americanas se fusionó con los rituales indígenas andinos que

²¹ Ministerio de turismo

se expresan para agradecer al sol, en época del solsticio de verano y a la madre tierra, por los frutos recogidos a mitad del año.

En el Cantón Pujilí, las Octavas de Corpus Christi es una de las más importantes celebraciones de Cotopaxi y la Sierra Centro, siendo catalogada como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación y el Danzante como un elemento muy importante por el colorido y belleza que expresa su traje con sus bordados, cintas, espejos y plumas de pavo real que se conjugan en su decoración.

Además los habitantes de Pujilí comparten la alegría de sus festejos con su devoción religiosa vinculada con el "Niño del Quinche", a quien veneran y agradecen porque le atribuyen innumerables milagros y que también desfila junto a los grupos de danzantes, ratificando de esta manera la fusión cultural y religiosa que caracteriza a las festividades de las Octavas de Corpus Christi en Pujilí.

En el cantón Calvas el Corpus Christi es una celebración muy importante que conjuga las costumbres y la religiosidad del pueblo calvence, se realiza todo los años en el mes de junio. Los preparativos están a cargo del Comité de Devotos del Santísimo Sacramento, con un mes de anticipación.

Descripción narrativa de la fiesta

La novena, que inicia la festividad del Corpus Christi se realiza nueve días antes del "Jueves de Corpus", el día principal de la fiesta siempre se celebra el día jueves, en ésta participan Municipio, Banco de Fomento, colegios, escuelas de la localidad y ciudadanía en general.

Las vísperas anunciando el día de fiesta comienzan con la solemne eucaristía en honor al Santísimo Sacramento, seguidamente se efectúa un programa artístico cultural, en la que se puede disfrutar de la tradicional música de las bandas de pueblo, la "quema de castillos", fuegos pirotécnicos, coloridas danzas, y la presentación de artistas locales y provinciales.

Conjuntamente a esta celebración religiosa se realiza la feria de acémilas con la exposición de excelentes ejemplares y la feria comercial con la asistencia masiva de visitantes de las parroquias y cantones vecinos.

Así mismo se efectúa la misa solemne y la procesión del Santísimo por las calles de la ciudad de Cariamanga, visitando las diferentes ermitas decoradas vistosamente que manifiestan la fe de la comunidad.

Comentario pormenorizado de la fiesta en relación con el entorno social y facilidades turísticas

Entre los actos que se desarrolla está la novena, las vísperas que se realizan un día antes del Jueves de Corpus con la misa solmene, presentación de artistas locales y provinciales, la tradicional quema de castillos. El día principal de la fiesta se realiza la misa campal en honor al Santísimo Sacramento y la procesión por las calles de la ciudad de Cariamanga, además de la feria de acémilas y feria comercial

La organización de la fiesta liderada por el del Comité de Devotos del Santísimo Sacramento es apoyada año a año por el Párroco, los devotos y la

comunidad cariamanguense y de las parroquias y barrios aledaños. Considerando la importancia de esta fiesta eminentemente católica, se puede decir que los actos programados se realizan con puntualidad y orden poniendo de manifiesto la religiosidad de la comunidad y de los visitantes en general, sin embargo según los pobladores en otras épocas existían gran espíritu festivo, actualmente se ha restado vistosidad a los actos desarrollados en las vísperas como es el caso de "las veladas", evento cultural actualmente desaparecido.

FACILIDADES TURÍSTICAS

La oferta turística en la ciudad de Cariamanga es variada cuenta con hoteles y hostales confortables, la alimentación está garantizada con diversidad de platos típicos y a la carta, las frecuencias de transporte terrestre se dan a través de las cooperativas Loja y Cariamanga, además cuenta con el servicio de taxi ruta desde y hacia la ciudad de Loja.

INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

CULTURAL

El Corpus Cristi es una fiesta religiosa trascendental en la zona que tiene vigencia desde hace muchos años. Su proyección no es favorable en vista de que año a año ha ido perdiendo su majestuosidad y el interés de la ciudadanía por mantener esta tradición.

ECONÓMICO

Existe movimiento significativo por la feria de acémilas así como por la prestación de servicios referente a transporte y alimentación.

AMBIENTAL

No se realiza manejo de desechos sólidos y el impacto visual y auditivo es evidente por alto parlantes de los puestos de comida alrededor de la iglesia.

TURÍSTICO

Existe afluencia de devotos a nivel local, la promoción es mínima y la satisfacción va disminuyendo año a año.

No se puede asegurar que hay comidas exclusivas del cantón, ya que estas son comunes a los demás cantones y provincia en general, sin embargo resaltan las costumbres alimentarias tan enraizadas en los calvences que son parte de su folklore como son: La Madre Olla y el Picadillo de Chivo .

24 de septiembre Fiesta de la Virgen de la Merced (Fiesta religiosa – comercial en Cariamanga)²²

- Diagnóstico investigativo analítico de la Fiesta

²² Ministerio de Turismo

La Virgen de las Mercedes es la Generala de los ejércitos, la Reina de la Paz. Es la advocación de la Santísima Virgen desde el año 1218. Se dice que el [1 de agosto](#) de [1218](#), el santo fundador [Pedro Nolasco](#) tuvo una visita de la Santísima Virgen, dándose a conocer como La Merced, que lo exhortaba a fundar una [Orden religiosa](#) con el fin principal de redimir a aquellos cristianos cautivos. En ese momento, la [Península Ibérica](#) estaba dominada por los [musulmanes](#), y los [piratas sarracenos](#) asolaban las costas del Mediterráneo, haciendo miles de cautivos a quienes llevaban al norte de [África](#).

Pedro Nolasco impulsó la creación de la Real y [Militar Orden de la Merced](#), que fue fundada en la [Catedral de Barcelona](#) con el apoyo del rey [Jaime I el Conquistador](#)

En el año [1265](#) aparecieron las primeras monjas de la Merced, iniciadas por la santa [María de Cervellón](#). Los seguidores de la Orden de la Merced estuvieron entre los primeros misioneros de [América](#). En la isla de [La Española](#) o [República Dominicana](#), por ejemplo, misionó fray [Gabriel Téllez](#), conocido como [Tirso de Molina](#). En el año 1696 el Papa Inocencio extendió la fiesta de la Virgen de la Merced a toda la iglesia, y fijó al 24 de Septiembre como la fecha de celebración.

La devoción a la Virgen de la Merced se difundió por [España](#), [Francia](#) e [Italia](#), a partir del [siglo XIII](#) con la labor de redención de estos religiosos y sus cofrades. Con la Evangelización de América, en la que la Orden de la Merced participó desde sus mismos inicios, la devoción se extendió y arraigó profundamente en todo el territorio americano. Según datos históricos, la imagen en la advocación de la Merced, fue la primera que llegó a suelo americano cuando fue traída por misioneros mercedarios que tenían como destino las costas de Santo Domingo, en Centroamérica.

Perú es actualmente el país de toda América que reúne a la mayor cantidad de fieles que cada 24 de septiembre celebra esta fiesta en honor a la Bienaventurada Virgen María. Y en Potosí (Bolivia), se celebra una solemne y lucida fiesta en su honor, organizada por la Archicofradía de Nuestra Señora de La Merced, institución fundada en 1730 y que llegó a cobijar en el siglo XVIII a 10.000 cofrades.

En Ecuador, la Virgen de la Merced es la “Generalísima de los ejércitos”, además algunas provincias como Manabí, Azuay y los Ríos, cada 24 de septiembre realizan diversidad de actos en su honor.

En el cantón Calvas de la provincia de Loja, la Virgen de la Merced es la patrona de la ciudad de Cariamanga, los cariamanguenses le tiene mucha fe y devoción, por ellos se constituye en una de las fiestas más importantes y esperadas del cantón.

- *Descripción narrativa de la fiesta*

La celebración en honor a la Virgen de la Merced, Patrona de la ciudad de Cariamanga es muy solemne; se inicia con el recorrido de la Sagrada imagen por algunos hogares de la localidad, se desarrollan novenas y misas de acción de

gracia, el día 22 de septiembre se efectúa una Serenata a la Sagrada Imagen, organizado por el Ejército del Cantón Calvas de quien es su patrona

Paralelamente a los actos religiosos se realizan ferias comerciales, con vendedores locales y peruanos, además de las exposiciones artesanales, ganaderas con la participación de todos los habitantes y varios expositores que llegan desde otras provincias del país y del norte del Perú.

Las vísperas son días alegres y festivos, los feligreses participan activamente con el párroco y los sacerdotes; el día 23 se celebra la eucaristía en acción de gracias en la iglesia de La Merced, con la participación de miembros del ejército quienes hacen una calle de honor y realizan los respectivos honores a su patrona, para luego llevarla en procesión por las calles céntricas de Cariamanga, acompañados por la banda de músicos y faroles de diversos colores, una vez terminado el acto religioso se realiza el evento cultural, con bandas de pueblo, grupos de danza, artistas locales y nacionales, los juegos pirotécnicos, castillos y vaca loca son el deleite de todos los cariamanguenses y visitantes que se dan cita en la plaza central, finalmente se realiza el baile popular amenizada por reconocidos artistas locales y provinciales.

En el día principal de la fiesta, el 24 de septiembre se realiza la eucaristía solemne con la presencia de la ciudadanía para rendir homenaje a la “Virgen de los Cautivos” y patrona de Cariamanga.

La celebración se desarrolla en varios días con la participación de devotos, sacerdotes, párroco, el ejército del Cantón Calvas y ciudadanía en general

Son diversos los actos que se desarrollan como feria comercial con la participación de vendedores locales y provenientes del Perú, además de exposiciones de ganado y artesanías, etc. El día 23, se ofrece una misa de acción de gracias por parte del ejército, para dar paso a la noche cultural con la participación de danza, juegos pirotécnicos y el gran baile popular.

La fiesta tiene matices propios, ya que conjuga la fiesta religiosa con la feria comercial especialmente de ganado que genera un buen movimiento de visitantes de varios lugares del país y del norte del Perú, sin embargo con el paso de los años la noche de vísperas y la fiesta en general ha perdido el esplendor que tenía en otros tiempos.

FACILIDADES TURÍSTICAS

La oferta turística en la ciudad de Cariamanga es variada cuenta con hoteles y hostales confortables, la alimentación está garantizada con diversidad de platos típicos y a la carta, las frecuencias de transporte terrestre se dan a través de las cooperativas Loja y Cariamanga, además cuenta con el servicio de taxi ruta desde y hacia la ciudad de Loja.

INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

CULTURAL

La Virgen de la Merced es la patrona de Cariamaga, su festividad se celebra todos los años, provocando la afluencia de una buena cantidad de feligreses de las parroquias y barrios del cantón, se proyecta de manera favorable ya que Ejército organiza conjuntamente con el párroco y los priostes los diferentes eventos que forman parte de esta celebración.

ECONÓMICO

Existe movimiento por la feria comercial que se realiza conjuntamente y en la prestación de servicios referente a transporte y alimentación.

AMBIENTAL

No se realiza manejo de desechos sólidos y el impacto visual y auditivo es evidente por alto parlantes de los puestos de comida alrededor de la iglesia.

TURÍSTICO

Existe afluencia de devotos de los barrios del cantón, la promoción se realiza a nivel local y la satisfacción de los visitantes es mediana.

DIAGNÓSTICO INVESTIGATIVO, ANALÍTICO DE LOS PRINCIPALES PLATOS REPRESENTATIVOS DE LA GASTRONOMÍA

En el cantón Calvas por tener una variedad de climas da lugar a que se cultiven diversidad de productos agrícolas como: maní, café, maíz, arveja, fréjol, haba, arveja, zarandaja, chileno, trigo, cebada, maíz, árboles frutales como naranjo, limón, papaya, mangos, guabas, mísperos, ciruelos, limón dulce, guayaba, chirimoya, tuna, granadilla, maracuyá café, maní; legumbres como: lechuga, col, cilantro, coliflor, etc. Entre los principales productos que proporcionan mayores ingresos económicos están el, café, maní, maíz, arveja, fréjol, naranja y panela. Los animales que más se comercializan en el cantón Calvas son el ganado vacuno, porcino, caprino, caballar y aves de corral.²³

²³ Ministerio de Turismo

CAPITULO V

Propuesta de Puesta en
Valor del Recurso Gastronómico Típico,
Tradicional y Ancestral del Cantón

CAPITULO V

5. PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTON CALVAS.

Dentro de la propuesta, que se pone a consideración sobre el recurso gastronómico que posee el cantón Calvas, se ha tomado en cuenta las fortalezas que aún se conservan tanto en lo cultural, costumbres alimenticias, que por tradición se siguen mantenido. Y que con la realización de la I FERIA GASTRONOMICA DEL CANTON CALVAS, involucrara a todos quienes están inmersos en el arte culinario y que aspiran conservar dichas tradiciones gastronómicas.

5.1 ORGANISMOS (NO ESTATALES) QUE PODRIAN PROMOCIONAR/COMERCIALIZAR LAS COMIDAS.

Dentro de la investigación, acerca de los recursos gastronómicos en el cantón Calvas, una de las propuestas para poder rescatar las tradiciones típicas, tradicionales y ancestrales que existían y que en algunas familias siguen intactas es realizar I FERIA GASTRONOMICA, la cual ayudará al rescate de las mismas.

La propuesta es de parte de los Restauranteros y de un grupo de personas que tiene sus puestos de venta en los mercados y que se encuentran interesados en rescatar estos valores, con esta propuesta se verán beneficiados los establecimientos turísticos (restaurantes, hoteles, hosterías, centros recreacionales) quienes darán a conocer las bondades de consumir un producto de calidad, y fomentando así el turismo en beneficio de mejorar el estilo de vida de sus habitantes.

Propuesta:

I FERIA GASTRONOMICA I FERIA GASTRONOMICA

EN EL CANTON CALVAS

No hay duda que la cocina cálvense es una mezcla de formas sazones y colores, que se demuestran en cada plato que se deleita. Hay que también tomar en cuenta que con el pasar del tiempo y la infinidad de nuevas propuestas gastronómicas, la comida ha ido perdiendo un valor significativo y sobre todo el interés de innovar, por esto la idea de la Propuesta de la I FERIA GASTRONOMICA

DEL CANTON CALVAS que muestre la gastronomía tradicional sus orígenes, ingredientes, estilos, y rescatar los modos de preparación de antaño.

Bajo esta consideración la I FERIA GASTRONÓMICA que se pretende brindar un aporte cultural, buscando actividades que incentiven el desarrollo profesional de los establecimientos locales y dar a conocer al cantón, además de brindarles la oportunidad de promocionarse como empresas prestadoras de servicios y alimentación.

TEMATICAS

- * COMIDA TÍPICA, tradicional y ancestral.
- * Formas de Preparación Tradicionales.
- * Nuevas Tendencias en Preparación y Consumo

VISIÓN

Con este festival, se pretende fomentar la gastronomía como rasgo de la identidad y brindar a la gente la oportunidad de participar en este evento, asociándose con actividades relacionadas a la gastronomía, además de observar y degustar de la gastronomía cálvense, y con esto la cultura que tiene el cantón.

MISIÓN

Recuperar preparaciones tradicionales y ofertarlas a través de una feria gastronómica eficiente y sostenible, desarrollando redes estratégicas entre productores, habitantes locales y profesionales

OBJETIVOS.

- * Difundir la tradición gastronómica del cantón.
- * Rescatar tradiciones culinarias y costumbres ancestrales.
- * Dar a conocer las nuevas tendencias en gastronomía del Ecuador.

PARTICIPANTES EN LA FERIA

La I FERIA GASTRONOMICA DEL CANTON CALVAS, tendrá como participantes a las asociaciones que conforman la zona de comedores y los restaurantes invitados, será una manera de darse a conocer el día del festival.

Una de las bases que maneja la I Feria Gastronómica del Cantón es garantizar a los visitantes, productos de calidad, innovadores que mantengan el sabor tradicional de la comida local, seguridad, limpieza, recreación y amabilidad. A esto se debe incluir pequeños talleres con demostraciones de cada plato típico de la zona.

Como se mencionó dentro de las temáticas se resalta la COMIDA TÍPICA, tradicional y ancestral, en este sentido el evento solamente mostrará la comida

típica, tradicional y ancestral del cantón como en el capítulo anterior se lo había señalado. Dentro de las comidas típicas se debe señalar las siguientes: ARVEJA CON GUINEO, REPE, CESINA, FRITADA, SALCHICA LONGANIZA, CHUCHUGA DE MAIZ, CALDO DE GALLINA CRIOLLA , SECO DE GALLINA CRIOLLA, DULCE DE TORONCHE, BIZCOCHUELO, COLADA MORADA, SANGO, GUARAPO, HUMITAS O SAMBATES ,TAMALES señalo que son platos que se fueron apropiando del sector y ahora los ofrecen en las casas, mercados, restaurantes, que gustan mucho a propios y extraños, el sabor de las carnes es totalmente diferente al de los animales criados para comercializar la crianza de ellos es totalmente diferente, porque la crianza de los animales es todavía natural.

✧ Formas de Preparación Tradicional.

Las formas de preparación son una manera de demostrar el cambio en los sabores, y que se quiere rescatar, mostrar en los stands que la preparación se la realizaba en ollas de barro lo cual da un sabor diferente a las comidas, este tipo de cocción la realizan aún en el sector rural, las especerías lo más natural que es el ajo.

✧ Nuevas Tendencias en Preparación y Consumo

Las nuevas tendencias hacen que los platos den otros sabores diferentes, es decir la utilización de elementos orgánicos PARA DAR SABOR A LAS COMIDAS, COMO EL EMPLEO DE DIFERENTES UTENSILIOS QUE HACEN QUE SE VAYAN PERDIENDO LOS SABORES ORIGINALES

SECRETARIA DE OPERACIÓN

De acuerdo al evento que se propone realizar la secretaria de operación está conforma por representantes de los restauranteros y de expendio de comida en los mercados, también se pedirá apoyo al Ministerio de Turismo que es un ente interesado en fomentar el Turismo Gastronómico dentro del cantón; ellos se encargará de lo siguiente

- ✧ *Se encargará de ver los equipos y materiales, como mesas, sillas, micrófonos, computadora e impresora.*
- ✧ *Para los materiales de trabajo, se conseguirá el apoyo del un fondo común que servirá para la compra de lápices, marcadores, borradores, esferos, escritorio y suministros de oficina.*
- ✧ *Para el diseño y la elaboración de las invitaciones, logotipos y lemas, guías, pancartas, certificados, se encargara el convenio con una imprenta de la localidad.*
- ✧ *Sobre el sistema de seguridad, se enviará un oficio a la policía nacional para que colabore con la señalización y seguridad.*
- ✧ *Sobre la ubicación de módulos, como se realizará en el parque central, se tendrá módulos para quejas y reclamos, un módulo de una agencia de viajes para información turística, y un módulo de servicio médico y entrega de materiales.*
- ✧ *Relación con todas las personas que estarán al frente de los stands.*

- ✳ *Como es un festival de cultura gastronómica, los encargados de cada stand con la ayuda de la secretaria se coordinará lo que es materiales de uso, envió y recepción de lo que ellos necesiten para la presentación de sus comidas.*

En cuanto a estas secretarias las funciones que se aplicarán son las siguientes:

- *Agradecer apoyos recibidos*

En este punto se deberá agradecer a todas las personas que ayuden en la coordinación del evento y en la prestación de los locales como son: Municipio del Cantón Calvas (facilidades de instalación- parque Central), a la Policía de Calvas, al Cuerpo de bomberos, a la policía municipal, auspiciantes, Ministerio de Turismo, al grupo de personas que ofrece sus platos en los diferentes comedores del cantón.

Confirmar la asistencia al evento

Esto es en cuanto a estar pendientes de cuantas personas se tendrá en el evento, de cuantos participantes van a asistir, que se les ofrecerá durante el evento y también como a coordinar la parte de la exposición de la feria.

- **BOLETINES DE PRENSA ANTES DEL EVENTO**

En cuanto a este punto se publicará el evento en la página del Ilustre Municipio de Calvas, en el periódico la Hora en la televisión canal 13, Teleamazonas y la radio Cariamanga de cuantos días va hacer, de que se va a tratar y las temáticas que se va a llevar a cabo durante el evento.

Aquí se dará un resumen de cada plato típico y difundir la forma de preparación así tendrán la facilidad de ver el evento también dar espacio que los de comunicadores tomen fotos y las expongan.

- **BOLETINES AL TÉRMINO DEL EVENTO**

En este punto se dará a conocer, las conclusiones del evento, el logro que tuvo el festival y que efecto tuvo en la ciudadanía el evento.

- **Sala de Prensa**

Como el evento se realizará en el Parque Central ahí se desarrollará una rueda de prensa para dar la respectiva difusión del evento.

- ✳ *También ayudaran con un CD, con lo que se refiere a las memorias del evento para tener un recuerdo del festival.*

Se realizará una EXPOSICIÓN DE MENAJE CON CARACTERISTICAS TIPICAS ECUATORIANAS, es decir aquellos que usan para la comida típica nacional, con este motivo pedir ayuda a algunos de las personas que ofertan estas artesanías.

Dentro del festival, los dueños de restaurantes además de presentar los platos para que degusten pueden en un stand vender a partir de un tema gastronómico propuesto ciertos platos como parte de promoción del festival. Los patrocinadores, como forma de promoción pueden comprar los stands e promoción para poder financiarnos y además como ayuda se va a ofertar paquetes módicos para los que los patrocinadores pueden ofertar sus productos.

Conclusiones y Recomendaciones

CONCLUSIONES

- ✚ *El Cantón Calvas, tiene una gran variedad de atractivos turísticos tanto naturales como culturales, que se complementan con la planta turística (alojamiento, restaurantes, centros de recreación al aire libre, bares y discotecas) que hacen del cantón que sea una buena opción para ser visitado.*
- ✚ *En lo que se refiere a la alimentación en la casa de cada uno de los calvenses se señala que la tradición no se ha perdido pero en el ámbito comercial si se han dado cambios, ha existido introducción de nuevos condimentos que cambian el sabor de las comidas.*
- ✚ *No existe una investigación acerca de los platos propios del sector por parte de los organismos que deberían tener conocimientos para poder difundir.*
- ✚ *La mayoría de los platos, existen en toda la provincia de Loja, es decir en los diferentes cantones.*
- ✚ *Las tradiciones han pasado de generación en generación, es decir existe la transmisión cultural gastronómica, presentándose pocos cambios.*
- ✚ *La llegada de migrantes han traído consigo una variedad de platos nuevos que se han ido incluyendo en los menús diarios, con esto, la inclusión de nuevos sabores.*
- ✚ *Se han identificado los productos base como: maní, café, maíz, arveja, fréjol, haba, zarandaja, chileno, trigo, cebada, maíz, en carnes tenemos de cerdo, res, gallina criolla; estos productos sirven para a preparación para platos típicos, tradicionales y ancestrales como son: arveja con guineo, repe, cecina, fritada, salchicha longaniza, chuchuga de maíz, caldo de gallina criolla , seco de gallina criolla, dulce de toronche, bizcochuelo, colada morada, sango, guarapo, humitas o sambates, tamales.*
- ✚ *Se ha podido con esta investigación inventariar los platos de la gastronomía típica del Cantón, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.*
- ✚ *Se han identificado las formas actuales de preparación de los platos, antes se utilizaba condimentos naturales y ahora se utiliza muchos condimentos que contienen muchos químicos.*
- ✚ *Se ha determinado que no hay una institución ni organismo que promocióne la cultura gastronómica del cantón.*

RECOMENDACIONES

- ✚ *Que las autoridades del Gobierno Autónomo de Calvas ofrezcan talleres de capacitación en temas de gastronomía típica, tradicional, ancestral de Calvas.*
- ✚ *Coordinar eventos conjuntos entre la empresa privada y los entes públicos para difundir, preservar y ampliar los conocimientos respecto a:*
 - *Nuevas técnicas gastronómicas*
 - *Atención al cliente*
 - *Normas Sanitarias*
 - *Relaciones Humanas*
- ✚ *Fomentar vitrinas turísticas gastronómicas.*
- ✚ *Promocionar, difundir más a fondo los valores gastronómicos del cantón.*
- ✚ *Que se dicten cursos de Relaciones Humanas, Cocina Tradicional, Higiene y Seguridad alimentaria, dirigidos a las personas que se dedican a la venta de comidas y que se las incentive con premios anuales o diplomas que avalen sus conocimientos.*
- ✚ *Que el Gobierno Local cree una infraestructura propicia tanto para los lugares donde se expenden los productos de abastó, así como de el mobiliario para comedores que se encuentran en los diferentes mercados.*
- ✚ *Capacitación especializada en gastronomía típica del lugar, dirigida a los diferentes comités o asociaciones y fomentar la presentación en los menús de los platos típicos, tradicionales y ancestrales del Cantón.*
- ✚ *Fomentar festivales culturales gastronómicos en las diferentes parroquias.*
- ✚ *Dentro de la infraestructura vial y sus servicios debe existir la construcción y el mejoramiento de la red vial y obras complementarias (alcantarillas, muros puentes).*
- ✚ *Dentro del medio ambiente es implementar colectores de basura en diferentes sitios de la ciudad.*

Bibliografía

Libros

- Blanco Cristina (2000). "Las Migraciones Contemporáneas". Pág. 14-15.
- Municipio del Cantón Calvas, Plan de desarrollo Cantonal de Calvas, 2006. Instituciones-Organismo.
- Registro del Área de Salud No. 5 y Dispensarios del S. Social C. (SSC), Calvas, 2002.
- Dirección Provincial de Educación, Loja 2001.
- Ministerio de Turismo

Direcciones electrónicas

- Martillo Jorge. "Viaje por la gastronomía ecuatoriana", Cuadernos hispanoamericanos del artículo ISSN 0011-250X, Nº 675, 2006, págs. 41-52 disponible en:
<http://dialnet.unirioja.es/servlet/autor?codigo=1829359#ArticulosRevistas>
- Mapa República de Ecuador (s/f) [documento de www].URL
<http://www.viarural.com.ec/mapa/default.htm>
- Mi Cariamanga (s/f) [documento de www].URL
<http://www.micariamanga.com/geografia.html>
- Nuñez J,(s,f),(en línea). Cocina Ecuatoriana. Disponible en:
http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana.htm
- Población del Cantón Calvas,
http://www.inec.gov.ec/web/guest/publicaciones/anuarios/cen_nac/fas_can
- Tejena Nathalie, Sector Secundario,
<http://www.scribd.com/doc/15926612/Sector-secundario>

Anexos

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.
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.
- e. En el literal b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN (Preg. 5), debe escribir el cambio exacto de la preparación, de cada uno de los platos.

- f. 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).
- g. 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.
- h. 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.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

Encuesta

No. _____



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

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.

I. ASPECTOS GENERALES

Nombre de la Parroquia:

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

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				

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

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				

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

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				
4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
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				
II. COMIDAS TRADICIONALES	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.				
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				
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				
8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas				
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	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	

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.

- 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).
- 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.
- 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.
- 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.

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				

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.

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

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.

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				

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.
- e. **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.
- b. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el **nombre** de la empresa **y/o** persona en donde se preparan estos platos.
- f. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

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

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				

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.
- 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.			
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. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

- Nombre de las comidas**, preguntar al encuestado el nombre de las nuevas comidas que conoce que se preparan en el sector.
- 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.
- Lugar a adquirir**: preguntar al encuestado **nombre** del lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.
- 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:				
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				

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

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.

Quiénes 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 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.

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	
Centros de producción del ingrediente	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

