



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA
ESCUELA DE HOTELERÍA TURISMO

*“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador, cantón
Santa Isabel provincia del Azuay, segunda fase.”*

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

AUTOR:

Luis Rodolfo Páez Rosero

DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA:

Ing. Karina Isabel Chamba Carrillo

CENTRO UNIVERSITARIO CUENCA

2012

CERTIFICACIÓN

INGENIERA

KARINA ISABEL CHAMBA CARRILLO

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

Que el presente trabajo de investigación, previa a la obtención del título de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, realizado por el estudiante Luis Rodolfo Páez Rosero sobre el tema **“Investigación y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos del Cantón Santa Isabel, Provincia del Azuay”**, ha sido cuidadosamente revisado por la suscrita, constatando que cumple con todos los requisitos de fondo y forma establecidos por la Escuela de Administración Turística de la Universidad Técnica Particular de Loja, por lo que autorizo su presentación.

Loja.....

.....
ING. KARINA ISABEL CHAMBA CARRILLO
DIRECTORA DE TESIS

AUTORÍA

En el presente trabajo de investigación las ideas, los conceptos, las interpretaciones, análisis y expresiones vertidas en el mismo, son de exclusiva responsabilidad del autor; en tal virtud, todos los efectos académicos y legales que se desprenden de la presente investigación serán de mi exclusiva responsabilidad.

Cuenca, 10 de mayo del 2012

.....
Luis Rodolfo Páez Rosero

AUTOR

DEDICATORIA

*El alcanzar una meta, invade mucha FELICIDAD!
....la felicidad es un dispositivo que se activa desde
nuestra interioridad y es consecuencia del nivel del esfuerzo,
de la actitud de perseverancia, de la sensación íntima de
sentirse útil y provechoso.*

*El presente trabajo de investigación lo dedico a la Negra
Malú, eterna cómplice de mis logros, a Ónix y Felipe
pequeños retoños quienes han sido pilar fundamental para
obtener esta felicidad y ser mi motivación constante.*

Una felicidad, compartida vale por dos!!

Rodolfo

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a la **Universidad Técnica Particular de Loja**, en especial a los docentes que están conformando la **Escuela de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras** por todo el apoyo brindado durante mi formación académica.

De manera particular un eterno agradecimiento a mi Directora de Tesis, **Ing. Karina Chamba**, quien supo dirigirme con sus conocimientos, motivarme y darme valor para seguir adelante durante el desarrollo de mi investigación.

Por último, les doy mi más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que conforman el Cantón Santa Isabel, que me extendieron su mano amiga, apoyándome para que mi trabajo de investigación llegue a culminar con éxito.

"La gratitud, como ciertas flores, no se da en la altura y mejor reverdece en la tierra buena de los humildes." – José Martí. Recuerden que gracias a ustedes tengo la oportunidad de ser profesional.

Con especial aprecio

Rodolfo Páez

ACTA DE CESIÓN DE DERECHO DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Yo, Luis Rodolfo Páez Rosero, declaro ser Autor del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente 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”.

.....

Luis Rodolfo Páez Rosero

AUTOR

ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | |
|---|-------------|
| Carátula | |
| Certificación | I |
| Autoría | II |
| Dedicación | III |
| Agradecimiento | IV |
| Contrato de Cesión de Derecho de Tesis | V |
| Índice | VI |
| Resumen | X |
| Introducción | XI |
| Objetivos | XIII |

DESARROLLO DE LA TESIS**CAPÍTULO I****SITUACIÓN ECÓNOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN SANTA ISABEL**

| | | |
|---------|--|----|
| 1.1 | SITUACIÓN GEOGRÁFICA..... | 2 |
| 1.2 | ASPECTOS DEMOGRÁFICOS..... | 5 |
| 1.2.1 | Indicadores de Salud..... | 7 |
| 1.2.2 | Indicadores Educativos..... | 10 |
| 1.2.3 | Migración Interna y Externa..... | 13 |
| 1.2.4 | Indicadores de desarrollo humano y pobreza | 14 |
| 1.2.4.1 | Agua para consumo humano | 14 |
| 1.2.4.2 | Luz Eléctrica..... | 15 |
| 1.2.4.3 | Saneamiento básico y eliminación de excretas | 16 |
| 1.2.4.4 | Eliminación de residuos sólidos..... | 16 |
| 1.2.4.5 | Pobreza..... | 17 |
| 1.3 | ANÁLISIS DE VIVIENDA..... | 18 |
| 1.4 | SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA..... | 19 |
| 1.5 | SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO..... | 21 |
| 1.5.1 | Agricultura..... | 21 |
| 1.5.2 | Ganadería..... | 22 |
| 1.5.3 | Producción y rendimiento..... | 22 |
| 1.5.4 | Asistencia Técnica..... | 23 |
| 1.5.5 | Comercialización y consumo | 25 |
| 1.5.6 | Crédito..... | 28 |
| 1.6 | SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO..... | 29 |
| 1.6.1 | Crédito..... | 31 |
| 1.7 | SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO | |
| 1.7.1 | Comercio..... | 31 |
| 1.7.2 | Turismo..... | 31 |
| 1.7.3 | Transporte..... | 34 |

CAPÍTULO II**GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN SANTA ISABEL**

| | | |
|-----|--|----|
| 2. | HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA | 36 |
| 2.1 | Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón..... | 36 |
| 2.2 | Gastronomía de la colonia asociada al cantón..... | 37 |
| 2.3 | Gastronomía de la República asociada al cantón | 42 |
| 2.4 | Gastronomía actual del cantón..... | 43 |

CAPÍTULO III**DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR**

| | | |
|-------|---|----|
| 3.1 | DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN SANTA ISABEL. | |
| 3.1.1 | Comidas que son propias de este sector | 46 |
| 3.1.2 | Comidas que se elaboran en épocas de fiestas en el sector | 50 |
| 3.1.3 | Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en este sector | 52 |
| 3.1.4 | Comidas más demandadas por los visitantes en este sector..... | 54 |
| 3.1.5 | Comidas típicas/ tradicionales/ancestrales..... | 56 |
| 3.1.6 | Comidas Actuales | 65 |

CAPÍTULO IV**INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN**

| | | |
|-------|--|----|
| 4.1 | FICHA GASTRONÓMICA..... | 75 |
| 4.1.1 | La riqueza gastronómica típica, tradicional y ancestral del lugar..... | 76 |
| 4.1.2 | Sensibilidad al cambio de la comida | 76 |
| 4.2 | GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS | 77 |
| 4.2.1 | Festividades en Santa Isabel..... | 79 |

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

- 5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/comercializar las comidas..... 85
5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón..... 86

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES..... 90

BIBLIOGRAFÍA..... 127

ANEXOS..... 129

1. RESUMEN

La gastronomía es un componente cultural, en cada plato se concentran los conocimientos de muchas generaciones que se han transmitido a través de un lenguaje oral y su práctica. Aquí está presente el gusto de una población; sus composiciones despiertan todos los sentidos a través de los olores, texturas y sabores, lo que constituyen un importante atractivo para el turista debido a que muestra parte de la idiosincrasia del pueblo.

Santa Isabel, es un lugar que encierra una variedad de atractivos naturales, culturales y cuenta con una variedad de climas. Aquí se desarrollan varias actividades productivas: la agricultura y ganadería; se debe mencionar la producción de los derivados lácteos, los que son comercializados en Cuenca y El Oro, otra fuente de ingresos para sus pobladores es la crianza de animales como el cuy, cerdo y chivo.

La presente investigación tiene como propósito: determinar la producción y consumo de platos y bebidas ancestrales, tradicionales y típicas del cantón, lo que permite realizar una propuesta para la puesta en valor de los recursos gastronómicos de Santa Isabel, generando identidad cultural al cantón.

2. INTRODUCCIÓN

La Gastronomía es un aspecto que identifica a los pueblos, cada lugar o región tienen una forma particular de preparar los alimentos y servirlos, pues cada uno cuenta con normas y gustos para cada ocasión. Un determinado plato típico, tradicional o ancestral puede ser compartido por varios poblados, como sucede con la fritada o las humitas que se preparan en todo el país, sin embargo siempre habrá un detalle, un ingrediente, la forma de preparación o la presentación que lo hará particular, Santa Isabel no es la excepción.

El hecho de servirse una comida no solo representa ingerir alimentos, constituye además conocer los ritos y hábitos asociados a la gastronomía, saber los afectos y tiempo empleado en su preparación, esto incluye desde una comida de diario hasta los más suculentos manjares preparados para grandes ocasiones.

Siendo la gastronomía una parte muy importante de la cultura popular, nos posibilita percibir la forma de cómo viven los habitantes de cada región, a través de la preparación de los diferentes platos se puede conocer características de la alimentación del cantón y su relación con el entorno.

Últimamente se ha dado una merecida importancia al recurso gastronómico con una nueva modalidad de turismo: el “turismo gastronómico”. Para los entendidos en la materia las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se ofertan diferentes platos, sino que abarca aspectos variados como la visita a los mercados, tiendas de venta de productos alimenticios, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. El objetivo de este turismo no sólo es el de visitar nuevos lugares, sino también el de ser convidados con estas preparaciones culinarias, nuevas para ellos pero tradicionales y típicas para los lugareños.

La tradición gastronómica, un cúmulo de costumbres que se han mantenido en el tiempo negándose a desaparecer. Veamos el caso de Santa Isabel, de seguro aplicable en el resto del país. La actual cocina de Santa Isabel es una cocina mestiza derivada de la mezcla de elementos indígenas prehispánicos con elementos españoles, amalgama iniciada desde la conquista de Ecuador. Esos elementos hispanos, a su vez, traían consigo un bagaje de alimentos y técnicas culinarias provenientes no solo de España, sino de otras regiones. Por ello, decir que en Santa Isabel, existe una cocina tradicional prehispánica sería una falsedad. No existe absolutamente ningún guiso o plato actual que mantenga pura la tradición de nuestros antepasados.

Rescatar y proteger las tradiciones no es desenterrar costumbres históricas desaparecidas; no es un trabajo arqueológico. Redimir las tradiciones, salvaguardarlas, promoverlas y difundirlas, debe tener como premisa la aceptación de que las culturas se funden entre sí y de que el paso de los siglos se confunden dando lugar a nuevas culturas.

En este trabajo no se trata de rescatar tradiciones cañaris que pertenecen desde hace mucho a la historia sino de proteger a las tradiciones populares que, ciertamente con raíces seculares conforman el perfil cultural y alimenticio de los chabelinos.

Por ello, en materia cultural y en particular gastronómica, la más sólida defensa nacional de nuestras fronteras ante los embates de la globalización es la fuerza de nuestras propias tradiciones culturales.

Las tradiciones gastronómicas populares no se gestan solamente en la cocina ni tienen que ver sólo con la alimentación o la nutrición. Sus raíces se hallan en la historia, en la religión, en los ritos que son un conjunto cultural que deviene en un eje de usos y prácticas comunitarias y familiares.

En todos los países del mundo hay cocinas tradicionales y tradiciones vinculadas a los alimentos que debemos rescatar, preservar, promover y difundir para que no se desdibujen los respectivos perfiles culturales de los pueblos.

Rescatar los sabores de Santa Isabel, es enseñar a admirar el pasado, la historia y las tradiciones, lo que tiene sentido especial, porque como efecto secundario produce orgullo de pertenencia, seguridad básica de sus raíces y orígenes, pues solo a través de los sabores es como realmente nos conectamos al pasado. Sin embargo, no basta deleitarse con los sabores, además, tenemos que inculcar a las nuevas generaciones el sentido de saber alimentarse bien con productos sanos y limpios. Es preciso considerar lo que se consume en la vida diaria para satisfacer la inaplazable necesidad de nutrición.

3. OBJETIVOS

Objetivo General

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

Objetivos específicos

- Inventariar los platos de la gastronomía típica del cantón, 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 platos y bebidas típicas y su significado.
- Identificar a partir de productos base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparadas.
- Identificar las formas de preparación y acompañamiento de los platos y bebidas típicas.
- Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
- Identificar los centros de acopio de los productos.
- Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica del cantón.



CAPITULO I

**SITUACIÓN ECONÓMICA
SOCIAL Y PRODUCTIVA
DEL CANTÓN SANTA ISABEL**

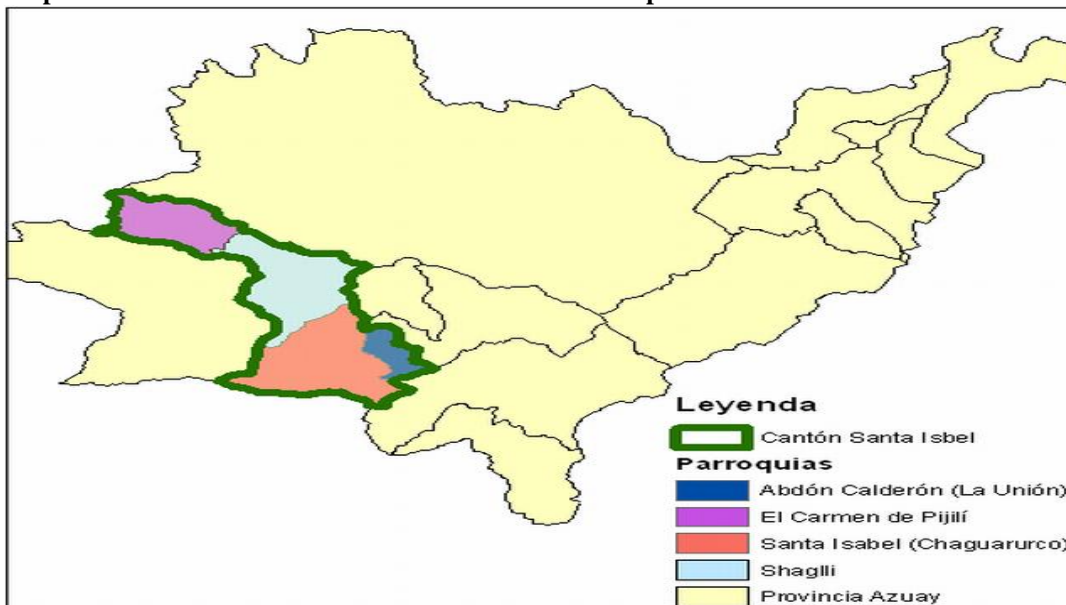
CAPITULO 1

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación geográfica.

El cantón Santa Isabel se encuentra en la cuenca alta y media del río Jubones, localizado a 60 Km. al sureste de la ciudad de Cuenca; en este cantón encontramos las parroquias Santa Isabel, Abdón Calderón (La Unión), El Carmen de Pijilí y Shaglli (Figura 1). Se localiza en los puntos más extremos 79°34'53"W 2°54'19"S al Norte, 79°16'57"W 3°22'14"S al Sur, 79°13'15"W 3°17'13"S al Este y 79°37'30"W 2°59'30"S al Oeste, su clima es variado y presenta temperaturas que varían desde los 8 a los 24 °C, presenta una temperatura promedio de 18 °C. Este cantón se encuentra a una altitud que va desde los 100 hasta los 4000 m.s.n.m. por lo cual presenta una gran variedad de zonas de vida.¹

Mapa 1 Ubicación del Cantón Santa Isabel dentro de la provincia.



Fuente: INFOPLAN 2003.

Elaborado por: Rodolfo Páez

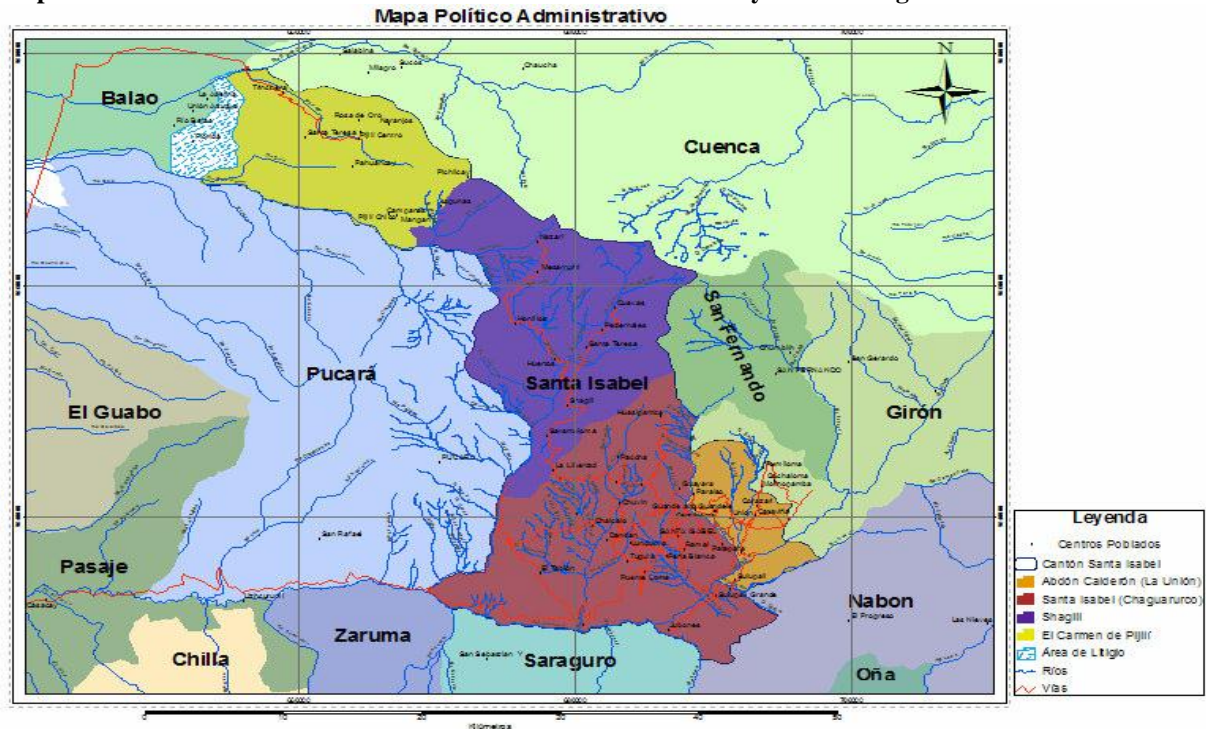
El Cantón Santa Isabel limita al Norte con el cantón Cuenca de la provincia del Azuay y Balao de la provincia del Guayas; al Sur con el cantón Zaruma de la provincia del Oro, Saraguro de la provincia de Loja y Nabón de la provincia del Azuay; Al Este con los cantones San Fernando, Girón y Nabón de la provincia del Azuay y al Oeste con el cantón Pucará de la provincia de Azuay y Balao de la provincia del Guayas.²

¹ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

² Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

El cantón Santa Isabel tiene una extensión de 771.41 Km.² de superficie, representa el 9.63% del total de la provincia del Azuay que tiene una superficie de 8008.45 Km.² La cabecera cantonal ocupa la mayor extensión 47,5%, la parroquia más pequeña es Abdón Calderón con el 10% del territorio cantonal³.

Mapa 2. División Político-Administrativo del Cantón Santa Isabel y zona de litigio limítrofe.



Fuente: SIISE V.3.5 2003, INFOPLAN 2003, cartografía digital 1:50000, Límites Consejo Provincial del Azuay
Elaborado por: Rodolfo Páez

Debido al constante análisis de límites y situación regional con referencia a poblaciones que votan o participan de actividades de un cantón y que pertenecen a otro, el Ilustre Consejo Provincial del Azuay resolvió establecer nuevos límites de restitución de la Provincia del Azuay, en donde se involucran comunidades que históricamente pertenecen a un cantón pero geográficamente pertenecen a otro. Este es el caso de algunas comunidades como La Florida que se encuentra entre la periferia del cantón Balao y en la parte baja de la parroquia Carmen de Pijilí que pertenece al cantón Santa Isabel; pero, esta propuesta de establecimientos de límites del Consejo Provincial del Azuay está en trámite y por lo tanto se considera como política de regularización a nivel nacional los límites presentados por el CEDIR y utilizados en los programas con cartografía SIISE y ODEPLAN, límites establecidos por los organismos de control y remediación de límites en el Ecuador.⁴

³ Instituto Nacional de Estadísticas y Censo-INEC, 2002, Revista "Azuay Por Dentro" pág. 234

⁴ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, versión web: www.santaisabel.gob.ec/ubicación.php

La cantonización se la realiza mediante Decreto Oficial expedido por la Asamblea Nacional Constituyente, el 20 de Enero de 1945, asignándole las siguientes parroquias: Santa Isabel (cabecera cantonal), Pucará, Shaglli, Abdón Calderón y Asunción. La Asunción pasó a pertenecer al Cantón Girón, en tanto que Pucará se convirtió en cantón el 25 de Julio de 1988, quedando el cantón con Santa Isabel, Shaglli, Abdón Calderón y El Carmen de Pijilí.

Hidrografía

El principal río de Santa Isabel es el Jubones formado por la confluencia de los ríos Rircay y León, que fluye hacia el oeste y desemboca en el Océano Pacífico. Sus afluentes son el San Francisco, Minas, Vivar y Mollepungo por la margen derecha, mientras que en la izquierda están el Uchacay, Guanacay, Chillayaco y Casacay.

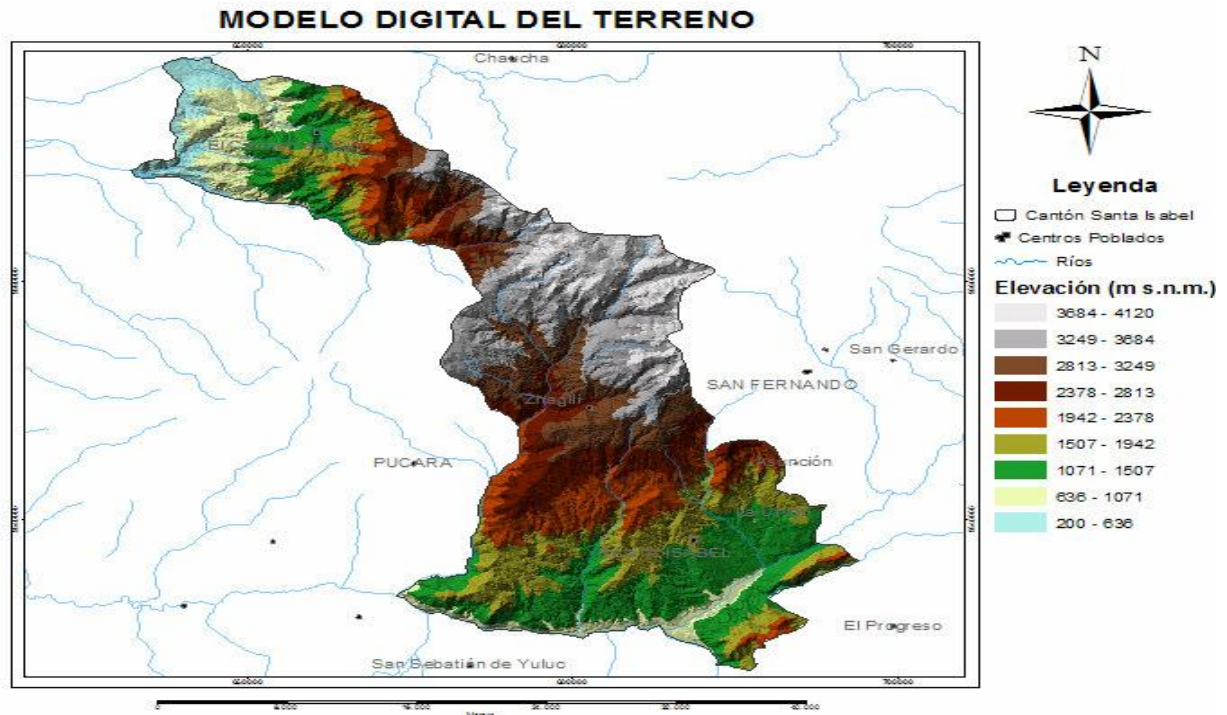
Clima

Por la topografía irregular el cantón presenta muchas variaciones climáticas. Shaglli se encuentra localizado entre los 3000 m.s.n.m. el clima es frío; en el Valle de Yunguilla (Abdón Calderón y Cataviña) subtropical; y cálido en las vegas de los ríos Jubones y Rircay pues sus elevaciones no sobrepasan los 1000 metros de altura.

La temperatura media anual es de 19,5 °C, registrándose máximas de 31 °C, especialmente en el sector de Sulupali Grande, y mínimas de 12 °C en Shaglli. Por su ubicación el cantón posee un régimen de precipitaciones similar a los del clima costanero, registrándose promedios de 291 mm., anuales, en la zona baja (sector Jubones) y en la zona alta 800 mm., anuales. Los meses de Enero a Mayo son los más lluviosos y los secos Junio, Septiembre y Noviembre⁵.

⁵ Instituto Nacional de Estadísticas y Censo-INEC, 2002, Revista "Azuay Por Dentro" pág. 235

Mapa 3. Modelación digital de elevación del Cantón Santa Isabel



1.2 Aspectos demográficos

La comprensión de las tendencias demográficas a largo plazo resulta esencial para efectuar las proyecciones necesarias para una planificación inteligente en las áreas de economía, protección del medio ambiente y sanidad, así como para entender que, aun cuando otras muchas sociedades hayan sufrido similares transformaciones a largo plazo en sus estructuras de población, sin embargo sus experiencias y métodos pueden ser muy diferentes. Las preferencias culturales, los incentivos económicos y las políticas gubernamentales que generan los cambios demográficos presentan ciertas analogías, pero no se pueden reducir a una simple fórmula o generalización⁶

En las siguientes tablas se puede apreciar cual es la población del cantón Santa Isabel de acuerdo al Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) del 2010.

⁶ Pomeranz Kenneth, 2009, Consecuencias del crecimiento demográfico, Microsof-Encarta,

Densidad Poblacional

La densidad poblacional del cantón es el producto de la división del número total de habitantes del cantón para el número total de kilómetros cuadrados del mismo.

Cuadro 1- Densidad

| Cantón | Población | Área (Km2) | Densidad |
|--------------|-----------|------------|----------|
| Santa Isabel | 18.393 | 771,41 | 24 |

Fuente: INEC. CEPAL/CELADE Redatam+SP, Quito, con datos del censo del 2010

Elaborado por: Rodolfo Páez

Estructura Demográfica

Según los datos levantados en el Censo de Población y Vivienda del INEC-2010, la población del cantón Santa Isabel es de 18393 habitantes de los cuales 8910 son hombres que equivalen al 48.44% y 9483 son mujeres, es decir, 51.56% del total. El 69,52% de su población reside en el área rural.

Cuadro 2 Población por Género en la zona rural y urbana

| Cantón | Población | Población Urbana | | | Población Rural | | |
|--------------|-----------|------------------|-------|-------|-----------------|-------|-------|
| | | Hombre | Mujer | Total | Hombre | Mujer | Total |
| Santa Isabel | 18.393 | 2703 | 2904 | 5207 | 6207 | 6579 | 12786 |

Fuente: INEC. CEPAL/CELADE Redatam+SP, Quito con datos del censo 2010

Elaborado por: Rodolfo Páez

El número de habitantes de Santa Isabel representa el 2,57% del total de la provincia del Azuay

Cuadro 3 Porcentaje poblacional en relación a la Provincia

| Cantón | Urbano | % | Rural | % | Población | % dentro de la Provincia |
|--------------|--------|-----|-------|-----|-----------|--------------------------|
| Santa Isabel | 5607 | 1,4 | 12786 | 4,8 | 18.393 | 2,57% |

Fuente: INEC. CEPAL/CELADE Redatam+SP, Quito, con datos del censo 2010

Elaborado por: Rodolfo Páez

Cuadro 4 Población por edades

| Categorías | Casos | % | Acumulado % |
|-----------------|---------------|---------------|---------------|
| Menor de 1 año | 313 | 1.70 | 1.70 |
| De 1 a 4 años | 1,530 | 8,32 | 10,02 |
| De 5 a 9 años | 1,937 | 10,53 | 20,55 |
| De 10 a 14 años | 2,220 | 12,06 | 32,61 |
| De 15 a 19 años | 2,010 | 10,93 | 43,54 |
| De 20 a 24 años | 1,657 | 9 | 52,54 |
| De 25 a 29 años | 1,300 | 7,07 | 59,61 |
| De 30 a 34 años | 1,028 | 5,59 | 65,2 |
| De 35 a 39 años | 988 | 5,37 | 70,39 |
| De 40 a 44 años | 906 | 4,93 | 75,32 |
| De 45 a 49 años | 816 | 4,44 | 79,76 |
| De 50 a 54 años | 730 | 3,97 | 83,73 |
| De 55 a 59 años | 642 | 3,49 | 87,22 |
| De 60 a 64 años | 657 | 3,57 | 90,79 |
| De 65 a 69 años | 523 | 2,84 | 93,63 |
| De 70 a 74 años | 440 | 2,39 | 96,02 |
| De 75 a 79 años | 282 | 1,53 | 97,55 |
| De 80 a 84 años | 201 | 1,09 | 98,64 |
| De 85 a 89 años | 127 | 0,69 | 99,33 |
| De 90 a 94 años | 54 | 0,39 | 99,72 |
| De 95 y mas | 32 | 0,28 | 100,00 |
| Total | 18,393 | 100,00 | 100,00 |

Fuente: INEC. Estadísticas vitales – Censo 2010

Elaborado por: Rodolfo Páez

Con el dato de población del 2001 (18015 hab.) y del 2010 (18393 hab.) se ve un crecimiento a un ritmo del 0,23% promedio anual; este lento crecimiento poblacional, se explica por una

disminución de las tasas de natalidad, pero sobre todo, por la alta migración internacional que está afectando a la estructura y dinámica de la población.

La pirámide poblacional corresponde a una pirámide expansiva, lo cual revela un cantón con población eminentemente joven. El 32.62% de la población tiene 14 años de edad o menos; la población en edades activas (15-64 años) llega al 58.36% y la población de la tercera edad (mayores a 65 años) al 9,21%. La razón de dependencia que se define con esta estructura es de 765 dependientes (menores de 15 años y mayores de 65 años) por cada 1000 personas en edades productivas. Desde los 20 años en adelante el número de hombres y mujeres disminuye, siendo más notorio en los hombres; este indicador puede manifestarse por la migración que existe en este cantón.⁷

1.2.1 Indicadores de salud

Dentro del Cantón Santa Isabel los servicios de salud por parte del Ministerio de Salud Pública son escasos para el número de pobladores en cada una de las parroquias, existiendo un subcentro de salud en las parroquias de El Carmen de Pijilí, Shaglli, Abdón Calderón, estos centros de atención médica cuentan con una enfermera, un doctor y un odontólogo siendo su horario de atención variado en cada una de las parroquias del cantón. En cambio en la parroquia Santa Isabel, cuentan con el servicio del Hospital José Félix Valdivieso, Dispensario del Seguro Campesino, así como centros médicos privados. Por otro lado las principales enfermedades del cantón varían de una región a otra debido a la diversidad de pisos altitudinales y climas del cantón pero podemos citar las siguientes: gripes, infecciones, parásitos, hernia inguinal, infarto, edema agudo pulmonar, tumor maligno, ahogamiento, insuficiencia renal, senectud, fracturas, hipertensión arterial, y bronco neumonía, etc.⁸

En el análisis realizado sobre las principales causas de morbilidad hospitalaria, sobre la base del Atlas de Morbilidad del INEC, encontramos que son siete las principales causas de atención que se registran: parto, causas obstétricas, fracturas, neumonía, hernia abdominal, apendicitis y enfermedades del aparato urinario.

⁷ Instituto Nacional de Estadísticas y Censo-INEC, 2010, versión web: www.inec.gob.ec/demograficos.php

⁸ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

Cuadro 5 Causas de Morbilidad Materna

| Diez Causas de Morbilidad Materna en el Hospital José F. Valdivieso durante el año 2010, según egresos hospitalarios. | | | |
|---|--|-----|-------|
| Orden | Causa | No. | % |
| 1 | Parto Único Espontáneo | 99 | 44,59 |
| 2 | Parto único por Cesárea | 22 | 9,91 |
| 3 | Anormalidades de la Dinámica de trabajo de Parto | 14 | 6,31 |
| 4 | Falso Trabajo de Parto | 12 | 5,41 |
| 5 | Trabajo de parto Obstruido | 9 | 4,05 |
| 6 | Infección de las vías Genitourinarias en el Embarazo | 6 | 2,7 |
| 7 | Trabajo de parto y parto complicado por sufrimiento fetal | 6 | 2,7 |
| 8 | Aborto Espontáneo | 5 | 2,25 |
| 9 | Otros productos anormales de la concepción | 4 | 1,8 |
| 10 | Hipertensión Inducida por la Gestación con proteinuria significativa | 6 | 2,7 |
| | Las demás | 39 | 17,57 |
| Total | | 222 | 100 |

Fuente: Egresos Hospitalarios del Departamento de Estadística Hospital José F. Valdivieso

Elaborado por: Rodolfo Páez

Según estadísticas del INEC del 2010 en Santa Isabel hay 264 nacidos vivos de los cuales 125 son hombres y 139 mujeres, la causa más asistida es el del parto espontáneo con el (44,59%).

El grupo de edad de las madres del 51,7% del total de nacimientos ocurridos y registrados en el 2010 provienen de madres de entre 20 y 29 años. La atención profesional a los nacidos vivos y a sus madres es de 234 lo que representa 88,63%; la atención no profesional es de 30 casos; la atención profesional en el área rural sigue siendo más baja (69,3%) que en las áreas urbanas, (94,0%).⁹

Cuadro 6 Causas de Morbilidad Neonatal

| Diez Causas de Morbilidad Neonatal en el Hospital José Félix Valdivieso. Enero-diciembre 2010. Según Egresos Hospitalarios | | | |
|--|---|----|------|
| Orden | Causas | N° | % |
| 1 | Feto y recién nacido afectados por complicaciones maternas del embarazo | 27 | 20 |
| 2 | Ictericia Neonatal por otras causas y por las no especificadas | 22 | 16,3 |
| 3 | Enfermedad Hemolítica del feto y del recién nacido | 11 | 8,15 |
| 4 | Dificultad Respiratoria del Recién nacido | 7 | 5,19 |
| 5 | Trastornos transitorios del metabolismo de los carbohidratos específicos del feto y recién nacido | 6 | 4,44 |
| 6 | Retardo del Crecimiento fetal y Desnutrición Fetal | 5 | 3,7 |

⁹ Instituto Nacional de Estadísticas y Censo-INEC, 2010, versión web: www.inec.gob.ec/demograficos.php

| | | | |
|-------|---|-----|-------|
| 7 | Asfixia del Nacimiento | 3 | 2,22 |
| 8 | Otros Problemas Respiratorios del recién nacido originados en el periodo neonatal | 3 | 2,22 |
| 9 | Malformaciones congénitas del sistema osteo muscular, no clasificadas en otra parte | 2 | 1,48 |
| 10 | Neumonía Organismo no Especificado | 2 | 1,48 |
| otras | | 47 | 34,81 |
| TOTAL | | 135 | 100 |

Fuente: Egresos Hospitalarios del Departamento de Estadística Hospital José F. Valdivieso

Elaborado por: Rodolfo Páez

La tasa de crecimiento de la mortalidad general en el país se ha desacelerado durante la última década, hasta decrecer entre los años 2000 y 2001 en 2.14%. Sin embargo de lo anterior, en el período 1990-2001 ésta aumentó de 50 a 55 mil personas fallecidas. La muerte según género durante el último quinquenio muestra una mayor proporción de fallecimientos en los hombres, comportamiento consistente con la mayor esperanza de vida al nacer de las mujeres (71.1 años para mujeres y 69.5 para hombres). No obstante, es preciso anotar que la esperanza de vida para toda la población ecuatoriana se encuentra en 70.3 años, valor muy cercano a la media latinoamericana de 70.4 años para el año 2002.¹⁰

La tasa de mortalidad neonatal refleja la situación de salud de las madres referida a la atención de su salud durante el embarazo, parto y puerperio: estados nutricionales, riesgos a la salud, acceso a atención médica, presencia de toxemias en el embarazo, además de los niveles educativos de las madres, condiciones sociales y sanitarias de los hogares, acceso a servicios básicos y de saneamiento ambiental, pobreza, bienestar familiar y estilos de vida. Es un indicador multicausal de suprema importancia pues refleja las condiciones de desarrollo de los países. Entre las principales causas de mortalidad neonatal encontramos los trastornos respiratorios, las infecciones neonatales (respiratorias, sepsis), los nacimientos prematuros y bajo peso al nacer, las malformaciones congénitas, y las deficiencias nutricionales.

La tasa de mortalidad infantil es un indicador que permite identificar la condición de salud de uno de los grupos de mayor riesgo en la población – los menores de 1 año –. Esta tasa refleja al igual que la neonatal, las condiciones sociales, económicas y de salud de la población, así como las prácticas de salud pública. En el caso de Santa Isabel ha experimentado un descenso sostenido pasando del 3% de niños menores de un año fallecidos 1990, a 1,4% en el 2001 y

¹⁰ Secretaría Técnica del Frente Social Unidad de Información y Análisis-SIISE, 2003, INFORME SOCIAL/ Desarrollo Social y Pobreza en el Ecuador 1990-2001/Capítulo 5/Pág. 4

0,038% en el 2010. En este año se puede observar en las tablas del INEC que hay una sola defunción de una menor de un año y relacionando con la población de 264 nacidos vivos se obtiene una tasa de mortalidad de 0,38 muertes por cada 100 nacidos vivos.

Entre las causas de muerte más importantes se encuentran los trastornos e infecciones respiratorias, nacimientos prematuros y de bajo peso, las infecciones intestinales y sepsis, y la desnutrición, causas que en su mayor parte pueden ser combatidas a partir de una política de salud pública más agresiva en el ámbito de la promoción y prevención colectiva e individual.¹¹

Por otro lado no podemos desconocer una realidad común en muchos cantones de la provincia del Azuay, en el caso que nos ocupa Santa Isabel en donde la práctica de la medicina Tradicional aun existe, así hay 8 agentes no formales de salud en el centro cantonal, en Abdón calderón 22, en Shaglli 10, de los cuales 6 son comadronas y están reconocidas por el Ministerio de Salud Pública, aunque de acuerdo a la población se dice que existe por lo menos un agente no formal de salud en cada una de las comunidades de la parroquia. En lo que se refiere al Carmen de Pijilí existen 2 comadronas y 6 curanderos, siendo Shaglli la parroquia que cuenta con el mayor número de parteras (32) y curanderos (20) lo cual demuestra la poca confianza de la población en la medicina de los centros de salud o porque no existen centros de salud en las comunidades.

1.2.2 Indicadores educacionales

La educación en el cantón Santa Isabel es deficiente según los datos de la información obtenida y sistematizada de los PDL's (Plan de Desarrollo Local) parroquiales los niveles más altos de educación primaria se encuentran en la parroquia Shaglli con el 78.4%, seguido de Santa Isabel con 50.1%, Carmen de Pijilí 43 % y por ultimo Abdón Calderón 36.11%, en lo que se refiere a la secundaria se repite el mismo patrón Shaglli 12.7 %, Santa Isabel 9.32 %, Carmen de Pijili 2.6 % y Abdón Calderón 2.3 %, mientras que en el nivel superior Santa Isabel con el 4.41 %, Carmen de Pijilí 1.9 %, Abdón Calderón 0.78 % y Shaglli 0.26 %.¹²

¹¹ Secretaría Técnica del Frente Social Unidad de Información y Análisis-SIISE, 2003, INFORME SOCIAL/ Desarrollo Social y Pobreza en el Ecuador 1990-2001/Capitulo 5/Pág. 11

¹² Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

De acuerdo a la información recolectada por el INEC del 2010 tenemos el siguiente cuadro.

Cuadro 7 Población que sabe leer y escribir por edades

| Edades Escolares | De 3 a 5 años | De 6 a 12 años | De 13 a 18 años | De 19 a 25 años | 26 años y más | Total |
|------------------|---------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|--------|
| Si | 41 | 2,778 | 2,457 | 2,237 | 7,556 | 15,069 |
| No | 342 | 155 | 34 | 58 | 892 | 1,481 |
| Total | 383 | 2,933 | 2,491 | 2,295 | 8,448 | 16,550 |

Fuente: INEC. Censo 2010

Elaborado por: Rodolfo Páez

Parroquia Santa Isabel.

En esta parroquia encontramos 22 escuelas de las cuales 19 se localizan en las comunidades rurales y 5 en el centro cantonal.

Según la información proporcionada en el autodiagnóstico comunitario, el nivel de instrucción en la parroquia por sexo, se determinó que 300 hombres y 400 mujeres no tienen ningún nivel de instrucción, menos de 100 hombres y 100 mujeres han asistido a centros de alfabetización mientras que unos 2400 hombres y unas 2700 mujeres han concluido la primaria y 450 hombres y mas de 500 mujeres asistieron a la secundaria y tan solo unos 200 hombres y 250 mujeres tienen instrucción superior.¹³

Parroquia Abdón Calderón.

De acuerdo al PDL parroquial en la parroquia, existen 12 planteles educativos de los cuales 7 son uní docentes; 2 escuelas tienen 2 profesores cada una, 1 escuela tiene 3 profesores, únicamente la escuela del Centro Parroquial tiene el número completo de profesores. En lo que se refiere al nivel de instrucción de los maestros de las escuelas la mayoría tienen instrucción secundaria.

En la parroquia no existe planteles bilingües, todas las escuelas de la parroquia tienen 6 grados de educación básica, el 100% de los locales son propios, la mayoría de los establecimientos disponen de mobiliario cuyo estado es regular. La parroquia cuenta con dos establecimientos de educación secundaria, los mismos que tienen la especialidad de Zootecnia y Agrícola, los establecimientos no cuentan con el equipamiento necesario.

¹³ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

La infraestructura escolar es limitada y de malas condiciones, la mayoría de las escuelas tienen entre 2 y 3 aulas; todos los planteles educativos disponen de baterías sanitarias. Los sistemas que utilizan las escuelas para la eliminación de desechos sólidos es quemándolos y depositándolos directamente en los sembríos.

Parroquia Shaglli.

Según la información obtenida del PDL parroquial, en la parroquia Shaglli la población presenta bajos niveles de instrucción, el 78,4% de sus habitantes únicamente ha cursado la primaria, existe un 7,6% de analfabetos de los cuales el 67% son mujeres y el 33% son varones. Solo el 12,7% de la población tiene instrucción secundaria y únicamente 6 personas de toda la parroquia han ingresado a la Universidad.

En la parroquia podemos encontrar que el 43% de la población ha terminado la instrucción primaria. El 3.6 % de las mujeres y el 1.6 % de los hombres de 18 años y más han completado la educación secundaria. Lo que representa al 2.6% de la población total. El 2.5 % de las mujeres y el 1.2 % de los hombres en edades de 18 años y más tienen instrucción superior, lo que representa el 1.9 % de la población en referencia.

En lo que se refiere al analfabetismo en el cantón a continuación se presenta una tabla con los datos referentes a este tema.

Cuadro 8 Analfabetismo

| Cantón | Parroquia | Sexo | Porcentaje | Número |
|---------------|---------------------------|-------------|-------------------|---------------|
| Santa Isabel | Abdón Calderón (La Unión) | Hombres | 8,43 | 107 |
| Santa Isabel | Abdón Calderón (La Unión) | Mujeres | 11,38 | 151 |
| Santa Isabel | El Carmen de Pijilí | Hombres | 14,12 | 49 |
| Santa Isabel | El Carmen de Pijilí | Mujeres | 20,03 | 82 |
| Santa Isabel | Santa Isabel | Hombres | 8,53 | 243 |
| Santa Isabel | Santa Isabel | Mujeres | 11,72 | 400 |
| Santa Isabel | Shaglli (Shaglli) | Hombres | 9,61 | 64 |
| Santa Isabel | Shaglli (Shaglli) | Mujeres | 16,18 | 133 |

Fuente: PDL Santa Isabel

Elaborado por: Rodolfo Páez

1.2.3 Migración interna y externa¹⁴

La migración es un fenómeno muy marcado en la provincia del Azuay, este fenómeno se evidencia por la crisis económica que vive nuestro país y la falta de fuentes de empleo, además de la falta de apoyo de parte de las autoridades regionales y nacionales en lo que se refiere a la agricultura y ganadería. En lo que respecta a los destinos de la migración de la población del cantón Santa Isabel en un inicio era interna prefiriendo la costa y otras ciudades del país como Cuenca (parroquia Baños) y Quito, pero en la actualidad los principales destinos son los Estados Unidos, España y otros países de Europa lo cual ha traído problemas de desintegración tanto dentro de la familia como en las comunidades.

La parroquia de donde más a migrado la población es Shaglli esto a parecer de sus pobladores es debido a la falta de fuentes de trabajo a la disminución de la producción tanto agrícola como pecuaria; las principales actividades a las que se dedican los migrantes fuera de su tierra son la construcción, servicios domésticos, agricultura, trabajo en restaurantes entre otros.

En la información encontrada en los PDL's parroquiales los habitantes del cantón manifiesta que no toda la población que a migrado envía dinero a sus familiares ya que en los últimos años más bien se a preferido mantener estos recursos económicos fuera del país debido a la crisis económica que sufre el Ecuador y a la inestabilidad política y la inseguridad jurídica.

Los pocos migrantes que envían algo dinero a sus familiares se utilizan para diferentes actividades, como la alimentación de su familia, en algunos casos la construcción de viviendas, situación que se puede constatar con la observación de gran cantidad de edificaciones distribuidas en todas las parroquias del cantón.

La mayoría de la población coincide que la migración causa: falta de afecto, cariño y en algunos casos enfermedades a sus familiares que han quedado en Santa Isabel, además ha provocado que el índice de alcoholismo en las parroquias aumente drásticamente. Otro problema percibido es que se encontró un alto índice de suicidios causados especial mente por el consumo de sustancias psicotrópicas (PDL parroquial de Santa Isabel).

Por otro lado también existen familias enteras que han llegado a radicarse en algunas de las parroquias del cantón siendo los principales Santa Isabel y Abdón Calderón, En las parroquias

¹⁴Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

que existe emigración las personas se dedican a la agricultura, construcción y cuidado de las fincas vacacionales esto especialmente en Abdón Calderón.

Cuadro 9 Migración

| AREA # 0108 | SANTA ISABEL | | |
|-------------------|--------------|--------|-------------|
| Sexo del migrante | Casos | % | Acumulado % |
| Hombre | 803 | 77.66 | 77.66 |
| Mujer | 231 | 22.34 | 100.00 |
| Total | 1,034 | 100.00 | 100.00 |

Fuente: INEC. Censo 2010

Elaborado por: Rodolfo Páez

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

1.2.4.1 Agua para consumo humano. ¹⁵

De acuerdo a la información obtenida, se conoce que el cantón dispone de varios sistemas que abastecen del vital recurso, En la parroquia Santa Isabel 3042 familias están beneficiadas con el servicio de agua domiciliar para consumo humano, de los cuales 50% de los sistemas son para agua potable y el resto son sistemas de agua entubada; en el caso de la parroquia Abdón Calderón el 74% de la población cuenta con este servicio disponiendo de 23 sistemas de los cuales 11 son de agua tratada y 12 de agua entubada, en lo que se refiere a la parroquia Shaglli el 46% de la población disponen de agua para consumo humano, y por ultimo en la parroquia El Carmen de Pijilí en el Plan de Desarrollo no se encontró información referente a este tema se pudo levantar esta información en campo y al igual que la información del SISE 2003, el 5.03% de la población cuenta con servicio de agua para consumo humano.

Cuadro 10 Fuentes de agua

| Fuentes de agua en las parroquias del Cantón Santa Isabel | | | |
|---|-----------------------------|---------------|--------------------|
| Santa Isabel | Abdón Calderón | Shaglli | Carmen de Pijilí |
| Canal Comunitario | Río Chantaco | Masucay | Río Aguarico |
| Afluentes Cubilan | Río San Francisco | San Francisco | Río Naranjos |
| Guabisales | Canal de Rircay | Naranjo | Río Jatun Potreros |
| Tasqui | Canal Juan Eljuri de Rircay | Chorro Huayco | Río San Vicente |
| | Pueblo Viejo | Minas | Río Tigre |
| | Río Yazhauri | Agua Peinada | Río Platanillo |
| | Río de la Guanábana | | Río Gala |

Fuente: Autodiagnóstico Comunitario

Elaborado por: Rodolfo Páez

¹⁵ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

En consecuencia podemos decir que el 44.40 % de la población del cantón cuenta con el servicio de agua tratada para consumo humano.

Cabe recalcar que de acuerdo a la información recopilada en los planes de desarrollo parroquial el agua para consumo humano no presenta los estándares de calidad adecuado para el efecto.

La mayoría de sistemas de agua para consumo humano tienen tratamientos previos deficientes, aunque es importante mencionar que de los sistemas que manejan estos tratamientos, los más importantes son la cloración y la utilización de filtros.

1.2.4.2. Luz eléctrica.¹⁶

Revisando el censo del 2010 observamos que en el cantón de Santa Isabel hay una cobertura del servicio eléctrico con un promedio del 95,97%.

Cuadro 11 Cobertura del Servicio Eléctrico

| AREA # 0108 | SANTA ISABEL | | |
|--|--------------|--------|-------------|
| Procedencia de luz eléctrica | Casos | % | Acumulado % |
| Red de empresa eléctrica de servicio público | 4,693 | 95.97 | 95.97 |
| Otro | 8 | 0.16 | 96.13 |
| No tiene | 189 | 3.87 | 100.00 |
| Total | 4,890 | 100.00 | 100.00 |

Fuente: INEC. Censo 2010

Elaborado por: Rodolfo Páez

El municipio de Santa Isabel se encuentra empeñado en mejorar el abastecimiento de la energía eléctrica, por lo que conjuntamente con Elecaastro (Electro Generadora del Austro) trabajan desde el 2010 en el proyecto eólico denominado Minas de Huascachaca. Elecaastro está encargada de los estudios de factibilidad para implementar muchas fuentes de energía o generación de energía basada en el respeto al medio ambiente.

De acuerdo a los estudios el proyecto tendrá una capacidad aproximada de 30 MW, en los actuales momentos se realizan los estudios de medición con equipos sofisticados y certificados con torres instaladas que cuentan con anemómetros (medidores de la velocidad del viento y dirección) también se cuenta con sensores que cuidan la radiación solar,

¹⁶ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

temperatura y presión atmosférica, lo que implica la capacidad de energía de la zona. El proyecto está localizado en el suroeste de Santa Isabel en el Azuay y en territorio del Cantón Saraguro de la provincia de Loja.

La municipalidad del cantón realizará el aporte de socializar a las comunidades sobre los beneficios, el incremento de energía a ser distribuido a la población y la generación eléctrica bajo la inversión de ELECAUSTRO S.A.

1.2.4.3. Saneamiento básico y eliminación de excretas.¹⁷

Se determinó que en la parroquia Santa Isabel 1056 viviendas tienen algún tipo de eliminación de excretas, sean estas letrinas, pozos ciegos o servicios higiénicos, lo que equivale a 29,7% (PDL parroquial). Según el Censo de Población y Vivienda realizado por el INEC (2001), se determinó que el 70% de viviendas tienen servicio de eliminación de excretas. En la parroquia Abdón Calderón el 69% presenta algún sistema. Solo el centro parroquial cuenta con un sistema de alcantarillado, mientras que el resto de comunidades disponen únicamente de letrinas. En la parroquia Shaglli únicamente el 18% de la población dispone de este servicio. Pero si a este porcentaje le quitamos la cobertura que tiene el centro parroquial, el cual está servido en un 70%; en el resto de la parroquia la cobertura se reduce a un 8%. En el Carmen de Pijilí encontramos que solo el 7% de la población cuenta con un sistema de eliminación de excretas, esto quiere decir que el 93% de la población elimina al aire libre lo cual es una fuente de contaminación y transmisión de enfermedades especialmente a los niños y niñas.

1.2.4.4. Eliminación de residuos sólidos.¹⁸

De la sistematización de los PDL's parroquiales, solo en la cabecera parroquial de Santa Isabel y Abdón Calderón se recoge la basura mediante el sistema de recolección de residuos sólidos de la Ilustre Municipalidad del cantón. En lo que se refiere a las comunidades de estas y las otras parroquias no existe un tratamiento de residuos sólidos los mismos que se eliminan directamente al aire libre y/o se utilizan como abono o simplemente lo queman, provocando un daño ambiental, social y como foco de contaminación afectando a la salubridad de la población.

Según el CENSO nacional de población y vivienda del año 2010 en el cantón, el sistema de eliminación de residuos sólidos es la siguiente:

¹⁷ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

¹⁸ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

Cuadro 12 Sistemas de eliminación de residuos sólidos por número de viviendas.

| Eliminación de la basura | Casos | % | Acumulado % |
|---|-------------|------------|-------------|
| Por carro recolector | 2171 | 44 | 44 |
| La arrojan en terreno baldío o quebrada | 552 | 11 | 56 |
| La queman | 1813 | 37 | 93 |
| La entierran | 169 | 3 | 96 |
| La arrojan al río, acequia o canal | 34 | 1 | 97 |
| De otra forma | 151 | 3 | 100 |
| Total | 4890 | 100 | 100 |

Fuente: Inec 2010

Realizado por: Rodolfo Páez

Si se comparan los datos del Censo de Población y Vivienda, encontramos que en el cantón Santa Isabel el sistema más utilizado por la población para eliminar los residuos sólidos es arrojar los desperdicios a las quebradas lo que hace pensar y sugerir que se debe realizar inmediatamente un sistema de recolección y tratamiento de la basura especialmente en las comunidades de las parroquias Shaglli y Carmen de Pijilí.

1.2.4.5. Pobreza¹⁹

Los datos de pobreza reflejan el porqué muchos habitantes del cantón Santa Isabel han migrado, pues se pudo encontrar que en la parroquia Santa Isabel el 72,3% de personas sufren de pobreza por necesidades básicas insatisfechas (INEC, 2001); 47,7% sufren de pobreza extrema (indigencia) (INEC, 2001) y existe una brecha de pobreza en consumo de artículos de primera necesidad de 39,6% (ODEPLAN – SIISE, 1995). Mientras que en la parroquia Abdón Calderón el 57.31% de la población tiene necesidades básicas insatisfechas, en Shaglli es de 70% y por último Carmen de Pijilí el 98.8 %.

Cuadro 13 Indicadores de la pobreza en el cantón Santa Isabel.

| PARROQUIA | INCIDENCIA DE LA POBREZA | INCIDENCIA DE LA INDIGENCIA |
|------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Abdón Calderón | 99,2 | 54,1 |
| Carmen de Pijilí | 98,8 | 56,1 |
| Santa Isabel | 83,4 | 41 |
| Shaglli | 100 | 62 |

Fuente: (SIISE), INFOPLAN

Realizado por: Rodolfo Páez

¹⁹ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

1.3 Análisis de vivienda²⁰

La parroquia Santa Isabel tiene un total de 2286 viviendas, de los cuales, 36.2% pertenecen a la cabecera parroquial y 63,8% a la zona rural. Dato muy similar al establecido en el INEC (2001) en donde se contabilizaron 2329 viviendas con 2338 hogares. Por otro lados en la parroquia Abdón Calderón encontramos 1458 viviendas dato que difiere bastante del encontrado en el CENSO del año 2001 que dice que hay 913. En lo que se refiere a las parroquias Shaglli y Carmen de Pijilí según los datos del CENSO de población y vivienda encontramos 579 y 285 viviendas respectivamente.

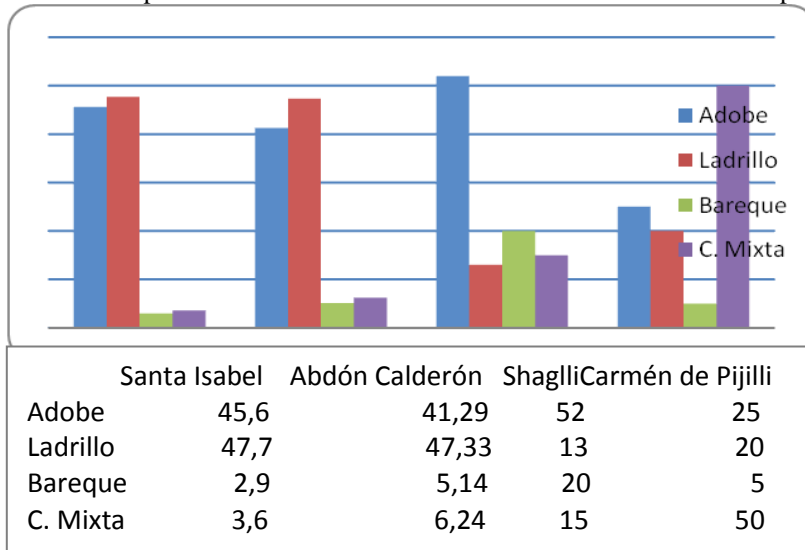
De acuerdo al PDL en la parroquia Shaglli existe un problema de déficit de vivienda, esta percepción se comprueba con datos obtenidos del SIISE que indican que en la zona el porcentaje de hacinamiento es del 58,4% y que el índice de desarrollo en vivienda es del 38,87%.

En lo que se refiere a los materiales de construcción de las viviendas se pudo determinar que en las parroquias; Santa Isabel y Abdón Calderón estos han cambiado en los últimos años ya que podemos encontrar mayor número de casas de ladrillo y bloque seguidas de adobe y bareque, mientras que en la parroquia Shaglli el adobe aún sigue siendo el material predominante en las construcciones, en lo que se refiere a la parroquia C. de Pijilí el material predominante es la madera con otro tipo de material.

En el siguiente gráfico podemos observar que la parroquia Santa Isabel cuenta con el número más alto de viviendas en el Cantón, esto se debe a su superficie y porque en está se encuentra la cabecera cantonal en donde podemos encontrar 827 viviendas. La parroquia Abdón Calderón a pesar de ser la más pequeña del cantón presenta el segundo número más alto de viviendas, lo cual se debe a la presencia de las quintas vacacionales dentro de su territorio y porque por esta pasa la panamericana sur.

²⁰ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

Gráfico 1 Tipo de material utilizado en la construcción de las viviendas por parroquia.



Fuente: Autodiagnóstico comunitario

Realizado por: Rodolfo Páez

1.4 Situación política y administrativa

Reseña Histórica

El antiguo pueblo de Chaguarurco (del quichua chawar, maguey o penco y urku, cerro) hoy se constituye en una floreciente y acogedora ciudad, en medio del fértil valle de Yunguilla, hibridismo del quichua: yunka, caliente, abrigado, y del morfema de carácter estimativo –lla. Es decir que este topónimo de acuerdo a su significado literal, significa: abrigado, calentito”²¹.

“Fue fundada originalmente por indígenas Cañaris en la actual comunidad de Cañaribamba y luego administrada por la encomienda española bajo la gobernación del Marqués Juan de Salinas durante la colonia, con el propósito de explotar las minas de oro del cerro Shiry (3500 m.s.n.m). Esa explotación desenfrenada causó que la montaña se desplomara ocasionando la muerte tanto de indios como de españoles por igual y la desaparición de las muy codiciadas minas bajo toneladas de tierra”²²

Será en 1930 cuando se refunda la nueva población de Cañaribamba con el mismo nombre de Chaguarurco. Los pobladores escogieron este lugar porque no era lejos de la villa original y por su ubicación geográfica y panorámica.

²¹ Romero y Romero, 2004

²² Toledo y León, 2001

“En el empeño de conseguir la Cantonización se forma el Comité pro-Cantonización, con el nombre de Santa Isabel, lo que se consigue mediante Decreto de creación del Cantón un 20 de Enero de 1945, bajo la Presidencia del. Dr. José María Velasco Ibarra. El primer Consejo Cantonal estuvo conformado por el Sr. Dr. Arturo Segovia como Presidente, y el Sr. Dr. Julio Muñoz Borrero como Vicepresidente”²³

En el año de 1947, se termina la arteria vial Girón – Pasaje y en el mismo año, se hace una donación del Ramal que une al centro cantonal con dicha arteria vial. En el año de 1956 se inaugura la vía de acceso desde el centro cantonal hasta la vía principal.²⁴

En la actualidad el cantón de Santa Isabel se encuentra política y administrativamente conformado por un alcalde, una vicealcaldesa, seis concejales y las Juntas Parroquiales.

Además, en cada parroquia hay organizaciones sociales como las siguientes:

- Comité de padres de familia
- Junta de aguas potable
- Comité Pro mejoras
- Juntas de riego
- Clubes deportivos
- Clubes de danza
- Comité del Seguro Social Campesino
- Asociación de artesanos.

Todas estas organizaciones sociales realizan trabajos mancomunados para mejorar de alguna manera las condiciones de vida en el cantón, son elegidas democráticamente cada cierto tiempo y están formadas por un presidente, vicepresidente, secretario, tesorero y vocales.

Cabe mencionar que existen organizaciones que no cuentan con personería jurídica que avale sus actividades, además no cuentan con recursos económicos para realizar sus gestiones siendo este el principal problema que afrontan estas organizaciones.

Entre las organizaciones formales que se desempeña en el cantón están:

- Desarrollo Forestal Campesino
- Empresa Eléctrica
- FISE.
- Ministerio de Salud Pública
- Juntas de Regantes
- PRAGUAS
- Ministerio de Bienestar Social
- Pastoral Social
- PROLOCAL.
- Ministerio de Educación y Cultura
- SEMPLADES
- Unión Europea
- MIDUVI (Ministerio de desarrollo urbano y vivienda)
- MIES-INNFA
- Juntas administradoras de agua potable
- Juntas parroquiales del Cantón Santa Isabel

²³ Zenteno Aguirre , sin año

²⁴ Romero y Romero, 2004

1.5 Sector productivo primario

El cantón Santa Isabel es una zona que comprende varios pisos ecológicos y climas. El clima de esta zona se encuentra influenciado por la Costa, con excepción de Shaglli que presenta temperaturas más bajas. El cantón tiene de ocho a diez meses ecológicamente secos. La estación lluviosa comienza en enero y termina en abril y la estación seca se prolonga hasta diciembre.²⁵

Las restricciones más importantes de sus suelos son la pedregosidad y poca profundidad. Existen áreas de erosión que equivalen al 12.7% de la superficie total. En toda la zona de Santa Isabel.

1.5.1 Agricultura

Por la topografía accidentada y la existencia de microclimas existe una gran variedad de producción en el cantón de Santa Isabel siendo una zona muy importante y rica en la producción de frutas tales como: naranja, limón, mandarina, naranjilla, guaba, guayaba, granadilla, aguacate, chirimoya, tomate de árbol variedades de guineo, piña, maracuyá, naranja, níspero, papaya, poma rosa, zapote y mango, también se encuentra café, cacao “nacional”, maíz amarillo, ocas, mellocos, papas, cebada, camote, papa china, camote, yuca, trigo, habas, maíz, fréjol. De estos cultivos aquellos que se destinan al mercado son: caña de azúcar, cebolla, tomate, café, pimienta, melloco y papas básicamente.²⁶

En las diferentes parroquias se practica una agricultura de autoconsumo familiar en pequeñas parcelas en las que se asocia maíz, fréjol, sambo y zapallo; además se realizan cultivos interanuales de arveja, papa, melloco, oca y cebada; un número aún reducido de familias producen hortalizas dentro de su sistema; Estas parcelas están ubicadas generalmente cercanas a las casas de los distintos centros poblados, en algunos casos, como la zona alta se encuentran dispersos y lejanos de las viviendas.

Este cantón, especialmente en la parte media y baja, por sus condiciones climáticas propicias para la siembra de frutales, a derivado en cultivos con extensiones considerables, incluyendo desde luego a la caña de azúcar. En la parte alta, las extensiones de los cultivos son más

²⁵ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

²⁶ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

pequeñas, dedicando más territorio a la actividad pecuaria. El limitante a la producción es la falta de agua, por lo que mucha parte del territorio del cantón a sufrido un proceso de desertificación que se presenta de manera natural por fenómenos climáticos relacionados con la corriente fría de Humboldt, pero que son aceleradas por la sobre explotación o la explotación irracional de los recursos naturales.

1.5.2 Ganadería

Dentro de esta actividad económica los rubros que tienen especial importancia son la crianza de ganado bovino, cuyes, gallinas y chanchos; todos básicamente de raza criolla.

La ganadería es baja a excepción de las comunidades que se ubican en la parte alta del cantón; existe producción de animales menores como aves de corral: gallinas, patos, gansos; y chanchos, en pequeña escala para la venta y complementar la economía familiar, son considerados como ahorros de las familias los mismos que son vendidos en la misma zona o a intermediarios.

En las áreas rurales los cuyes y pollos son los principales rubros de la actividad pecuaria, con un promedio de 10 a 15 animales por familia, mientras que los vacunos, ovejas, chivos y porcinos se encuentran presentes en un promedio de 1 a 2 animales por familia.²⁷

Los productos y subproductos de esta actividad se destinan principalmente al consumo familiar, salvo la producción de quesos que se destina en su mayor cantidad al mercado de Santa Isabel. Muchos de los terrenos dedicados al pastoreo, lucen degradados por el inapropiado manejo que se ha realizado y se realiza, declinando considerablemente su productividad.

El espacio ocupado para las actividades pecuarias es mayor, en lo que respecta a los pastos, éstos están presentes en toda la parroquia ya sea en la parte media o alta, y sus límites son los chaparros o bosque secundario del sector.

1.5.3 Producción y rendimiento

En el cantón Santa Isabel, existen microempresas dedicadas a la transformación de la leche en productos como el queso principalmente el yogur y el manjar en menor proporción, granjas para la crianza de pollos, unidades de crianza de cuyes, en Pata Pata una familia se dedica a la producción de tilapia, producción de truchas en la zona alta del cantón.

²⁷ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

Las principales microempresas que se identifican en la parroquia de **Santa Isabel** son: moliendas, que producen al mes 600 arrobas de panela (150 quintales), 16 quintales de queso y 500 pollos.

Por otro lado la parroquia **Shaglli** produce 600 quintales de quesos al mes, que se comercializa en Santa Isabel, Cuenca, Machala, Tangeo, Pijilí y San Fernando.

En esta parroquia, en el sector de Ayacaña encontramos un invernadero para la producción de tomate de mesa. Están las Queserías en Cuevas, Huertas, y Sarama Centro. Además los criaderos de pollos en Saramaloma y el Centro Parroquial. Piscinas para la producción de truchas en Huertas, Cuevas y Sarama Centro. Criaderos de cuyes en Santa Teresa y el Centro Parroquial, y 1 camal en la comunidad de Sarama Centro.

En la parroquia **Abdón Calderón** se producen 60000 litros de leche al mes, de los cuales se producen quesos y yogur, para ser comercializados en los mercados de Cuenca y la costa.

En 14 de 19 comunidades existen moliendas; cuyo objetivo es la elaboración de aguardiente actividad predominante en la zona; diversifican su producción con panela; el aguardiente es para el consumo y la mayoría de la producción se vende a la embotelladora Azuay.

En 7 comunidades existen criaderos de pollos que juntos producen sobre los 8000 unidades, los mismos que se comercializan en un mayor porcentaje en las ciudades de Cuenca y Santa Isabel.

- En la comunidad de Pillcocajas y en el Centro Parroquial hay invernaderos de flores, que absorben mano de obra comunitaria, alrededor de 200 personas.
- En la comunidad de Topali hay una quesería.
- En la comunidad de Gualdeleg hay una fábrica de ladrillos
- Las condiciones de infraestructura y disponibilidad tecnológica de estas microempresas son de índole familiar y artesanal.

En la parroquia **Carmen de Pijilí** encontramos trapiches en donde se produce panela en un promedio de 5 quintales al mes y 50 litros de aguardiente, por otro lado pequeñas fabricas de quesos que producen 10 quintales al mes, de toda la producción de Carmen de Pijilí el 3% es para consumo interno y el 97% para la venta en los cantones de Camilo Ponce Enríquez, Balao, Naranjal, y lugares cercanos.

1.5.4 Asistencia técnica

En las parroquias del cantón Santa Isabel se presentan las siguientes situaciones: escaso desarrollo económico productivo, problemas ambientales, falta de infraestructura como vías de comunicación, fallas en las organizaciones e instituciones, deficiente desarrollo socio cultural; todo esto se ha ahondado desde marzo del año anterior, por las divergencias políticas, existiendo al momento dos alcaldes, situación que frena a cualquier organismo a brindar asistencia técnica o financiar proyectos.

A pesar de ello se puede mencionar que existen determinados convenios que están ejecutándose con diferentes grupos, cuyo sustento económico proviene del agro, entre los más destacables están:

- La asistencia técnica por parte de Coopera a los agricultores que consiste en brindar herramientas para buenas prácticas agrícolas en la producción de alimentos de calidad, limpios y saludables. Coopera es una organización que esta en el sistema bancario, por ende brinda créditos, pero con el tiempo, la presencia de extranjeros en Cuenca que buscan productos naturales y el saber que la calidad inicia en el campo se ha dedicado a fomentar la producción, acopio y comercialización agrícola en el Austro, además cuenta con el soporte de la Universidad del Azuay que poseen una hacienda en Quingeo en donde se desarrollan programas productivos, de investigación y formación en el área agrícola.²⁸
- Consorcio Nacional de Productores De Guarango, (CONAPROG), Programa Regional para la Gestión Social de Ecosistemas Forestales Andinos (ECOBONA), Fundación Desde El Surco y la Unión de Organizaciones Campesinas de Santa Isabel (UNOCSI) ante el tipo de suelo y clima existente en Santa Isabel suscriben un convenio para capacitar y producir guarango.²⁹

El guarango, es una leguminosa, arbórea, nativa; cuya principal característica comercial y agroindustrial es el contenido de taninos en sus frutos maduros. Los taninos son sustancias orgánicas que se utilizan en diferentes industrias, principalmente en la curtiembre de pieles y por lo tanto, presentan un mercado internacional insatisfecho que supera las 300 mil toneladas por año. Otro subproducto del guarango es un hidrocoloide, (goma), que se extrae de la semilla para utilizarlo como espesante alimenticio, que también tiene demanda internacional probada. La

²⁸ Cooperativa de Ahorro y Crédito COOPERA LTDA, 2011, versión web: www.cooperaltda

²⁹ Fundación Desde El Surco, 2011, versión web: www.fundación.desdeelsurco

plantación masiva de esta especie permitirá recuperar suelos erosionados, mejorar el paisaje local y subir la plusvalía de los predios involucrados. Esta especie funciona bien bajo el concepto de cadena agro productiva, conectando la reforestación, que en realidad es producción con el acopio, el procesamiento y comercialización de sus frutos, en un esquema de empresas asociativas con la participación de los plantadores.

- Fundación Savia Roja, asiste técnicamente a las comunidades del cantón en la producción agro-ecológica de frutos, hortalizas y legumbres para su posterior comercialización no sin antes haber cubierto las necesidades alimentarias de sus familias. Es así que conjuntamente con el Municipio de Cuenca, y el Ministerio de Agricultura y Ganadería han creado un mercado agroecológico “El Salado” en la ciudad de Cuenca, en donde salen a vender sus excedentes. Además, es un instrumento de apoyo al fortalecimiento de las organizaciones, así como es un espacio abierto a los consumidores exigentes de productos agroecológicos.³⁰

1.5.5 Comercialización y consumo³¹

La comercialización de los productos que se dan en el Cantón, es similar en todas las parroquias, el principal mercado para los productos de la zona es el centro cantonal de Santa Isabel, seguido de la ciudad de Cuenca y ciudades de la Costa.

La comercialización en la zona se ve afectada principalmente por la falta de mercados adecuados para el expendio de los productos, la poca disponibilidad de medios de transporte, el estado de las vías, presencia de intermediarios y los precios bajos que se dan en la zona por la abundancia y sobreoferta de productos en determinadas épocas del año.

Al igual que en la parroquia Santa Isabel la presencia de productos foráneos provenientes de Colombia y Perú con precios más bajos a los locales, está desplazando la producción de la zona, la misma que se torna poco competitiva debido a sus altos costos de producción. En su mayoría los productos salen al mercado por medio de acémilas y camionetas.

No se registra en la zona la existencia de un sistema de información de precios, los agricultores conocen de ellos en el mismo momento de la venta en los mercados, por lo que es muy difícil establecer estrategias de comercialización que les puedan favorecer.

³⁰ Fundación Savia Roja, 2010, versión web: www.saviaroja

³¹ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

El cantón Santa Isabel es una zona que comprende varios pisos ecológicos y climas. El clima de esta zona se encuentra influenciado por la Costa, con excepción de Shaglli que presenta temperaturas más bajas. La precipitación promedio en el cantón, oscila entre los 250 y 500 mm, el cantón tiene de ocho a diez meses ecológicamente secos.

Parroquia Santa Isabel.

Santa Isabel es un cantón netamente agrícola, lo cual se ha podido comprobar con el análisis de los PDL`s parroquiales, en la parroquia Santa Isabel existen cultivadas:

Cuadro 14 Número de hectáreas cultivadas por productos en Santa Isabel

| HECTÁREAS CULTIVADAS EN LA PARROQUIA SANTA ISABEL | | |
|---|----------------------------|-----------------------|
| Parroquia | Hectáreas / Cultivo | Mercado de expendio |
| SANTA ISABEL | 553 has de caña de azúcar. | SANTA ISABEL Y CUENCA |
| | 176 has de maíz | |
| | 100 has de cebolla. | |
| | 64 has de fréjol | |
| | 54 has de papa | |
| | 24 has de tomate | |
| | 22 has de café | |
| | 20 has de pimiento | |
| | 15 has de yuca | |
| | 8 has de arveja | |
| | 4 has de hortalizas | |
| | 2 has de habas | |

Fuente: Autodiagnóstico comunitario

Realizado por: Rodolfo Páez

De estos cultivos aquellos que se destinan al mercado son: caña de azúcar, cebolla, tomate, café, pimiento y papas básicamente.

Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería algunos de los principales rendimientos en la zona son: cebolla: entre 300 y 400 quintales por hectárea; tomate: 400 Kg. por hectárea; caña de azúcar: 70 toneladas por hectárea; maíz: 30 a 40 quintales por hectárea.

Parroquia Abdón Calderón.

En la parroquia Abdón Calderón se producen además frutas tales como; aguacate, ciruelo, chirimoya, limón, granadilla, guaba, mango, guanábana, guineo, mandarina, manzana, maracuyá, naranja, níspero, papaya, zapote y poma rosa.

Cuadro 15 Número de hectáreas cultivadas por productos en Abdón Calderón

| HECTÁREAS CULTIVADAS EN LA PARROQUIA ABDON CALDERÓN | | |
|---|----------------------------|-----------------------|
| Parroquia | Hectáreas / Cultivo | Mercado de expendio |
| ABDON CALDERON | 1100 has de caña de azúcar | SANTA ISABEL Y CUENCA |
| | 75 has. de maíz | |
| | 29 has. de fréjol | |
| | 17 has. de tomate | |
| | 8 has. de papas | |

Fuente: Autodiagnóstico comunitario

Realizado por: Rodolfo Páez

Parroquia Shaglli.

En la parroquia Shaglli de acuerdo al PDL, se practica una agricultura de autoconsumo familiar en pequeñas parcelas en las que se asocia maíz, fréjol, sambo y zapallo; además se realizan cultivos interanuales de arveja, papa, melloco, oca y cebada; un número aún reducido de familias producen hortalizas dentro de su sistema; en la zona existe una mínima producción de frutas. Los productos que se llevan al mercado son; las papas y los mellocos, ya que son los que se cultivan en mayor proporción. Los otros productos son especialmente para el autoconsumo.

Cuadro 16 Número de hectáreas cultivadas por productos en Shaglli

| HECTÁREAS CULTIVADAS EN LA PARROQUIA SHAGLLI | | |
|--|---------------------------|---|
| Parroquia | Hectáreas / Cultivo | Mercado de expendio |
| SAGLLI | 152 has. de maíz | SANTA ISABEL, CUENCA, MACHALA Y CAMILO PONCE ENRÍQUEZ |
| | 401 has. de papas | |
| | 329 has. de melloco | |
| | 7 has. de hortalizas | |
| | 112 has. de fréjol | |
| | 11 has. de habas | |
| | 200 has. de pasto | |
| | 35 has. de otros cultivos | |

Fuente: Autodiagnóstico comunitario

Realizado por: Rodolfo Páez

Parroquia Carmen de Pijilí.

La parroquia Carmen de Pijilí es una zona privilegiada al poseer tres tipos de pisos altitudinales yendo desde el páramo hasta la zona tropical o costanera, presentando una gran diversidad de cultivos.

Entre los principales cultivos en todas las comunidades tenemos maíz, fréjol y hortalizas, en la zona baja, se siembra: banano en diferentes variedades, cítricos, tomate de mesa, yuca. Estos productos se destinan a la comercialización en un 95% y el resto al autoconsumo.

En la zona media y alta se produce hortalizas, maíz, fréjol, papas, mellocos, papa china, orientadas al autoconsumo y la producción de leche que un 10% destinado al autoconsumo y el 90% a la elaboración de queso para la comercialización.

La agricultura en la zona baja es trabajada en un 50% con un nivel tecnológico mejorado, especialmente utilizando abono orgánico especialmente en la producción del banano, no sucediendo esto en el resto de productos. En cambio, en la zona media y alta, en un 90% se realiza con un nivel tecnológico tradicional, dentro del cual se ha olvidado las prácticas locales.

Los pastos no son mejorados, lo que incide en los rendimientos bajos de la producción de leche. Es necesario recalcar, que debido a los microclimas existe potencial productivo para otros productos.

Cuadro 17 Número de hectáreas cultivadas por productos en Carmen de Pijilí

| HECTÁREAS CULTIVADAS EN LA PARROQUIA CARMEN DE PIJILÍ | | |
|---|---------------------|--|
| Parroquia | Hectáreas / Cultivo | Mercado de expendio |
| PIJILÍ | 70% de pastos | SANTA ISABEL, CUENCA, MACHALA, NARANJAL Y CAMILO PONCE ENRIQUEZ |
| | 5% maíz | |
| | 1% yuca | |
| | 4% fréjol | |
| | 5% cacao | |
| | 6% guineo | |
| | 9% otros cultivos | |

Fuente: Autodiagnóstico comunitario

Realizado por: Rodolfo Páez

1.5.6 Crédito

En el cantón seis tipos de instituciones financieras ofertan servicios de crédito, por un lado se encuentra el servicio estatal representado por el Banco Nacional de Fomento, que a decir de los prestatarios presenta dificultades relacionadas a la lentitud de los resultados y a la gran cantidad de trámites y papeleos que hay que realizar.

Entre las líneas de crédito que promociona el banco están: la agrícola, pecuaria, compra de tierras productivas, turismo, comercio, servicios y venta de maquinaria agrícola, como tractores y motocultores.³²

La tasa de interés es del 10%, a excepción del crédito 555, que tiene el 5% del interés, a 5 años plazo y hasta 5.000 dólares y que está dirigido a personas que tienen un patrimonio de menos de 20.000 dólares³³

Se encuentra también la banca privada a través de una agencia del Banco del Austro, el principal inconveniente que identifican las comunidades en torno a este servicio son las elevadas tasas de interés con las que otorgan los créditos.

Finalmente, se encuentran cuatro cooperativas de ahorro y crédito: la Cooperativa Jardín Azuayo, la Cooperativa Coopera, la Cooperativa JEP y la Cooperativa Santa Isabel, las mismas que según criterio de las comunidades mantienen políticas diferentes en cuanto a la fijación de las tasas de interés,

Cada una de las cooperativas ha logrado convenios con Instituciones tanto públicas como privadas pero principalmente con los agricultores de la zona, lo cual constituye como el principal objetivo, fortalecer el sistema productivo.

La aceptación de esta nueva alternativa de sistema financiero, ha sido apoyada por la población tanto urbana como rural, ya que buscan créditos con mayores facilidades para el pago de las obligaciones, adicional sienten que cumplen una labor social, organizando Brigadas Médicas en las comunidades más distantes del centro cantonal, brindando Asesoría Técnica a los productores y fortaleciendo lazos de amistad con las personas que más lo necesitan.

Los diferentes servicios que ofrecen son:

Financieros: Ahorros a la vista, Plazo Fijo, Ahorro Programado, Créditos (productivo, vivienda, consumo, soat), Ahorro Infantil, Ordenes de pago, Crédito para capital de trabajo.

No financieros: Pago de Bono de Desarrollo Humano, Cobro de planillas telefónicas, Cobro de planillas de luz mediante débitos automáticos, Envío y pago de remesas, Cobro de Soat,

³² Banco Nacional del Fomento, 2010, versión web: www.bcofomento.gob.ec/créditos

³³ Banco Nacional del Fomento, 2010, versión web: www.bcofomento.gob.ec/créditos

Cobro de Matriculación vehicular. RISE, traspasos, ajustes, Asistencia técnica para socios productores, Cobro de Yambal, Cobro de oriflame, Recargas automáticas porta y movistar. Cobro CUENCAIRE.

En la parroquia de Shaglli encontramos dos cajas de ahorro y crédito; “Las Orquídeas” y “Caja de Ahorro y Crédito Solidario Shaglli” a los que acceden 20 y 12 familias respectivamente, el destino de los créditos es mejorar la producción. En la comunidad de Sarama Centro está presente una caja solidaria de crédito comunitario, a la que pertenecen 19 familias.

1.6 Sector productivo secundario

Se ha podido constatar que en Santa Isabel solo se dan dos tipos de transformación de productos primarios: caña y leche, por lo que la generación de valor agregado es baja.

En Santa Isabel no existe una actividad industrial y artesanal, sin embargo por el empeño y entusiasmo de los productores de café, han conformado la asociación de productores de café de Santa Isabel (ASOPROCSI) por medio de la cual sus miembros acceden a tecnificarse para mejorar y producir un café de mejor calidad con miras a competir en el mercado nacional e internacional ³⁴

Adicional podemos mencionar que también existe actividad minera en pequeña escala que se reduce a la explotación de materiales pétreos. En la comunidad de Huascachaca se dedican a la extracción de arena y grava que venden en Santa Isabel; y en el sector de Pinillo se dedican a la explotación de oro.

Por otro lado existen algunas concesiones mineras para la explotación aurífera en la comunidad de El Tablón, en la cual se realiza la explotación sin ningún tipo de tecnificación y no se hace mitigación de los impactos ambientales causados por la actividad.

Parroquia Abdón Calderón.

En la comunidad de Almíbar se explotan mensualmente alrededor de 520 m³ de lastre, los mismos que se venden a nivel del cantón. De igual manera la comunidad de Pillcocajas cuenta con una mina de lastre que se explota únicamente para el mantenimiento de la vía de la comunidad. La comunidad de Naranjos explota piedra alrededor de 400 m³ mensuales que se

³⁴ Asociación de Productores de Café de Santa Isabel-ASOPROCSI, 2011, versión web: www.asoprocsi

venden en la ciudad de Cuenca. Las minas de lastre y piedra están debidamente concesionadas.³⁵

Estos datos son similares a los encontrados en los autodiagnósticos realizados por los promotores del PDL cantonal los mismos que dicen que existen familias que se dedican a la explotación de lastre en el sector de chantado produciendo un promedio de 6000 m³ por mes, dos minas de piedra en el río donde se producen unos 4800 m³ al mes.

Parroquia Shaglli.

En esta parroquia hay más de siete fábricas de lácteos y la mayoría de familias también elaboran exquisito queso. La más grande fábrica es de la Asociación de Productores Lácteos Fernandino. Las microempresas de queso y manjares de leche han abierto mercados en Cuenca y otras ciudades del país.

Según del PDL cantonal se determinó que existen tres familias que se dedican a la extracción de lastre de los sectores de Tuntún y Chalaxi.

Parroquia Carmen de Pijilí.

En esta parroquia la única actividad minera es la extracción de oro a la cual se dedican 21 familias, las cuales son las propietarias y todas cuentan con la respectiva concesión.³⁶

1.6.1 Crédito

El acceso a crédito es uno de los principales problemas que afecta a la producción en las diferentes parroquias, en las conversaciones que se ha mantenido, manifiestan que tradicionalmente no son sujetos de crédito del sistema formal.

Cuando las familias tienen necesidad de dinero acuden a los sistemas usureros, pagando intereses demasiado altos por este servicio. Consideran que hay mejor relación con las Cooperativas de Ahorro, ya que el sistema informal y la banca privada en algunos casos han embargado sus terrenos.

³⁵ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

³⁶ Ilustre Municipalidad de Santa Isabel, 2005, Plan de Desarrollo Local del Cantón Santa Isabel – PROLOCAL

Los montos son variados de acuerdo a la actividad, los plazos oscilan entre 1 año para las actividades agrícolas y 3 años para las actividades ganaderas.

1.7 Sector productivo técnico

1.7.1 Comercio

El principal mercado para los productos es el centro cantonal de Santa Isabel, seguido de la ciudad de Cuenca y ciudades de la costa. La comercialización en la zona se ve afectada principalmente por la falta de mercados adecuados para el expendio de los productos, la poca disponibilidad de medios de transporte, el estado de las vías, presencia de intermediarios y los precios bajos que se dan en la zona por la abundancia y sobreoferta de productos en determinadas épocas del año.

No se registra en la zona la existencia de un sistema de información de precios, los agricultores conocen de ellos en el mismo momento de la venta en los mercados, por lo que es muy difícil establecer estrategias de comercialización que les puedan favorecer.

1.7.2 Turismo

Según el estudio de Plan Turístico realizado por la Fundación Yanapay, el Cantón Santa Isabel tiene muchas cualidades y potencialidades para cristalizarse en un polo de desarrollo del turismo de la provincia del Azuay, y en el mediano plazo convertirse en una vitrina de oferta turística a nivel regional, nacional e internacional, tanto en el ámbito de recursos naturales, culturales arqueológicos y áreas de recreación.³⁷

Para la parroquia **Santa Isabel** se identificaron lugares que representan un atractivo turístico en base a los recursos naturales que se distribuyen en todas las zonas de la parroquia, y lugares con atractivo turístico en base a los recursos arqueológicos incluyendo restos Incas, Cañaris y coloniales.

Es importante mencionar que estos lugares al estar emplazados en áreas naturales no tienen costo pero tampoco cuentan con infraestructura, siendo este el principal problema.

Entre los principales lugares están:

³⁷ **Revista El Observador**, 2010, versión web: www.revistaelobservador.ec

- Cañaribamba, que se localiza en la vía que conecta a Santa Isabel con Shaglli a 10 Km. aproximadamente a 20 minutos, este lugar se realiza la caminata hacia la Cruz este recorrido dura una hora, es el principal atractivo del sector.
- Otro lugar es el Bosque Petrificado de San Pedro.- Rodeado, de exuberante vegetación encontramos restos petrificados de lo que fue la flora y fauna de hace miles de años, se encuentra localizado aproximadamente 40 Km. de la cabecera cantonal, a pesar de que el acceso a este sitio no está en buenas condiciones, quienes accedan a este paraje, puede apreciar de una área natural despoblada.
- Playas Del Jubones se la puede apreciar a lo largo de las orillas del río Jubones, su principal atractivo es su paisaje, en el sobresalen las plantaciones de mango.
- El desierto de Jubones y el Yugula, en el período seco se puede apreciar sus quebradas áridas donde puede encontrarse las cuevas de pájaros nocturnos como los tayos y guacharos, así como también observar la vegetación xerofítica como cactus, tunas, guarangos, yuyos, acacias espinosas, etc.
- A pocos kilómetros del centro poblado de Santa Isabel (30 aprox.), en dirección sur siguiendo la carretera principal Girón-Pasaje, y tomando el costado derecho con relación a Cuenca, aparecen tres formaciones, abrigos o lechos rocosos apoteósicos y una cara gigante de piedra, frente a los mismos, junto al río Minas y al pié del cerro que lleva su nombre están las Cuevas Negras de Ozhaloma que son abrigos rocosos prehistóricos ubicados en el sector de Dan-Dan. observar

La parroquia **Abdón Calderón** cuenta con un clima muy acogedor para el turismo, sus temperaturas promedios oscilan entre los 14 y 20° lo que hace que la mayoría de los visitantes escojan este lugar como un espacio de recreación y descanso.

Siendo un valle que se encuentra aproximadamente a 45 minutos de la ciudad de Cuenca, hace que se desarrolle un turismo de tipo estacional, los visitantes llegan especialmente los fines de semana y feriados, los mismos que se hospedan en las villas vacacionales y hosterías.

Entre los atractivos que ofrece la parroquia están:

- Las playas del río Rircay, las mismas que tienen mayor afluencia los meses de enero, febrero y marzo.
- Otro elemento característico de atracción turística en este sector, son las molindas de caña de azúcar, la mayoría de ellas ubicadas a lo largo del mismo valle y otras ubicadas en las riberas de los ríos Jubones, Rircay y Naranjos.

Aquí se puede apreciar unas construcciones típicas llamadas «ramadas», están fabricadas básicamente con anchas columnas de ladrillo o de adobe, que llevan una cubierta, generalmente de paja de caña, esta estructura da cobijo a una serie de equipos que sirven para la extracción del jugo de la caña de azúcar y obtener de este el aguardiente, la panela y otros derivados.

- A esto se suma una nueva instalación turística que ayuda al dinamismo del turismo en el sector de la Unión como es el Parque Xtremo, propiedad de la familia Eljuri, en cuyas instalaciones se practican deportes extremos como: jet-skis en la laguna artificial, bicicross y otras modalidades en bicicleta como el dirt, drops, peraltes, wallrides, etc., y el motocross, periódicamente se realizan torneos, además cuenta con un ágora para conciertos y una discoteca dentro del parque.

El costo de las entradas al Parque Xtremo para los aficionados en sábado y domingo es de tres dólares por persona. También se pueden disfrutar de eventos paralelos como la apertura de una parte del zoológico exótico donde ya se podrán apreciar leones, faisanes, entre otras especies, indicó, Justiniano Romero, administrador del Parque Xtremo.

En la parroquia **Shaglli** se encuentra como potencial turístico, algunas áreas naturales y paisajistas lo cual puede convertirse en una alternativa económica interesante para su población, por esta razón la red pakariñan está realizando turismo comunitario a este sector.

La comunidad de Huertas que se localiza aproximadamente a 118 km de la ciudad de Cuenca, 32 km del Cantón Santa Isabel y 8 km de la parroquia Shagly, se ha involucrado en esta alternativa brindando: alojamientos familiar con capacidad para 12 personas; la alimentación para los visitantes; cuenta con guías nativos; disponen de transporte público con dos turnos diarios desde Santa Isabel.

Entre las principales actividades destacan: caminatas por senderos y bosque secundario, paseos a caballo, pesca deportiva, visita a sitios arqueológicos, observación de flora y fauna, participación en fiestas tradicionales, convivencia con familias campesinas y visita a un impresionante sistema geológico denominado “Carachula” o “Ciudad de piedra”, también cerca de Shaglli está Huasipamba en donde hay formaciones rocosas con paredes escarpadas y formas curiosas se le llama “Bola rumi”.

En la parroquia **Carmen de Pijilí** existen algunas bellezas naturales que también podría considerarse como atractivo turístico como: El Patahuasi que es una montaña alta de mucho atractivo, el Chorro que es una cascada con más de 100 metros de altura; el Panecillo que es un cerro alto que sirve de parador para divisar la planicie, los Muyos de Pichilcay son cerros en círculo desde donde se divisa Guayaquil, la cascada de la mina antes de llegar al centro parroquial.

1.7.3 Transporte

El transporte en el cantón está representado por la empresa Santa Isabel el cual tiene entre 28 a 30 turnos diarios desde y hacia la ciudad de Cuenca, los turnos son desde las 4:30 de la mañana hasta las 6:00 de la tarde y cuentan con 28 unidades y 32 socios, el pasaje cuesta 1,50 Dólares. Además esta cooperativa presta sus servicios a otras comunidades y parroquias del cantón como es el caso Shaglli.

El alquiler de camionetas es el medio de transporte más utilizado dentro de las parroquias del cantón, estas no tienen turnos definidos.

Para la salida a la costa, se toma la línea interprovincial de la Cooperativa Azuay que pasa por la vía Cuenca - Girón – Pasaje. Por otro lado a las parroquias Santa Isabel y Abdón Calderón se puede acceder desde la ciudad de Cuenca y desde las ciudades de la costa por medio de las cooperativas de transporte Inter. Provinciales como: Azuay, Rutas Orenses, Coop. de Trans. Sucre, etc.



CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

RODOLFO PAEZ ROSERO

Cuenca - Ecuador

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN SANTA ISABEL

2. Historia de la gastronomía del cantón

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra, la gastronomía está inexorablemente vinculada a la cultura de los países, esto permite señalar que cada país posee su propia gastronomía, es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, española etc., las mismas que se han ido popularizando con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Los cuales han logrado imponerse en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia.³⁸

La gastronomía es un componente cultural, en cada uno de los platos se concentran los conocimientos de muchas generaciones que se han ido transmitiendo a través de un lenguaje oral y su práctica. En la gastronomía se presenta no solo el gusto de un pueblo sino también composiciones que despiertan todos los sentidos a través de los olores, texturas y sabores que nos hablan de sus evoluciones, costumbres, utensilios, animales y plantas, que acompañan a la cultura y a su desarrollo.

2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón

En el caso de las investigaciones sobre la historia de la cocina en el Ecuador la tarea de recuperar las cocinas tradicionales y el énfasis en las particularidades regionales de la cocina han permitido contar con un corpus que aunque es aún escaso ya permite visualizar este fenómeno cultural en el marco de las diversidades locales.³⁹

La gastronomía, por su íntima relación con el medio geográfico y climatológico, evidencia la percepción del hábitat de cada pueblo, así: como selecciona y prepara sus alimentos, mostrándonos a través de esto su cultura.

Pero cabe recordar que la conquista inca había trastocado la evolución interna de las tribus y comunidades andinas, en esta zona ecológica y cultural y ciertas transformaciones económicas, decisivas relacionadas con la generalización y el perfeccionamiento de la

³⁸ Enciclopedia virtual WIKIPEDIA, 2010, versión web: www.wikipedia.org/wiki/gastronomia

³⁹ Cuvi Pablo, 2001, Recorrido por los sabores del Ecuador, Nestlé, Quito.

producción del maíz y de algodón en la costa; así como de la patata o papa y de otros tubérculos.

Es necesario aclarar que muy poco se conoce de las costumbres precolombinas en la zona austral en torno a la alimentación. Solo los vestigios y hallazgos arqueológicos como las encontradas en la - CUEVA DE CHOPSHI en SIGSIG, provincia del Azuay nos muestran como en esta zona austral existían actividades de caza, así se encontraron en la cueva: huesos de conejo, de osos de anteojos, de perdiz, de perro, de puerco espín, danta, venado y raposa, informándonos que la dieta de los primitivos australes era básicamente carnívora y con escasa recolección.⁴⁰

El inicio de la agricultura hace cuatro mil años permitió que la dieta se complementara. Octavio Cordero Palacios, cronista, ya hace una enumeración de las plantas que consumían, así pepino, granadilla, uvilla, joyapa, tomate, zambo, amaranto, etc.

Es importante reconocer que sobre el periodo INCA se encuentra documentada su gastronomía y esto se debe gracias a las crónicas e investigaciones extranjeras recientes.

Antes de la llegada de los españoles a estas tierras, la dieta del habitante andino-inca era mayor que la de la mayoría de los europeos, porque poseían tierras destinadas al cultivo ubicadas en distintos pisos ecológicos, de allí su variedad. Hasta antes de la conquista, fueron muy importantes para la alimentación: la papa, el maíz, los zapallos, fréjoles, maní, ají, la quinua, el melloco la zanahoria blanca, la yuca, la oca, el camote, frutas y productos silvestres; entre los animales el cuy, la llama, la danta.

2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón.

La cocina es un fenómeno cultural, en permanente transformación y reelaboración, pero que cuenta con raíces que surgen en un momento dado y desde allí crecerán distintas ramas culinarias. En situaciones de conquista el aspecto gastronómico está sujeto a cambios, aceptación de unos elementos, desprecio de otros, imposición y yuxtaposición por otra.

Los conquistadores españoles como parte de su mecanismo de conquista empezaron aplicando una política de segregación, así se ponen en funcionamiento mecanismos de dominación, tales como la discriminación racial, la dependencia económica, el control político, la distancia social y otros como el reemplazo de los alimentos consumidos hasta ese entonces por el cerdo y carne de res, el trigo con el que se elaboraran el pan, los biscochos.

⁴⁰ Espinoza E. José Luis, 2006, Comidas Precolombinas, Cuenca, pág. 27

Por otro lado, a lo largo de la colonia, la política indigenista impone a las comunidades indígenas a la parcelación, obligándolas a titular las parcelas como propiedad privada, esto trajo como consecuencia el despojo a las comunidades indígenas y por tanto contribuye a concentrar la tierra en mano de los hacendados, a la época de la Encomienda.

Nuestros indígenas deben aceptar un sistema de tenencia de la tierra diferente a la privada; estos pueblos laboriosos, disciplinados, politeístas y sencillos que vivían en un bienestar material con productos alimenticios obtenidos de sus tierras comunales son expulsados y obligados a ir a otras menos productivos y por ende sus productos alimenticios se ven reducidos.

A pesar de la barrera étnica que rechaza los valores de la cultura indígena, los colonizados podemos decir con certeza conservaron alimentos y procesos de preparación en torno al maíz, la papa y el cuy logrando ser parte de la alimentación de los conquistadores, resistiendo hasta la fecha frente al cerdo y a la res. Esto dio lugar si cabe el término a una integración culinaria que se puede apreciar en platos elaborados a base de productos propios de la región andina que posteriormente fueron combinados con los europeos. Esta fusión aunque no sea tan importante pese a la variedad de microclimas con que la naturaleza nos prodigó permite hacer una diferenciación entre los platos ibéricos y los indo-americanos.

Como efecto de la conquista se empezó a sembrar y producir el café acompañado de nuestro cacao y de un nuevo elemento de la gastronomía: el trigo y la caña de azúcar, de tal forma que fue asimilada con rapidez, pues recordemos que nuestros pueblos aborígenes podían endulzar con mieles producidos por insectos o con jarabes producidos por la ebullición de jugos vegetales dulces.⁴¹

En la región sur andina del Ecuador, las provincias de Cañar, Azuay y Loja, ha sido descrita como un área de particularidades específicas. Así, a las particularidades ambientales se unen condiciones históricas diferenciadas en su fase aborígen y colonial hispánica, a más de la compleja historia republicana.

En esta región se sitúa Cuenca, una ciudad fundada en 1557 y cuya ubicación corresponde a la antigua Tomebamba de los Incas y a la Guapondeleg de los Cañaris. Un territorio ocupado en forma continua por alrededor de cuatro milenios y en el que los españoles intentaron desarrollar sin éxito la minería.

⁴¹ **Bourges R Héctor**, 2005, Historia de la Nutrición en América Latina.

La ciudad durante los siglos XVI al XVIII fue la segunda urbe más poblada de la Audiencia de Quito y se convirtió en sede de Obispado y cabecera de Gobernación bajo el gobierno reformista de Carlos IV a finales del siglo XVIII. Sus relaciones con Quito estuvieron en gran medida limitadas a lo administrativo y político mientras que sus relaciones económico sociales estuvieron mucho más orientadas hacia Guayaquil y en especial al norte peruano, particularmente con las ciudades de Cajamarca y Piura, a más de Trujillo.

El desarrollo alimenticio en esta región austral no es claro, ni tampoco sobre los cultivos castellanos, por otro lado no se evidencia la importancia o no del papel de los indios en la creación culinaria. Es innegable que no existe un estudio sobre esta región, y sobre la permanencia de ciertos productos y prácticas en la cocina regional contemporánea.

Las costumbres alimenticias de nuestros ancestros los indígenas que se vieron cambiadas y desde luego fusionadas, por un lado; a raíz de la llegada de los conquistadores ibéricos, en cuyas filas contaron con la presencia de andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los platos que se consumían a la llegada de estos, así la iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras.

La variación en los platos y las influencias en las mesas dependía de la zona de donde provenga así como de los recursos naturales que se dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia de esta región austral y marcar la diferencia

Es claro que no podemos reseñarnos a Santa Isabel en la colonia sin antes referirnos a Cuenca, en donde surge una cocina particular, identificable como una *cocina regional* específica en el contexto ecuatoriano. Una cocina que gira alrededor del empleo notable del maíz, con recursos de origen ancestral, como los *porotos* y la *papa*, el *nabo de chacra* y el *zambo* en especial sus semillas, a los cuales se suma el trigo y la cebada (por ejemplo en forma de máchica, alimento básico de los indios) a más de las frutas, que se preparan en conserva con el azúcar o se aderezan con chaguarmishqui o pulcre (como localmente se denomina al jugo del penco tan común y utilizado en esta etapa). A estos se suman las carnes de cuy y conejo junto a la importantísima carne de cerdo y su manteca que fue tan fácilmente asimilado por nuestros indígenas a la llegada de los españoles, la carne de gallina y de res.

Conocidas estas particularidades es necesario saber de buena tinta como se inicia el uso de estos elementos constitutivos de la gastronomía.

La cocina regional cuencana hunde sus raíces en el primer proceso de ocupación española de su territorio, es decir en la segunda mitad del siglo XVI, para luego enriquecerse y diversificarse durante el largo siglo XVIII. Será en los casi cincuenta años que separan la fundación española de Cuenca del inicio de la crisis minera local en donde se establecerán las líneas generales de los usos culinarios y las prácticas de cocina en el marco de un complejo proceso humano en el que intervienen múltiples, y casi siempre anónimos, actores.⁴²

Los alimentos que han servido a lo largo de todos los tiempos hasta nuestros días tienen un componente social y cultural importante en donde están presentes elementos ideológicos, de allí que esta carga social determina que producto es comestible y cual no lo es, la tecnología para producirlo, los utensilios para transformarlo en platillos. Por ello con la conquista española se produjo cambios profundos en los procesos para obtener alimentos, prepararlos y consumirlos.

De la lectura de varios documentos se puede colegir que ciertos productos americanos se incorporan en forma rápida a la dieta de los colonizadores, en forma muy distinta a la lenta y difícil aceptación de los frutos de la tierra americana en España y el resto de Europa.

En esta época se consume chicha, sango (hecha a base de harina de maíz), los chumales, la machica (harina de cebada tostada, mezclada con locros, otras ocasiones se consume con panela, transmitida oralmente esta forma de consumo), el mote pata (se prepara con maíz y cerdo en especial las patas de este animal), el charqui (carne seca de los camélidos, del conejo, etc.), el cuy, los catzos. La cocción se lo hacía en ollas de barro que por su forma no podían mantenerse erguidas, debiendo usarse piedras (tullpas) para estabilizarlas cuando estaban en el fuego.

Por otro lado la existencia de *valles abrigados o yungas* en los “términos” de la ciudad posibilita el establecer ingenios en los que se produce miel de caña, conservas y azúcar, un tercio de cuya producción se obliga a llevar a Cuenca según consta en una fecha tan temprana como 1579. Algunos de estos ingenios, hacia 1587, eran propiedad de comunidades indias

⁴² **Martínez** Borrero Juan, 2007, Tres Momentos Para Una Historia del Maíz, Pajarera Ediciones, Cuenca

que mediante trapiches producían azúcar y miel, aunque algunos españoles abusaban de ellos apropiándose de su producción según consta en una provisión de Felipe II.⁴³

De allí el nombre de *Yunguilla*, valle que se desarrolló dentro del cantón de Santa Isabel, en donde la producción de caña de azúcar fue muy importante hasta el siglo pasado, esta producción estaba dirigida al proceso de licor. Hoy es una zona apetecida por los habitantes de la ciudad y extranjeros que han visto en este lugar como un lugar de paz para vivir.

Debe aclararse que fue temprana la presencia de la caña de azúcar, llamada “caña de Castilla” de la cual el mismo Hernando Pablos, autor de la Relación de Cuenca, poseía sembríos en Cañaribamba (hoy Santa Isabel).⁴⁴

Entre los productos de prestigio consumidos en la colonia aunque con alto costo, se incluye el *vino*. En 1584 se señala la existencia de “viñas” en la yunga de Pacaibamba, en *Cañaribamba*, hoy Santa Isabel y “debajo” de Girón, aunque no sabemos si se llegó a producir vino local alguna vez.⁴⁵

De estos mismos valles calientes, en concreto de las tierras cálidas de *Molleturo*, proviene el cacao que será transformado en chocolate en molinos locales.

En esta parte podemos decir que la población básicamente indígena de Cañaribamba, o Chaguarurco, hoy Santa Isabel contaba con productos que se traían de Cuenca, pero que posteriormente se sumaron productos de la costa, por ende su alimentación varía por el consumo de pescado, bananas, papayas, camote, piñas, etc.

En Cañaribamba no había producción de pan porque los únicos molinos de harina solo estaban en Cuenca, Paute y Oña, por ello podemos colegir que su consumo no fue importante.

Para la preparación de los alimentos en la colonia se usa la manteca de cerdo; se preparaba la cuchicara, las patas del cerdo con maíz pelado (conocido como mote pata); de la res, el caldo de patas con maíz, el membrillo, la panza del chanco, panza asada (pusun) y por su puesto el uso del cuy; de los animales de caza se consumía en especial del venado (hoy casi extinguido) y conejos que abundaban.

⁴³ Martínez Borrero Juan, 2007, Tres Momentos Para Una Historia del Maíz, Pajarera Ediciones, Cuenca

⁴⁴ Albornoz J, 1957, pág. 205

⁴⁵ Albornoz J, 1957, pág. 205

Entre los frutos que se consumían estaban: la manzana, el durazno, el higo, fueron parte de su alimentación, así también lo fue la joyapa (fruta del páramo), las uvillas, el tomate, etc. Todos estos ingredientes formaron y forman parte del quehacer culinario de Santa Isabel.

2.3 Gastronomía de la República asociada al cantón.

Con certeza, como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador se fue forjando por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país, en un primer momento en los tiempos de conquista y después durante el siglo XIX y XX.

Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes.

Después de la Independencia, nada se podía cambiar me refiero al mundo culinario, la fusión estaba dada y las diferencias alimenticias se mantenían.

Con los inicios de la República se mantuvieron las costumbres y los cambios no serían mayores pues la polarización se mantenía respecto a las diferencias sociales de esa época. Las constituciones de la República reconocían derechos precisamente a los privilegiados descendientes de europeos y obligaciones a los indios.

El Ecuador hacia 1857, con una alimentación monótona e insuficiente (*un indio llevaba, como cucayo (fiambre) para viajes una shigra (bolso) con mote, tostado, frejol, arvejas y ocas o mellocos*) importaba por sus aduanas: aceitunas, almendras, anís, arroz, azúcar refinada, canela, clavo de olor, harina de trigo, higos, mostaza, orégano, pimienta, té, cerveza, vinagre, vinos, etc.,

Las investigaciones sobre la historia de la cocina en Santa Isabel, la tarea de recuperar las cocinas tradicionales y dar énfasis a las particularidades regionales de la cocina han permitido contar con un trabajo que aunque es aún escasa, permite visualizar este fenómeno cultural en el marco de las diversidades locales.

El desarrollo de este cantón esta ligado al de Cuenca, se transforma en parte con la naciente República del Ecuador y hasta principios del siglo XX, momento en el que se produce una cierta apropiación de técnicas culinarias de origen francés y su incorporación, casi en exclusiva, a la cocina de las elites locales. A esta se suman los procesos de emigración,

intensos en la zona de estudio, con su secuela de cambio cultural y los procesos tardíos de modernización de la sociedad por lo que cabría afirmar que el desarrollo de la cocina austral, con sus raíces en el siglo XVI, sus especerías y condimentos en el siglo XVIII.

2.4 Gastronomía actual del cantón.

Una verdad incuestionable: comer es el acto biológico pero cocinar es un acto cultural. La cocina es cultura. La cultura popular se integra de diversas maneras y con diferentes elementos. Es la forma de ser de los pueblos. La gastronomía es una de las manifestaciones culturales más importantes del ser humano y dentro de dicho término no debe entenderse sólo a la llamada "alta cocina", sino a todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales, incluidas la cocina indígena.

Santa Isabel tiene desde tiempos de la Encomienda una identidad culinaria ligada a la cuencana, razón por la que en su cocina la forma de preparar es muy parecida, con las salvedades que en esta investigación exponemos; si revisamos algunos platos que se han investigado tienen los mismos ingredientes y forma de preparar y servir; con relativas variaciones al momento de elaborarlos o de servirlos. Por otro lado está la influencia de quienes desde la región costera se han radicado en este cantón.

La emigración de sus pobladores hacia regiones diferentes de la austral por unos y fuera del país por otros, han provocado una fusión de sabores y colores, como también la simbiosis de los elementos de la cocina dando origen a nuevas formas en sus platos.

Solo por tomar alguno de ellos: entre los tradicionales están lo locros como el mote casado o también conocido anteriormente entre los indígenas como taita con mama, que no es otra cosa que un locro en donde están dos ingredientes o elementos importantes como es el maíz y el fréjol; el cuy, que se lo asa y se lo sirve con papas, unas veces las papas en salsa elaborada con un guiso de cebollas y nata de leche, otras solo cocinadas y coloradas con achiote, etc.;

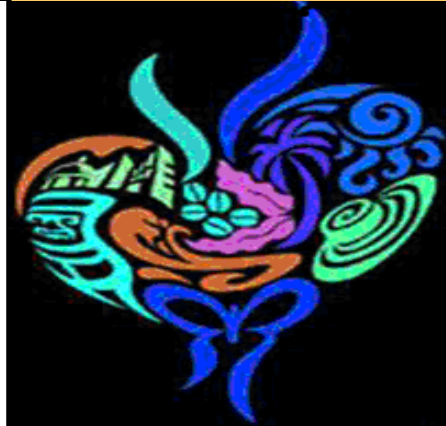
El cerdo, está presente en el quehacer culinario, se lo elabora de diferentes formas, ya entero como: el hornado a la barbosa, en fritada, sancocho, asada, pucheros, etc.,

Si revisamos en los tubérculos, la papa ha sido sustituida por la yuca cocinada o frita, por el maduro (plátano frito entero).

El maíz cocido, mote que acompaña a estas preparaciones del cerdo ya no es el mote con cáscara sino que se sirva con mote pelado, que para muchos no es tan sano como lo es el mote con cáscara, por la forma en que es pelado, con cal.

Por otro lado las morcillas negras elaboradas con las vísceras (tripa), antes elaboradas básicamente con sangre del cerdo, pero que hoy además se hacen solo rellenas con verduras y arroz sin sangre ensartadas en ella, a la que se le conoce como morcilla blanca.

La gastronomía de Santa Isabel es una mezcla, de allí que su cultura culinaria es producto del aprendizaje unido en parte a una herencia gastronómica, fruto de hábitos con una carga de condiciones sociales y geográficas. Esta cultura culinaria de Santa Isabel está llena de hábitos tradicionales compartidos entre quienes son responsables del acto cultural de cocinar, me atrevería a decir en un 100% femenina, fruto de un aprendizaje transmitido de una generación a otra.



CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

RODOLFO DAEZ ROSERO

Cuenca - Ecuador

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.

PREGUNTA 1

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

Tabla 1. Comidas que son propias del sector.

| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|------------------------|-----------------|------------|
| ENTRADAS | FRÍAS | CEVICHE DE CAMARÓN | 6 | 0,56% |
| | | CEVICHE DE CONCHA | 5 | 0,47% |
| | | ALCAPARRA ENCURTIDA | 2 | 0,19% |
| | | ENSALADA DE MELLOCO | 1 | 0,09% |
| | CALIENTES | PAPA CON PEPA DE SAMBO | 4 | 0,37% |
| | | JAUCHA DE NABOS | 3 | 0,28% |
| | | MOTE CON QUESO | 3 | 0,28% |
| | | PAPAS LOCAS | 2 | 0,19% |
| | | PAPAS SUCIAS | 2 | 0,19% |
| | ENTREMESES | ENVUELTOS | TIMBUL | 14 |
| TAMALES | | | 11 | 1,03% |
| HUMITAS | | | 10 | 0,93% |
| CUCHICHAQUI | | | 7 | 0,65% |
| FRITURAS | | BOLONES | 5 | 0,47% |
| | | BUÑUELOS | 5 | 0,47% |
| | | MUCHINES DE YUCA | 5 | 0,47% |
| | | CHIFLES | 4 | 0,37% |
| PICADAS | | CAMOTE CON QUESO | 2 | 0,19% |
| TORTILLAS | | TORTILLA DE VERDE | 4 | 0,37% |
| | | TORTILLA DE TRIGO | 2 | 0,19% |
| | | TORTILLA DE PAPA | 2 | 0,19% |
| CALDOS Y SOPAS | | SOPAS | FRÉJOL CON REPE | 51 |

| | | | |
|---------------|------------------------------|-----|-------|
| | LOCRO DE SAMBO | 23 | 2,15% |
| | LOCRO DE PAPAS | 14 | 1,31% |
| | ARROZ DE CEBADA | 13 | 1,21% |
| | LOCRO DE NABO | 13 | 1,21% |
| | AJÍ DE CUY | 9 | 0,84% |
| | FRÉJOL CON COL | 9 | 0,84% |
| | FRÉJOL CON NABO | 7 | 0,65% |
| | LOCRO DE CUY | 6 | 0,56% |
| | FRÉJOL CASADO | 5 | 0,47% |
| | ARROZ DE CASTILLA | 4 | 0,37% |
| | LOCRO DE POROTOS CON ZAPALLO | 3 | 0,28% |
| | ENCEBOLLADO | 2 | 0,19% |
| | LOCRO DE CUERO | 2 | 0,19% |
| | LOCRO DE ZANAHORIA BLANCA | 2 | 0,19% |
| | LOCRO DE ARVEJA Y VERDE | 1 | 0,09% |
| | LOCRO DE COL | 1 | 0,09% |
| CALDOS | CALDO DE GALLINA | 100 | 9,35% |
| | CALDO DE PATAS | 24 | 2,24% |
| | CALDO DE RES | 23 | 2,15% |
| | CALDO DE BOLA DE VERDE | 11 | 1,03% |
| | CALDO DE BORREGO | 7 | 0,65% |
| | CALDO DE POLLO | 7 | 0,65% |
| | SOPA DE ALVERJA | 5 | 0,47% |
| | CALDO DE BAGRE | 5 | 0,47% |
| | MOTE PATA | 4 | 0,37% |
| | CALDO DE MENUENCIAS | 4 | 0,37% |
| | SANCOCHO DE RES | 3 | 0,28% |
| | SOPA DE VERDURAS | 3 | 0,28% |
| | SOPA DE CHIFLES | 2 | 0,19% |
| | SOPA DE FIDEOS | 2 | 0,19% |

| | | | | | |
|----------------------|--------------------|----------------------------|-----------|-------|-------|
| | | SOPA DE FRÉJOL | 2 | 0,19% | |
| | | SOPA DE QUINUA | 2 | 0,19% | |
| | | YAHUARLOCRO | 1 | 0,09% | |
| COLADAS Y POTAJES | COLADAS DE SAL | SANGO | 7 | 0,65% | |
| | | LOCRO DE HARINA DE ALVERJA | 6 | 0,56% | |
| | | REPE | 2 | 0,19% | |
| | | HARINA DE CEBADA | 1 | 0,09% | |
| | | CREMA DE TOMATE | 1 | 0,09% | |
| | COLADA DE DULCE | REPE BATIDO | 6 | 0,56% | |
| | | CHAHUARMISHQUE | 2 | 0,19% | |
| | | CHAPO | 2 | 0,19% | |
| | | MOROCHO | 2 | 0,19% | |
| | | SAMBO DULCE | 2 | 0,19% | |
| | | TALOMPICHE | 1 | 0,09% | |
| | | ZAPALLO DULCE | 1 | 0,09% | |
| | POTAJES | LENTEJA CON VERDE | 4 | 0,37% | |
| | | POROTO CON TOCINO | 4 | 0,37% | |
| PUCHERO | | 4 | 0,37% | | |
| POROTO CON ZAPALLO | | 1 | 0,09% | | |
| POSTRES | COMPOTAS | DULCE DE LECHE | 8 | 0,75% | |
| | | DULCE DE POMAROSA | 7 | 0,65% | |
| | | DULCE DE HIGO | 6 | 0,56% | |
| | | DULCE DE NISPERO | 6 | 0,56% | |
| | | MANJAR DE LECHE | 3 | 0,28% | |
| | | DULCE DE PAPAYA | 2 | 0,19% | |
| | | DULCE DE MANGO | 1 | 0,09% | |
| | PASTELERÍA CRIOLLA | PAN DE ACHIRA | 3 | 0,28% | |
| | BEBIDAS | DULCES | LIMONADA | 9 | 0,84% |
| | | FERMENTADAS | MAPANAGUA | 7 | 0,65% |
| CHICHA DE JORA | | | 5 | 0,47% | |

| | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------|----------------|
| | | PULQUE | 1 | 0,09% |
| OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES | SALCHICHA (CHACULTERÍA) | MORCILLA | 12 | 1,12% |
| PLATOS PRINCIPAL | ASADOS | CUY ASADO | 128 | 11,96% |
| | | CASCARITA | 29 | 2,71% |
| | | POLLO A LA BRASA | 15 | 1,40% |
| | | CHANCHO A LA BARBOSA | 11 | 1,03% |
| | | BORREGO A LA BARBOSA | 5 | 0,47% |
| | | CARNE ASADA | 2 | 0,19% |
| | | COSTILLA DE CERDO ASADA | 1 | 0,09% |
| | FRITURAS | TRUCHA | 6 | 0,56% |
| | | PESCADO FRITO | 5 | 0,47% |
| | | CAMARÓN REVENTADO | 2 | 0,19% |
| | HORNEADOS | HORNADO | 61 | 5,70% |
| | | PAVO AL HORNO | 3 | 0,28% |
| | | POLLO AL HORNO | 3 | 0,28% |
| | ESTOFADO | ESTOFADO DE CUY | 4 | 0,37% |
| | COCIDO | FRITADA | 74 | 6,92% |
| | | SANCOCHO DE CERDO | 43 | 4,02% |
| | | GUATITA | 8 | 0,75% |
| | SECOS | SECO DE CHIVO | 39 | 3,64% |
| | | SECO DE POLLO | 25 | 2,34% |
| | | SECO DE CARNE | 8 | 0,75% |
| | ARROCES | ARROZ CON POLLO | 5 | 0,47% |
| ARROZ MARINERO | | 3 | 0,28% | |
| OTROS DE INGRESO MODERNO | CHAULAFÁN | 5 | 0,47% | |
| TOTAL | | | 1070 | 100,00% |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Las entrevistas realizadas en el cantón de Santa Isabel, permiten saber cuales son los platos considerados como propios del sector. De acuerdo a la investigación se puede indicar que

entre los platos de mayor consumo hay platos típicos como el cuy asado con un 11,96%, el caldo de gallina con el 9,35%, la fritada con el 6,92%, el hornado con el 5,70%, y la sopa de fréjol con verde con el 4,77%.

La tendencia de realizar los platos antes mencionados es por la facilidad de conseguir los cuyes, aves de corral, cerdos, fréjol y verde, ya que algunas familias se dedican a la producción y comercio de estas especies,

De allí que el costo de producción de los platos de mayor consumo no será elevado cuando son las mismas familias que los crían, esto en las áreas rurales o por la cercanía de los lugares de producción. La situación es diferente para quienes no crían ni tiene un acceso cercano a los lugares de producción.

Tabla 2. Donde recomienda consumirlas

| DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS | | | |
|------------------------------|------------------------|------------|------------|
| TIPO DE LUGAR | NOMBRE DEL LUGAR | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
| Mercados | Mercado de Sta. Isabel | 71 | 6,64 |
| Parques | Parque "20 de Enero" | 67 | 6,26 |
| Personas | Fmlia. Aguilar | 14 | 1,31 |
| | Fmlia. Albarracín | 6 | 0,56 |
| | Fmlia. Albornoz | 5 | 0,47 |
| | Fmlia. Álvarez | 2 | 0,19 |
| | Fmlia. Amoroso | 1 | 0,09 |
| | Fmlia. Arévalo | 24 | 2,24 |
| | Fmlia. Arpi | 31 | 2,90 |
| | Fmlia. Astudillo | 2 | 0,19 |
| | Fmlia. Aucay | 6 | 0,56 |
| | Fmlia. Auquilla | 2 | 0,19 |
| | Fmlia. Avilés | 3 | 0,28 |
| | Fmlia. Baculima | 3 | 0,28 |
| | Fmlia. Barreto | 4 | 0,37 |
| | Fmlia. Barros | 6 | 0,56 |
| | Fmlia. Beltrán | 2 | 0,19 |
| | Fmlia. Benalcázar | 11 | 1,03 |
| | Fmlia. Brito | 5 | 0,47 |
| | Fmlia. Buestán | 8 | 0,75 |
| | Fmlia. Cabrera | 27 | 2,52 |
| | Fmlia. Calle | 6 | 0,56 |
| | Fmlia. Cárdenas | 4 | 0,37 |
| | Fmlia. Carrión | 5 | 0,47 |
| | Fmlia. Cazar | 2 | 0,19 |
| | Fmlia. Cedillo | 9 | 0,84 |
| Fmlia. Chacha | 4 | 0,37 | |
| Fmlia. Chacón | 5 | 0,47 | |

| | | |
|------------------|----|------|
| Fmlia. Chávez | 23 | 2,15 |
| Fmlia. Cifuentes | 1 | 0,09 |
| Fmlia. Cornejo | 1 | 0,09 |
| Fmlia. Durán | 1 | 0,09 |
| Fmlia. Escandón | 12 | 1,12 |
| Fmlia. Fajardo | 2 | 0,19 |
| Fmlia. Fares | 5 | 0,47 |
| Fmlia. Farfán | 20 | 1,87 |
| Fmlia. Guerrero | 11 | 1,03 |
| Fmlia. Guevara | 6 | 0,56 |
| Fmlia. Herrera | 3 | 0,28 |
| Fmlia. Loaiza | 2 | 0,19 |
| Fmlia. Matute | 2 | 0,19 |
| Fmlia. Medina | 4 | 0,37 |
| Fmlia. Mena | 25 | 2,34 |
| Fmlia. Mendoza | 6 | 0,56 |
| Fmlia. Mogrovejo | 5 | 0,47 |
| Fmlia. Moreno | 2 | 0,19 |
| Fmlia. Morocho | 10 | 0,93 |
| Fmlia. Naranjo | 2 | 0,19 |
| Fmlia. Narváez | 1 | 0,09 |
| Fmlia. Ordoñez | 3 | 0,28 |
| Fmlia. Orellana | 22 | 2,06 |
| Fmlia. Ortiz | 11 | 1,03 |
| Fmlia. Paredes | 8 | 0,75 |
| Fmlia. Paspuel | 1 | 0,09 |
| Fmlia. Peña | 8 | 0,75 |
| Fmlia. Peralta | 3 | 0,28 |
| Fmlia. Pesantez | 2 | 0,19 |
| Fmlia. Punin | 13 | 1,21 |
| Fmlia. Quezada | 7 | 0,65 |
| Fmlia. Ramos | 14 | 1,31 |
| Fmlia. Rea | 10 | 0,93 |
| Fmlia. Rodríguez | 12 | 1,12 |
| Fmlia. Romero | 14 | 1,31 |
| Fmlia. Salazar | 5 | 0,47 |
| Fmlia. Sarango | 2 | 0,19 |
| Fmlia. Sarmiento | 3 | 0,28 |
| Fmlia. Segarra | 8 | 0,75 |
| Fmlia. Sigüenza | 1 | 0,09 |
| Fmlia. Sotomayor | 1 | 0,09 |
| Fmlia. Suarez | 5 | 0,47 |
| Fmlia. Tama | 8 | 0,75 |
| Fmlia. Tanay | 3 | 0,28 |
| Fmlia. Tapia | 7 | 0,65 |
| Fmlia. Tobar | 1 | 0,09 |

| | | | |
|---------------------------|-----------------------------|----------|------|
| | Fmlia. Toledo | 1 | 0,09 |
| | Fmlia. Torres | 10 | 0,93 |
| | Fmlia. Valladares | 7 | 0,65 |
| | Fmlia. Zambrano | 1 | 0,09 |
| | Fmlia. Zamora | 2 | 0,19 |
| Restaurantes | Comedor 20 de Enero | 9 | 0,84 |
| | Rest. "Don Leo" | 22 | 2,06 |
| | Rest. Al Paso | 4 | 0,37 |
| | Rest. Azuay | 30 | 2,80 |
| | Rest. Bambú | 2 | 0,19 |
| | Rest. Costa Azul | 2 | 0,19 |
| | Rest. Dieguito | 2 | 0,19 |
| | Rest. El Asador | 2 | 0,19 |
| | Rest. El Manaba | 3 | 0,28 |
| | Rest. El Negro | 2 | 0,19 |
| | Rest. La Cascada | 10 | 0,93 |
| | Rest. La Cascada | 9 | 0,84 |
| | Rest. Lo Nuestro | 1 | 0,09 |
| | Rest. Paradero de Yunguilla | 58 | 5,42 |
| | Rest. Paradero Doña Blanca | 6 | 0,56 |
| | Rest. Pio Pio | 1 | 0,09 |
| | Rest. Pto. Bolívar | 18 | 1,68 |
| | Rest. Rico Hornado de María | 76 | 7,10 |
| | Sectores | Cataviña | 2 |
| El Ramal | | 50 | 4,67 |
| Entre Cataviña y La Unión | | 23 | 2,15 |
| La Unión | | 64 | 5,98 |
| Vía Girón Pasaje | | 2 | 0,19 |
| TOTAL | | 1070 | 100 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Tabla 3. Quién las prepara mejor

| QUIÉN LAS PREPARA MEJOR | | |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|
| DETALLE | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
| Mercado de Santa Isabel | 71 | 6,64 |
| Comedor 20 de Enero | 9 | 0,84 |
| Rest. "Don Leo" | 22 | 2,06 |
| Rest. Al Paso | 4 | 0,37 |
| Rest. Azuay | 30 | 2,80 |
| Rest. Bambú | 2 | 0,19 |
| Rest. Costa Azul | 2 | 0,19 |
| Rest. Dieguito | 2 | 0,19 |
| Rest. El Asador | 2 | 0,19 |
| Rest. El Manaba | 3 | 0,28 |
| Rest. El Negro | 2 | 0,19 |

| | | |
|-----------------------------|----|------|
| Rest. La Cascada | 10 | 0,93 |
| Rest. Lo Nuestro | 9 | 0,84 |
| Rest. Los Girasoles | 1 | 0,09 |
| Rest. Paradero de Yunguilla | 58 | 5,42 |
| Rest. Paradero Doña Blanca | 6 | 0,56 |
| Rest. Pio Pio | 1 | 0,09 |
| Rest. Pto. Bolívar | 18 | 1,68 |
| Rest. Rico Hornado de María | 76 | 7,10 |
| Beatriz Reyes | 11 | 1,03 |
| Mónica Orellana | 3 | 0,28 |
| Jenny Albuja | 4 | 0,37 |
| Olga Aldaz | 2 | 0,19 |
| Fabiola Gonzales | 5 | 0,47 |
| Mariana Benalcazar | 2 | 0,19 |
| Raquel Cedillo | 1 | 0,09 |
| María Inés Arévalo | 4 | 0,37 |
| Marieta Arévalo | 14 | 1,31 |
| Rosario Guevara | 2 | 0,19 |
| Sandra Aguirre | 4 | 0,37 |
| Julia Barreto | 21 | 1,96 |
| Rosa Guzmán | 10 | 0,93 |
| Nancy Astudillo | 2 | 0,19 |
| Amada Celi | 3 | 0,28 |
| Rosa Aucay | 3 | 0,28 |
| Belén Auquilla | 2 | 0,19 |
| Ana Barbecho | 3 | 0,28 |
| Ana Morocho | 3 | 0,28 |
| Filomena Pintado | 4 | 0,37 |
| Bertha de Barros | 3 | 0,28 |
| Cecilia Ochoa | 3 | 0,28 |
| Clara Beltrán | 2 | 0,19 |
| María Benalcazar | 11 | 1,03 |
| Rebeca Flores | 5 | 0,47 |
| Rosa Figueroa | 8 | 0,75 |
| Nancy Morocho | 21 | 1,96 |
| Alicia Cabrera | 5 | 0,47 |
| Ana María Paz | 8 | 0,75 |
| Cumanda Pastor | 6 | 0,56 |
| Fmlia. Cárdenas | 4 | 0,37 |
| Patricia Calle | 3 | 0,28 |
| Wilma Carrión | 2 | 0,19 |
| María Gracia Cazar | 2 | 0,19 |
| Teresa Cedillo | 2 | 0,19 |
| Nora Chacha | 4 | 0,37 |
| Bolivia Chacón | 5 | 0,47 |
| Digna Mulla | 6 | 0,56 |

| | | |
|--------------------|----|------|
| Juana Barreto | 2 | 0,19 |
| María Maldonado | 6 | 0,56 |
| María Tenesaca | 2 | 0,19 |
| Nila Chávez | 7 | 0,65 |
| Juana Solís | 1 | 0,09 |
| Juana Sarmiento | 2 | 0,19 |
| Imelda Escandón | 3 | 0,28 |
| Esther Escandón | 9 | 0,84 |
| Pedro Fajardo | 2 | 0,19 |
| Cecilia Fares | 5 | 0,47 |
| Angelita Durán | 7 | 0,65 |
| Graciela Pérez | 4 | 0,37 |
| Zoila Toledo | 9 | 0,84 |
| Isabel Guerrero | 11 | 1,03 |
| Teresa Pérez | 6 | 0,56 |
| Ángel Herrera | 3 | 0,28 |
| Ana María Paz | 2 | 0,19 |
| Juana Matute | 2 | 0,19 |
| Claudina Molina | 2 | 0,19 |
| Florentina Medina | 2 | 0,19 |
| Mariana Maldonado | 9 | 0,84 |
| Cecilia Ochoa | 5 | 0,47 |
| María Durán | 7 | 0,65 |
| Mariana Mena | 4 | 0,37 |
| Fara Rodríguez | 6 | 0,56 |
| Martha Zeas | 5 | 0,47 |
| Úrsula Campoverde | 2 | 0,19 |
| Nancy Morocho | 10 | 0,93 |
| Nely Naranjo | 2 | 0,19 |
| Carmen Merchán | 1 | 0,09 |
| Ana Ordoñez | 3 | 0,28 |
| Teresa Orellana | 22 | 2,06 |
| María Cevallos | 5 | 0,47 |
| Rosa Ortiz | 6 | 0,56 |
| Susana Paredes | 8 | 0,75 |
| NC/NSC | 1 | 0,09 |
| Ximena Peña | 8 | 0,75 |
| Cristina Sánchez | 3 | 0,28 |
| Mariana Maldonado | 2 | 0,19 |
| Margarita Figueroa | 13 | 1,21 |
| Nely Naranjo | 7 | 0,65 |
| Esther Ramos | 14 | 1,31 |
| Flor Rea | 10 | 0,93 |
| Cecilia Chiriboga | 12 | 1,12 |
| Norma Romero | 14 | 1,31 |
| Fanny Álvarez | 5 | 0,47 |

| | | |
|---------------------------|-------------|---------------|
| Nely Espinoza | 2 | 0,19 |
| Nube Calle | 3 | 0,28 |
| Florinda Segarra | 8 | 0,75 |
| María Sigüenza | 1 | 0,09 |
| Rossana | 1 | 0,09 |
| Carmelinda Pozo | 5 | 0,47 |
| Lucia Sarmiento | 8 | 0,75 |
| Lily de Tamay | 3 | 0,28 |
| Nely Carrión | 7 | 0,65 |
| Mireya Tobar | 1 | 0,09 |
| Ely García | 1 | 0,09 |
| Marlene Torres | 10 | 0,93 |
| Teresa Valladares | 7 | 0,65 |
| Deisy Zambrano | 1 | 0,09 |
| Teresa Solano | 2 | 0,19 |
| Av. Pasaje | 2 | 0,19 |
| Cataviña | 2 | 0,19 |
| Entre Cataviña y la Unión | 24 | 2,24 |
| La Unión | 64 | 5,98 |
| Ramal | 47 | 4,39 |
| Vía Girón-Pasaje | 2 | 0,19 |
| Parque 20 de Enero | 67 | 6,26 |
| TOTAL | 1070 | 100,00 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Tabla 4. Cruce de variables

| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | TIPO DE LUGAR | DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS | QUIEN LOS PREPARA MEJOR |
|-------------------|-----------|------------------------|---------------|------------------------------|-------------------------|
| ENTRADAS | Frías | Alcaparra encurtida | Mercados | Mercado de Sta. Isabel | Yolanda Calle |
| | | Ensalada de melloco | | Mercado de Sta. Isabel | Raquel Naranjo |
| | | Ceviche de camarón | | Mercado de Sta. Isabel | Jesica Zamora |
| | | Ceviche de concha | | Mercado de Sta. Isabel | Edgar Cáceres |
| | Calientes | Jaucha de nabos | | Mercado de Sta. Isabel | Flor Sarmiento |
| | | Mote con queso | | Mercado de Sta. Isabel | Zoila García |
| | | Papa con pepa de sambo | Parques | Parque 20 de Enero | Hermelinda Castro |
| | | Papas locas | | Parque 20 de Enero | Zoila Matute |
| | | Papas sucias | | Parque 20 de Enero | Narcisa Rodríguez |
| | | | | | |
| ENTREMESES | Envueltos | Cuchichaqui | Personas | Fmlia. Ortiz | Rosa Ortiz |
| | | Humitas | | Fmlia Aucay | Rosa Aucay |
| | | Tamales | | Fmlia Aucay | Amada Celi |
| | | Timbul | | Fmlia Cabrera | Alicia Cabrera |

| | | | | | |
|------------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------|--------------------|---------------|
| | Frituras | Bolones | Fmlia Carrión | Wilma Carrión | |
| | | Buñuelos | Fmlia Chávez | Digna Mulla | |
| | | Chifles | Fmlia Medina | Claudina Molina | |
| | | Muchines de yuca | Fmlia Medina | Florentina Medina | |
| | Picadas | Camote con queso | Fmlia Ordoñez | Ana Ordoñez | |
| | | Tortillas | Tortilla de trigo | Fmlia Peralta | Nancy Amay |
| | Tortilla de verde | | Fmlia Quezada | Nely Naranjo | |
| | Tortilla de papa | | Fmlia Sarango | Nely Espinoza | |
| | CALDOS Y SOPAS | Sopas | AjÍ de cuy | Fmlia Sarmiento | Nube Calle |
| | | | Arroz de castilla | Fmlia Tamay | Lily de Tamay |
| | | | Arroz de cebada | Fmlia Tapia | Nely Carrión |
| | | | Encebollado | Fmlia Tobar | Mireya Tobar |
| | | | Fréjol casado | Fmlia Zamora | Teresa Solano |
| Fréjol con col | | | Fmlia. Aguilar | Mónica Orellana | |
| Fréjol con nabo | | | Fmlia. Aguilar | Beatriz Reyes | |
| Fréjol con repe | | | Fmlia. Albarracín | Olga Aldaz | |
| Locro de arveja y verde | | | Fmlia. Albarracín | Jenny Albuja | |
| Locro de col | | | Fmlia. Albornoz | Fabiola Gonzales | |
| Locro de cuero | | | Fmlia. Álvarez | Mariana Benalcazar | |
| Locro de cuy | | | Fmlia. Amoroso | Raquel Cedillo | |
| Locro de nabo | | | Fmlia. Arévalo | Marieta Arévalo | |
| Locro de papas | | | Fmlia. Arévalo | María Inés Arévalo | |
| Locro de porotos con zapallo | | | Fmlia. Arévalo | Rosario Guevara | |
| Locro de sambo | | | Fmlia. Arévalo | Sandra Aguirre | |
| Locro de zanahoria blanca | | | Fmlia. Arpi | Julia Barreto | |
| Caldos | | | Mote pata | Fmlia. Arpi | Rosa Guzmán |
| | | Sancocho de res | Fmlia. Astudillo | Nancy Astudillo | |
| | | Sopa de alverja | Fmlia. Aucay | Rosa Aucay | |
| | | Sopa de chifles | Fmlia. Auquilla | Belén Auquilla | |
| | | Sopa de fideos | Fmlia. Avilés | Ana Barbecho | |
| | | Sopa de fréjol | Fmlia. Baculima | Ana Morocho | |
| | | Sopa de quinua | Fmlia. Barreto | Filomena Pintado | |
| | | Sopa de verduras | Fmlia. Barros | Cecilia Ochoa | |
| | | Yahuarloco | Fmlia. Barros | Bertha de Barros | |
| | | Caldo de res | Fmlia. Beltrán | Clara Beltrán | |
| | | Caldo de bagre | Fmlia. Benalcazar | María Benalcazar | |
| | | Caldo de bola de verde | Fmlia. Buestán | Rosa Figueroa | |
| | | Caldo de borrego | Fmlia. Cabrera | Nancy Morocho | |
| | Caldo de gallina | Fmlia. Cabrera | Ana María Paz | | |
| | Caldo de menudencias | Fmlia. Cabrera | Carmen Barreto | | |
| | Caldo de patas | Fmlia. Calle | Cumanda Pastor | | |

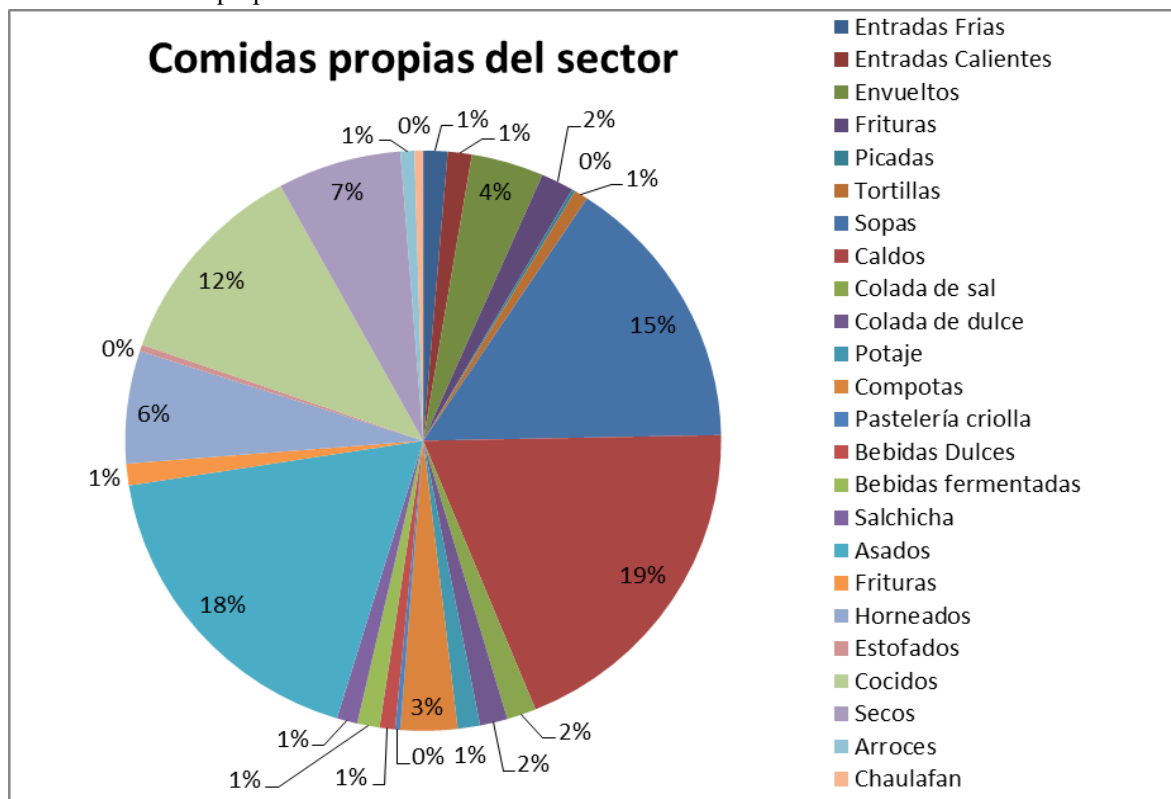
| | | | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------|--------------------|
| COLADAS Y POTAJES | Coladas de sal | Caldo de pollo | Sectores | Fmlia. Cárdenas | María Sarmiento |
| | | Harina de cebada | | Fmlia. Carrión | Patricia Calle |
| | | Crema de tomate | | Fmlia. Cazar | María Gracia Cazar |
| | | Locro de harina de alverja | | Fmlia. Cedillo | Nancy Morocho |
| | | Repe | | Fmlia. Cedillo | Teresa Cedillo |
| | Sango | Fmlia. Chacha | | Nora Chacha | |
| | Colada de dulce | Chahuarmishque | | Fmlia. Chacón | Bolivia Chacón |
| | | Chapo | | Fmlia. Chacón | María Tenesaca |
| | | Morocho | | Fmlia. Chacón | Bolivia Chacón |
| | | Repe batido | | Fmlia. Chávez | Nila Chávez |
| | | Sambo dulce | | Fmlia. Chávez | María Maldonado |
| | | Talompiche | | Fmlia. Cifuentes | Juana Solís |
| | Potajes | Zapallo dulce | | Fmlia. Cornejo | Juana Sarmiento |
| | | Lenteja con verde | | Fmlia. Durán | Argentina Durán |
| | | Poroto con tocino | | Fmlia. Escandón | Imelda Escandón |
| Poroto con zapallo | | Fmlia. Escandón | Esther Escandón | | |
| Puchero | Fmlia. Fajardo | Pedro Fajardo | | | |
| POSTRES | Compotas | Dulce de higo | Fmlia. Fares | Cecilia Fares | |
| | | Dulce de leche | Fmlia. Farfán | Zoila Toledo | |
| | | Dulce de mango | Fmlia. Farfán | Graciela Pérez | |
| | | Dulce de nispero | Fmlia. Farfán | Angelita Durán | |
| | | Dulce de papaya | Fmlia. Farfán | Zoila Toledo | |
| | | Dulce de pomarosa | Fmlia. Guerrero | Isabel Guerrero | |
| | | Manjar de leche | Fmlia. Guevara | Teresa Pérez | |
| | Pastelería criolla | Fmlia. Herrera | Ángel Herrera | | |
| BEBIDAS | Dulces | Limonada | Centro de Sta. Isabel | Narcisa Rodríguez | |
| | Fermentadas | Chicha de jora | Comunidades (Guagual) | Etelvina Durán | |
| | | Mapanagua | La Unión | Rosa Duran | |
| | | Pulque | La Unión | Blanca Terreros | |
| OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES | Salchicha (Chacultería) | Morcilla | La Unión | Sr. Ángel Herrera | |
| | PLATOS PRINCIPAL | Borrego a la barbosa | La Unión | Leonor Barreto | |
| Carne asada | | Ramal | Lourdes Narváez | | |
| Cascarita | | Ramal | Yolanda Carpio | | |
| Chancho a la barbosa | | Ramal | Cecilia Chávez | | |
| Costilla de cerdo asada | | Ramal | Iraida Merchán | | |
| Cuy asado | | Ramal | Don Wilson | | |
| Pollo a la brasa | | Entre Cataviña y la Unión | Ruth Durán | | |
| Frituras | | Camarón | Entre Cataviña y la Unión | Laura Rodríguez | |

| | | | | | |
|--|---------------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|--|
| | reventado | Restaurantes | Unión | | |
| | | | Entre Cataviña y la Unión | Carmen Tigre | |
| | | | Paradero Doña Blanca | Blanca Terreros | |
| | Horneados | Hornado | Parador de Yunguilla | Adrián Zenteno | |
| | | Pavo al horno | Rest. El Manaba | Don Félix | |
| | | Pollo al horno | Rest. Azuay | Esther Narváez | |
| | | Estofado | Rest. Descanso de Don Leo | Diego León | |
| | Cocido | Estofado de cuy | Rest. Al Paso | Doña Manuela | |
| | | Fritada | Rest. Bambú | NC/NSC | |
| | | Guatita | Rest. Costa Azul | NC/NSC | |
| | Secos | Sancocho de cerdo | Rest. La Cascada | Raquel Naranjo | |
| | | Seco de carne | Rest. Lo Nuestro | María Bermeo | |
| | | Seco de chivo | Rest. Pto Bolívar | NC/NSC | |
| | Arroces | Seco de pollo | Rest. Rico Hornado de María | Narcisa Rodríguez | |
| | | Arroz con pollo | Rest. El Asador | Fanny Sigcha | |
| | | Arroz marinero | Rest. El Negro | Teresa Cedillo | |
| | OTROS DE INGRESO MODERNO | | Chaulafán | | |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Gráfico 2 Comidas propias del sector



Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

De acuerdo a este gráfico se puede observar las prioridades de consumo de la población, en la categoría de **Caldos y Sopas** suma un 34%, los platos considerados como propios del sector dentro de esta categoría son: el caldo de gallina con un porcentaje de 9,35%, seguido del fréjol con repe con un 4,77%, la tendencia a preparar estos platos es por la facilidad de conseguir los ingredientes en el sector; en la categoría de **Asados** con un 18% se encuentra el consumo del cuy asado con un 11,96%, los cuyes son criados en pequeños galpones los que sirven para el consumo en los hogares y para la comercialización en el mercado local o de los cantones vecinos Girón o Cuenca. Luego esta la categoría de **Cocidos** con un 12% en donde la fritada tiene un 6,92%, es muy común encontrar en los diferentes establecimientos de comida ubicados a lo largo de la carretera Girón-Pasaje y dentro de de la cabecera cantonal, la facilidad que tienen de adquirir el ingrediente básico hace que sea de consumo frecuente.

PREGUNTA 2

Cuáles son las comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.

Tabla 5. Comidas que se preparan en épocas de fiestas

| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-------------------|--------------------|-----------------------|------------|------------|
| ENTRADAS | CALIENTES | PAPAS LOCAS | 1 | 0,25% |
| ENTREMESES | ENVUELTOS | CUCHICHAQUI | 3 | 0,74% |
| | | TAMALES | 3 | 0,74% |
| | | TIMBUL | 2 | 0,49% |
| | | HUMITAS | 1 | 0,25% |
| | FRITURAS | MUCHINES DE YUCA | 5 | 1,23% |
| | | CHIFLES | 2 | 0,49% |
| | TORTILLAS | AJÍ DE CUY | 9 | 2,21% |
| | | TORTILLA DE PAPA | 1 | 0,25% |
| CALDOS Y SOPAS | SOPAS | LOCRO DE CUY | 5 | 1,23% |
| | | MOTE PATA | 5 | 1,23% |
| | | FRÉJOL CON REPE | 3 | 0,74% |
| | | LOCRO DE NABO | 1 | 0,25% |
| | CALDOS | CALDO DE GALLINA | 60 | 14,71% |
| | | CALDO DE BORREGO | 1 | 0,25% |
| | | CALDO DE POLLO | 1 | 0,25% |
| COLADAS Y POTAJES | COLADA DE DULCE | SAMBO DULCE | 1 | 0,25% |
| | | ZAPALLO DULCE | 1 | 0,25% |
| POSTRES | COMPOTAS | DULCE DE HIGO | 6 | 1,47% |
| | | DULCE DE POMAROSA | 4 | 0,98% |
| | | DULCE DE PAPAYA | 3 | 0,74% |
| | | DULCE DE LECHE | 2 | 0,49% |
| | | DULCE DE NISPERO | 1 | 0,25% |
| | PASTELERÍA CRIOLLA | PAN DE ACHIRA | 2 | 0,49% |
| | BEBIDAS | FERMENTADAS | MAPANAGUA | 4 |

| | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|----------------------|------------|----------------|
| | | CHICHA DE JORA | 3 | 0,74% |
| | | PULQUE | 1 | 0,25% |
| OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES | SALCHICHA (CHACULTERÍA) | MORCILLA | 4 | 0,98% |
| PLATOS PRINCIPAL | ASADOS | CUY ASADO | 118 | 28,92% |
| | | CASCARITA | 14 | 3,43% |
| | | BORREGO A LA BARBOSA | 5 | 1,23% |
| | | CHANCHO A LA BARBOSA | 3 | 0,74% |
| | | POLLO A LA BRASA | 2 | 0,49% |
| | | CARNE ASADA | 1 | 0,25% |
| | HORNEADOS | HORNADO | 31 | 7,60% |
| | | PAVO AL HORNO | 3 | 0,74% |
| | ESTOFADO | ESTOFADO DE CUY | 2 | 0,49% |
| | COCIDO | FRITADA | 42 | 10,29% |
| | | SANCOCHO DE CERDO | 13 | 3,19% |
| | | GUATITA | 3 | 0,74% |
| | SECOS | SECO DE CHIVO | 19 | 4,66% |
| | | SECO DE POLLO | 9 | 2,21% |
| | | SECO DE CARNE | 1 | 0,25% |
| | ARROCES | ARROZ CON POLLO | 2 | 0,49% |
| | OTRO INGRESO MODERNO | | CHAULAFÁN | 5 |
| TOTAL | | | 408 | 100,00% |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Las diferentes comidas que preparan los habitantes del cantón Santa Isabel están relacionadas a los siguientes eventos y ceremonias:

1. Eventos vinculados al ciclo de desarrollo de la familia: nacimiento, bautismo, comunión, confirmación, casamiento, entierros.
2. Estos eventos sociales significativos es en donde se muestra consideración y respeto a familiares, amigos, vecinos y funcionarios; se consolidan contratos y nuevas relaciones

sociales y se celebran eventos familiares que ocurren al margen del ciclo de desarrollo, como la visita de una hija que vive fuera o el regreso del hijo del servicio militar.

3. Ceremonias religiosas y civiles como peregrinaciones, procesiones, fiestas patronales, el día nacional o la visita de políticos importantes a la comunidad.

Nuevamente el cuy esta presente en estos eventos familiares como es común en la zona andina ecuatoriana y en el caso que nos ocupa por su puesto, así tenemos que la familia prefiere para sus celebraciones o eventos el Cuy asado, que conforme se ha podido ver de la investigación el consumo reporta un 28,92%, frente a otros platos no menos apetecidos por los habitantes y familias del sector como es el Caldo de gallina el que reporta un consumo del 14,71%, y esto precisamente se puede ver porque este es un ingrediente culinario muy usado en estas ceremonias o eventos familiares ligados a sus creencias.

Por otro lado tenemos que el cerdo es un recurso culinario que esta entre los mas consumidos en las fiestas, así de la investigación vemos que platos como la Fritada se ubican en un 10,29% de porcentaje y este consumo es alto precisamente porque es de fácil disponibilidad para la familias de sectores que habitan en áreas de expansión urbana y de las zonas rurales, ellos los crían para el consumo y si tendrán alguno de los eventos familiares referidos antes los compran y crían con especial dedicación; el Hornado tiene un consumo de 7,60% y el Seco de chivo; 4,66% .

El consumo de estos platos expresan sus costumbres culinarias, que superviven a pesar de la influencia de otras regiones como la costeña. Recordemos que Santa Isabel se fue formando con habitantes que llegaron de otros cantones como Girón, Cuenca, Pasaje y otros. La existencia de criaderos de estos animales domésticos facilita el consumo, en especial en los sectores de Malapamba, Portobelo Chico.

Tabla 6. Donde recomienda consumirlas

| DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS | | | |
|------------------------------|------------------------|------------|------------|
| TIPO DE LUGAR | NOMBRE DEL LUGAR | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
| PARQUES MERCADOS | Parque "20 de Enero" | 62 | 15,20 |
| | Mercado de Sta. Isabel | 27 | 6,62 |
| Personas | Fmlia. Arévalo | 7 | 1,72 |
| | Fmlia. Cabrera | 7 | 1,72 |
| | Fmlia. Aguilar | 6 | 1,47 |
| | Fmlia. Chávez | 6 | 1,47 |
| | Fmlia. Escandón | 6 | 1,47 |
| | Fmlia. Mendoza | 6 | 1,47 |
| | Fmlia. Morocho | 6 | 1,47 |

| | | |
|-------------------|---|------|
| Fmlia. Romero | 6 | 1,47 |
| Fmlia. Arpi | 5 | 1,23 |
| Fmlia. Benalcazar | 5 | 1,23 |
| Fmlia. Mena | 5 | 1,23 |
| Fmlia. Torres | 5 | 1,23 |
| Fmlia. Buestán | 4 | 0,98 |
| Fmlia. Orellana | 4 | 0,98 |
| Fmlia. Peña | 4 | 0,98 |
| Fmlia. Tama | 4 | 0,98 |
| Fmlia. Brito | 3 | 0,74 |
| Fmlia. Cedillo | 3 | 0,74 |
| Fmlia. Farfán | 3 | 0,74 |
| Fmlia. Guevara | 3 | 0,74 |
| Fmlia. Paredes | 3 | 0,74 |
| Fmlia. Punin | 3 | 0,74 |
| Fmlia. Rea | 3 | 0,74 |
| Fmlia. Albornoz | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Aucay | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Chacha | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Fares | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Guerrero | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Mogrovejo | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Ortiz | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Ramos | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Rodríguez | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Salazar | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Tapia | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Valladares | 2 | 0,49 |
| Fmlia. Albarracín | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Álvarez | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Amoroso | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Astudillo | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Barreto | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Cárdenas | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Cazar | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Cifuentes | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Durán | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Herrera | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Matute | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Medina | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Naranjo | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Ordoñez | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Paspuel | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Peralta | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Segarra | 1 | 0,25 |
| Fmlia. Sotomayor | 1 | 0,25 |

| | | | |
|---------------------|-----------------------------|------------|---------------|
| | Fmlia. Suarez | 1 | 0,25 |
| | Fmlia. Tamay | 1 | 0,25 |
| | Fmlia. Tobar | 1 | 0,25 |
| | Fmlia. Zambrano | 1 | 0,25 |
| Restaurantes | Rest. Rico hornado de María | 36 | 8,82 |
| | Parador de Yunguilla | 25 | 6,13 |
| | Salón Azuay | 11 | 2,70 |
| | Rest. Don Leo | 5 | 1,23 |
| | Comedor 20 de enero | 4 | 0,98 |
| | Rest. Lo Nuestro | 3 | 0,74 |
| | Paradero Doña Blanca | 2 | 0,49 |
| | Rest. Dieguito | 2 | 0,49 |
| | Rest. La Cascada | 2 | 0,49 |
| | Rest. Al Paso | 1 | 0,25 |
| | Rest. Pio Pio | 1 | 0,25 |
| Sectores | La Unión | 32 | 7,84 |
| | Ramal | 26 | 6,37 |
| | Entre Cataviña y la Unión | 11 | 2,70 |
| | Cataviña | 2 | 0,49 |
| | Vía Girón -Pasaje | 2 | 0,49 |
| | Guagual | 1 | 0,25 |
| TOTAL | | 408 | 100,00 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Tabla 7. Quién las prepara mejor

| QUIÉN LAS PREPARA MEJOR | | |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|
| DETALLE | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
| Mercado de Sta. Isabel | 27 | 6,62 |
| Parque "20 de Enero" | 60 | 14,71 |
| Beatriz Reyes | 6 | 1,47 |
| Jenny Albuja | 1 | 0,25 |
| Fabiola Gonzales | 2 | 0,49 |
| Mariana Benalcazar | 1 | 0,25 |
| Raquel Cedillo | 1 | 0,25 |
| María Inés Arévalo | 1 | 0,25 |
| Marieta Arévalo | 6 | 1,47 |
| Julia Barreto | 3 | 0,74 |
| Rosa Guzmán | 2 | 0,49 |
| Nancy Astudillo | 1 | 0,25 |
| Rosa Aucay | 1 | 0,25 |
| Amada Celi | 1 | 0,25 |
| Filomena Pintado | 1 | 0,25 |
| María Benalcazar | 5 | 1,23 |
| Rebeca Flores | 3 | 0,74 |

| | | |
|--------------------|---|------|
| Rosa Figueroa | 4 | 0,98 |
| Ana María Paz | 2 | 0,49 |
| Nancy Morocho | 5 | 1,23 |
| María Sarmiento | 1 | 0,25 |
| María Gracia Cazar | 1 | 0,25 |
| Nancy Morocho | 2 | 0,49 |
| Teresa Cedillo | 1 | 0,25 |
| Nora Chacha | 2 | 0,49 |
| Juana Solís | 1 | 0,25 |
| Digna Mulla | 4 | 0,98 |
| Nila Chávez | 2 | 0,49 |
| Argentina Durán | 1 | 0,25 |
| Carmen Escandón | 1 | 0,25 |
| Esther Escandón | 4 | 0,98 |
| Teresa Escandón | 1 | 0,25 |
| Cecilia Fares | 2 | 0,49 |
| Zoila Toledo | 1 | 0,25 |
| Angelita Durán | 2 | 0,49 |
| Teresa Pérez | 3 | 0,74 |
| Isabel Guerrero | 2 | 0,49 |
| Ángel Herrera | 1 | 0,25 |
| Juana Matute | 1 | 0,25 |
| Claudina Molina | 1 | 0,25 |
| Mariana Mena | 5 | 1,23 |
| Fara Rodríguez | 6 | 1,47 |
| Martha Zeas | 2 | 0,49 |
| Nancy Morocho | 6 | 1,47 |
| Nely Naranjo | 1 | 0,25 |
| Ana Ordoñez | 1 | 0,25 |
| Teresa Orellana | 4 | 0,98 |
| Susana Paredes | 3 | 0,74 |
| Rosa Ortiz | 1 | 0,25 |
| María Cevallos | 1 | 0,25 |
| NC/NSC | 1 | 0,25 |
| Ximena Peña | 4 | 0,98 |
| Nancy Amay | 3 | 0,74 |
| Margarita Figueroa | 1 | 0,25 |
| Patricia Deleg | 2 | 0,49 |
| Flor Rea | 3 | 0,74 |
| Cecilia Chiriboga | 2 | 0,49 |
| Norma Romero | 6 | 1,47 |
| Fanny Álvarez | 2 | 0,49 |
| Florinda Segarra | 1 | 0,25 |
| Rossana | 2 | 0,49 |
| Carmelinda Pozo | 1 | 0,25 |
| Lucia Sarmiento | 4 | 0,98 |

| | | |
|---------------------------|------------|---------------|
| Lily de Tamay | 1 | 0,25 |
| Nely Carrión | 1 | 0,25 |
| Mireya Tobar | 1 | 0,25 |
| Marlene Torres | 5 | 1,23 |
| Teresa Valladares | 2 | 0,49 |
| Deisy Zambrano | 1 | 0,25 |
| Adrián Centeno | 21 | 5,15 |
| Juana Ramos | 3 | 0,74 |
| Laura Rodríguez | 6 | 1,47 |
| Diego León | 3 | 0,74 |
| Doña Manuela | 1 | 0,25 |
| Esther Narváez | 11 | 2,70 |
| Juana Ordoñez | 2 | 0,49 |
| María Bermeo | 3 | 0,74 |
| Mariana Peña | 3 | 0,74 |
| Blanca Terreros | 2 | 0,49 |
| Narcisa Rodríguez | 30 | 7,35 |
| NC/NSC | 4 | 0,98 |
| Cataviña | 2 | 0,49 |
| Entre Cataviña y la Unión | 8 | 1,96 |
| Guagual | 1 | 0,25 |
| La Unión | 37 | 9,07 |
| Ramal | 29 | 7,11 |
| Vía Girón -Pasaje | 2 | 0,49 |
| TOTAL | 408 | 100,00 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Tabla 8. Cruce de variables

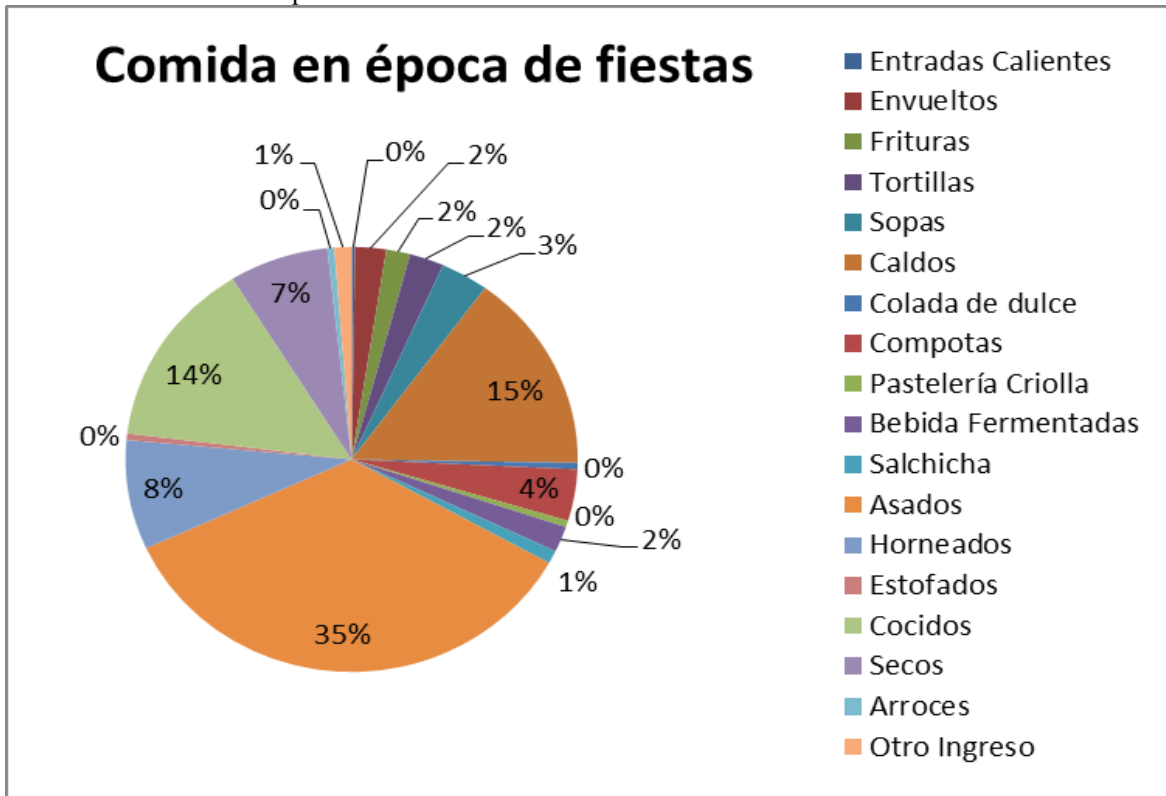
| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | TIPO DE LUGAR | DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS | QUIEN LOS PREPARA MEJOR |
|-----------------------|-----------|-----------------------|----------------|------------------------------|-------------------------|
| ENTRADAS | Calientes | Papas locas | Parques | Parque 20 de Enero | Zoila Matute |
| ENTREMESES | Envueltos | Cuchichaqui | Personas | Fmlia. Ortiz | Rosa Ortiz |
| | | Humitas | | Fmlia Aucay | Rosa Aucay |
| | | Tamales | | Fmlia Aucay | Amada Celi |
| | | Timbul | | Fmlia Cabrera | Alicia Cabrera |
| | Frituras | Chifles | | Fmlia Medina | Claudina Molina |
| | | Muchines de yuca | | Fmlia Medina | Florentina Medina |
| | | Tortillas | | Fmlia Sarango | Nely Espinoza |
| CALDOS Y SOPAS | Sopas | Ají de cuy | | Fmlia Sarmiento | Nube Calle |
| | | Fréjol con repe | | Fmlia. Albarracín | Olga Aldaz |
| | | Locro de cuy | | Fmlia. Amoroso | Raquel Cedillo |
| | | Locro de nabo | | Fmlia. Arévalo | Marieta Arévalo |
| | Caldos | Mote pata | Fmlia. Arpi | Rosa Guzmán | |
| | | Caldo de borrego | Fmlia. Cabrera | Nancy Morocho | |

| | | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------------------|-------------------|--|
| | | Caldo de gallina | | Fmlia. Cabrera | Ana María Paz |
| | | Caldo de pollo | | Fmlia. Cárdenas | María Sarmiento |
| COLADAS Y POTAJES | Colada de dulce | Sambo dulce | | Fmlia. Chávez | María Maldonado |
| | | Zapallo dulce | | Fmlia. Cornejo | Juana Sarmiento |
| POSTRES | Compotas | Dulce de higo | | Fmlia. Fares | Cecilia Fares |
| | | Dulce de leche | | Fmlia. Farfán | Zoila Toledo |
| | | Dulce de níspero | | Fmlia. Farfán | Angelita Durán |
| | | Dulce de papaya | | Fmlia. Farfán | Zoila Toledo |
| | | Dulce de pomarosa | | Fmlia. Guerrero | Isabel Guerrero |
| | Pastelería criolla | Pan de achira | | Fmlia. Herrera | Ángel Herrera |
| | BEBIDAS | Fermentadas | | Chicha de jora | Centro de Sta. Isabel y en las comunidades (Guagual) |
| Mapanagua | | | | La Unión | Rosa Duran |
| Pulque | | | | La Unión | Blanca Terreros |
| OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES | Salchicha (Chacultería) | Morcilla | | La Unión | Sr. Ángel Herrera |
| | | | La Unión | Leonor Barreto | |
| PLATOS PRINCIPAL | Asados | Borrego a la barbosa | Ramal | Lourdes Narváez | |
| | | Carne asada | Ramal | Yolanda Carpio | |
| | | Cascarita | Ramal | Cecilia Chávez | |
| | | Chancho a la barbosa | Ramal | Don Wilson | |
| | | Cuy asado | Entre Cataviña y la Unión | Ruth Durán | |
| | | Pollo a la brasa | Parador de Yunguilla | Adrián Zenteno | |
| | | Horneados | Rest. El Manaba | Don Félix | |
| | Estofado | Estofado de cuy | Rest. Descanso de Don Leo | Diego León | |
| | | Cocido | Fritada | Rest. Al Paso | Doña Manuela |
| | Guatita | | Rest. Bambú | NC/NSC | |
| | Sancocho de cerdo | | Rest. Costa Azul | NC/NSC | |
| | Secos | Seco de carne | Rest. La Cascada | Raquel Naranjo | |
| | | Seco de chivo | Rest. Lo Nuestro | María Bermeo | |
| | | Seco de pollo | Rest. Pto Bolívar | NC/NSC | |
| | Arroces | Arroz con pollo | Rest. Rico Hornado de María | Narcisa Rodríguez | |
| | OTROS DE INGRESO MODERNO | Chaulafán | Rest. El Negro | Teresa Cedillo | |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Gráfico 3. Comida en época de fiestas



Fuente: Datos recopilados en las encuestas
Realizado por: Rodolfo Páez

El gráfico nos muestra la tendencia de las diferentes categorías de comida que se prepara y se consume en Santa Isabel según la tradición y de acuerdo a cada una de las festividades, en esta ocasión se tomó como referencia la fiesta de la caña para realizar las encuestas, en donde se aprecia los platos de mayor demanda son: **los Asados** con un 35%, luego están **los Caldos** con un 15% y **los Cocidos** con el 14%.

En el caso de los Asados el plato más demandado es el cuy asado, el cual es ofrecido en las diferentes fiestas y es de fácil crianza. En los Caldos tenemos el caldo de gallina criolla, las mismas que son cocinados en grandes cantidades en ollas gigantes, para luego el caldo servir con papas fritas, hierbita (cilantro, perejil), mote y vísceras, acompañados con una buena presa de gallina. En los cocidos esta la fritada carne mayormente apetecida en épocas de fiestas y se preparan en gran cantidad; el chancho ingredientes básico en la elaboración de este platillo es criado en propiedad o a su vez se lo adquiere en la feria de ganado, el mismo que es faenado y preparado, para luego ser servido en porciones acompañado de llapingachos, mote o choclos y cebolla encurtida.

PREGUNTA 3

Cuáles son las comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector?

Tabla 9. Comidas que se preparan con mayor frecuencia

| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-----------------------|------------------|------------------------------|------------|------------|
| ENTRADAS | CALIENTES | PAPA CON PEPA DE SAMBO | 1 | 0,29 |
| ENTREMESES | ENVUELTOS | HUMITAS | 6 | 1,73 |
| | | TIMBUL | 4 | 1,15 |
| | | TAMALES | 2 | 0,58 |
| | FRITURAS | MUCHINES DE YUCA | 6 | 1,73 |
| | TORTILLAS | TORTILLA DE VERDE | 1 | 0,29 |
| CALDOS Y SOPAS | SOPAS | FRÉJOL CON REPE | 26 | 7,49 |
| | | LOCRO DE SAMBO | 10 | 2,88 |
| | | LOCRO DE NABO | 7 | 2,02 |
| | | FRÉJOL CON COL | 6 | 1,73 |
| | | FRÉJOL CON NABO | 6 | 1,73 |
| | | LOCRO DE PAPAS | 5 | 1,44 |
| | | ARROZ DE CEBADA | 3 | 0,86 |
| | | LOCRO DE POROTOS CON ZAPALLO | 3 | 0,86 |
| | | SOPA DE FIDEOS | 2 | 0,58 |
| | | LOCRO DE ZANAHORIA BLANCA | 2 | 0,58 |
| | | SOPA DE ALVERJA | 1 | 0,29 |
| | | ARROZ DE CASTILLA | 1 | 0,29 |
| | | ENCEBOLLADO | 1 | 0,29 |
| | | SOPA DE QUINUA | 1 | 0,29 |
| | | SOPA DE VERDURAS | 1 | 0,29 |
| | CALDOS | CALDO DE GALLINA | 21 | 6,05 |
| | | CALDO DE POLLO | 9 | 2,59 |
| | | CALDO DE RES | 6 | 1,73 |
| | | CALDO DE PATAS | 4 | 1,15 |
| | | CALDO DE MENUENCIAS | 3 | 0,86 |

| | | | | |
|----------------------------------|----------------------------|-------------------------|----|------------|
| | | CALDO DE BOLA DE VERDE | 2 | 0,58 |
| | | CALDO DE BAGRE | 1 | 0,29 |
| COLADAS Y POTAJES | COLADA DE SAL | SANGO | 3 | 0,86 |
| | | REPE | 1 | 0,29 |
| | COLADA DE DULCE | REPE BATIDO | 6 | 1,73 |
| | | MOROCHO | 1 | 0,29 |
| | POTAJE | LENTEJA CON VERDE | 3 | 0,86 |
| | | PUCHERO | 1 | 0,29 |
| | | POROTO CON TOCINO | 1 | 0,29 |
| POSTRES | COMPOTAS | DULCE DE HIGO | 2 | 0,58 |
| BEBIDAS | DULCES | LIMONADA | 1 | 0,29 |
| | FERMENTADAS | MAPANAGUA | 3 | 0,86 |
| | | PULQUE | 1 | 0,29 |
| OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES | SALCHICHA (CHACULTERÍA) | MORCILLA | 2 | 0,58 |
| PLATOS PRINCIPALES | ASADOS | CUY ASADO | 23 | 6,63 |
| | | CASCARITA | 8 | 2,31 |
| | | CHANCHO A LA BARBOSA | 7 | 2,02 |
| | | BORREGO A LA BARBOSA | 5 | 1,44 |
| | | POLLO A LA BRASA | 3 | 0,86 |
| | | COSTILLA DE CERDO ASADA | 1 | 0,29 |
| | FRITURAS | TRUCHA | 6 | 1,73 |
| | HORNEADOS | HORNADO | 34 | 9,80 |
| | COCIDO | FRITADA | 37 | 10,66 |
| | | SANCOCHO DE CERDO | 11 | 3,17 |
| | | GUATITA | 3 | 0,86 |
| | SECOS | SECO DE CHIVO | 25 | 7,20 |
| | | SECO DE POLLO | 13 | 3,75 |
| | | SECO DE CARNE | 4 | 1,15 |
| | ARROCES | ARROZ MARINERO | 1 | 0,29 |
| | TOTAL | | | 347 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

La recopilación de datos extraídos de restaurantes, del mercado y de diferentes familias permite acceder a la preferencia de gran variedad de comensales en el sector. Aquí lo que más se come es el chanco en sus diferentes preparaciones, es así que la fritada se consume en un 10,66%, el hornado en un 9,80%, además se encuentra el fréjol con repe en un 7,49%, el seco de chivo con el 7,20% y el cuy asado con el 6,63%, también se debe considera entre las comidas con mayor frecuencia de preparar esta el caldo de gallina criolla, el seco de pollo.

Es necesario puntualizar que, si bien los seres humanos somos omnívoros, nuestra alimentación está relacionada con los productos de los que podemos disponer con relativa facilidad, por ello vemos que en este cantón el consumo de estos productos elaborados antes indicados es cotidiano. Sin embargo, esto no determina las preferencias alimentarias por cuanto, si bien las posibilidades de acceso influyen en las costumbres alimenticias, éstas representan un complejo conjunto de creencias, ritos, normas, símbolos, a las que habrá que sumar las posibilidades económicas de consumo y el gusto por determinado sabor.

Tabla 10. Donde recomienda consumirlas

| DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS | | | |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| TIPO DE LUGAR | NOMBRE DEL LUGAR | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
| MERCADOS | Mercado de Sta. Isabel | 19 | 5,48 |
| PARQUES | Parque "20 de Enero" | 20 | 5,76 |
| PERSONAS | Fmlia. Arpi | 10 | 2,88 |
| | Fmlia. Escandón | 8 | 2,31 |
| | Fmlia. Arévalo | 7 | 2,02 |
| | Fmlia. Benalcazar | 7 | 2,02 |
| | Fmlia. Orellana | 7 | 2,02 |
| | Fmlia. Chávez | 6 | 1,73 |
| | Fmlia. Romero | 6 | 1,73 |
| | Fmlia. Tama | 6 | 1,73 |
| | Fmlia. Cabrera | 5 | 1,44 |
| | Fmlia. Farfán | 5 | 1,44 |
| | Fmlia. Cedillo | 4 | 1,15 |
| | Fmlia. Mena | 4 | 1,15 |
| | Fmlia. Ortiz | 4 | 1,15 |
| | Fmlia. Ramos | 4 | 1,15 |
| | Fmlia. Aguilar | 3 | 0,86 |
| | Fmlia. Calle | 3 | 0,86 |
| | Fmlia. Mendoza | 3 | 0,86 |
| | Fmlia. Morocho | 3 | 0,86 |
| | Fmlia. Rea | 3 | 0,86 |
| | Fmlia. Albarracín | 2 | 0,58 |
| Fmlia. Buestán | 2 | 0,58 | |
| Fmlia. Fajardo | 2 | 0,58 | |

| | | | |
|---------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------|
| | Fmlia. Guerrero | 2 | 0,58 |
| | Fmlia. Peña | 2 | 0,58 |
| | Fmlia. Quezada | 2 | 0,58 |
| | Fmlia. Rodríguez | 2 | 0,58 |
| | Fmlia. Segarra | 2 | 0,58 |
| | Fmlia. Tapia | 2 | 0,58 |
| | Fmlia. Torres | 2 | 0,58 |
| | Fmlia. Albornoz | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Barreto | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Beltrán | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Brito | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Carrión | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Chacha | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Chacón | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Fares | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Guevara | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Herrera | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Maldonado | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Naranjo | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Narváez | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Ordoñez | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Paspuel | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Salazar | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Suarez | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Tamay | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Toledo | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Tobar | 1 | 0,29 |
| | Fmlia. Valladares | 1 | 0,29 |
| RESTAURANTES | Rest. Rico Hornado de María | 39 | 11,24 |
| | Rest. Parador de Yunguilla | 31 | 8,93 |
| | Salón "Azuay" | 8 | 2,31 |
| | Rest. Pio Pio | 3 | 0,86 |
| | Rest. Pto. Bolívar | 3 | 0,86 |
| | Comedor 20 de Enero | 3 | 0,86 |
| | Rest. Bambú | 2 | 0,58 |
| | Rest. Don León | 2 | 0,58 |
| | Rest. El Manabita | 2 | 0,58 |
| | Paradero Doña Blanca | 2 | 0,58 |
| | Rest. Costa Azul | 1 | 0,29 |
| | Rest. Don León | 1 | 0,29 |
| | Rest. Lo Nuestro | 1 | 0,29 |
| | SECTORES | Entre Cataviña y la Unión | 27 |
| La Unión | | 27 | 7,78 |
| Ramal | | 17 | 4,90 |
| TOTAL | | 347 | 100,00 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Tabla 11. Quién las prepara mejor

| QUIÉN LAS PREPARA MEJOR | | |
|-------------------------|------------|------------|
| DETALLE | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
| Parque "20 de Enero" | 20 | 5,76 |
| Mercado de Sta. Isabel | 19 | 5,48 |
| Julia Barreto | 10 | 2,88 |
| Esther Escandón | 8 | 2,31 |
| María Benalcazar | 7 | 2,02 |
| Teresa Orellana | 7 | 2,02 |
| Digna Mulla | 6 | 1,73 |
| Lucia Sarmiento | 6 | 1,73 |
| Marieta Arévalo | 4 | 1,15 |
| Teresa Cedillo | 4 | 1,15 |
| Mariana Mena | 4 | 1,15 |
| Rosa Ortiz | 4 | 1,15 |
| Nelly Aguilar | 3 | 0,86 |
| Ana María Paz | 3 | 0,86 |
| Cumanda Pastor | 3 | 0,86 |
| Zoila Toledo | 3 | 0,86 |
| Fara Rodríguez | 3 | 0,86 |
| Nancy Morocho | 3 | 0,86 |
| Flor Rea | 3 | 0,86 |
| Norma Romero | 3 | 0,86 |
| Norma Abril | 3 | 0,86 |
| Jenny Albuja | 2 | 0,58 |
| Sandra Aguirre | 2 | 0,58 |
| Rosa Figueroa | 2 | 0,58 |
| Nancy Morocho | 2 | 0,58 |
| Pedro Fajardo | 2 | 0,58 |
| Angelita Durán | 2 | 0,58 |
| Isabel Guerrero | 2 | 0,58 |
| Ximena Peña | 2 | 0,58 |
| Nelly Naranjo | 2 | 0,58 |
| Esther Ramos | 2 | 0,58 |
| Patricia Deleg | 2 | 0,58 |
| Cecilia Chiriboga | 2 | 0,58 |
| Florinda Segarra | 2 | 0,58 |
| Nelly Carrión | 2 | 0,58 |
| Marlene Torres | 2 | 0,58 |
| Fabiola Gonzales | 1 | 0,29 |
| María Inés Arévalo | 1 | 0,29 |
| Filomena Pintado | 1 | 0,29 |
| Clara Beltrán | 1 | 0,29 |
| Rebeca Flores | 1 | 0,29 |
| Patricia Calle | 1 | 0,29 |

| | | |
|-----------------------------|------------|---------------|
| Nora Chacha | 1 | 0,29 |
| Bolivia Chacón | 1 | 0,29 |
| Cecilia Fares | 1 | 0,29 |
| Teresa Pérez | 1 | 0,29 |
| Ángel Herrera | 1 | 0,29 |
| Liliana Maldonado | 1 | 0,29 |
| Nelly Naranjo | 1 | 0,29 |
| Tito Narváez | 1 | 0,29 |
| Ana Ordoñez | 1 | 0,29 |
| NC/NSC | 1 | 0,29 |
| Fanny Álvarez | 1 | 0,29 |
| Carmelinda Flores | 1 | 0,29 |
| Lily de Tamay | 1 | 0,29 |
| Ely García | 1 | 0,29 |
| Mireya Tobar | 1 | 0,29 |
| Teresa Valladares | 1 | 0,29 |
| Rest. Rico Hornado de María | 39 | 11,24 |
| Rest. Parador de Yunguilla | 31 | 8,93 |
| Salón "Azuay" | 8 | 2,31 |
| Rest. Pio Pio | 3 | 0,86 |
| Rest. Pto. Bolívar | 3 | 0,86 |
| Comedor 20 de Enero | 3 | 0,86 |
| Rest. Bambú | 2 | 0,58 |
| Rest. Don León | 2 | 0,58 |
| Rest. El Manabita | 2 | 0,58 |
| Paradero Doña Blanca | 2 | 0,58 |
| Rest. Costa Azul | 1 | 0,29 |
| Rest. Don León | 1 | 0,29 |
| Rest. Lo Nuestro | 1 | 0,29 |
| Entre Cataviña y la Unión | 27 | 7,78 |
| La Unión | 27 | 7,78 |
| Ramal | 17 | 4,90 |
| TOTAL | 347 | 100,00 |

Fuente: Encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Tabla 12. Cruce de variables

| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | TIPO DE LUGAR | DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS | QUIEN LOS PREPARA MEJOR |
|---------------|------------|------------------------|---------------|------------------------------|-------------------------|
| ENTRADAS | Calientes | Papa con pepa de sambo | Mercados | Mercado Sta. Isabel | Doña Rosa |
| | ENTREMESES | Envueltos | | Humitas | Mercado Sta. Isabel |
| Tamales | | | | Mercado Sta. Isabel | Flor Sarmiento |
| Timbul | | | | Mercado Sta. Isabel | Iraida Merchán |
| Frituras | | | | Muchines de yuca | Mercado Sta. Isabel |

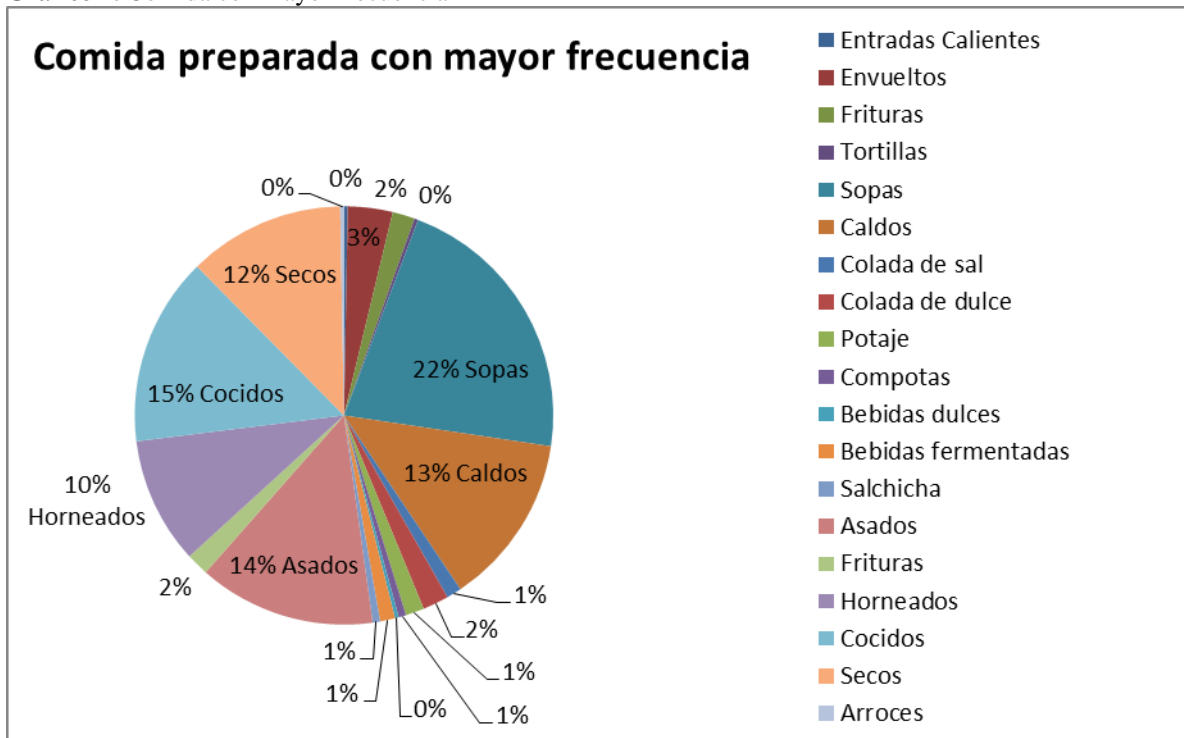
| | Tortillas | Tortilla de verde | | Mercado Sta. Isabel | NC/NSC | |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|---------------------------|--------------------|---------------|
| CALDOS Y SOPAS | | Sopa de alverja | Parques | Parque 20 de Enero | Doña Esther | |
| | | Arroz de castilla | | Parque 20 de Enero | Florentina Medina | |
| | | Arroz de cebada | | Parque 20 de Enero | Hermelinda Castro | |
| | Sopas | Sopa de fideos | Personas | Fmlia. Aguilar | Nelly Aguilar | |
| | | Fréjol con col | | Fmlia. Albarracín | Jenny Albuja | |
| | | Fréjol con nabo | | Fmlia. Albornoz | Fabiola Gonzales | |
| | | Fréjol con repe | | Fmlia. Arévalo | María Inés Arévalo | |
| | | Locro de porotos con zapallo | | Fmlia. Arévalo | Sandra Aguirre | |
| | | Locro de nabo | | Fmlia. Arévalo | Marieta Arévalo | |
| | | Locro de papas | | Fmlia. Arpi | Julia Barreto | |
| | | Encebollado | | Fmlia. Barreto | Filomena Pintado | |
| | | Sopa de quinua | | Fmlia. Beltrán | Clara Beltrán | |
| | | Locro de sambo | | Fmlia. Benalcazar | María Benalcazar | |
| | | Sopa de verduras | | Fmlia. Brito | Rebeca Flores | |
| | | Locro de zanahoria blanca | | Fmlia. Buestán | Rosa Figueroa | |
| | | Caldos | | Caldo de bagre | Fmlia. Cabrera | Nancy Morocho |
| | | | | Caldo de bola de verde | Fmlia. Cabrera | Ana María Paz |
| | Caldo de gallina | | Fmlia. Calle | Cumanda Pastor | | |
| | Caldo de res | | Fmlia. Carrión | Patricia Calle | | |
| | Caldo de menudencias | | Fmlia. Cedillo | Teresa Cedillo | | |
| Caldo de patas | Fmlia. Chacha | | Nora Chacha | | | |
| Caldo de pollo | Fmlia. Chacón | | Bolivia Chacón | | | |
| COLADAS Y POTAJES | Colada de sal | Repe | Fmlia. Chávez | Digna Mulla | | |
| | | Sango | Fmlia. Escandón | Esther Escandón | | |
| | | Morocho | Fmlia. Fajardo | Pedro Fajardo | | |
| | Colada de dulce | Repe batido | Fmlia. Fares | Cecilia Fares | | |
| | | Puchero | Fmlia. Farfán | Zoila Toledo | | |
| | Potaje | Poroto con tocino | Fmlia. Farfán | Angelita Durán | | |
| | | Lenteja con verde | Fmlia. Guerrero | Isabel Guerrero | | |
| | | Dulce de higo | Fmlia. Guevara | Teresa Pérez | | |
| | POSTRES | Compotas | | | | |
| BEBIDAS | Dulces | Limonada | Sectores | Entre Cataviña y El Ramal | Blanca terreros | |
| | Fermentadas | Mapanagua | | Entre Cataviña y El Ramal | Carmen Tigre | |
| | | Pulque | | La Unión | Blanca Terrero | |
| OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES | Salchicha (Chacultería) | Morcilla | La Unión | Carmen Tigre | | |
| PLATOS PRINCIPALES | Asados | Borrego a la barbosa | Parque 20 de Enero | Juana Ramos | | |
| | | Cascarita | Parque 20 de Enero | Mariana Benalcazar | | |
| | | Chancho a la barbosa | Ramal | Adrián Centeno | | |
| | | Costilla de cerdo asada | Ramal | Don Wilson | | |
| | | Pollo a la brasa | Restaurantes | Rest. Bambú | NC/NSC | |
| | | Cuy asado | | Rest. Costa Azul | NC/NSC | |
| | Frituras | Trucha | Rest. Don León | Diego León | | |
| | Horneados | Hornado | Rest. Don León | NC/NSC | | |

| | | | | | |
|--|---------|-------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|
| | Cocido | Fritada | Rest. El Manabita | Don Félix | |
| | | Sancocho de cerdo | | Rest. Lo Nuestro | NC/NSC |
| | | Guatita | | Rest. Parador de Yunguilla | Adrián Centeno |
| | Secos | Seco de pollo | | Rest. Pio Pio | Juana Ordoñez |
| | | Seco de carne | | Rest. Pto. Bolívar | NC/NSC |
| | | Seco de chivo | | Rest. Rico Hornado de María | Narcisa Rodríguez |
| | Arroces | Arroz marinero | | Salón "Azuay" | Esther Narváez |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Gráfico 4. Comida con mayor frecuencia



Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

El gráfico nos muestra que en Santa Isabel hay un gusto por las sopas y caldos que sumados dan un 35% luego están los cocidos y asados, la tendencia de preparar este tipo de comida coincide con el gráfico 2; esto es debido a que los ingredientes base son de producción propia del cantón, son platos de fácil preparación los mismos que se han venido elaborado por muchos años, estos forman parte de la cultura de la región. Entre las sopas, la de mayor preferencia es el fréjol con repe con un 7,49%, entre los cocidos tenemos la fritada con un 10,66%.

PREGUNTA 4

Cuáles son las comidas más demandadas por los visitantes en este sector.

Tabla 13. Comidas más demandadas por los visitantes

| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE | |
|-------------------|-------------------|------------------------|----------------|------------|------|
| ENTRADAS | CALIENTES | MOTE CON QUESO | 5 | 1,59 | |
| | FRÍAS | CEVICHE CAMARÓN | 5 | 1,59 | |
| ENTREMESES | ENVUELTOS | HUMITAS | 2 | 0,63 | |
| | | TAMALES | 2 | 0,63 | |
| | | TIMBUL | 2 | 0,63 | |
| | | CUCHICHAQUI | 1 | 0,32 | |
| | FRITURAS | BOLONES | 1 | 0,32 | |
| | TORTILLAS | TORTILLA DE VERDE | 1 | 0,32 | |
| CALDOS Y SOPAS | SOPAS | LOCRO DE PAPAS | 4 | 1,27 | |
| | | AJÍ DE CUY | 3 | 0,95 | |
| | | LOCRO DE ARVEJA Y REPE | 3 | 0,95 | |
| | | ARROZ DE CEBADA | 2 | 0,63 | |
| | | LOCRO DE SAMBO | 2 | 0,63 | |
| | | MOTE PATA | 1 | 0,32 | |
| | | SOPA DE FIDEOS | 1 | 0,32 | |
| | CALDOS | CALDO DE GALLINA | 62 | 19,68 | |
| | | CALDO DE PATAS | 10 | 3,17 | |
| | | CALDO DE BORREGO | 6 | 1,90 | |
| | | CALDO DE POLLO | 2 | 0,63 | |
| | | CALDO DE BOLA DE VERDE | 1 | 0,32 | |
| | COLADAS Y POTAJES | COLADA DE DULCE | MOROCHO | 1 | 0,32 |
| | | POTAJE | DULCE DE MANGO | 4 | 1,27 |
| LENTEJA CON VERDE | | | 1 | 0,32 | |
| POSTRES | COMPOTAS | DULCE DE NISPERO | 1 | 0,32 | |
| | | DULCE DE POMAROSA | 1 | 0,32 | |

| | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|----------------------|------------|---------------|
| | PASTELERÍA CRIOLLA | PAN DE ACHIRA | 1 | 0,32 |
| BEBIDAS | FERMENTADAS | MAPANAGUA | 4 | 1,27 |
| OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES | SALCHICHA (CHACULTERÍA) | MORCILLA | 3 | 0,95 |
| PLATOS PRINCIPALES | ASADOS | CUY ASADO | 32 | 10,16 |
| | | CASCARITA | 10 | 3,17 |
| | | BORREGO A LA BARBOSA | 4 | 1,27 |
| | | CHANCHO A LA BARBOSA | 4 | 1,27 |
| | | POLLO A LA BRASA | 2 | 0,63 |
| | ESTOFADO | ESTOFADO DE CUY | 1 | 0,32 |
| | FRITURAS | TRUCHA | 2 | 0,63 |
| | HORNEADOS | HORNADO | 33 | 10,48 |
| | COCIDO | FRITADA | 39 | 12,38 |
| | | SANCOCHO DE CERDO | 18 | 5,71 |
| | | GUATITA | 3 | 0,95 |
| | SECOS | SECO DE CHIVO | 20 | 6,35 |
| | | SECO DE POLLO | 12 | 3,81 |
| | | SECO DE CARNE | 3 | 0,95 |
| TOTAL | | | 315 | 100,00 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

El turismo a este sector ha hecho que con el tiempo se vaya acentuando los gustos por los sabores de las diferentes comidas que se ofrecen por parte de sus habitantes, como se puede observar en la tabla 4 los platos mas solicitados son: el caldo de gallina con el 19,68%, la fritada con el 12,38%, el hornado con el 10,48%, el cuy asado con el 10,16% y el seco de chivo con el 6,35%, adicional hay que mencionar que a parte de los platos detallados, existe una alta demanda de la bebida llamada mapanagua (jugo de caña con aguardiente).

Tabla 14. Donde recomienda consumirlas

| DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS | | | |
|------------------------------|------------------------|------------|------------|
| TIPO DE LUGAR | NOMBRE DEL LUGAR | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
| MERCADOS | Parque "20 de Enero" | 22 | 6,98 |
| PARQUES | Mercado de Sta. Isabel | 19 | 6,03 |
| PERSONAS | Fmlia. Arévalo | 6 | 1,90 |
| | Fmlia. Arpi | 6 | 1,90 |
| | Fmlia. Cabrera | 4 | 1,27 |
| | Fmlia. Chávez | 4 | 1,27 |
| | Fmlia. Escandón | 4 | 1,27 |
| | Fmlia. Farfán | 4 | 1,27 |
| | Fmlia. Morocho | 4 | 1,27 |
| | Fmlia. Torres | 4 | 1,27 |
| | Fmlia. Aguilar | 3 | 0,95 |
| | Fmlia. Cedillo | 3 | 0,95 |
| | Fmlia. Mena | 3 | 0,95 |
| | Fmlia. Mendoza | 3 | 0,95 |
| | Fmlia. Orellana | 3 | 0,95 |
| | Fmlia. Ortiz | 3 | 0,95 |
| | Fmlia. Punin | 3 | 0,95 |
| | Fmlia. Ramos | 3 | 0,95 |
| | Fmlia. Segarra | 3 | 0,95 |
| | Fmlia. Albarracín | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Auquilla | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Benalcazar | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Buestán | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Calle | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Guerrero | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Peña | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Rea | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Rodríguez | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Romero | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Tama | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Tapia | 2 | 0,63 |
| | Fmlia. Albornoz | 1 | 0,32 |
| | Fmlia. Álvarez | 1 | 0,32 |
| | Fmlia. Amoroso | 1 | 0,32 |
| | Fmlia. Aucay | 1 | 0,32 |
| Fmlia. Barreto | 1 | 0,32 | |
| Fmlia. Beltrán | 1 | 0,32 | |
| Fmlia. Brito | 1 | 0,32 | |
| Fmlia. Carrión | 1 | 0,32 | |
| Fmlia. Chacha | 1 | 0,32 | |
| Fmlia. Fares | 1 | 0,32 | |
| Fmlia. Guevara | 1 | 0,32 | |
| Fmlia. Naranjo | 1 | 0,32 | |

| | | | |
|--|-----------------------------|----------|--------|
| | Fmlia. Ordoñez | 1 | 0,32 |
| | Fmlia. Salazar | 1 | 0,32 |
| | Fmlia. Suarez | 1 | 0,32 |
| | Fmlia. Valladares | 1 | 0,32 |
| RESTAURANTES | Rest. Rico Hornado de María | 43 | 13,65 |
| | Rest. Parador de Yunguilla. | 30 | 9,52 |
| | Rest. Don Leo | 8 | 2,54 |
| | Salón "Azuay" | 8 | 2,54 |
| | Rest. Puerto Bolívar | 4 | 1,27 |
| | Rest. Lo Nuestro | 3 | 0,95 |
| | Restaurant central | 3 | 0,95 |
| | Rest. Bambú | 2 | 0,63 |
| | Paradero Doña Blanca | 1 | 0,32 |
| | Rest. Costa Azul | 1 | 0,32 |
| | Rest. Los Girasoles | 1 | 0,32 |
| | Rincón Esmeraldas | 1 | 0,32 |
| | SECTORES | La Unión | 35 |
| En la carretera entre Cataviña y el Ramal | | 17 | 5,40 |
| Ramal | | 14 | 4,44 |
| TOTAL | | 315 | 100,00 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Tabla 15. Quién las prepara mejor

| QUIÉN LAS PREPARA MEJOR | | |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|
| DETALLE | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
| Parque "20 de Enero" | 22 | 6,98 |
| Mercado de Sta. Isabel | 19 | 6,03 |
| Nancy Morocho | 8 | 2,54 |
| Juana Barreto | 5 | 1,59 |
| Marlene Torres | 4 | 1,27 |
| Ana María Paz | 3 | 0,95 |
| Fara Rodríguez | 3 | 0,95 |
| Florinda Segarra | 3 | 0,95 |
| Margarita Figueroa | 3 | 0,95 |
| Marieta Arévalo | 3 | 0,95 |
| Teresa Orellana | 3 | 0,95 |
| Angelita Durán | 2 | 0,63 |
| Belén Auquilla | 2 | 0,63 |
| Cecilia Chiriboga | 2 | 0,63 |
| Cumanda Pastor | 2 | 0,63 |
| Esther Escandón | 2 | 0,63 |
| Flor Rea | 2 | 0,63 |
| Isabel Guerrero | 2 | 0,63 |
| Lucia Sarmiento | 2 | 0,63 |

| | | |
|-----------------------------|----|-------|
| María Benalcazar | 2 | 0,63 |
| Mariana Mena | 2 | 0,63 |
| Nelly Aguilar | 2 | 0,63 |
| Nelly Carrión | 2 | 0,63 |
| Norma Romero | 2 | 0,63 |
| Patricia Deleg | 2 | 0,63 |
| Rosa Figueroa | 2 | 0,63 |
| Rosa Guzmán | 2 | 0,63 |
| Rosa Ortiz | 2 | 0,63 |
| Rosario Guevara | 2 | 0,63 |
| Ximena Peña | 2 | 0,63 |
| Zoila Toledo | 2 | 0,63 |
| Ana Ordoñez | 1 | 0,32 |
| Beatriz Reyes | 1 | 0,32 |
| Carmelinda Pozo | 1 | 0,32 |
| Cecilia Fares | 1 | 0,32 |
| Cecilia Ochoa | 1 | 0,32 |
| Clara Beltrán | 1 | 0,32 |
| Digna Mulla | 1 | 0,32 |
| Esther Ramos | 1 | 0,32 |
| Fabiola Gonzales | 1 | 0,32 |
| Fanny Álvarez | 1 | 0,32 |
| Filomena Pintado | 1 | 0,32 |
| Imelda Escandón | 1 | 0,32 |
| Jenny Albuja | 1 | 0,32 |
| María Cevallos | 1 | 0,32 |
| María Inés Arévalo | 1 | 0,32 |
| María Naranjo | 1 | 0,32 |
| Mariana Benalcazar | 1 | 0,32 |
| Monfilio Mulla | 1 | 0,32 |
| Nila Chávez | 1 | 0,32 |
| Nora Chacha | 1 | 0,32 |
| Olga Aldáz | 1 | 0,32 |
| Patricia Calle | 1 | 0,32 |
| Raquel Cedillo | 1 | 0,32 |
| Rebeca Flores | 1 | 0,32 |
| Rosa Aucay | 1 | 0,32 |
| Teresa Escandón | 1 | 0,32 |
| Teresa Pérez | 1 | 0,32 |
| Teresa Valladares | 1 | 0,32 |
| Rest. Rico Hornado de María | 43 | 13,65 |
| Rest. Parador de Yunguilla. | 30 | 9,52 |
| Rest. Don Leo | 8 | 2,54 |
| Salón "Azuay" | 8 | 2,54 |
| Rest. Puerto Bolívar | 4 | 1,27 |
| Rest. Lo Nuestro | 3 | 0,95 |

| | | |
|---|------------|---------------|
| Restaurant central | 3 | 0,95 |
| Rest. Bambú | 2 | 0,63 |
| Paradero Doña Blanca | 1 | 0,32 |
| Rest. Costa Azul | 1 | 0,32 |
| Rest. Los Girasoles | 1 | 0,32 |
| Rincón Esmeraldas | 1 | 0,32 |
| La Unión | 35 | 11,11 |
| En la carretera entre Cataviña y el Ramal | 17 | 5,40 |
| Ramal | 14 | 4,44 |
| TOTAL | 315 | 100,00 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Tabla 16. Cruce de variables

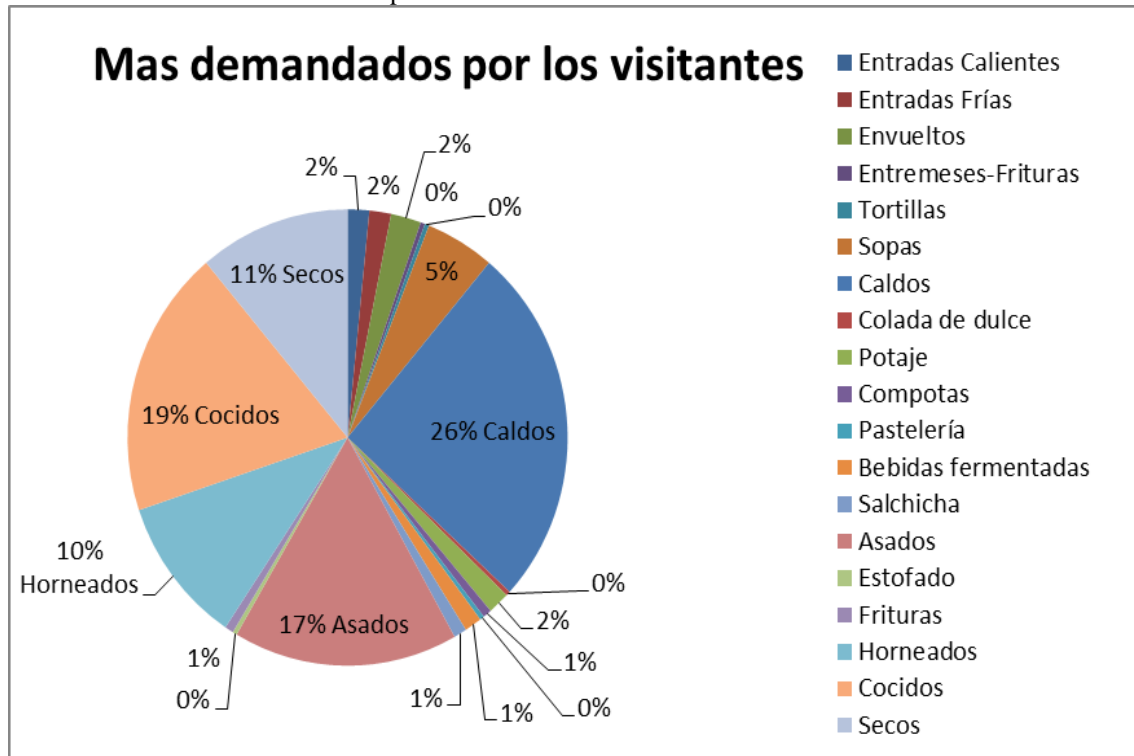
| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | TIPO DE LUGAR | DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS | QUIEN LOS PREPARA MEJOR | |
|------------------------|----------------|-----------------------|--------------------|------------------------------|-------------------------|---------------------|
| ENTRADAS | Calientes | Mote con queso | Mercado | Mercado Sta. Isabel | Iraida Merchán | |
| | Frías | Ceviche camarón | | Mercado Sta. Isabel | Julia Guamán | |
| ENTREMESES | Envueltos | Cuchichaqui | | Mercado Sta. Isabel | Yolanda Calle | |
| | | Humitas | | Mercado Sta. Isabel | Raquel Naranjo | |
| | | Tamales | | Mercado Sta. Isabel | Esther Narváez | |
| | | Timbul | | Mercado Sta. Isabel | Edgar Cáceres | |
| | Frituras | Bolones | | Mercado Sta. Isabel | Flor Sarmiento | |
| | Tortillas | Tortilla de verde | | Mercado Sta. Isabel | Jessica Zamora | |
| | CALDOS Y SOPAS | Sopas | | Ají de cuy | Mercado | Mercado Sta. Isabel |
| Arroz de cebada | | | | Parque | Parque 20 de Enero | Zoila Matute |
| Locro de arveja y repe | | | | | Parque 20 de Enero | Narcisa Rodríguez |
| Locro de papas | | | | | Parque 20 de Enero | Julia Berrezueta |
| Locro de sambo | | | | | Parque 20 de Enero | Zoila García |
| Mote pata | | | | | Parque 20 de Enero | Hermelinda Castro |
| Caldo de bola de verde | | Parque | Parque 20 de Enero | | Florentina Medina | |
| Caldos | | Caldo de borrego | Personas | Fmlia. Aguilar | Nelly Aguilar | |
| | | Caldo de gallina | | Fmlia. Albarracín | Olga Aldaz | |

| | | | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|----------------------|--------------|-----------------------------|-------------------|
| | | Caldo de patas | | Fmlia. Arévalo | Marieta Arévalo |
| | | Caldo de pollo | | Fmlia. Arpi | Julia Barreto |
| COLADAS Y POTAJES | Colada de dulce | Morocho | | Fmlia. Auquilla | Belén Auquilla |
| | Potaje | Lenteja con verde | | Fmlia. Barreto | Filomena Pintado |
| | | Dulce de mango | | Fmlia. Brito | Rebeca Flores |
| POSTRES | Compotas | Dulce de níspero | | Fmlia. Buestán | Rosa Figueroa |
| | | Dulce de pomarosa | | Fmlia. Calle | Cumanda Pastor |
| | Pastelería criolla | Pan de achira | | Fmlia. Ordoñez | Ana Ordoñez |
| BEBIDAS | Fermentadas | Mapanagua | | Fmlia. Orellana | Teresa Orellana |
| OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES | Salchicha (Chacultería) | Morcilla | | Paradero Doña Blanca | Blanca Terreros |
| PLATOS PRINCIPALES | Asados | Borrego a la barbosa | Restaurantes | Rest. Bambú | NC/NSC |
| | | Cascarita | | Rest. Costa Azul | NC/NSC |
| | | Chancho a la barbosa | | Rest. Don Leo | Diego León |
| | | Cuy asado | | Rest. Lo Nuestro | María Bermeo |
| | | Pollo a la brasa | | Rest. Los Girasoles | Ana Guevara |
| | Estofado | Estofado de cuy | | Rest. Parador de Yunguilla. | Adrián Centeno |
| | Frituras | Trucha | | Rest. Puerto Bolívar | NC/NSC |
| | Horneados | Hornado | | Rest. Rico Hornado de María | Narcisa Rodríguez |
| | Cocido | Fritada | | Restaurant central | Nancy Villa |
| | | Guatita | | Rincón Esmeraldas | NC/NSC |
| | | Sancocho de cerdo | | Salón "Azuay" | Esther Narváez |
| | Secos | Seco de carne | | Ramal | Ruth Durán |
| | | Seco de chivo | | La Unión | María García |
| | | Seco de pollo | | Ramal | Pedro Chacha. |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Gráfico 5. Platos más demandados por los visitantes



Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Con la opinión de los principales expendedores de platos típicos del cantón y de acuerdo a las encuestas realizadas a la población, los platos más demandados por los visitantes son: **Caldos** con los 26%, **Cocidos** con el 19%, **Asados** con el 17%.

La tendencia de la demanda para el tipo de plato antes descrito se debe a que la mayoría de visitantes son oriundos de Cuenca, Girón, San Fernando, Ponce Enríquez, y de la provincia de El Oro. Los visitantes extranjeros, deciden que consumir gracias a los consejos de los habitantes de la región o por el guía turístico, coinciden de esta manera los platos más solicitados por los turistas con los platos consumidos con mayor frecuencia; ya que los restaurantes ofrecen precisamente, estos alimentos, los de fácil preparación y con ingredientes propios de la región.

PREGUNTA 5.

Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que ha cambiado su preparación?

Tabla 17. Comidas típicas/tradicionales/ancestrales que han cambiado su preparación

| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | FRECUENCIA DEL PLATO | CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN | FRECUENCIA DEL CAMBIO |
|----------------|-----------|------------------------|----------------------|---|-----------------------|
| ENTRADAS | Calientes | Mote | 3 | Antes se le cocinaba en olla de barro y a leña lo que le daba otro sabor. Ahora se cocina en olla de presión y a gas. | 3 |
| | | Papa con pepa de sambo | 1 | Preparación de aliños diferente | 1 |
| ENTREMESES | Envueltos | Cuchichaqui | 6 | Antes se usaba jamón hecho en casa, ahora solo se pone queso. | 6 |
| | | Tamales | 3 | Se ha cambiado la harina de maíz por "maizsabrosa" y la manteca de chanco por manteca vegetal lo que le da otro sabor diferente al de antes. | 3 |
| | | Timbul | 2 | Antes se hacía todo, desde moler el maíz, se hacía quesillo Ahora se compran los ingredientes Antes se usaba manteca de chanco, hoy se usa la mantequilla. | 2 |
| | Tortillas | Tortilla de trigo | 1 | El uso de harina fortificada, ya no se usa la harina de trigo recién molida | 1 |
| CALDOS Y SOPAS | Sopas | Ají de cuy | 10 | Se ha cambiado la papa por la yuca. Para ganar tiempo los aliños se consiguen en la tienda ya preparados. | 6 |
| | | | | En este sector se emplea mucho el verde o la yuca por la papa Se prepara en cocina a gas, antes se preparaba los alimentos en leña y en ollas de barro lo que le daba un sabor diferente. | 2 |
| | | | | Al cuy asado se lo ponía a cocinar en ollas de barro, y sobre leña, en la actualidad se hace en ollas de aluminio y en cocina de gas, esto le influye en el sabor. | 2 |
| | | Arroz de cebada | 7 | Antes era espesa la sopa, solo se ponía una papas y quesillo. Ahora es mas líquida, los aliños se los compra ya preparados (ajo, comino)Se pone costilla de cerdo. | 5 |
| | | | | Antes la preparación se hacía más espesa Los aliños se los adquiere ya procesados antes había que preparar en casa. Máximo se acompañaba con papas ahora también se incluye carne de cerdo. | 2 |
| | | Fréjol con col | 3 | Se cocinaba a leña ahora se usa cocina a gas Cambios en la condimentación Las ollas eran de barro, que le daban otro sabor ahora son de metal. | 3 |
| | | Fréjol con nabo | 1 | Se cocinaba a leña ahora se usa cocina a gas Cambios en la condimentación Las ollas eran de barro, que le daban otro sabor ahora son de metal. | 1 |

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|---|----|
| | | | NC/NSC | 2 | |
| | | | Se cocinaba a leña ahora se usa cocina a gas Cambios en la condimentación Las ollas eran de barro, que le daban otro sabor ahora son de metal. | 2 | |
| | | Fréjol con repe | 17 | Se ha cambiado el repe por el fideo y el fréjol ya no es gusto de las nuevas generaciones lo que se ha mermado la ración del mismo o ya no se usa todos los tipos de fréjol que hay por lo que tiende a desaparecer el mismo. | 2 |
| | | | Se ha cambiado el repe por el fideo, se a incrementado el uso de la olla de presión, obteniendo diferente sabor a lo de antes | 2 | |
| | | | Se sustituye el repe por fideos y papa. | 5 | |
| | | | Ya no se usa carbón y las ollas de barro, lo que le daba un sabor muy distinto a las comidas. Los aliños son industrializados, antes de los preparaba en casa. Ahora se usa aceite en vez de manteca de chanco. | 4 | |
| | | Fréjol con tocino | 2 | Siempre se ha consumido el producto directamente de las huertas, actualmente por la migración algunas tierras han dejado de producir como se lo hacía antes, por lo que ahora los ingredientes se los consigue en el mercado o tienda los mismos que vienen con alta contaminación de los diferentes químicos que usan para la siembra y cosecha. | 2 |
| | | Fréjol en yanahaira | 2 | Las nuevas generaciones evitan estas comidas por el tiempo en prepararlas, y no cuentan con las ollas de barro con las que se mejoraba el sabor. | 2 |
| | | Locro de nabo | 1 | Se cocinaba a leña ahora se usa cocina a gas Cambios en la condimentación Las ollas eran de barro, que le daban otro sabor ahora son de metal. | 1 |
| | | Locro de papas | 3 | Para producir la papa se usaba abono de animal, en la actualidad se usa muchos fertilizantes que le dan otro sabor a las papas | 3 |
| | | Locro de sambo | 1 | NC/NSC | 1 |
| | | Mote pata | 4 | La forma de preparar En vez de mote se pone arroz, aliños y ya no se hace en olla de barro. | 2 |
| | | | | Los aliños se los preparaba en casa, se ponía los alimentos a cocinar en ollas de barro sobre leña; Ahora todo a cambiado, como el uso del gas y utensilios de otros materiales que no son el barro | 2 |
| | | Sopa de harina de alverja | 22 | Ahora se usa cremas maggi, ya no se usa la harina de alverja molida, y el aliño es industrializado y no se prepara en casa. | 10 |
| | | | | Se usa bastante maggi y ajinomoto; la leña o carbón se ha dejado de usar cambiando por las cocinas a gas | 8 |
| | | | | Se hace la sopa con costilla de cerdo y papas, se ha eliminado la harina de arveja. | 2 |
| | | | | Antes se mandaba a moler la alverja seca por almudes equivalente a una arroba, eso le | 2 |

| | | | | |
|--|---------------------|----|--|---|
| | | | <p>aguantaba unos tres meses, ahora ya no se ve esa práctica, sólo lo que se necesita se compra en las tiendas en donde ya vienen procesados listas para hacer en 15 minutos Se po5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que ha cambiado su preparación ponía a hervir con hueso de cerdo para que le de sabor, ahora usan los cueritos de jack-snacks.</p> | |
| | Sopa de chifles | 6 | Nuevas especerías (ajinomoto, maggi, rancherito) | 6 |
| | Sopa de fideos | 18 | <p>Antes se los hacía en casa, hoy se los compra en las tiendas o el mercado los fideos, se cocinaba en leña, ollas de barro, se empleaba utensilios de madera como cucharas, bateas etc. La madera de que estaban hechas era de guagual o aliso.</p> | 5 |
| <p>Ahora se usa bastante el fideo industrializado a base de harina de castilla mas antes era a base de maíz, harina de trigo, cebada la preparación de las comidas.</p> | | | 5 | |
| <p>El fideo antes se hacía en casa, hoy se los compra en las tiendas o el mercado.</p> | | | 2 | |
| <p>El uso del gas, los ingredientes son distintos a lo de antes ya no se encuentra huevos criollos para hacer el fideo. Ahora se cocina la papa y se tuesta el fideo que se compra en la tienda para luego poner a hervir.</p> | | | 4 | |
| <p>Las sopas antes eran a base de harina de maíz, trigo, cebada. El fideo se lo preparaba en casa , ahora se a sustituido las harinas por cremas y fideos industrializados</p> | | | 2 | |
| | Sopa de maíz blanco | 13 | <p>Antes era a base de maíz las sopas, en la actualidad muy poco se ve estos platos, la harina de trigo a relegado a la de maíz, también se usa mucho el arroz en las sopas.</p> | 4 |
| <p>La sopa de maíz demandaba el proceso de moler el maíz jima o blanco, se cernía el mas delgado, se hacia con papas, coles y frejol, era una sopa espesa, (a la gente ya no le gusta así).</p> | | | 4 | |
| <p>Se usaba el maíz amarillo ahora ya no se encuentra, se compra "maíz sabrosa"</p> | | | 2 | |
| <p>Se tostaba en tiesto y en cocina de leña. Ahora se lo hace en sartén y en cocinas de gas.</p> | | | 2 | |
| <p>Se prepara en cocinas a gas y ollas de diferente material, ya no se usa las ollas de barro.</p> | | | 1 | |
| | Sopa de huevo | 2 | <p>Antes se hacia el refrito, se ponía las papas a cocinar luego según los comensales se ponía huevos runas, leche y cebollín. Ahora se pone las papas los aliños son comprados en el mercado y se usa pocos huevos de incubadora.</p> | 2 |
| | Sopa de morochillo | 3 | <p>Se usaba el maíz amarillo ahora ya no se encuentra</p> | 3 |

| | | | | |
|---|--------------------------|----|---|----|
| Caldos | Caldo de las tres carnes | 1 | Antes se añadía verde en crudo picado | 1 |
| | Caldo de mocho | 2 | El uso de olla de presión acelera el tiempo de cocción; antes se le dejaba toda la noche en olla de barro, lo que daba diferente sabor. | 2 |
| | Caldo de res | 17 | Antes se añadía verde picado en crudo. Ahora va la zanahoria, coliflor, choclos, yuca y plátano frito. | 12 |
| | | | La comida se la preparaba en ollas de barro las mismas que eran calentadas por la leña encendida, los aliños se los hacía caseramente, ahora se tiene cocinas a gas, ollas de aluminio, y los aliños se los consigue en las tiendas | 1 |
| | | | Se hacía en olla de barro y en cocina de leña, con aliño preparado en casa. | 4 |
| | Caldo de gallina criolla | 39 | Antes se conseguía gallinas criollas ahora se prepara con pollos de incubadora. | 3 |
| | | | Ahora se usa gallinas incubadoras ya no son las criollas. Los aliños ahora son procesos industrializados, ya no se los prepara en casa como antes. | 6 |
| | | | Antes se usaba la gallina criada en casa que se la llama gallina runa, el caldo se hacía en olla de barro y en cocina de leña. Ahora se hace con la gallina de incubadora, ya no se usa la gallina runa. | 6 |
| | | | El caldo antes se lo hacía con gallinas runas, eran criadas en casa alimentadas con maíz, hierba y todo natural, nada de químicos, ahora se hace los caldos con las gallinas de diferentes avícolas. | 3 |
| | | | Antes se utilizaban aves criadas en el campo se las llamaba "gallina criolla" ahora se utiliza aves alteradas genéticamente. | 3 |
| | | | La gallina ahora es de avícolas, ya no se crían en casa Los aliños se los compra ya preparados. | 3 |
| | | | Mucha condimentación en la comida a base de savoras ajino moto y tartracina (amarillo sintético). Debía ser una gallina criada en casa alimentada con maíz, hierba y todo natural, nada de químicos. Ahora se usan pollos avícolas. | 3 |
| | | | Se cocinaba a leña ahora se usa cocina a gas Cambios en la condimentación Las ollas eran de barro, que le daban otro sabor ahora son de metal. | 4 |
| | | | Se ha reemplazado la leña y las ollas de barro por las cocinas a gas y ollas de aluminio, lo que incide en el sabor actualmente. | 2 |
| Ya no se usa carbón y las ollas de barro, lo que le daba un sabor muy distinto a las comidas. Los aliños son industrializados, antes de los preparaba en casa. Ahora se usa aceite en vez de manteca de chanco. | | | 4 | |
| En San Alfonso siempre se ha consumido el producto directamente de las huertas, | 2 | | | |

| | | | | | |
|-------------------|--------------------|-------------------|---|--|---|
| | | | | actualmente por la migración algunas tierras han dejado de producir como se lo hacia antes, por lo que ahora los ingredientes se los consigue en el mercado o tienda los mismos que vienen con alta contaminación de los diferentes químicos que usan para la siembra y cosecha. | |
| | | Caldo de patas | 9 | De forma general hay varios cambios en la preparación de las comidas, en vista de que hay mas comercialización de las mismas. Antes cada familia tenia el tiempo para estar en la cocina ahora se dedican a otras actividades. La preparación se la realiza con aliños e ingredientes industrializados (ajos, pimienta, huevos, gallina). Se han eliminado los utensilios como los tiestos, ollas de barro, la cuchara de palo etc. Si es un mote pata ahora se lo hace en ollas de presión y en cocinas de gas. | 4 |
| | | | | Ya no se acostumbra a acompañar el caldo con machica de cebada, de la misma manera se ha dejado de cocinar en olla de barro y leña. | 4 |
| | | | | Uso de ollas de aluminio o acero inoxidable Aliños procesados industrialmente, antes se los preparaba en casa. | 1 |
| | | Caldo de pollo | 1 | Antes se utilizaban aves criadas en el campo se las llamaba "pollos criollos" ahora se utiliza aves alteradas genéticamente. | 1 |
| COLADAS Y POTAJES | Colada de dulce | Machica de maíz | 6 | Se tostaba en tiesto y en cocina de leña. Ahora se lo hace todo en cocinas de gas. | 6 |
| | | Chapo | 3 | Antes se lo hacía con panela y harina tostada de maíz. Ahora se hace con azúcar y harina de cebada. | 3 |
| | | Sambo dulce | 4 | Ahora se emplea cocinas a gas para preparar la comida en verdad se acelera la cocción pero han cambiado los sabores. | 4 |
| | | Zapallo dulce | 2 | Se ha cambiado la panela por el azúcar y ya no se pone la nata que le daba un sabor muy delicioso. | 2 |
| | Potajes | Puchero | 8 | Antes se ponía el espinazo del chanco a cocinar con morocho la cebolla, ajos y cuando estaba cocinado se ponía la col Ahora se pone papa y arroz y si tiene pepa de sambo. | 5 |
| | | | | La preparación de los aliños Ahora se consigue en las tiendas. | 3 |
| POSTRES | Compotas | Dulce de pomarosa | 1 | Antes se empleaba la panela para hacer los dulces hoy se usa azúcar | 1 |
| | Pastelería criolla | Pan de trigo | 6 | Antes en las casas se hacía el pan con harina de trigo molido artesanalmente, se contaba con hornos de leña, ahora se compra la harina en las tiendas y se hace en hornos a base de gas. | 2 |
| | | | | Antes se ponía ingredientes como harina de trigo y huevos criollos. Ahora se usa harina de castilla es mas procesada y huevos de avícolas. | 4 |
| BEBIDAS | Dulces | Jugo | 3 | Antes se usaba la fruta, ahora se compra | 3 |

| | | | | | | |
|--|---|------------------------|----------------------|---|--|---|
| | | | | gaseosas o jugos industrializados. | | |
| | Fermentadas | Chicha de jora | 6 | Se ha cambiado el maíz jora por avena y hongos. | 2 | |
| | | | | Antes se usaba hojas de altamisa, penco y achira, se ponía a fermentar en cántaros de barro. Ahora solo se usa hojas de achira y se deja fermentar en recipientes de plástico. | 3 | |
| | | | | El maíz de antes era mejor, mas grande, sin pesticidas, lo que influye en el sabor. | 1 | |
| | | Pulque con maíz molido | 3 | Ahora se saca el pulque pero ya no se une con el maíz molido. | 3 | |
| | Infusiones | Café | 5 | Antes se endulzaba con panela del sector, ahora con azúcar de la costa. Se tostaba y molía un poco de arveja café corteza de naranja; ahora se consume café soluble. | 5 | |
| | | | | Anteriormente esto era un sabroso desayuno o un café de la tarde del sector ahora esporádicas familias y en contadas ocasiones lo preparan, esto se debe a que a disminuido la cosecha del café y camote, antes se lo tostaba, se lo molía el café en casa, ahora se compra los cafés solubles. Poco es el uso del camote o yuca, ahora se ha sustituido por el pan y el café se emplea el soluble. | 2 | |
| | | Café con yuca o camote | 2 | Antes se endulzaba con panela del sector, ahora con azúcar de la costa. Se tostaba y molía un poco de arveja café corteza de naranja; ahora se consume café soluble. | 2 | |
| | PLATO PRINCIPAL | Asados | Borrego a la barbosa | 2 | Se cecinaba y se aliñaba para luego ponerle a secar. Antes a las parturientas se les daba esta carne ahora se les da caldo de gallina en la etapa del postparto. | 2 |
| | | | Cascarita | 20 | Antes se hacía con leña de eucalipto ahora a punto de soplete a gas. | 7 |
| Antes se preparaba la cascarita con paja de caña. La carne se la hacía en leña. Ahora se usa cocina a gas y se emplea el soplete para la cascarita. | | | | | 8 | |
| Antiguamente la preparación de la cascarita se hacía con hojas secas de caña o llazhipa, actualmente esta técnica ha sido reemplazado por soplete a gas. | | | | | 5 | |
| Cuy asado | | | 16 | Ahora licuan apio, ajo, comino, sal, gotas de naranja Antes solo chancaban (moler) el ajo con sal en piedra; Antes se cocinaba en leña, ollas de barro, se empleaba utensillos de madera como cucharas, bateas etc. La madera de que estaban hechas era de guagal o aliso. | 6 | |
| | | | | Ahora los Ingredientes son preparados industrialmente, antes se los preparaba en casa | 3 | |
| | | | | La preparación de los aliños se lo hacía en casa Ahora se consigue en las tiendas. | 1 | |
| | Los cuyes son alimentados con balanceados, el aliño que se emplea tiene conservantes. | 2 | | | | |

| | | | | |
|--------------|-------------------|------------|--|------------|
| | | | Los cuyes son alimentados con balanceados, hay escasez de hierba | 4 |
| Horneados | Pollo a la brasa | 1 | Antes se asaba en brasas o se calentaba piedras por unas dos horas para luego poner el pollo despresado a que se dore tapándole con tierra, se le dejaba una hora hasta que se dore, luego se le retiraba con cuidado la tierra Ahora se utiliza hornos a base de gas. | 1 |
| | Hornado | 2 | Para el chanco se usaba la paja de caña Los aliños pasaban por un proceso casero para poder ocuparlos en las comidas. Ahora se usa cocina y hornos a gas Los aliños se los adquiere ya preparados en los mercados y tiendas. | 2 |
| Cocido | Fritada | 21 | Antes se usaba leña y diferentes utensilios de barro para cocinar los alimentos y eso daba diferente sabor a lo que tenemos ahora. Los aliños eran preparados en las diferentes casas, ahora ya no se lo hace, se los compra ya hechos. | 7 |
| | | | La carne se la preparaba en leña, ahora en cocinas a gas. | 6 |
| | | | Los cambios tienen que ver con los utensilios e ingredientes que se usaba antes. Se usaba ollas de barro, ahora se usa de otros materiales | 4 |
| | | | En San Alfonso siempre se ha consumido el producto directamente de las huertas, actualmente por la migración algunas tierras han dejado de producir como se lo hacía antes, por lo que ahora los ingredientes se los consigue en el mercado o tienda los mismos que vienen con alta contaminación de los diferentes químicos que usan para la siembra y cosecha. | 4 |
| Secos | Sancocho de cerdo | 1 | Los recipientes que se usaba eran de barro ahora hay de aluminio, de acero inoxidable, de teflón, etc. | 1 |
| | Seco de chivo | 4 | Antes no llevaba cerveza | 4 |
| | Seco de pollo | 3 | Preparación de aliños diferente, antes se los hacía caseramente, ahora es más fácil encontrar ya hechos por la industria, ya no se usa pollos o gallinas criollas. | 3 |
| TOTAL | | 321 | | 321 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Conservar una cultura y dentro de ella su gastronomía, es una tarea bastante difícil frente a las nuevas exigencias por parte de los comensales, que por un lado gustan buscar nuevos sabores y por otro lado les resulta ajeno o de poco valor identificarse con sabores ancestrales, típicos y o tradicionales. El proceso dedicado anteriormente en la elaboración de muchos platos fue bastante laborioso considerando que la materia prima, sus ingredientes como en el caso de los

animales eran criados, cuidados y faenados dentro de las casas de muchas familias, otros eran escogidos desde la siembra, pasando por la cosecha y su guarda.

Muchos platos tradicionales han cambiado su forma de preparar, así el mote pata; donde el maíz empleado era reservado durante la cosecha para posteriormente pelarlo con la ceniza que quedaba de los fogones (que prácticamente han quedado reducidos a adornos dentro de muchas casas), el tocino de chanco que antes se lo obtenía del cerdo criado por algunos meses, luego faenado en carnaval o cerca de carnaval para que su carne sea empleado en estas celebraciones, el tocino extraído del cerdo era reservado, aliñado y colgado sobre el fogón, de tal forma que el humo de la leña usado en la cocción de alimentos y los granos hacia que poco a poco el tocino se ahúme y esté listo para usarse en el mote pata.

Hoy este proceso ha cambiado se podría decir que por completo, por un lado por el tiempo que ya no se tiene para ese proceso y por otro lado los espacios se han reducido, las casas ya no tienen los terrenos que las circundaban, solo se erige la construcción y no hay el espacio ni el tiempo para criar animales domésticos como se solía hacer. Las familias que desean disfrutar de este plato tradicional acuden al mercado compran el mote pelado y el tocino y llegan a casa y lo preparan y se lo sirven.

A continuación se detalla las comidas que tienen más porcentaje con respecto al cambio en la preparación, entre las comidas típicas están: el caldo de gallina con una frecuencia de plato de 39 lo que representa en 12% y el fréjol con repe con una frecuencia de 17 dando un porcentaje de 5%; entre las tradicionales están: sopa de harina de alverja con una frecuencia de 22 que da un 7%, la fritada con 21 de frecuencia y 7 %, la cascarita presenta una frecuencia de 20 lo que representa un 6%, también podemos mencionar a la sopa de fideos con un 6%, al caldo de res y cuy asado con el 5% etc., y entre lo ancestral esta el cuchichaqui con una frecuencia de plato de 6 lo que representa un 2% .

PREGUNTA 6.**Qué comidas conoce que se preparaba hace años y que ya no se elaboran actualmente?****Tabla 18. Comidas que se preparaba antes y en la actualidad ya no se elabora**

| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | FRECUENCIA DEL PLATO | QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA | FRECUENCIA |
|-------------------------------|-------------------------|----------------------------|----------------------|-------------------------------|------------|
| ENTRADAS | ENTRADAS FRÍAS | ALCAPARRA ENCURTIDA | 6 | Ana María Abad | 4 |
| ENTREMESES | ENVUELTOS | CUCHICHAQUI | 7 | Blanca Cornejo | 13 |
| | FRITURAS | BUÑUELOS DE YUCA | 17 | Bolívar Gutiérrez | 9 |
| | PICADAS | PAPA CON PEPA DE SAMBO | 6 | Carmela Moreno | 26 |
| | TORTILLAS | TORTILLA DE TRIGO | 10 | CumandaPunin | 15 |
| CALDOS Y SOPAS | SOPAS | ARROZ DE CEBADA | 56 | Digna Mulla | 4 |
| | | FRÉJOL CON VERDE Y COL | 11 | Dora Mendoza | 29 |
| | | LOCRO DE CHARQUI | 11 | Elvia Castro | 14 |
| | | LOCRO DE HARINA DE ALVERJA | 40 | Fabiola González | 25 |
| | | LOCRO DE SAMBO | 32 | Fabiola Tapia | 13 |
| | | MOTE PATA | 13 | Dora Escandón | 11 |
| | | SOPA DE FIDEOS | 17 | Fanny Álvarez | 3 |
| | CALDOS | CALDO DE LAS TRES CARNES | 15 | Graciela Molina | 8 |
| | | CALDO DE MOCHO | 23 | Hermelinda Tobar | 3 |
| COLADAS Y POTAJES | COLADAS DE SAL | REPE | 16 | Isabel Guerrero | 12 |
| | | SANGO DE MAÍZ | 35 | Julia Barreto | 15 |
| | COLADA DE DULCE | COLADA DE PULQUE | 8 | Julia Cabrera | 25 |
| | POTAJES | JAUCHA DE NABOS | 10 | Leonor Escandón | 38 |
| | | POROTOS EN YANAHUIRA | 11 | Leticia Orellana | 13 |
| POSTRES | COMPOTAS | DULCE DE SAMBO | 21 | Patricio Gonzales | 52 |
| | DULCES | COLACIÓN DE POBRES | 6 | Lucrecia Sarmiento | 14 |
| | | HUEVOS DE FALTRIQUERA | 10 | Magdalena Cabrera | 10 |
| | PASTELERÍA CRIOLLA | PAN DE ACHIRA | 16 | Margarita Rodríguez | 18 |
| BEBIDAS | DULCES | CHARUPADA | 15 | María Cevallos | 20 |
| | FERMENTADAS | CHICHA DE JORA | 36 | Mariana Peña | 19 |
| OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES | SALCHICHA (CHACULTERÍA) | MORCILLA | 10 | Martha Orellana | 27 |
| PLATO PRINCIPAL | ASADOS | CHARQUI DE RES | 10 | Narcisa Rodríguez | 34 |
| TOTAL | | | 468 | | 474 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Cualquier tradición, por antigua que sea, en algún momento nació, o en alguna época fue gestada y tuvo diferentes transformaciones. Es lo que sucede en la actualidad, hay varias comidas que tienden a desaparecer por la introducción de diferentes técnicas de cocción, diferentes productos industrializados que van relegando a los agrícolas y por otros factores.

Es así que en Santa Isabel con el numero de encuestas se puede ver que entre los principales platos que se ha dejado producir esta: el arroz de cebada en un 11,97%, locro de harina de alverja en un 8,5%, la chicha de jora y el sango de maíz en un 15%, el locro de sambo en un 6,8%, el caldo de mocho en un 5%, dulce de sambo, buñuelos de yuca y sopa de fideos casero suman 12%.

Gráfico 6. Comidas que se preparaban hace años y han dejado de elaborar



Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Del trabajo investigativo a través de la encuestas a restaurantes, mercados, hogares y sitios de expendio se determinó un total de 27 platos se han dejado de producir, de ellos 21 corresponde a entradas, entremeses, caldos, sopas, coladas, potajes y platos fuertes; 6 corresponde a postres y bebidas.

En la actualidad han desaparecido muchos de estos platos debido a:

- La migración, la inclusión de la mujer a la actividad laboral, por el cambio o sustitución de los ingredientes e implementos para realizar determinado plato.
- La falta de interés de la población en consérvalos por la aparición de nuevos productos de fácil elaboración y consumo.
- A los niños y adolescentes no se les ha inculcado los sabores tradicionales como el del arroz de cebada, el locro de harina de alverja, etc.; sustituyendo por comida industrializada o fast-food, cuyo resultado es la desaparición de lo nuestro.
- El marketing y la publicidad ha influido en la población creando nuevas necesidades al momento de alimentarse.

PREGUNTA 7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón?

Tabla 19. Comidas nuevas que se prepara en el cantón

| TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | FRECUENCIA | INGREDIENTE BÁSICO | LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR |
|-------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------|------------------------|----------------------------------|
| ENTRADAS | FRÍAS | CEVICHE CAMARÓN | 35 | CAMARÓN | REST. PUERTO BOLÍVAR |
| | | CEVICHE DE CONCHA | 39 | CONCHA | REST. PUERTO BOLÍVAR |
| CALDOS Y SOPAS | SOPAS | ENCEBOLLADO | 56 | ALBACORA | PARADOR DE YUNGILLA |
| | | SOPA DE PESCADO | 40 | PESCADO | PARADOR DE YUNGILLA |
| | CALDOS | CALDO DE BAGRE | 24 | BAGRE | REST. PUERTO BOLÍVAR |
| | | CALDO DE BOLAS DE VERDE | 13 | VERDE | REST. PTO. BOLÍVAR |
| | | CALDO DE MENUENCIAS | 7 | HIGADO,CORAZÓN/POLLO | MERCADO STA. ISABEL |
| COLADAS Y POTAJES | COLADAS DE SAL | CREMA DE TOMATE | 5 | TOMATE | LA UNION |
| | | CREMA MAGGI | 2 | CREMAS MAGGI | PARQUE CENTRAL |
| PLATO PRINCIPAL | ASADOS | CASCARITA | 3 | CUERO DEL CERDO | LA UNION |
| | | CHANCHO A LA BARBOSA | 92 | CERDO | ENTRE LA UNIÓN Y RAMAL |
| | | COSTILLA DE CERDO AL BBQ | 3 | CERDO | REST. LA AZUAYA |
| | FRITURAS | CAMARÓN REVENTADO | 6 | CAMARÓN | REST. PUERTO BOLÍVAR |
| | | PESCADO FRITO | 18 | PESCADO | MERCADO |
| | | POLLO BROSTER | 75 | POLLO | ENTRE LA UNIÓN Y RAMAL |
| | COCIDO | LENGUA EN SALSA | 3 | LENGUA DE RES | PARADOR DE YUNGILLA |
| | | LOMITO SALTADO | 4 | CARNE | PARADOR DE YUNGILLA |
| | | TALLARINES | 13 | FIDEO | REST. LA CASCADA |
| | ARROCES | ARROZ CON CAMARÓN | 1 | ARROZ | REST. PUERTO BOLÍVAR |
| | | ARROZ CON POLLO | 10 | POLLO | PLAZA 20 DE ENERO |
| | | ARROZ MARINERO | 24 | ARROZ/MARÍSCOS | REST. PTO. BOLÍVAR |
| | OTROS DE INGRESO MODERNO | CHAULAFÁN | 15 | ARROZ/SALSA DE SOYA | REST. AZUAY |
| CHUZOS | | 10 | CARNE | ENTRE LA UNIÓN Y RAMAL | |
| HAMBURGUESA | | 33 | PAN/CARNE | PARQUE 20 DE ENERO | |
| HOT-DOG | | 11 | SALCHICHAS | PARQUE CENTRAL | |
| PAPIPOLLO | | 35 | POLLO | MERCADO | |
| PIZZA | | 65 | HARINA/QUESO | REST. LA CASCADA | |
| SALCHIPAPA | | 19 | PAPAS/SALCHICHA | PARQUE 20 DE ENERO | |
| HERBALIFE | | 4 | FORMULAS HERBALIE | EN EL CENTRO | |
| TOTAL | | | 665 | | |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

Los cambios en la alimentación, producto del movimiento de los “chabelinos” a las diferentes ciudades del país es constante, así como la emigración hacia el exterior; en los últimos años, por lo menos el 6% de Santa Isabel se han desplazado hacia Estados Unidos, España, Canadá y otros países, siendo esto un factor para que se note el incremento y variantes de la comida que se ofrece en las calles del cantón, ofertándose el hot-dog, la hamburguesa, la pizza. En la carretera Girón- Pasaje se puede ver a diario los pollos asados y las papas fritas, añadiéndose que diferentes familias de Santa Isabel gastan los dólares enviados del exterior por sus familiares en los supermercados de Cuenca, infundidos por la marea del consumismo.

Otra razón para que existan estas nuevas comidas se debe a que en la actualidad, la mujer ha incursionado en la vida laboral y estudiantil, generando cierta apatía para estar dentro de una cocina provocando una ruptura de la cadena de transmisión del conocimiento y gusto por los sabores tradicionales entre una generación y otra.

La comida tradicional y típica tiene su sabor exquisito y característico eso es indudable, pero la preparación demanda de tiempo y mayor esfuerzo, lo que no sucede con las comidas rápidas o fast-food. Es más fácil ver que un turista se interese por probar algo tradicional que ver a una persona joven de la localidad, quien muchas de las veces dice no conocer determinada comida; esa falta de interés de los jóvenes hace que vayan desapareciendo el gusto por lo propio del sector y por consiguiente la valoración y empoderamiento de su patrimonio cultural.

PREGUNTA 8.

Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplean en la elaboración de comidas?

Tabla 20. Ingrediente básico para elaborar las diferentes comidas

| NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO | TIPO DE PLATO | | NOMBRE DE LAS COMIDAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|------------|------------|
| | | | | | |
| ACHOGCHA | ENTRADA | CALIENTE | ACHOGCHA RELLENA | 1 | 0,04 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | SOPA DE ACHOGCHA | 2 | 0,07 |
| | COLADAS Y POTAJES | POTAJE | FANESCA | 2 | 0,07 |
| ALBACORA | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | ENCEBOLLADO | 7 | 0,26 |
| ARROZ | ENTRADA | CALIENTE | TORREJAS | 2 | 0,07 |
| | | | TORTA DE ARROZ | 1 | 0,04 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | SOPA DE ARROZ | 7 | 0,26 |
| | BEBIDAS | COMPUESTAS | ARROZ CON LECHE | 23 | 0,84 |
| | PLATO PRINCIPAL | ARROCES | ARROZ CON CAMARÓN | 4 | 0,15 |
| | | | ARROZ CON CARNE | 11 | 0,40 |
| | | | ARROZ COLORADO | 3 | 0,11 |
| | | | ARROZ CON CONCHA | 3 | 0,11 |
| | | | ARROZ CON GALLINA | 2 | 0,07 |
| | | | ARROZ MORO | 2 | 0,07 |
| | | | ARROZ RELLENO | 4 | 0,15 |
| ARROZ CON POLLO | 33 | 1,21 | | | |
| OTROS DE INGRESO MODERNO | | CHAULAFÁN | 11 | 0,40 | |
| BORREGO | CALDOS Y SOPAS | CALDO | CALDO DE MOCHO | 9 | 0,33 |
| | PLATO PRINCIPAL | ASADOS | BORREGO A LA BARBOSA | 1 | 0,04 |
| | | SECOS | SECO DE BORREGO | 9 | 0,33 |
| CAMARÓN | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | SOPA DE CAMARÓN | 2 | 0,07 |
| | ENTRADAS | FRÍAS | CAMARÓN CON VERDURAS | 13 | 0,48 |
| | | | CEVICHE DE CAMARÓN | 19 | 0,69 |
| | PLATO PRINCIPAL | FRITURAS | CAMARÓN REVENTADO | 4 | 0,15 |
| | | | CAMARÓN APANADO | 1 | 0,04 |
| | | | CAMARÓN AL AJILLO | 11 | 0,40 |
| | COCINADO | ENCOCADO DE CAMARÓN | 1 | 0,04 | |
| CAMOTE | COLADAS Y POTAJES | COLADAS DE DULCE | COLADA DE CAMOTE | 2 | 0,07 |

| | | | | | | |
|-------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------|----------------|------|
| | POSTRE | PASTELERÍA | TORTA DE CAMOTE | 2 | 0,07 | |
| | PLATO PRINCIPAL | ESTOFADO | CAMOTE CON CARNE | 4 | 0,15 | |
| CAÑA | POSTRE | DULCE | MELCOCHAS | 6 | 0,22 | |
| | | | MIEL DE CAÑA | 16 | 0,59 | |
| | | | PANELA | 27 | 0,99 | |
| | BEBIDAS | DULCE | JUGO DE CAÑA | 3 | 0,11 | |
| | | | FERMENTADA | AGUARDIENTE | 9 | 0,33 |
| | | | | MAPANAGUA | 22 | 0,80 |
| CARNE DE CHIVO | PLATO PRINCIPAL | SECOS | SECO DE CHIVO | 2 | 0,07 | |
| CARNE DE RES | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | SOPA DE CARNE | 3 | 0,11 | |
| | | CALDO | CALDO DE CARNE | 21 | 0,77 | |
| | PLATO PRINCIPAL | ASADOS | CARNE ASADA | 13 | 0,48 | |
| | | | ESTOFADO | ESTOFADO DE CARNE | 14 | 0,51 |
| | | | COCINADO | BISTEC DE CARNE | 3 | 0,11 |
| | | SECO DE CARNE | | 31 | 1,13 | |
| | | SANCOCHO DE RES | | 65 | 2,38 | |
| | | FRITURAS | ALBONDIGAS | 15 | 0,55 | |
| | | | CARNE APANADA | 12 | 0,44 | |
| | | | CARNE FRITA | 24 | 0,88 | |
| | | CARNE DE CERDO | ENTRADA | CALIENTE | CUERO CON MOTE | 1 |
| COLADAS Y POTAJES | POTAJE | | PUCHERO | 16 | 0,59 | |
| PLATO PRINCIPAL | ASADOS | | CHANCHO A LA BARBOSA | 11 | 0,40 | |
| | | | CASCARITA | 65 | 2,38 | |
| | | | CHULETA ASADA | 2 | 0,07 | |
| | HORNEADOS | | HORNADO | 63 | 2,30 | |
| | | | PERNIL | 5 | 0,18 | |
| | COCINADOS | | FRITADA | 90 | 3,29 | |
| | | | SANCOCHO DE CERDO | 46 | 1,68 | |
| | | | CHICHARRÓN | 9 | 0,33 | |
| | OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES | | SALCHICHA (CHACULTERÍA) | MORCILLAS | 22 | 0,80 |
| CEBOLLA | OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES | | ENCURTIDOS | 3 | 0,11 | |
| CHIVO | PLATO PRINCIPAL | SECOS | SECO DE CHIVO | 8 | 0,29 | |
| CHOCLO | ENTRADA | FRÍAS | ENSALADA DE CHOCLO | 5 | 0,18 | |
| | | CALIENTES | CHOCLO ASADO | 6 | 0,22 | |

| | | | | | |
|----------|-----------------|-------------------|---------------------|------|------|
| | | | TORTA DE CHOCLO | 11 | 0,40 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | CREMA DE CHOCLO | 2 | 0,07 |
| | | | LOCRO DE CHOCLO | 7 | 0,26 |
| | ENTREMESES | ENVUELTOS | HUMITAS | 26 | 0,95 |
| | | TORTILLAS | TORTILLAS DE CHOCLO | 11 | 0,40 |
| CONCHA | ENTRADAS | FRIAS | CEVICHE DE CONCHA | 2 | 0,07 |
| | | CALIENTES | CONCHA ASADA | 3 | 0,11 |
| CORVINA | ENTRADA | FRÍAS | CEVICHE DE CORVINA | 9 | 0,33 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | CHUPE DE CORVINA | 1 | 0,04 |
| | | | SOPA DE CORVINA | 8 | 0,29 |
| | PLATO PRINCIPAL | FRITURAS | CORVINA APANADA | 3 | 0,11 |
| | | | CORVINA FRITA | 9 | 0,33 |
| COCINADO | | SUDADO DE CORVINA | 3 | 0,11 | |
| CUY | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | AJÍ DE CUY | 32 | 1,17 |
| | | | LOCRO DE CUY | 45 | 1,65 |
| | PLATO PRINCIPAL | ESTOFADO | ESTOFADO DE CUY | 35 | 1,28 |
| | | ASADOS | CUY ASADO | 70 | 2,56 |
| FIDEO | ENTRADA | FRÍAS | ENSALADA DE FIDEO | 2 | 0,07 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | SOPA DE FIDEO | 5 | 0,18 |
| | PLATO PRINCIPAL | COCINADO | TALLARIN | 2 | 0,07 |
| | | | LASAÑA | 1 | 0,04 |
| FRÉJOL | ENTRADA | FRÍAS | ENSALADA DE FRÉJOL | 6 | 0,22 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | FRÉJOL CASADO | 32 | 1,17 |
| | | | FRÉJOL CON NABOS | 21 | 0,77 |
| | | | FRÉJOL CON REPE | 50 | 1,83 |
| | PLATO PRINCIPAL | COCINADO | MENESTRA DE FRÉJOL. | 67 | 2,45 |
| POSTRE | COMPOTA | DULCE DE FRÉJOL | 2 | 0,07 | |
| GALLINA | CALDOS Y SOPAS | SOPAS | AGUADO DE GALLINA | 18 | 0,66 |
| | | CALDO | CALDO DE GALLINA | 75 | 2,74 |
| | PLATO PRINCIPAL | ESTOFADO | ESTOFADO DE GALLINA | 38 | 1,39 |
| | | ASADOS | GALLINA A LA BRASA | 23 | 0,84 |
| | | HORNEADOS | GALLINA AL HORNO | 10 | 0,37 |
| | | SECOS | SECO DE GALLINA | 34 | 1,24 |
| GUINEO | BEBIDAS | COMPUESTAS | BATIDO DE GUINEO | 18 | 0,66 |
| | | | ENSALADA DE FRUTA | 2 | 0,07 |

| | | | | | |
|-----------------|------------------------|--------------------|------------------------|------|------|
| | POSTRE | COMPOTA | DULCE DE GUINEO | 18 | 0,66 |
| | | PASTELERÍA CRIOLLA | TORTA DE GUINEO | 7 | 0,26 |
| | | | PAN DE GUINEO | 5 | 0,18 |
| HARINA DE TRIGO | ENTRADA | FRÍA | EMPANADA | 13 | 0,48 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPA | CREMAS | 2 | 0,07 |
| | ENTREMESES | ENVUELTOS | QUIMBOLITO | 2 | 0,07 |
| | | TORTILLA | TORTILLA DE TRIGO | 3 | 0,11 |
| | POSTRES | PASTELERÍA CRIOLLA | PAN | 6 | 0,22 |
| | | | TORTA | 6 | 0,22 |
| | OTROS DE INGRESO MENOR | | PIZZA | 1 | 0,04 |
| LECHE | ENTRADA | FRÍA | QUESO | 2 | 0,07 |
| | BEBIDA | COMPUESTA | YOGURT | 2 | 0,07 |
| | | | BATIDOS | 7 | 0,26 |
| | POSTRE | COMPOTAS | DULCE DE LECHE | 17 | 0,62 |
| | | | LECHE GUISADA | 6 | 0,22 |
| MAÍZ | ENTRADAS | CALIENTES | MOTE SAZONADO | 1 | 0,04 |
| | | FRÍA | TOSTADO | 20 | 0,73 |
| | | | MOTE | 4 | 0,15 |
| | ENTREMESES | FRITURAS | BUÑUELOS DE MAÍZ | 5 | 0,18 |
| | | ENVUELTOS | TAMAL DE MAÍZ | 36 | 1,32 |
| | | | TIMBULOS | 22 | 0,80 |
| | | | CHIVILES | 1 | 0,04 |
| | | TORTILLAS | TORTILLAS DE MAÍZ | 18 | 0,66 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPA | MOTE PATA | 1 | 0,04 |
| | | | SOPA DE HARINA DE MAÍZ | 11 | 0,40 |
| | | | CREMA DE MAÍZ | 10 | 0,37 |
| | COLADAS Y POTAJES | COLADA DE DULCE | MACHICA DE MAÍZ | 11 | 0,40 |
| | | | MOROCHO DULCE | 6 | 0,22 |
| | | POTAJES | PUCHERO | 12 | 0,44 |
| | BEBIDAS | FERMENTADAS | CHICHA DE JORA | 31 | 1,13 |
| POSTRES | PASTELERÍA CRIOLLA | PAN DE MAÍZ | 4 | 0,15 | |
| NARANJA | BEBIDA | DULCE | JUGO DE NARANJA | 1 | 0,04 |
| | POSTRE | COMPOTA | MERMELADA DE NARANJA | 1 | 0,04 |
| PANZA | PLATO PRINCIPAL | FRITURAS | GUATITA APANADA | 3 | 0,11 |
| PAPA | ENTRADAS | CALIENTES | PAPAS LOCAS | 7 | 0,26 |

| | | | | | |
|-------------|--------------------------|---------------|------------------------------|------|------|
| | ENTREMES | FRITURAS | TORTILLAS DE PAPA | 44 | 1,61 |
| | | | PAPA RELLENA | 1 | 0,04 |
| | | ENVUELTOS | TAMAL DE PAPA | 6 | 0,22 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPA | LOCRO CON COL | 25 | 0,91 |
| | | | LOCRO DE PAPA | 51 | 1,86 |
| | | | PAPAS CON NABO | 18 | 0,66 |
| | | | PAPA CON CUERO | 29 | 1,06 |
| | PLATO PRINCIPAL | COCINADO | PURE DE PAPA | 52 | 1,90 |
| | OTROS DE INGRESO MODERNO | | PAPIPOLLO | 16 | 0,59 |
| | | | PAPA FRITA | 9 | 0,33 |
| | | SALCHIPAPA | 4 | 0,15 | |
| PATA DE RES | CALDOS Y SOPAS | CALDO | CALDO DE PATAS | 6 | 0,22 |
| PESCADO | ENTRADA | FRÍA | CEVICHE DE PESCADO | 4 | 0,15 |
| | PLATO PRINCIPAL | FRITURAS | PESCADO FRITO | 3 | 0,11 |
| POLLO | ENTRADAS | FRÍAS | CEVICHE DE POLLO | 1 | 0,04 |
| | | | SANDUCHE DE POLLO | 2 | 0,07 |
| | CALDOS Y SOPAS | CALDO | CALDO DE MENUENCIAS DE POLLO | 1 | 0,04 |
| | | | CALDO DE POLLO | 43 | 1,57 |
| | COLADAS Y POTAJES | POTAJE | AGUADO DE POLLO | 5 | 0,18 |
| | PLATO PRINCIPAL | HORNEADO | POLLO RELLENO | 1 | 0,04 |
| | | | POLLO A LA BRASA | 14 | 0,51 |
| | | | POLLO HORNEADO | 17 | 0,62 |
| | | FRITURAS | POLLO BROSTER | 5 | 0,18 |
| | | | POLLO FRITO | 12 | 0,44 |
| COCIDOS | | SECO DE POLLO | 43 | 1,57 | |
| | ESTOFADO DE POLLO | 1 | 0,04 | | |
| ARROCES | POLLO CON ARROZ | 4 | 0,15 | | |
| QUESO | ENTRADA | FRÍA | SANDUCHE DE QUESO | 4 | 0,15 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPA | SOPA DE QUESO | 9 | 0,33 |
| REPE | ENTRADAS | CALIENTES | MAJADO | 38 | 1,39 |
| | | | PATACÓN | 40 | 1,46 |
| | | FRÍAS | CHIFLES | 49 | 1,79 |
| | ENTREMESES | FRITURAS | BOLONES | 22 | 0,80 |
| | | | EMPANADAS | 2 | 0,07 |
| | | TORTILLAS | TORTILLAS DE REPE | 8 | 0,29 |

| | | | | | |
|--------------|-----------------|--------------------|---------------------------|------|--------|
| | CALDOS Y SOPAS | CALDO | CALDO DE BOLAS DE VERDE | 26 | 0,95 |
| | COLADA Y POTAJE | POTAJE | LENTEJA CON REPE | 7 | 0,26 |
| | | SOPAS | SOPA DE CHIFLES | 28 | 1,02 |
| | | | SOPA DE REPE CON FRÉJOL | 26 | 0,95 |
| | | COLADA DE SAL | SANGO DE VERDE | 16 | 0,59 |
| | | COLADA DE DULCE | COLADA DE HARINA DE VERDE | 1 | 0,04 |
| | POSTRES | PASTELERÍA CRIOLLA | TORTA DE PLÁTANO | 1 | 0,04 |
| SAMBO | POSTRE | DULCE | DULCE DE SAMBO | 2 | 0,07 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPA | SOPA DE SAMBO | 1 | 0,04 |
| TILAPIA | PLATO PRINCIPAL | FRITURAS | TILAPIA FRITA | 4 | 0,15 |
| | | ASADOS | TILAPIA ASADA | 2 | 0,07 |
| TOMATE | ENTRADAS | FRÍAS | ENSALADA DE TOMATE | 5 | 0,18 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPA | CREMA DE TOMATE | 5 | 0,18 |
| | BEBIDAS | DULCES | JUGO DE TOMATE | 8 | 0,29 |
| | | | BATIDOS DE TOMATE | 2 | 0,07 |
| | | | REFRITO | 9 | 0,33 |
| TRUCHA | PLATO PRINCIPAL | COCINADO | TRUCHA AL VAPOR | 6 | 0,22 |
| | | | TRUCHA CON VERDURAS | 6 | 0,22 |
| | | FRITURAS | TRUCHA FRITA | 6 | 0,22 |
| YUCA | ENTREMESES | FRITURAS | BUÑUELOS DE YUCA | 4 | 0,15 |
| | | | MUCHINES | 31 | 1,13 |
| | | | YUCA FRITA | 9 | 0,33 |
| | | | YUCA SAZONADA | 27 | 0,99 |
| | | TORTILLA | TORTILLA DE YUCA | 34 | 1,24 |
| | CALDOS Y SOPAS | SOPA | SANCOCHO DE YUCA | 29 | 1,06 |
| | POSTRE | PASTELERÍA CRIOLLA | YUCA CON MIEL DE CAÑA | 27 | 0,99 |
| | | | PAN DE YUCA | 2 | 0,07 |
| | | | PASTEL DE YUCA | 1 | 0,04 |
| | COLADA Y POTAJE | COLADA DE DULCE | COLADA DE ZAPALLO | 2 | 0,07 |
| TOTAL | | | | 2735 | 100,00 |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez

En el presente análisis se puede apreciar a los ingredientes que se usa en las diferentes preparaciones con más porcentaje siendo el cerdo con el **12,07%**, el repe con el **9,65%**, la papa con el **9,58%**, la carne de res con **7,35%** y la gallina con el **7,24%**.

Tabla 21. Mayor porcentaje del ingrediente básico para elaborar las diferentes comidas

| Nombre de la comida | Porcentaje | Nombre de la comida | Porcentaje |
|---------------------|---------------|---------------------|-------------|
| Cerdo | 12,07% | Tomate | 1,06% |
| Repe | 9,65% | Borrego | 0,69% |
| Papa | 9,58% | Trucha | 0,66% |
| Carne de res | 7,35% | Queso | 0,48% |
| Gallina | 7,24% | Chivo | 0,37% |
| Maíz | 7,06% | Fideo | 0,36% |
| Cuy | 6,65% | Camote | 0,29% |
| Fréjol | 6,51% | Albacora | 0,26% |
| Yuca | 6,07% | Pescado | 0,26% |
| Pollo | 5,45% | Pata de res | 0,22% |
| Arroz | 3,88% | Tilapia | 0,22% |
| Caña | 3,03% | Achogcha | 0,18% |
| Choclo | 2,48% | Concha | 0,18% |
| Camarón | 1,86% | Cebolla | 0,11% |
| Guineo | 1,83% | Panza | 0,11% |
| Leche | 1,24% | Sambo | 0,11% |
| Corvina | 1,21% | Naranja | 0,07% |
| Harina de trigo | 1,21% | TOTAL | 100% |

Fuente: Datos recopilados en las encuestas

Realizado por: Rodolfo Páez



CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN SANTA ISABEL

RODOLFO DAEZ ROSERO

Cuenca - Ecuador

CAPÍTULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.

4.1 Ficha Gastronómica

Tabla 22. Inventario de la gastronomía ancestral, típica y tradicional

| NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL | TIPO DE COMIDA | CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE | SENSIBILIDAD AL CAMBIO | LUGAR DE EXPENDIO | LOCALIZACIÓN | | | | | |
|---|--------------------|----------------------------------|------------------------|---------------------------|--------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|-------------------|
| | | | | | PROVINCIA | CANTÓN | CIUDAD | PARROQUIA | CALLE/LOCALIDAD | COMUNIDAD |
| Seco de Chivo | Típico | Seco de Chivo Joven | Baja | Ramal | Azuay | Sta. Isabel | Sta. Isabel | Sta. Isabel | El Ramal | Ninguna |
| Seco de Chivo | Típico | Seco de Chivo | Baja | Parque 20 de Enero | Azuay | Sta. Isabel | Sta. Isabel | Sta. Isabel | Parque 20 de Enero | Ninguna |
| Caldo de bolas de Verde | Tradicional | Sopa de Bolas | Baja | El Ramal | Azuay | Sta. Isabel | Sta. Isabel | Sta. Isabel | El Ramal | Ninguna |
| Caldo de bolas de Verde | Tradicional | Sopa de Bolas | Baja | La Unión | Azuay | Sta. Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Vía Girón-Pasaje | Ninguna |
| Fritada | Típico | Fritanga | Baja | Sta. Isabel | Azuay | Sta. Isabel | Sta. Isabel | Sta. Isabel | Parque 20 de Enero | Ninguna |
| Fritada | Típico | Sancocho | Baja | La Unión | Azuay | Sta. Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Vía Girón-Pasaje | Ninguna |
| Morcilla blanca | Típico | Salchicha | Baja | La Unión | Azuay | Sta. Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Malapamba Centro | Malapamba |
| Morcilla blanca | Típico | Morcilla | Baja | Gualdeleg | Azuay | Santa Isabel | Sec. Gualdeleg | Abdón Calderón | A. Tamariz | Ninguna |
| Chumal | Típico | Humita | Baja | La Unión | Azuay | Sta. Isabel | Unión | Abdón Calderón | Vía Girón - Pasaje | Ninguna |
| Chumal | Típico | Choclotanda | Baja | San Javier | Azuay | Sta. Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Vía Girón - Pasaje | San Javier |
| Tamal | Típico | Envuelto de chanco | Baja | Tabachiri | Azuay | Sta. Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Sector Tobachiri | Ninguna |
| Tamal | Típico | Hayaca | Baja | La Unión | Azuay | Sta. Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Vía Girón - Pasaje | Ninguna |
| Bolón de verde | Tradicional | Balas | Baja | Sta. Isabel | Azuay | Sta. Isabel | Santa Isabel | Peña Blanca | R. Galarza | Ninguna |
| Bolón de verde | Tradicional | Bola de verde | Baja | La Unión | Azuay | Sta. Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Vía Girón Pasaje | Ninguna |
| Cuy asado | Típico | Cuy con papas | Baja | La Unión | Azuay | Sta. Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Vía Girón-Pasaje | Portovelo Chico |
| Cuy asado | Típico | Cuy empalado | Baja | Sumaypamba | Azuay | Sta. Isabel | Sta. Isabel | Sumaypamba | Centro parroquia | Ninguna |
| Caldo de Mocho | Típico | Caldo de menudo | Medio | Uchucay | Azuay | Sta. Isabel | Sec. Uchucay | Sumaypamba | Centro de Uchucay | Sec. Uchucay |

| Caldo de Mocho | Típico | Caldo de borrego | Medio | Malapamba | Azuay | Sta. Isabel | Santa Isabel | Santa Isabel | Av.Pasaje | Ninguna |
|------------------------|--------------------|---------------------------------|--------------|-------------------------|--------------|--------------------|-------------------------|---------------------|----------------------------|----------------|
| Arroz de Cebada | Tradicional | Arroz de cebada | Baja | Atalaya | Azuay | Sta. Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Centro de Atalaya | Atalaya |
| Arroz de Cebada | Tradicional | Locro de Arroz de Cebada | Medio | Uchucay | Azuay | Sta. Isabel | Santa Isabel | Sumaypamba | Centro de Uchucay | Uchucay |
| Locro de Sambo | Típico | Logro de Sambo | Medio | San José | Azuay | Sta. Isabel | Shaglli | Shaglli | Centro de San José | San José |
| Locro de Sambo | Típico | Sopa de Sambo tierno | Medio | Santa Isabel | Azuay | Sta. Isabel | Santa Isabel | Sta. Isabel | 20 de Enero | Ninguna |
| Fréjol casado | Típico | Taita y Mama | Baja | Malapamba | Azuay | Sta. Isabel | Malapamba | Malapamba | Centro de Malapamba | Malapamba |
| Fréjol casado | Típico | Locro de Fréjol casado | Medio | Portovelo Grande | Azuay | Sta. Isabel | Portovelo Grande | La Unión | Portovelo grande | Ninguna |
| | | | | | | | | | | |

Fuente: Datos de la Entrevista

Realizado por: Rodolfo Páez

4.1.1 La riqueza gastronómica típica, tradicional y ancestral del lugar.

Santa Isabel pertenece a la región andina, sin embargo, cuenta con un piso ecológico muy variado encontrándose diferentes productos tanto de la sierra como de la costa, aquí se cuenta con la presencia de la papa y del maíz en múltiples variedades y en muchas formas de presentación, como el mote (pelado, con cáscara, casado- con fréjol-, negro o cuzco). Productos de clima cálido como la yuca, el verde y frutas. También hay que mentar la presencia del cerdo, chivo, bovino; todo esto son ingredientes básicos para la gastronomía de este cantón. Otro animal comestible como el cuy, que, aunque no es un alimento de consumo diario, es uno de los más característicos, succulentos y apetecidos platos de la gastronomía local.

A través de los distintos platos que se ha recopilado en las entrevistas está implícita una apropiación de los mismos, incluso si aquellos son comunes en otras regiones del país. Por ejemplo, entre los **platos típicos** podemos ver la sazón del seco de chivo en El Ramal, parada obligada de las líneas interprovinciales y cantonales, o la fritada en La Unión, que tienen un sabor especial, tal como aseguraba un chabelino “usted nunca, en ninguna parte, probará una fritada como la de La Unión”, también podemos encontrar la morcilla blanca, el cuy asado, el caldo de mocho, el locro de sambo, el fréjol casado, y el chumal acompañado de una sabrosa taza de café pasado que se produce en el sector. Entre los **platos tradicionales** se puede saborear el arroz de cebada, el caldo de bolas de verde, el tamal y el bolón de verde.

4.1.2 Sensibilidad al cambio de la comida.

La tradición y todo el proceso de elaboración han variado poco en determinados platos, pero, de seguro con el tiempo tendrán algún cambio por el proceso de aculturización generada por la migración interna y externa. La sensibilidad baja en platos como: el seco de chivo (típico), fritada (típico), morcilla blanca (típico), chumal (típico), tamal (tradicional), bolón de verde (tradicional),cuy asado (típico), caldo de bolas de verde (tradicional), fréjol casado (típico)es porque en muchas parroquias de Santa Isabel, la modernización en el uso de los artefactos que facilitan la cocción como ollas de presión, ollas de aluminio, cocinas y hornos a gas o eléctricas, aliños industrializados, etc., dicen los entrevistados han alterado el sabor propio de las comidas, argumentan que era mejor a leña, en olla de barro, en cocción lenta, el uso de sus condimentos caseros.

Un caldo de gallina o una sopa de verde con fréjol son platos típicos, sin quitar que en otra ciudad o provincia tengan estos preparados, perduran por su sabor y demanda.

El caldo de gallina en cualquier parte de Santa Isabel es aderezado de la misma forma: gallina de campo, yuca o verde repe, ajo y cebolla verde, es un caldo muy líquido que resulta apetitoso luego de haber hervido por largo tiempo las presas.

En los platos con sensibilidad media como: caldo de mocho (típico), arroz de cebada (tradicional), locro de sambo hay un factor determinante: el tiempo. Todos estos platos requieren laboriosidad e invertir alrededor de dos a tres horas para cocerlos; además, se debe estar pendiente para evitar que se quemé, o se salga de la olla (mas aún si es de barro) cuando está en ebullición.

En la actualidad es fácil conseguir alimentos semi elaborados, productos enlatados, sopas instantáneas o comprar comida ya preparada en varios lugares de expendio que hay en Santa Isabel, ya sea en restaurantes, salones o comedores. Por todas estas circunstancias las personas y en concreto las mujeres no están dispuestas a invertir toda una mañana o tarde en la cocción de platos que demandan más de dos horas para su elaboración.

4.2 Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas.

Tabla 23. Gastronomía relacionada a las fiestas

| 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 |
| Navidad | Pavo al horno, Tamal, Buñuelo | Tradicción, unión, status | Ninguno |
| Año Viejo y Año Nuevo | Caldo de gallina, tamales, licor. | Renovación, compromiso de cambio, buenos augurios, compartir | Ninguno |
| Cantonización | Hornado, Fritada, Cuy asado | Identidad, pertenencia, | Ninguno |
| Pase del Niño | Chumales, Hornado, Caldo de gallina | Religiosidad popular , redistribución, ofrenda, prestigio | Ninguno |
| Carnaval | Mote pata, dulce de higo, Fritada, Cascarita, aguardiente | Amistad, desenfreno, compartir y alegría con propios y extraños al disfrutar del juego y acompañados por los alimentos y bebidas elaboradas | Ninguno |
| Semana Santa | Fanesca, chumales, dulce de leche | Práctica tradicional-religiosa, busca compartir con penitencia, | Ninguno |
| Parroquialización | Fritada, cuy asado, empanadas | Cívico Social, simboliza la identidad y pertenencia a Sta. Isabel | Ninguno |
| Virgen del Carmen | Cuy asado, hornado, empanadas, fritada, cascarita | Simboliza el fervor y agradecimiento por favores recibidos, | Ninguno |
| Fiesta de la caña | Fritada, ceviches, aguardiente | Agradecimiento por la productividad. | Ninguno |
| Cosecha del maíz | Chicha de maíz, fritada con mote, tortillas de papa, | Simboliza agradecimiento a la pachamama por su generosidad, | Ninguno |

Fuente: Datos de la Entrevista

Realizado por: Rodolfo Páez

4.2.1 Festividades en Santa Isabel

Si la fiesta guarda especial relación con el ritual, podemos decir que en ella encontramos importante información sobre el funcionamiento de la sociedad. Los ritos como actualizadores de los mitos, son portadores de normas y pautas de conducta, de códigos morales y éticos del grupo; mediante la repetición, manifiestan modelos ejemplares y condicionan el comportamiento de los individuos, de allí la alta carga de eficacia simbólica que conllevan los actos rituales.⁴⁶

La fiesta y la gastronomía se presentan a la par, que casi se podría aplicar el adagio popular: “dime qué festejas y te diré qué comes”. Lo usual es que en las fiestas, sobre todo rurales, se

⁴⁶ Universidad del Azuay, 2007, “La Fiesta Popular en Cuenca”, Revista de la Universidad Verdad N° 43, Cuenca, pag.153.

consume el tipo de comida que es propio de la región y que forma parte de su identidad, los que se los prepara con el mayor esmero posible en estas ocasiones. Lo dicho de la comida es también aplicable a las bebidas, inclusive las alcohólicas.

Es importante indicar que el cantón Santa Isabel, antes llamado Chaguarurco, a partir de 1947 cuando se hace la carretera Girón- Pasaje empieza a tener una influencia de la gastronomía de la costa por lo que en la actualidad a más de la presencia del maíz en la preparación de muchas comidas como el tamal, el mote pata, el mote pillo y bebidas, como la chicha y el morocho, se encuentre el plátano verde y la yuca para preparar, la sopa de bolas, el sancocho, el bolón de verde, el patacón, tortillas, muchines etc.

Navidad y Año Nuevo son fiestas donde el protagonista es el pavo, un plato que hoy forma parte de nuestra comida, a pesar de no ser típico de este lugar; así también están presentes en estas fiestas los tamales y buñuelos; ambos tienen como base la harina de maíz.

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

Las familias conservan viejas recetas de buñuelo, pero la fundamental de ellas es la dosis exacta de harina de maíz, a la que se añaden huevos, azúcar y leche, batiendo a mano. Las porciones de masa cremosa se fríen y doran en manteca de cerdo o aceite y se sirven con miel de caña muy famosa del cantón.

En **Enero**, dos fiestas son importantes: la **cantonización**, el 20 de enero y el pase del Niño Jesús.

La **cantonización** es una celebración política en donde el gobierno en unión a sus gobernados y habitantes con música, bandas de pueblo y juegos pirotécnicos celebran la creación de este cantón, sin lugar a dudas es en este tipo de celebraciones en donde no falta la comida tradicional, el chancho horneado, la fritada, las morcillas, el caldo de gallina criolla, el caldo de bolas, las empanadas, el cuy asado con papas y mote, etc. La música de las bandas de pueblo por un lado y por otro lado de los DJs., son parte ya de toda la fiesta, los autos arreglados con parlantes desmesurados (tuneados) forman parte de la algarabía. Lo tradicional y lo nuevo se entremezclan.

En este punto no podemos dejar de aclarar que mientras la comida tradicional está presente, también lo está el pollo frito y brosterizado, las papas fritas, la pizza, los hotdogs, las sodas en contra punto de la chicha aunque escasa, aun permanece en el gusto de los “chabelos”. Lo común y presente es el mapanagua. En esta fiesta muchos chabelinos regresan por estas fechas a su lugar de origen, disfrutando todo cuanto su tierra les ofrece.

La fiesta del pase del niño, simbiosis de religiosidad, fe, costumbre y tradición expresada en sus disfraces, comida, ceremonias, bailes, etc.

Los animales decorados con panes, roscas, galletas, pollos, caramelos, chupetes, frutas del sector acomodadas en forma armoniosa. Los más hábiles incluso acomodan un pequeño o mediano chanco horneado. Todas estas expresiones de un pueblo son el deleite de quienes amamos estas fiestas populares y nos sentimos identificados con sus costumbres.

En **febrero**, están las fiestas del 21 de Febrero por la Creación de la parroquia Abdón Calderón que al igual que las fiestas de cantonización de Santa Isabel están presentes la comida tradicional y el baile.

Así también en este mes, pese a ser fiesta móvil, normalmente se celebra el Carnaval.

Las familias juegan con agua y polvo para celebrar la época festiva del carnaval; después del frío chapuzón no puede faltar el humeante y abundante mote pata, el dulce de higos, el dulce de duraznos “llachapa” o el pan hecho en casa, hoy de pocas familias que guardan esta tradición.

Además, en los hogares pudientes la cascarita, el sancocho, el chicharrón y las morcillas del cerdo criado y seleccionado en su propia quinta, son manjares que conjuntamente con el maíz tostado y las empanadas se disfrutan el día de la matanza del puerco que es celebrado con toda la familia. En esta fiesta se involucra toda la familia y comparten todos en la faena y preparación del cerdo y dulces.

Después de tan sustancioso banquete y para reconfortar el cuerpo no puede faltar la copa de la “asentante” chicha, o un buen gloriado (agua cocinada con azúcar y hierbas medicinales mezclada con aguardiente).

El mote-pata, quizá el rey de los platos típicos en carnaval, domina la mesa: una densa sopa de maíz pelado, en caldo de carne de cerdo, servido con pedazos de dicha carne, longaniza y tocino y pepa (de zambo o maní), tostada, molida y preparada en un refrito de cebollas, ajo y leche.

Marzo o abril conmemoran la **Semana Santa**. Gastronómicamente es la hora de la fanesca, otra de esas comidas pantagruélicas, en cuya preparación se usan doce ingredientes, según la tradición, en recuerdo del número de los apóstoles: granos tiernos: alverja, haba pelada, choclo, fréjol; tres clases de calabazas: zapallo, limeño y zambo, también tiernos; arroz, lentejas, achogcha, papas, col; todo se cocina por separado y se lo une y condimenta, se cocina en leche, en la que se ha cosido el pescado seco, que luego se sirve sobre el plato.

Chumales o humitas, hechos de maíz tierno molido, condimentado con huevo batido, mantequilla y eventualmente queso, cocido al vapor, en hojas del choclo o pucón, son el complemento del gran plato central.

En el mes de Julio se celebra la Creación de la parroquia de El Carmen De Pijilí, fiesta local donde sus habitantes al igual que en las otras parroquias ofrecen a sus visitantes y habitantes en general los platos tradicionales ya mencionados que son comunes también a este cantón, solo por mencionar algunos: las papas con cuy, la fritada con papas, mote, el tostado, etc. La música y el baile están presentes.

En este mes, el 16 de Julio se celebra la **Fiesta de la Virgen de El Carmen**, es la patrona de este cantón. Los priostes, quienes se encargan de la música, de la comida que no puede ser otra que la tradicional está presente en esta fiesta. Cabe aclarar que hay priostes que no están presentes en esta fiesta, es decir que lugareños que ha viajado fuera del país pero que por devoción a la Virgen y en agradecimiento de haberles permitido llegar a Estados Unidos de Norteamérica o Europa lo hacen por encargo, y los representan en toda la fiesta. Practica común en muchas de las fiestas religiosas.

En Agosto, **Festival de la Caña de Azúcar**.

En esta fiesta que se celebra en la parroquia Abdón Calderón de Santa Isabel, es una fiesta concurrida por los habitantes de la provincia, hay diferentes competencias, en deportes extremos, la elección de la reina de la Caña de Azúcar donde participan representantes de diferentes ingenios azucareros del Ecuador.

Adicional a la fiesta está la exhibición y pelea de gallos, una tradición notable de la zona, incluso hay un concurso internacional, donde participan los criadores del Perú, Colombia, Panamá y del Ecuador. Esta práctica es actualmente motivo de controversia.

La mayor fiesta religiosa es en honor a la **Virgen de las Mercedes, el 24 de septiembre**. Como en todas estas fiestas religiosas esta nuevamente presente la comida tradicional ya mencionada en las otras, la música y las bandas de pueblo, el baile es parte de toda esta celebración. Como en muchos lugares de la región sur, los pobladores engalanan, durante las celebraciones, la iglesia, el centro poblado, los balcones; componen altares, salen en procesión con la imagen de la santa patrona, preparan actos religiosos, sociales y deportivos; realizan juegos populares como palos encebados y piñatas; bandas populares amenizan serenatas y bailes populares, etc.

Los meses de **septiembre y octubre**, coinciden con la cosecha del maíz, se prepara la chicha, bebida que se obtiene del fermento del maíz, con bajo grado alcohólico, se acompaña esta bebida con un succulento plato de fritada con mote, tortillas y empanadas.

El 04 de Noviembre es la fiesta por la **Creación de Zhaglli**, Esta parroquia es famosa por su queso ahumado, tan apetecido no solo en los habitantes de su parroquia sino en los cantones aledaños. Como no puede ser de otra forma, la comida típica y la bebida común en este cantón están presentes para deleite de los habitantes y visitantes.

La comida tradicional en estas fiestas populares adquiere mucha relevancia y lo es mas en las fiestas religiosas cuando se hace un mayor despliegue de platos tradicionales y manjares, acompañados de juegos populares como palos encebados, ollas encantadas; las que están amenizadas por bandas populares, juegos pirotécnicos en especial la vaca loca, las que concluyen con unos grandes bailes populares, etc.

Las bebidas típicas presentes en todas las celebraciones en el cantón son el mapanagua, aguardiente puro y la chicha.

Se debe mencionar que en las parroquias rurales es de uso continuo en las diferentes festividades religiosas hacer “El remate” (es un acopio de productos agrícolas que los priostes donan para obtener fondos y con ello se hace obras para la parroquia, para la patrona o patrón de la fiesta religiosa que es administrado por el sindico de la iglesia y presidente de la parroquia); así se remata maíz ya maduro o choclo tierno, fréjol, maduro, tierno, cuyes asados, pollos en pie y cocidos acompañados de productos elaborados en la cocina de los organizadores o de los priostes.



CAPITULO V

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

RODOLFO PAEZ ROSERO

Cuenca - Ecuador

CAPÍTULO V

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

En Santa Isabel se puede detectar que para la promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón, hay un problema central que es el mal manejo de los recursos naturales y turísticos lo que provoca efectos como la migración, ya sea dentro o fuera del país, pérdida de identidad, destrucción de los recursos naturales, escasas e inequitativas fuentes de empleo sostenibles y alternativas a las actividades tradicionales; todo esto es causado por: Pugnas políticas (al momento existen dos alcaldes), la desorganización y falta de interés en temas como el turismo ha dado como resultado falta de gestión para esta actividad económica y por lo tanto no hay una difusión de su riqueza gastronómica ancestral y tradicional.

El plan de promoción y difusión de los platos típicos y tradicionales de Santa Isabel debe estar basado en una concienciación de las personas hacia la conservación de la gastronomía existente, el interés siempre debe generarse desde adentro, porque si se evidencia esta falta, también se va a ver reflejada en el poco o nulo interés de inversionistas para trabajar en el sector. Por otro lado es necesario que todo proyecto sea sostenible.

5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/comercializar las comidas

Con estos antecedentes podemos señalar como posibles entidades que ayudarían a promocionar y comercializar la gastronomía del cantón a los siguientes:

- ✓ **PROLOCAL** es una institución que se involucra en el desarrollo local y económico de varias regiones, por lo que su aporte es muy valioso en la propuesta que planteo: SABORES DE SANTA ISABEL; el turismo es parte del desarrollo y por ende parte de los recursos que Prolocal destina a la investigación pueden ser invertidos en hacer viable la propuesta turística. El rubro sería específicamente para apoyar a las parroquias en la difusión de gastronomía. Es importante canalizar esos fondos y la mejor forma es a través de un convenio con las parroquias del cantón que ya están organizadas y que la ley de juntas parroquiales les permite encaminar estos fondos para el desarrollo turístico.

- ✓ La colaboración de **Las Universidades** a través de las escuelas de Gastronomía y Turismo es importante para la ejecución del proyecto. Con ellas se buscaría que sus estudiantes hagan sus pasantías en el domicilio de la Asociación, mediante la investigación, recopilación, documentación y elaboración de los diferentes platos preparados en el sector, rescatando su valor y sus ingredientes originales a fin de que en la cátedra de historia de la gastronomía se valore lo nuestro.
- ✓ **Empresas Privadas** como las Haciendas /Quintas vacacionales, hostales, hoteles y restaurantes son importantes a la hora de ejecutar el proyecto en especial en lo relativo a la publicidad, difusión y promoción, mediante alianzas entre sí y los diferentes medios de comunicación Esta promoción sería a través de los trípticos, afiches, vallas publicitarias y reportajes.

5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón.

El objetivo es posicionar a Santa Isabel como un destino, donde el turista también pueda encontrar una oferta de turismo gastronómico singular con productos únicos, la puesta en valor del recurso gastronómico en el cantón es para que la comunidad se apropie de un legado cargado de saberes ancestrales impidiendo que desaparezca el espíritu y la identidad del lugar.

Se debe tener presente que para lograr un desarrollo exitoso de la actividad turística es necesario una participación efectiva y consensuada tanto del sector público como privado, es decir involucrando a todos los sectores locales en el desarrollo de la misma, con un manejo sostenible, procurando el mejoramiento de la calidad de la vida de la comunidad local, la generación de empleo y recursos económicos y la conservación actual y futura de los recursos destinados a la gestión.

Santa Isabel es el cantón más opeionado dentro de las preferencias como destino turístico en la cuenca del río Jubones, por los cuencanos y orenses, posiblemente por la cercanía o por la tendencia de las personas de la sierra a preferir climas cálidos; además, está en una zona con diferentes pisos climáticos, recursos naturales, paisajísticos y con una gran variedad de atractivos culturales; siendo la gastronomía parte de estos atractivos, se convierte en un componente principal en la promoción turística del lugar y por ende una motivación para visitar el cantón para deleitar al paladar con los diferentes sabores.

Los elementos descritos permitirían el desarrollo de proyectos turísticos, en función de un aprovechamiento sustentable y sostenido de cada una de las condiciones que posee.

A continuación una propuesta de desarrollo gastronómico que ayudaría a la conservación de la tradición y cultura del cantón. El programa en mención llevaría por nombre “**Sabores de Santa Isabel**”.

Logotipo para promocionar la Gastronomía



Realizado por: Rodolfo Páez

Para poder lograr el objetivo de posicionar a Santa Isabel como un destino de turismo, además ayudar a la conservación de la tradición gastronómica del cantón y con el afán de incorporar a todos los sectores productivos del cantón enfocado en el desarrollo de la actividad turística, se plantea algunas estrategias:

Estrategias:

- ✓ Impulsar la creación de una asociación para el fortalecimiento gremial de los pequeños y medianos productores que existen en las diferentes parroquias que conforman el cantón tomando en cuenta las líneas productivas.
- ✓ Promover entre los pobladores del sector la creación de micro empresas referentes a alojamiento, alimentación y servicios turísticos en general de tal manera que esto permita la generación de empleo directo e indirecto.
- ✓ Capacitación gratuita a todos los actores involucrados en el sector turístico que incluya temas referentes al valor del recurso gastronómico típico y tradicional, manipulación alimentaria, control sanitario, elección de proveedores, atención al cliente, calidad turística, etc.
- ✓ Posicionamiento del recurso gastronómico del cantón a través de una campaña de promoción donde exista una participación activa de autoridades, gremios y productores.

- ✓ Convenio entre organizaciones gubernamentales y privadas a nivel local y regional induciendo a la unidad de acción entre estos actores.
- ✓ Coordinar una secretaria técnica que establezca y mantenga los vínculos y redes de contacto necesarios que permitan dar sostenibilidad al proyecto planteado y que permita emprender nuevos planes y programas que potencie la situación actual del Cantón.

Sobre la base de las estrategias antes mencionadas se establecen varias actividades expresadas en políticas, planes, programas, actores y roles a desempeñar que puedan fortalecer la ejecución de las mismas, dichas actividades se detallan a continuación:

Actividades:

- ✓ Talleres de trabajo promovidos por los miembros del gobierno local y/o juntas parroquiales en donde se establezcan políticas de participación comunitaria que permitan generar la asociación de los sectores productivos de las diferentes parroquias generando desarrollo y facilitando procesos para mejorar la eficiencia en los servicios turísticos.
- ✓ Talleres de capacitación y motivación con la participación de organizaciones públicas como el MIES, MIPRO, de privadas como las Cooperativas de Crédito, Bancos y Ong's especializadas en el desarrollo de pymes en donde se asesorará a la comunidad interesada en la actividad turística en cuanto a la formulación de proyectos, solicitud y gestión de crédito y procesos de desarrollo, implementación e innovación de sus negocios. Las Universidades y/o Institutos, la Cámara de Turismo, el Ministerio de Turismo entidades especializadas en la actividad turística también participarían en la capacitación referente a la atención al cliente, la calidad turística, manipulación alimentaria, etc., dirigido a los dueños o administradores de los negocios turísticos existentes, con lo que se fortalecerá a las competencias empresariales.
- ✓ Establecer mecanismos de comercialización, promoción y difusión del recurso gastronómico a través de técnicas de marketing que incluyen:

Publicidad: Comprende el uso de medios de difusión masiva a nivel cantonal y provincial como radio, televisión y prensa escrita, para los cuales paulatinamente se deberá incrementar el presupuesto y así promocionar los diferentes productos que ofrece la gastronomía del cantón.

Mejorar y ampliar la página web del Municipio en la que se promocióne los diferentes lugares naturales, la riqueza gastronómica que posee el cantón y dentro de este espacio incluir a todos los locales y/o personas que se dedican al expendio de comida típica para poder publicitar sus servicios.

Promoción de la gastronomía mediante acciones que den valor agregado a las actividades culturales y eventos sociales como: **visitas guiadas** a los medios de comunicación quienes en sus programas difundirán los encantos y sabores del cantón, a estudiantes inmersos en el turismo y gastronomía quienes mantendrán vivo el legado de las diferentes recetas por medio de investigación, rescate, documentación y ejecución de las mismas, a estudiantes del sexto y séptimo de básica para que a su edad vayan diferenciando y apreciando el valor nutritivo de un alimento sano y por medio de convenios con las operadoras de turismo de Cuenca y Machala para incluir a los turistas en estas visitas.

Otra herramienta de promoción encaminada en la misma línea de acción sería la participación en la fiesta de cantonización y de la caña celebrada en enero y agosto respectivamente donde se podría instalar un stand con los platos representativos previo haber realizado un concurso entre los habitantes del cantón. Esta feria se la haría en conjunto con la exposición de danza y música, que nunca faltan en estos eventos.

La organización de los diferentes puestos de comida participantes se haría de acuerdo a los tipos de platos como:

- Entremeses: quimbolitos, timbulos humitas y tamales
- Bebidas frías: jugos, chicha de jora, mapanagua
- Bebidas calientes: café, morocho de dulce, repe batido
- Caldos y sopas: fréjol con repe, locro de sambo, caldo de gallina, caldo de pata
- Plato fuerte: cuy, cascarita, hornado, fritada, morcilla, seco de chivo.



Conclusiones y Recomendaciones

RODOLFO DAEZ ROSERO

Cuenca - Ecuador

CONCLUSIONES

- ❑ La infraestructura básica llega solo a la zona urbana, mientras que parroquias y comunidades rurales no tienen acceso a esta. Su topografía y microclimas favorece la producción de frutas, tubérculos y hortalizas.
- ❑ La planta turística se convierte en una debilidad para desarrollo eficaz en la operación turística debido a que no hay el suficiente alojamiento, alimentación y otros servicios.
- ❑ Hay problemas ambientales, por la masiva fumigación en el área agrícola, falta de vías de comunicación hacia las comunidades, deficiente desarrollo socio-cultural, poco conocimiento e interés para preparar las comidas ancestrales y tradicionales, no existe organización privada para la gestión turística. La falta de interés del Municipio y de las Juntas Parroquiales en temas de desarrollo alternativo, como el rescate y promoción de productos sanos y limpios para la elaboración de los diferentes platos desencadena en un escaso desarrollo económico, sumado a un presupuesto público limitado.
- ❑ Hay diversidad de atractivos turísticos naturales y culturales potenciales para el desarrollo de la actividad turística; sin embargo, éstos necesitan ser dotados de calidad y aptitud turística para satisfacer las necesidades. La información turística disponible es escasa y no responde a la necesidad concreta del destino del cantón, por lo que se considera necesario reparar este déficit mejorando el sistema de información que permita promocionarlos y posicionarlos.
- ❑ La puesta en valor del recurso gastronómico de cada receta, pasa por redefinir la comprensión de cómo se produce y se procesa los ingredientes necesarios para un plato. Se puede replantear el desarrollo turístico y gastronómico del cantón basándolo en las propuestas planteadas. Esto permitirá dotar de sentido y contenido a toda la marca gastronómica generando un posicionamiento avanzado en los mercados.

- ▣ Las visitas que recibe actualmente el cantón se limitan a actividades de recreación, atrayendo a un flujo masivo de turistas locales, de la ciudad de Machala y Cuenca; esta condición, orienta a generar estrategias de mercado que promueva el crecimiento paulatino de este nicho económico.
- ▣ Del trabajo investigativo a través de la encuestas a restaurantes, mercados, hogares y sitios de expendio se determinó la existencia de un total de 107 platos, de ellos 95 corresponde a entradas, entremeses, caldos, sopas, coladas, potajes y platos fuertes y doce de postres y bebidas, los cuales tienen varias formas de preparar, al igual que los acompañamientos que complementan la dieta típica y tradicional, las mismas que son elaboradas con los productos propios de la localidad, como la yuca, verde, camote, papa, fréjol, cerdo, cuy, chivo entre otros. La preparación de los platos típicos y tradicionales han cambiado por: la migración, la inclusión de la mujer a la actividad laboral, por el cambio o sustitución de los ingredientes e implementos para realizar determinado plato.
- ▣ La propuesta gastronómica es una herramienta clave para el progreso turístico del cantón, cuya sostenibilidad está dada por su capacidad técnica, administrativa, credibilidad y legitimización que la población tenga sobre la misma, donde los actores cumplen eficientemente sus responsabilidades dentro de un enfoque de participación comunitaria; además, permitan crear los medios necesarios para el desarrollo de la operación turística en el mercado nacional y con proyección hacia el mercado internacional.

Así pues, rescatar y proteger las tradiciones no es desenterrar costumbres históricas desaparecidas; no es un trabajo arqueológico. Redimir las tradiciones, salvaguardarlas, promoverlas y difundirlas, debe tener como premisa la aceptación de que las culturas se funden entre sí, y de que al paso de los siglos se confunden dando lugar a nuevas culturas. No se trata de rescatar la gastronomía tradicional per-se sino de proteger a las tradiciones populares que, ciertamente con raíces seculares, conforman el perfil cultural y alimenticio de Santa Isabel.

RECOMENDACIONES

- ✓ El Municipio debe apoyar en la implementación de la infraestructura básica y la planta turística para fortalecer el desarrollo del turismo brindando comodidad y calidad a los turistas; debe concientizar, motivar y promover a la gente del lugar con elementos de identidad como la riqueza natural y cultural que poseen, apropiándose y empoderándose de su entorno.
El gobierno local también debe plantear grandes proyectos que brinden apoyo a cada una de las parroquias que conforman el cantón para que puedan de esta manera aprovechar de una forma adecuada los atractivos turísticos que posee cada una de ellas y darle un valor que pueda interesar a los turistas.
- ✓ Las Juntas Parroquiales y el Municipio de Santa Isabel deben tener y mantener el interés en proyectos alternativos como el generar turismo comunitario, fomentar una agricultura limpia y rescatar productos que tienden a desaparecer ante la arremetida de los transgénicos.
- ✓ Para potenciar el desarrollo del turismo en Santa Isabel es prioritario deponer actitudes de índole político, mejorar las relaciones interinstitucionales y vincular a la empresa privada a las actividades del cantón.
- ✓ Concientizar y capacitar a dueños de propiedades agrícolas y establecimientos relacionados con la gastronomía, sobre la importancia del cultivo de los productos propios del medio que se encuentran en proceso de extinción, de los ingredientes sanos y limpios, de preparar platos típicos y tradicionales del cantón, para lo que se necesitaría la ayuda del MAGAP y Ministerio de Turismo en alianza con las universidades con sus facultades de agronomía, hotelería y turismo.
- ✓ Salvaguardar la cultura gastronómica tradicional y típica del cantón realizando periódicamente talleres, ferias, exposiciones y festivales de comidas; también se debería realizar un recetario recogiendo información sobre los ingredientes y preparaciones a través de conversaciones con las personas, principalmente mujeres mayores que tradicionalmente se han encargado de esta actividad; de esta manera se tendrá un respaldo escrito de las recetas lo que permitirá conservar el patrimonio gastronómico.

- ✓ Para la puesta en valor del recurso gastronómico de Santa Isabel se debe crear un producto turístico de alto potencial que incluya itinerarios gastronómicos no sólo del producto final en sí mismo, sino todo el proceso desde la producción, cultivo/recolección, transformación y comercialización, etc, y con todos los sectores y actividades implicadas, diferenciar y potenciar los productos del patrimonio agroalimentario, implantar una estrategia de servicio maximizando la satisfacción del cliente, generando desarrollo regional
- ✓ Lograr la promoción de Santa Isabel como un lugar gastronómico en el resto de provincias con el apoyo del Ministerio de Turismo para satisfacer la demanda de sabores tradicionales y típicos. Celebrar alianzas estratégicas entre el sector público y privado es fundamental para lograr la reactivación del turismo y la producción local con calidad y eficiencia.
- ✓ Invertir en investigación y rescate de los diferentes platos que puedan beneficiar al pequeño productor y crear alianzas entre los dueños de restaurantes, salones, y otros expendedores de platos típicos - tradicionales con las cooperativas o asociaciones de agro-productores, con el propósito de efectivizar la cadena de comercialización del producto procesado.

BIBLIOGRAFÍA:

Borrero Ana Luz, “4 Sentidos” Revista Científica y Cultural del Programa de Turismo y Gastronomía de la Universidad de Cuenca, 2007, Pág., 28-31

“**Cocina Popular**”. La Cultura Popular en el Ecuador – CIDAP, Tomo XV Pichincha 2007, Pág., 878-927

Cooperativas de Crédito:

www.cooperaltda/ recuperado el 18 de septiembre 2011

www.coop.jep.com recuperado el 18 de septiembre 2011

www.bcofomento.gob.ec recuperado el 18 de septiembre 2011

Cuvi Pablo, “Gastronomía- Los Orígenes”, Enciclopedia Ecuador a su Alcance- Espasa Siglo XXI, 2004, Pág., 717-730

Cuvi Pablo, “Recorrido por los sabores del Ecuador”, Nestlé, Quito, 2001.

Diferentes páginas web:

www.asoprocsi, recuperado 16 de septiembre del 2011

www.apachita.com, Apuntes para la Taxonomía del Cuy, revista antropológica, recuperado el 16 de septiembre del 2011

www.patrimoniointangible.com, Introducción al Patrimonio Cultural del Ecuador, Asociación de Chefs del Ecuador, recuperado el 08 de febrero del 2011

www.inec.gob.ec, Instituto Nacional de Estadísticas y Censo, 2010, recuperado el 13-01-2012

www.municipiosantaisabel.gob.ec, recuperado el 08 febrero 2011

www.revistaelobcervadorec.com, recuperado el 17 de noviembre del 2011

www.wikipedia.org/wiki/gastronomia recuperado el 15 de febrero 2011

Eljuri Jaramillo Gabriela, “La Fiesta Popular en Cuenca”, Universidad del Azuay-450 Revista N° 43 de la Universidad, Pág., 151

Encalada Vásquez Oswaldo, “La Tierra de los Motívoros” Cultura Popular-CIDAP

Espinoza José Luis, “Cuenca: Comidas Precolombinas”, 2006, Pág., 27-32

Estadística Hospital José F. Valdivieso/Ingresos Hospitalarios

Malo Gonzales Claudio, “Gastronomía e Identidad”, Artesanías de América, Revista del CIDAP, N° 68, 2009, Pág., 10-25

Martillo Monserrate Jorge, “Viaje por la Gastronomía Ecuatoriana”, Cuadernos Hispanoamericanos, 2006, Pág., 41-49

Martínez Borrero Juan, “Detrás de la imagen: un estudio sobre la iconografía popular en el Azuay”, Cuadernos de difusión Cultural, Banco Central del Ecuador, 1992

Martínez Borrero Juan, “La Cultura Popular en el Ecuador”, Cidap-Tomo 1, “Cocina y Alimentación”, 1993, Pág., 201-207

Martínez Borrero Juan, “Tres Momentos en la Historia del Maíz”, Sara Llacta, Presidencia de la República- Ministerio de Patrimonio Cultural- Universidad de Cuenca, 2009

Naranjo Plutarco, “Saber Alimentarse”, Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana, 1991

Olivas Weston Rosario, “La Cocina de los Incas”, Las costumbres gastronómicas, Pág., 13-22 y La herencia culinaria de los Incas, 2001, Pág., 129-167

Ong’s:

www.fundación.desdeelsurco/ recuperado el 15 de octubre 2011

www.saviaroja recuperado el 15 de octubre 2011

Pazos Barrera Julio, “Situación de las Cocinas Tradicionales del Ecuador”, Encuentros, Revista Nacional de Cultura N° 11, 2007, Pág., 84-93

Pereira Valarezo José, “La Fiesta”, Cartografía de la Memoria, Instituto Andino de Artes Populares-IADAP

Pomeranz Kenneth, “Consecuencias del crecimiento demográfico”, Microsoft-Encarta, 2009.

Ramón Galo, “El Cuy” Proyecto Fortalecimiento a productores de cuyes de Pichincha. Tungurahua y Chimborazo, 2003

Revista “Azuay Por Dentro” 2002 pág. 234, 325

Secretaría Técnica del Frente Social Unidad de Información y Análisis-SIISE/ INFORME SOCIAL-2003/Desarrollo social y Pobreza en el Ecuador 1990-2001/Capitulo 5/Pág. 4, 11

Torres León Leonardo, “Identificación, Rescate y Revitalización de la Gastronomía Azuaya”, 2009, Pág. 33-37,

Turismo Comunitario en Ecuador- Desarrollo y sostenibilidad social, Universidad de Cuenca (Ecuador) -Universidad Pablo de Olavide (España), 2005

Vargas Luis Alberto, “El Mestizaje de la Alimentación en América Latina”, Historia de la Nutrición en América Latina, Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Publicación SLAN 1, 2001, Pág., 45

Varios Autores, “Fiestas Populares”, Artesanías de América, Revista del CIDAP, N° 67, 2008

Vásquez de Fernández de Córdova Nidia, “Comida Tradicional del Azuay”, Cuadernos de Cultura Popular N° 18. CIDAP-CUENCA,1997

Vintimilla de Crespo Eulalia, “Viejos Secretos de la Cocina Cuencana”, Atlántida, 1993

ANEXO 1

FICHA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



Encuesta N° _____

Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo 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 | | | | |
| TRADICION | 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 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| BÁSIC | 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 |

ANEXO 2

MANUAL DE LA ENCUESTA

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



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

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 de un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.

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

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

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

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

Formato de la encuesta:

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

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

| 1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector. | | | | |
|---|--------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 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 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. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

- a. **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.
- b. **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).
- c. **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.

- a. **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.
- b. **Conoce usted, quién sabe cómo se lo preparaba:** preguntar al encuestado el **nombre** de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.
- c. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

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

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 “Jugo”, 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.

ANEXO 3

FICHA DE LA ENTREVISTA EN BLANCO

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|--|---|---------|---------|------------|----------------------|-------------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
| | | | | | | |
| Nombre 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 | |
| | Quienes lo consumen | |
| Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | |
| | Comercializan el comida | |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | |
| | Comercializan | |
| | Mercados (al mayorista) | |
| | Mercados (al minorista) | |
| Producción del Ingrediente base | Área | |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | |
| | Provincia | |
| | Población | |
| | Épocas de producción | |

ANEXO 4

MANUAL PARA APLICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

5. 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).

6. 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

7. 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.

8. 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.

9. 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 de 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 porqué 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.

ANEXO 5

FICHA CONSOLIDADA

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|---|-----------------------|---------------------|---|---------------------|---------------------------|-------------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | Santa Isabel | Santa Isabel | Ramal | |
| | <i>Azuay</i> | <i>Santa Isabel</i> | <i>Santa Isabel</i> | <i>Santa Isabel</i> | <i>Parque 20 de Enero</i> | |
| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
| | Mirian Maldonado | | 47 | Femenino | Ramal | 22 |
| | <i>Rogelio Malla</i> | | <i>65</i> | <i>Masculino</i> | <i>Ramal</i> | <i>40</i> |
| Nombre de la comida | | | Seco de Chivo | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Seco de Chivo Joven | | | |
| | | | <i>Seco de Chivo</i> | | | |
| Tipología de la comida | | | Secos | | | |
| Tipo de comida | | | Típico | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | | X | |
| | | | | | X | |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | | | Paradero de Yunguilla (Ramal) | | | |
| | | | <i>Parque 20 de Enero -Santa Isabel</i> | | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | | | Santa Isabel, La Unión | | | |
| | | | <i>Ramal</i> | | | |
| Características | Ingredientes | | Especies, cebolla, pimiento, ají peruano, cerveza | | | |
| | | | <i>Ajo, cebolla, tomate, hierbitas, maracuyá.</i> | | | |
| | Ingrediente principal | | Carne de chivo. | | | |
| | Preparación | | Se adoba con los aliños la carne la víspera, luego se hace un refrito con el resto de ingredientes, se pone a hervir la carne con este refrito y la cerveza de 30' a 45'. | | | |
| <i>Se hace un refrito con la cebolla, ajo tomate y hierbitas. La carne de chivo ser cortada en trozos pequeños, los que se ponen a cocinar con el refrito, se le agrega jugo de maracuyá o naranjilla y cerveza, hay que dejar que se concentre los sabores y se cocine la carne.</i> | | | | | | |

| | | |
|--|---|--|
| | | |
| | Acompañamiento | Se sirve con patacón, arroz y encebollado. Se sirve con arroz colorado y yuca |
| | Combinación/sustitución de productos | Yuca Maduro frito y encebollado |
| | Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | La carne debe ser de chivo porqué hay personas que usan borrego. Se pone manteca de chancho. Se pone clavo de olor y pimienta dulce, si tiene chicha se le añade |
| | Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | Seco de chivo Estofado de chivo |
| Utensilios para la preparación | Ollas de barro | No |
| | Horno de barro | No |
| | utensilios de madera | No |
| | cocina a leña | No |
| | Otros: | Se usa ollas de aluminio y cocinas a gas |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | Cuentan que: en Guayaquil alguna familia peruana se dedicaron a hacer este plato y poco a poco se fue haciendo popular. El seco de chivo se lo ha preparado por varios años, antes lo preparaba mi abuela. |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | Se dice "seco" por el arroz seco el cual es abierto por medio del vapor y lleva carne de chivo. El seco de chivo se lo ha preparado por varios años, antes lo preparaba mi abuela. |
| | Significado que posee la comida | Ninguna Ninguno |
| | Usos | Alimento Es un plato muy solicitado que se hace siempre |
| | Qué representa | Nada Alimento |
| | Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | Se prepara todo el año |
| | Por qué se prepara en estas fiestas | Por la demanda Por la demanda |
| | Relación con mitos/leyendas | Ninguna Ninguno |
| | Relación con las fiestas | Ninguna Ninguno |
| | Quién las elabora | Mirian Maldonado Jorge Centeno |
| | Quienes la consumen | Población y Turistas |

| | | Población y Turistas | | |
|---|--------------------------------------|--------------------------------|-----------|--|
| Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | | No | |
| | | | No | |
| | Comercializan la comida | | No | |
| | | | No | |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | | No | |
| | | | No | |
| | Comercializan | | No | |
| | | | No | |
| | Mercados (al mayorista) | Traen de Sumaipamba | | |
| | | Mercado de Santa Isabel | | |
| | Mercados (al minorista) | | No | |
| | | | No | |
| Producción del Ingrediente base | Área | Pequeña producción | | |
| | | Pequeña producción | | |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | Sierra (No se exporta) | | |
| | | Sierra (No se exporta) | | |
| | Provincia | Azuay | | |
| | | Azuay | | |
| | Población | Malapamba | | |
| | | Sulupali | | |
| | Épocas de producción | Todo el año | | |
| | | Todo el año | | |

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|---|-----------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | Santa Isabel | Santa Isabel | Ramal | |
| | Azuay | Santa Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Vía Girón- Pasaje | |
| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
| | Esther Narváez | | 76 | Femenino | 2270751 | 45 |
| | Rosa Barros | | 57 | Femenino | | 57 |
| Nombre de la comida | | | Caldo de bolas de Verde | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Sopa de Bolas | | | |
| | | | Sopa de Bolas | | | |
| Tipología de la comida | | | Caldos | | | |
| Tipo de comida | | | Tradicional | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | | X | |
| | | | | | X | |

| | | |
|---|--|--|
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | Ramal | |
| | La Unión | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | Santa Isabel | |
| | Cataviña-Ramal | |
| Características | Ingredientes | Hueso de res, sal, ajo, cebolla, maní, huevos Costilla de res, yuca, choclo, maní, ajos, aliños |
| | Ingrediente principal | Verde |
| | Preparación | Se cocina el hueso de carne con sal, ajo y cebolla, aparte se cocina una porción de verde, se ralla otra similar, se entrevera y se añade mantequilla y manteca de color en la masa; luego se hace el refrito para el caldo, aparte se tuesta maní y se licua con leche para incorporar al refrito, esta salsa se pone la mitad en la masa y el resto en el caldo. Para el relleno se pica la carne, huevo se mezcla con la zanahoria alverjas ya cocinadas y las pasas, se hace las bolas. Se cierne el caldo y se pone el resto del refrito, cuando hierva se pone las bolas, se cocina en fuego lento hasta que suban las bolas para bajar se añade una rama de apio. |
| | | <i>Se cocina la costilla de res, aparte se hace un refrito para el caldo. Para hacer el relleno, se pica la carne, se le adjunta la alverja, zanahoria, huevos duros picados y pasas. En el caldo se cocina la yuca, el choclo, la col. Para hacer las bolas cocinamos una parte de verde y la otra porción se ralla, luego al verde cocinado se lo muele y se une con la porción rallada, se une a la masa el refrito y el maní, se trabaja hasta hacerla homogénea a la que le colocamos el relleno, se pone en el caldo y se deja hervir por unos 30 minutos.</i> |
| | Acompañamiento | Choclo, yuca Arroz, choclo |
| | Combinación/sustitución de productos | chifles Hoja de col |
| Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | Probar que esté a punto la sal en el caldo antes de poner las bolas/ Poner huevo crudo en la masa. | |

| | | |
|--|---|--|
| | | Las bolas para que no se deshagan se pone en el caldo cuando no este hirviendo. |
| | Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | Bolón, Sopa de fréjol con verde, Patacón. Molido de verde, Colada, Chifle, Empanadas |
| Utensilios para la preparación | Ollas de barro | No |
| | Horno de barro | No |
| | utensilios de madera | No |
| | cocina a leña | No |
| | Otros: | Ollas de aluminio y cocinas a gas |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | Hay influencia de la comida de la costa |
| | | Hay personas de Machala que al vivir aquí han introducido este plato |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | Por la forma de trabajar la masa de verde |
| | | A la masa de verde se le hace bolas |
| | Significado que posee la comida | Ninguna |
| | | Integración |
| | Usos | Venta en el negocio |
| | | Alimento |
| | Qué representa | Participación, Cooperación |
| | | Trabajo en familia |
| | Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | Todos los fines de semana |
| | Por qué se prepara en estas fiestas | Demanda |
| | | Negocio |
| | Relación con mitos/leyendas | Cuentan que para promover la alegría en una casa lo mejor es regar de tiempo en tiempo plátano verde molido y mezclado con tabaco. |
| | | El plátano representa fertilidad y prosperidad, por eso en algunas plantaciones puede ver en un rincón plantado una mata de plátano. |
| Relación con las fiestas | Ninguna | |
| | Ninguna | |
| Quién las elabora | Esther Narváez | |
| | Rosa Barros | |
| Quienes la consumen | Los clientes | |
| | Cientes locales y turistas | |
| Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | No No |
| | Comercializan la comida | No No |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | No |
| | | No |
| | Comercializan | No |
| | | No |

| | | |
|---------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| | Mercados (al mayorista) | Mercado "Santa Isabel" |
| | | Mercado "Santa Isabel" |
| | Mercados (al minorista) | No |
| | | No |
| Producción del Ingrediente base | Área | Producción mediana |
| | | Producción mediana |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | Costa |
| | | Costa |
| | Provincia | El Oro |
| | | Azuay |
| | Población | Pasaje |
| | | Ponce Enríquez |
| Épocas de producción | Todo el año | |
| | Todo el año | |

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|--|-------------------------|---------------------|---|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | Santa Isabel | Santa Isabel | Parque 20 de Enero | |
| | Azuay | Santa Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Vía Girón-Pasaje | |
| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
| | Fernando Brito | | 53 | Masculino | | 53 |
| | Natividad Barros | | 68 | Femenino | 2262116 | 68 |
| Nombre de la comida | | | Fritada | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Fritanga | | | |
| | | | Sancocho | | | |
| Tipología de la comida | | | Cocinados | | | |
| Tipo de comida | | | Típico | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | | | X |
| | | | | | | X |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | | | Santa Isabel | | | |
| | | | La Unión | | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | | | Ramal, La Unión | | | |
| | | | Ramal | | | |
| Características | Ingredientes | | | Sal, cebolla, ajo, pimienta, comino | | |
| | | | | Agua, cebolla, ajo y sal | | |
| | Ingrediente principal | | | Carne de cerdo/ chancho | | |
| Preparación | | | Se lava la carne, se corta en pequeños pedazos, se aliña con los ingredientes, luego se le pone en una paila a cocinar con agua y | | | |

| | | |
|---|---|--|
| | | cebolla hasta que se consuma el líquido, después se le dora en la misma manteca que ha salido. |
| | | <i>Se usa lomo y costilla de cerdo, se hace pedazos y se pone en una paila con ajos enteros y con tallo, sal y agua de manera que no cubra las carnes. Llevar al fuego, dejar que se consuma el agua, luego dejar que las carnes se dore en su propia manteca. Puede servirse antes de que dore en este momento se llama sancocho y dorados lo que se llama fritada.</i> |
| | Acompañamiento | Yuca, chifles, ají Choclo, tostado, maduro frito |
| | Combinación/sustitución de productos | Papa chaucha, mote, ensalada. Mote, papa, salsa de pepa |
| | Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | Para remover la carne se usa cuchara de madera. Al padrón se le castra antes de matarlo Poner el agua a ras, el ajo en atado, se pone un poco de cerveza a lo que se ha evaporado el agua. |
| | Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | Hornado, pernil, sancocho Cascarita, cecinas, morcilla |
| | Utensilios para la preparación | |
| | Ollas de barro | No |
| | Horno de barro | No |
| | utensilios de madera | Cuchara o pala de madera |
| | cocina a leña | No |
| | Otros: | Cocina a gas, paila de aluminio-cobre |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | En el cantón recién hace 20 años se ha incrementado el consumo de la fritada, antes solo se hacía en reuniones familiares. La carne de cerdo fue traída por los españoles, nuestros antepasados se alimentaban con llamas, conejos, cuyes etc. |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | Freír es una técnica de cocina que nos dejaron los españoles, la carne de cerdo se termina de cocinar en la propia manteca Fritada viene de freír, y freír es la cocción del alimento en aceite o manteca, y eso es lo que se hace con la carne de cerdo |
| | Significado que posee la comida | Ninguna Ninguna |
| | Usos | Para fiestas, y para los antojitos A diario se hace la fritada en el sector |
| | | |

| | | |
|--|---|--|
| | Qué representa | Golosina Antojito, a los clientes les gusta más que un almuerzo |
| | Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | En carnaval, día de la madre y se hace a diario |
| | Por qué se prepara en estas fiestas | Porque rinde más para el número de invitados Tradición |
| | Relación con mitos/leyendas | Ninguna Ninguna |
| | Relación con las fiestas | En carnaval, día de la madre y se hace a diario Para fiestas de cantonización y reuniones sociales |
| | Quién las elabora | Fernando Brito Natividad Barros |
| | Quienes la consumen | Comensales locales y turistas Turistas nacionales e internacionales. |
| Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | NO NO |
| | Comercializan la comida | NO NO |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | SI SI |
| | Comercializan | No SI, producción pequeña |
| | Mercados (al mayorista) | Mercado de Santa Isabel Feria del ganado en Girón |
| | Mercados (al minorista) | No No |
| Producción del Ingrediente base | Área | Pequeña producción Mediana producción |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | Sierra Sierra |
| | Provincia | Azuay Azuay |
| | Población | Malapamba La Unión |
| | Épocas de producción | Todo el año Todo el año |

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA

| | | | | | | |
|--------------|-------------------|----------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | | Abdón Calderón | | Malapamba |
| | Azuay | Santa Isabel | Sec. Gualdeleg | Abdón Calderón | | |

| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
|--|-----------------------|--|--|-----------------|----------------------|-------------------------------|
| | Ana Berrezueta | | 48 | Femenino | 2270890 | 48 |
| | Rosa Aguirre | | 52 | Femenino | 2262075 | 42 |
| Nombre de la comida | | | Morcilla Blanca | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Salchicha | | | |
| | | | Morcilla | | | |
| Tipología de la comida | | | Chacultería | | | |
| Tipo de comida | | | Típica | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | | X | |
| | | | | | X | |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | | | "La Unión" | | | |
| | | | Gualdeleg | | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | | | Santa Isabel | | | |
| | | | La Unión | | | |
| Características | Ingredientes | | Col, zanahoria, alverja, arroz, cebolla, sal, achiote, comino, sabora. pimienta. | | | |
| | | | Tripa de cerdo, arroz, coles, cebolla, perejil, pimientos, huevos, pasas, aliños, orégano y vísceras. | | | |
| | Ingrediente principal | | Tripa de cerdo | | | |
| | Preparación | | Lavado de tripa.- se elimina el contenido se le da la vuelta y se lava con sal, se saca la sal y se hecha limón y harina. Preparación.- se pica la col, se sancocha con agua caliente se le escurre hasta dejarle seca. Se cocina la zanahoria, alverja, arroz. Se le prepara en una paila con unto (manteca pegada por dentro de la cotilla) se le pica finito y se le hace en estado de chicharrón, en esa manteca se le mezcla la cebolla, comino, sabora, sal, achiote. En una olla se mezcla el arroz la zanahoria, alverja y col en eso se adjunta toda la cebolla se incluye ajo, orégano, pimienta se revuelve y se embute en la tripa se cocina y se fríe. LAVADA.-se saca la basura de la tripa, se le da la vuelta y se lava con sal, se saca la sal con agua y se lava otra vez con limón y se finaliza con harina. | | | |
| | | Se lava los intestinos en agua abundante con sal y limón, voltearlos para lavar el interior con sal, limones, hierba buena y agua hasta que desaparezca cualquier olor desagradable, al | | | | |

| | | |
|--|---|--|
| | | <p><i>momento de ocuparlos debe quedar al interior hacia afuera y dejarlos en agua fría. Aparte en un recipiente se bate los huevos, se pone las vísceras finamente picadas, perejil, pimientos, se revuelve con el arroz y la col, añadir el aliño, la sal debe quedar un poco pasada ya que al momento de la cocción se regula. Una vez hecha esta preparación se rellena las tripas con un embudo y se las hace de 12 a 15 cm., se las amarra y se las pone a cocinar durante 15 minutos luego se las fríe en manteca de chancho.</i></p> |
| | Acompañamiento | <p>Mote Yuca</p> |
| | Combinación/sustitución de productos | <p>Verde o Yuca Mote</p> |
| | Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | <p>Se recomienda no poner zanahoria porque le fermenta rápidamente a la salchicha. Mientras se cocinan se les pincha para que no se abran</p> |
| | Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | <p>Caldo de manguera Tripa asada</p> |
| Utensilios para la preparación | Ollas de barro | No |
| | Horno de barro | No |
| | utensilios de madera | No |
| | cocina a leña | No |
| | Otros: | Ollas de aluminio y cocina a gas |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | <p>La forma de procesar las morcillas fue traído por los españoles, en el cantón se hace por unos 30 años El origen es incierto, pero desde que se hizo la carretera Girón-Pasaje se empezó a comercializar, antes solo se hacía en épocas de fiestas.</p> |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | <p>A la salchicha se le añade la sangre del cerdo para que tome el color oscuro. Porque es un embutido casero</p> |
| | Significado que posee la comida | <p>Agradecimiento Convivencia</p> |
| | Usos | <p>Fiestas Fiestas</p> |
| | Qué representa | <p>Agradecimiento Convivencia</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | Se realiza para las fiestas religiosa, en carnaval, día de la madre y diferentes acontecimientos sociales |
| | Por qué se prepara en estas fiestas | Tradición Tradición |
| | Relación con mitos/leyendas | Ninguna Ninguna |
| | Relación con las fiestas | Tradición Tradición |
| | Quién las elabora | Ana Berrezueta Rosa Aguirre |
| | Quienes la consumen | Familiares, amigos Cientes |
| Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | No No |
| | Comercializan la comida | No No |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | Si Si |
| | Comercializan | No No |
| | Mercados (al mayorista) | No No |
| | Mercados (al minorista) | No No |
| Producción del Ingrediente base | Área | Pequeña producción Pequeña producción |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | Sierra Sierra |
| | Provincia | Azuay Azuay |
| | Población | Malapamba Gualdeleg |
| | Épocas de producción | Fiestas Fiestas |

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|--|-------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|--------------------------|-------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | Unión | Abdón Calderón | Vía Girón - Pasaje | |
| | Azuay | Santa Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Centro | San Javier |

| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
|---|---|--|---|-----------------|----------------------|-------------------------------|
| | Jesús Corcillo Guerrero | | 54 | Masculino | | 12 |
| | María Álava | | 42 | Femenino | 2262322 | 42 |
| Nombre de la comida | | | Chumal | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Humita, Sumbate(Loja) | | | |
| | | | Choclotanda (Quito)- Humita | | | |
| Tipología de la comida | | | Envuelto | | | |
| Tipo de comida | | | Típico | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | | X | |
| | | | | | X | |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | | | La Unión | | | |
| | | | San Javier | | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | | | Santa Isabel | | | |
| | | | La Unión | | | |
| Características | Ingredientes | | Manteca de chanco, sal, azúcar, huevo, choclo, queso, cebolla. | | | |
| | | | Huevos, manteca de chanco, azúcar quesillo, cebolla blanca, anís, polvo de hornear, hojas de choclo | | | |
| | Ingrediente principal | | Choclo | | | |
| | Preparación | | Choclo que este suave, se desgrana se muele y la leche que sale en el molido se le mezcla con la masa, se añade los ingredientes y se le bate, luego se envuelve en la hoja de choclo, se le pone en una tamalera a cocinar por una hora o hasta que la hoja este amarilla. | | | |
| | | | Se muele el choclo con la cebolla luego se incorpora el quesillo, azúcar, sal la manteca disuelta y tibia, el polvo de hornear y los huevos batidos Se coloca una cuchara de la preparación en cada hoja de choclo, se envuelve y se pone a cocinar en la tamalera por una hora. | | | |
| | Acompañamiento | | Café | | | |
| | | | Café | | | |
| | Combinación/sustitución de productos | | Agua aromática, chocolate | | | |
| | | | Leche, agua aromáticas | | | |
| | Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | | Se bate por separado las claras de huevo para poder tener humitas más esponjosas. | | | |
| Para un buen chumal se pone choclo tierno y buen queso | | | | | | |
| Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | | Tortilla de choclo, colada de choclo, choclo asado. | | | | |
| | | Sopa de choclo, Torta de choclo, Choclo asado, Choclo mote. | | | | |

| | | | |
|--|--|--|-----------------|
| Utensilios para la preparación | Ollas de barro | No | |
| | Horno de barro | No | |
| | utensilios de madera | No | |
| | cocina a leña | No | |
| | Otros: | Ollas tamaleras de aluminio | |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | Según los relatos para marzo se cosechaba el choclo y se hacía diferentes comidas como el chumal. El maíz es reconocido como uno de los principales alimentos de nuestro pueblo. | |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | "Si no hay mote no es comida" Es una palabra quichua que significa pan de maíz | |
| | Significado que posee la comida | Integración de la familia Al hacer los chumales se comparte en familia | |
| | Usos | En fiestas, para romerías Alimento | |
| | Qué representa | Ponerse al día con las cosas de la familia. Sociabilizar | |
| | Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | Es un plato que se consume todo el año, especialmente en semana santa. | |
| | Por qué se prepara en estas fiestas | Porque coincide con la cosecha del choclo. Porque son las cosechas del choclo. | |
| | Relación con mitos/leyendas | Ninguna Ninguna | |
| | Relación con las fiestas | Tradición En carnaval y semana santa | |
| | Quién las elabora | Jesús Guerrero María Alaba | |
| | Quienes la consumen | Cientes locales y Turistas Cientes locales y Turistas | |
| | Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | No No |
| | | Comercializan la comida | No No |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | Si Si | |
| | Comercializan | No No | |
| | Mercados (al mayorista) | Mercado de Santa Isabel, y El Arenal (Cuenca) No | |
| | Mercados (al minorista) | No No | |
| Producción del ingrediente base | Área | Pequeña producción Pequeña producción | |

| | |
|---------------------------------|----------------------------|
| Región (Costa, Sierra, Oriente) | Sierra |
| | Sierra |
| Provincia | Azuay |
| | Azuay |
| Población | Dan-Dan, San Pedro |
| | San Javier |
| Épocas de producción | Todo el año |
| | Febrero-Marzo-Abril |

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|--|------------------------|---------------------|--|-----------------------|---------------------------|-------------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACIÓN | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Sector Tobachiri | |
| | Azuay | Santa Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Vía Girón - Pasaje | |
| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
| | María Cajamarca | | 36 | Femenino | 2262521 | 36 |
| | Magaly Guerrero | | 25 | Femenino | 99587370 | 5 |
| Nombre de la comida | | | Tamal | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Envuelto de chanco Hayaca (Guayaquil) | | | |
| Tipología de la comida | | | Envueltos | | | |
| Tipo de comida | | | Típica | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | | X | |
| | | | | | X | |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | | | Tabachiri La Unión | | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | | | "La Unión" Ramal- Santa Isabel | | | |
| Características | Ingredientes | | Hoja de achira, huevos, carne de chanco, cebolla, aliños. Comino, savora, ajos, sal, achiote, "maíz zabrosa", carne de pollo o de cerdo, alverjas, zanahoria | | | |
| | Ingrediente principal | | Harina de maíz | | | |
| | Preparación | | Para la masa se hace un refrito con cebolla, ajos, manteca de color, comino, orégano, se le añade agua y la carne de chanco se le deja cocinar hasta que este suave. Se retira la carne cocida y en el mismo caldo se pone la harina de maíz, manteca de chanco se controla la sal y se deja cocinar a fuego lento moviendo constantemente con cuchara de madera hasta que se desprenda del asiento. Para el condumio se | | | |

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>hace un refrito con una cucharita de manteca de color, orégano, comino, pizca de pimienta, cucharada de manteca de choncho y cebolla roja, se agrega las alverjas tiernas, la carne de choncho en pedazos se deja unos minutos y se retira. Aparte se cocina huevos y se los corta, las hojas de achira se les corta la nervadura y se las lava. En cada hoja se pone una cuchara de masa encima una cuchara de condumio, huevo, pasas, se envuelve y se pone a cocinar por una hora.</p> |
| | | <p><i>Se hierve la carne de cerdo con los aliños, en el caldo que resulte se deja entibiar para poner la harina de maíz y manteca de choncho, según como va espesando se sigue poniendo harina y se le deja reposar, aparte se hace una mezcla de la carne con el resto de ingredientes para el relleno (shungo) luego se envuelve en hoja de achira lavada para ponerlos en la tamalera por una hora aproximadamente o hasta que tome otro color la hoja.</i></p> |
| | Acompañamiento | <p>Café Café</p> |
| | Combinación/sustitución de productos | <p>Se sustituye con carne de pollo Agua aromática, chocolate</p> |
| | Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | <p>No se trabaja la masa solo se la revuelve procurando que quede compacta. Se usa manteca de choncho para que salgan sabrosos.</p> |
| | Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | <p>Tortilla, sango, coladas, tostado, chicha. Empanadas, coladas, tortillas</p> |
| Utensilios para la preparación | Ollas de barro | No |
| | Horno de barro | No |
| | utensilios de madera | No |
| | cocina a leña | No |
| | Otros: | Ollas de aluminio y cocina a gas |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | <p>En los pueblos quichuas al maíz se le conoce como zara. El origen del tamal ha sido disputado por varios países de América y se sabe que los españoles trajeron la manteca de choncho, por lo que se da paso a otra variedad de tamal. Por tradición se llama tamal al envuelto en hoja de achira que se hace con el molido de maíz maduro y puesto relleno, es diferente a la humita que se hace con choclo o maíz tierno.</p> |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | "Quien cuida, su huerta de maíz, come a tiempo su tamal" |

| | | |
|---|---|---|
| | | <i>Es una palabra quichua que significa pan de maíz</i> |
| Significado que posee la comida | Ninguno | |
| | Compartir | |
| Usos | En las fiestas | |
| | En fiestas y ventas | |
| Qué representa | Un plato especial para invitados | |
| | Ganancias | |
| Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | En fiestas de carnaval, año nuevo, de algún santo, fines de semana o para agradecer a vecinos y familiares presente en mingas. | |
| Por qué se prepara en estas fiestas | Tradición | |
| | Tradición y para vender | |
| Relación con mitos/leyendas | <p>Cierto día Matilde pensaba en la manera de hacer trabajar al menor de sus hijos y el más holgazán. Andrés anda a la huerta y trae hojas de achira, renegando fue y trajo el encargo. Andrés tráeme la cebolla de la huerta, esta vez no quiso ir Andrés, Matilde se encolerizo, le cogió del brazo y lo sentó junto al fogón a vigilar el maíz que hervía en una olla enorme. Una hora después... ya cocido el maíz lo molieron y colocaron en una vasija, Matilde roció el refrito sobre la masa lo revolvió, luego empezó a poner la masa sobre las hojas de achira y sobre esta el relleno para luego envolverlos, otra vez se escuchó "Andrés ayuda a tu mamá" Andrés todo nervioso comenzó a envolver pero la masa se le escurría por los costados... ta mal- dijo la mamá -ta mal , no sirves para nada!! y placa en la cabeza. Cuando Andrés salió a vender la mercadería le preguntaban cómo se llamaba aquel envoltorio que contenía maíz molido relleno de carne de cerdo con huevo y pasas, Andrés acordándose lo acontecido con su madre y en forma irónica respondía tamal y así se fue escuchando todas las mañanas: ta'mal....ta'mal.</p> | |
| | Ninguna | |
| Relación con las fiestas | En las fiestas se procura hacer algo diferente | |
| | Para celebrar | |
| Quién las elabora | Rosa Aguirre | |
| | Magaly Guerrero | |
| Quienes la consumen | Familiares, vecinos | |
| | Clientes/ Familia | |
| Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | No |
| | | No |
| | Comercializan la comida | No |
| | | No |

| | | |
|--|---|---|
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | Si |
| | | Si |
| | Comercializan | No |
| | | No |
| | Mercados (al mayorista) | Si Mercado Santa Isabel o en Girón |
| | | Si Mercado Santa Isabel o en Girón |
| | Mercados (al minorista) | No |
| | | No |
| Producción del Ingrediente base | Área | Pequeña producción en Gualdeleg |
| | | Pequeña producción |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | Sierra |
| | | Sierra |
| | Provincia | Azuay |
| | | Azuay |
| | Población | Gualdeleg |
| | | Dan-Dan, San Pedro |
| Épocas de producción | Mayo- Junio- Julio | |
| | Meses de cosecha (junio, julio, agosto) | |

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|--|----------------------|---------------------|---------------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | Santa Isabel | Peña Blanca | | |
| | Azuay | Santa Isabel | La Unión | Abdón Calderón | Vía Girón Pasaje | |
| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
| | Ana Berrezueta | | 48 | Femenino | 2270890 | 25 |
| | María Reyes | | 51 | Femenino | 2271071 | 49 |
| Nombre de la comida | | | Bolón de Verde | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Balas Bola de verde | | | |
| Tipología de la comida | | | Fritura | | | |
| Tipo de comida | | | Tradicional | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | | X | |
| | | | | | X | |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | | | Santa Isabel La Unión | | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | | | Ramal, La Unión Ramal | | | |
| Características | Ingredientes | | | sal, manteca, achiote, chicharrón | | |
| | | | | sal, cebolla, aceite con achiote, queso | | |

| | | |
|--|---|--|
| | Ingrediente principal | Verde dominico o barraganete |
| | Preparación | Se pela el verde del barraganete, se lava, se pone a cocinar con sal, cuando este cocinado se le escurre para en lo caliente aplastar, a la masa se le añade manteca con achiote y un poco del agua en que se cocinó el verde, se entrevera bien para conseguir una masa ligosa y con esto se forma las bolas, se le rellena de chicharrón y se las cierra para ponerlas a freír en manteca bien caliente. |
| | | <i>Con cada plátano verde se prepara un bolón mediano, se los pone a asar sobre el carbón en trozos, luego con la piedra de moler se le maja, para después empezar a darles la forma de bolón con la mano, en la mezcla se le pone el queso y hierbitas luego se les fríe en abundante aceite.</i> |
| | Acompañamiento | café |
| | | café |
| | Combinación/sustitución de productos | jugo o chocolate |
| | | ají, chocolate |
| | Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | Al cocinar el verde se le pone sal para que no salga negro. |
| | | En el majado cuidar que el verde este caliente para que no se haga duro. |
| | Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | Patacón, Tigrillo, Chifles, Fréjol con verde, sopa de bolas de verde |
| Bollos, chifles, patacón, corviche, cazuela, sango, tortillas, empanadas. | | |
| Utensilios para la preparación | Ollas de barro | No |
| | Horno de barro | No |
| | utensilios de madera | Sí (batea y cuchara) |
| | cocina a leña | No |
| | Otros: | Olla y sartén de aluminio, cocina a gas |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | Este plato recuerdo haberlo hecho siempre en casa, mi madre nos enseñó, remplacea al pan |
| | | Dicen que este plato se originó en la costa a inicios del siglo XIX en Guayaquil, ya se comía el verde en diferentes formas supliendo al pan de trigo que se hacía en la sierra. |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | "Coma rico, vaya probando el sabroso bolón" Es por la forma de preparar la masa de verde. |
| | Significado que posee la comida | Alimento-Integridad Suplir al pan de trigo |
| | Usos | Desayuno o merienda alimentación, para el desayuno |
| | Qué representa | Integración, cooperación |
| | | Motivo de reunión familiar |

| | | |
|--|---|--|
| | Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | Todo el año |
| | Por qué se prepara en estas fiestas | Comercio |
| | | Tradición |
| | Relación con mitos/leyendas | Dicen que para promover la alegría en una casa hay que regar verde molido mezclado con tabaco. |
| | | Ninguna |
| | Relación con las fiestas | Ninguna |
| | | Ninguna |
| Quién las elabora | Ana Berrezueta María Reyes | |
| Quienes la consumen | Familia y clientes | |
| | Familia y clientes | |
| Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | No No |
| | Comercializan la comida | No No |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | Si Si |
| | | No Si |
| | Mercados (al mayorista) | Mercado Santa Isabel Mercado Santa Isabel |
| | | No No |
| | Mercados (al minorista) | No No |
| | | |
| Producción del Ingrediente base | Área | Mediana producción Mediana producción |
| | | Costa Costa |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | El Oro Azuay |
| | | Pasaje Ponce Enríquez |
| | Épocas de producción | Todo el año Todo el año |
| | | |

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|--|--------------|---------------------|----------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | La Unión | Abdón Calderón | | Portovelo Chico |
| | Azuay | Santa Isabel | | Sumaypamba | | Centro parroquial |

| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
|--|---|--------------------------|---|------------------|----------------------|-------------------------------|
| | José Aucay | | 75 | Masculino | 2262600 | 70 |
| | José Guamán | | 62 | Masculino | 2290497 | 57 |
| Nombre de la comida | | | Cuy asado | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Cuy con papas | | | |
| | | | Cuy empalado | | | |
| Tipología de la comida | | | Asado | | | |
| Tipo de comida | | | Típico | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | | | X |
| | | | | | | X |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | | | La Unión Sumaypamba | | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | | | Cataviña Santa Isabel | | | |
| Características | Ingredientes | | Ajo molido, comino, sal, manteca de color Sal, pimienta, ajo molido, manteca de color | | | |
| | Ingrediente principal | | Cuy | | | |
| | Preparación | | La víspera se mata y pela el cuy en agua fuerte, se retira las vísceras cuidado de sacar la hiel, una vez limpio se lo aliña. Al siguiente día se atraviesa todo el largo del cuy con el cangador y se pone sobre las brasas de carbón a que se ase, cuando este empezando a dorar se le unta manteca de color disuelta. Faenado el cuy, se procede a poner todos los ingredientes se le deja unas 3 horas y luego se lo asa sobre las brasas de carbón, se le gira constantemente, cuando ya empiece a dorar el cuero hay que untarle la manteca para que salga crujiente. | | | |
| | Acompañamiento | | papas mote, ensalada, salsa de pepa. | | | |
| | Combinación/sustitución de productos | | mote, ají, salsa de pepa papa, ají | | | |
| | Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | | Al dorar se le unta manteca de chanco para hacerle mas crocante. Para que salga crujiente el cuero hay que pasarle la manteca de chanco | | | |
| | Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | | Sopa de cuy, Ají de cuy Ají de cuy, Cuy frito. | | | |
| | Utensilios para la preparación | | Ollas de barro No | | | |
| | | | Horno de barro No | | | |
| | | | utensilios de madera Si (Cangador) | | | |
| | | cocina a leña No | | | | |
| | | Otros: Cocina de carbón. | | | | |

Usos y conservación (Valoración histórica)

| | | | |
|--|--|--|-----------------|
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | El cuy siempre ha estado en la dieta del cantón. Quando nos conquistaron ya existía el cuy en nuestro territorio. | |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | El ingrediente principal es el cuy y se lo asa sobre carbón. "Cría el cuy para que te alimentes bien". | |
| | Significado que posee la comida | Consideración y respeto a familiares, amigos, vecinos, maestros. Gratitud y se consolida nuevas relaciones sociales para celebrar eventos familiares que ocurren al margen del ciclo de desarrollo como la visita de una hija que vive fuera o el regreso del hijo del servicio militar. | |
| | Usos | Alimento en las fiestas religiosas Ceremonias religiosas y civiles. | |
| | Qué representa | Comida extraordinaria/respeto al invitado Consideración al invitado/convivencia social | |
| | Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | Eventos vinculados al ciclo de desarrollo familiar (nacimiento, bautismo, comunión confirmación) Procesión de la Virgen de la Merced, navidad, fiestas familiares, | |
| | Por qué se prepara en estas fiestas | Al ser una fiesta se esmera en dar lo mejor a la visita. Los acontecimientos ameritan no se puede servir lo que se hace a diario. | |
| | Relación con mitos/leyendas | Hay el criterio de que si un cuy tiene más de cinco dedos es signo de potencia Se dice que es bueno someter a una limpia de cuy cuando alguien está asustado o tiene mal de ojo. | |
| | Relación con las fiestas | En las fiestas se procura convidar lo mejor Se dice que es bueno someter a una limpia de cuy cuando alguien está asustado o tiene mal de ojo. | |
| | Quién las elabora | José Aucay José Guamán | |
| | Quiénes la consumen | La familia Familia | |
| | Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | No No |
| | | Comercializan la comida | No No |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | Si Si | |
| | Comercializan | No | |

| | | |
|--|---------------------------------|-------------------------------------|
| | | No |
| | Mercados (al mayorista) | Si, feria del ganado (Santa Isabel) |
| | | Si, feria del ganado (Santa Isabel) |
| | Mercados (al minorista) | No |
| | | No |
| Producción del Ingrediente base | Área | Pequeña producción |
| | | Pequeña producción |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | Sierra |
| | | Sierra |
| | Provincia | Azuay |
| | | Azuay |
| Población | Portovelo Chico | |
| | Sumaypamba | |
| Épocas de producción | Todo el año | |
| | Todo el año | |

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|---|-----------------------------|---------------------|--|---------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | | Sumaypamba | | Sec. Uchucay |
| | Azuay | Santa Isabel | Santa Isabel | Santa Isabel | Av.Pasaje y20 de Enero | |
| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
| | Sonia Morocho | | 45 | Femenino | Sec. Uchucay | 45 |
| | María San Martín | | 50 | Femenino | 2270774 | 50 |
| Nombre de la comida | | | Caldo de Mocho | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Caldo de Menudo | | | |
| | | | Caldo de borrego | | | |
| Tipología de la comida | | | Sopa | | | |
| Tipo de comida | | | Típico | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | X | | |
| | | | | X | | |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | | | Santa Isabel | | | |
| | | | Malapamba | | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | | | Ramal | | | |
| | | | Santa Isabel | | | |
| Características | Ingredientes | | ajo, tomate, cebolla blanca, laurel, pimienta, sal, comino, orégano | | | |
| | | | cebolla, ajo, orégano, culantro, comino, leche, manteca de color, pimienta. | | | |
| | Ingrediente principal | | cabeza, corazón, pulmones, hígado, riñones, tripas de borrego | | | |

| | | |
|--|---|--|
| | | |
| | Preparación | <p>Se limpia con sal, limón y agua las vísceras. En una olla se añade el aceite para freír las vísceras una vez que están algo doradas se agrega la cebolla finamente picada y los dientes de ajo también picadas se condimenta con sal y pimienta, cuando este cristalina la cebolla se agrega el tomate picado con toda semilla, el laurel, comino y orégano, se deja unos 45 minutos que se cocine.</p> <p><i>Se lava perfectamente las vísceras con sal, limón y abundante agua. Se pone a cocinar todo con ajos, sal y agua suficiente hasta que estén suaves, luego se cierne y se hace pedazos las carnes. Aparte se hace el refrito con cebolla, manteca de color, orégano, comino, pimientos picados y un poco del caldo. Al momento que la cebolla este suave poner el resto del caldo, las carnes picadas y el mote por un tiempo, al sacar del fuego se le añade leche y culantro.</i></p> |
| | Acompañamiento | <p>mote, cebolla, culantro</p> <p>verde</p> |
| | Combinación/sustitución de productos | <p>arroz, mote con cáscara, ají de pepa.</p> <p>mote, cebolla, culantro</p> |
| | Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | <p>Comer lo mas rápido por lo que al enfriarse se llena de grasa.</p> <p>A las vísceras se las frota harina para ayudar el olor característico.</p> |
| | Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | <p>Asaduras</p> <p>Seco de borrego</p> |
| Utensilios para la preparación | Ollas de barro | Si |
| | Horno de barro | No |
| | utensilios de madera | Si |
| | cocina a leña | No |
| | Otros: | Fogón de carbón |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | <p>Los dueños de hacienda antiguamente consumían las mejores carnes y las vísceras las botaban o regalaban a los sirvientes, quienes las cocinaban con diferentes especerías, esto se fue popularizando.</p> <p>Se dice que este plato se dio desde la época colonial en donde "lo bueno" era para los colonizadores y los desperdicios se dejaba a los indígenas, con el tiempo se popularizo.</p> |
| | Porque del nombre/frases | Se dice "mocho" al macho de la oveja |

| | | |
|--|---|---|
| | relacionadas con la comida | " De ovejas blancas nacen borregos negros" |
| | Significado que posee la comida | Reconstituyente de energías Reponer las fuerzas físicas perdidas durante las tareas agrícolas/ El compartir. |
| | Usos | Por su alto valor energético se hace para las jornadas de agricultura, en determinadas fiestas. Mingas, pampamesas, ritos funerales. |
| | Qué representa | Alimento de agradecimiento y agrado para las diferentes actividades agrícolas. Reconstituyente para después de una jornada agrícola o resaca. |
| | Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | Temporadas de siembra, cosechas y fiestas religiosas |
| | Por qué se prepara en estas fiestas | Para agradecer y por tradición En agradecimiento a los participantes |
| | Relación con mitos/leyendas | Ninguna Ninguna |
| | Relación con las fiestas | A veces en carnaval Tradición |
| | Quién las elabora | Sonia Morocho María San Martín |
| | Quienes la consumen | Familia, vecinos Familiares |
| Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | No No |
| | Comercializan la comida | No No |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | Si Si |
| | Comercializan | No No |
| | Mercados (al mayorista) | Mercado del ganado en Santa Isabel En Girón o Santa Isabel |
| | Mercados (al minorista) | No No |
| Producción del Ingrediente base | Área | Pequeña producción Pequeña producción |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | Sierra Sierra |
| | Provincia | Azuay Azuay |
| | Población | Santa Isabel Santa Isabel |
| | Épocas de producción | Todos los jueves se puede encontrar borregos Todo el año |

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|--|-----------------------|---|---|-------------------|----------------------|-------------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | La Unión | Abdón Calderón | | Atalaya |
| | <i>Azuay</i> | <i>Santa Isabel</i> | | <i>Sumaypamba</i> | | <i>Uchucay</i> |
| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
| | María Alvarado | | 62 | Femenino | 2262642 | 62 |
| | <i>Manuela Arias</i> | | <i>56</i> | <i>Femenino</i> | <i>2291190</i> | <i>50</i> |
| Nombre de la comida | | | Arroz de Cebada | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Arroz de Cebada | | | |
| | | | <i>Locro de arroz de cebada</i> | | | |
| Tipología de la comida | | | Sopa | | | |
| Tipo de comida | | | Tradicional | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | | X | |
| | | | | X | | |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | | | Gualdeleg, Cataviña | | | |
| | | | <i>Uchucay</i> | | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | | | La Unión, Lentag | | | |
| | | | <i>Sumaypamba</i> | | | |
| Características | Ingredientes | | Ajo, cebolla, aliños, hueso de res o chanco, leche, papas, col. | | | |
| | | | <i>leche, queso, cebolla, manteca de color, sal</i> | | | |
| | Ingrediente principal | | Arroz de cebada | | | |
| Preparación | | <p>La víspera se escoge el arroz de cebada. Se hace un refrito con ajo, cebolla y aliños luego se pone el agua para poner a hervir luego se añade el hueso de res o chanco cuando es de res se pone al mismo tiempo la carne con el arroz y cuando es de chanco se pone primero el arroz de cebada luego la carne; al poner el arroz se añade la leche. Luego se desmenuza la carne para poner papas y cuando estén cocinadas se añade hojas de col.</p> <p><i>Se deja la víspera en remojo el arroz de cebada. Al día siguiente se hace el refrito con cebolla rallada, sal suficiente, manteca de color y una taza de leche. Cuando la cebolla esté sancochada se agrega el arroz de cebada ligeramente tostada, el queso y un poco mas de leche, se deja hervir hasta que este suave , hay que mover constantemente con cuchara de madera, se le añade papas cortadas.</i></p> | | | | |

| | | |
|---|---|--|
| | Acompañamiento | mote huevo, culantro. |
| | Combinación/sustitución de productos | tostado carne de cerdo |
| | Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | Usar una cuchara de palo. El refrito se hace con manteca de chanco Se remueve el locro con cuchara de madera |
| | Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | Compota de arroz de cebada Budín de arroz de cebada |
| Utensilios para la preparación | Ollas de barro | Si |
| | Horno de barro | No |
| | utensilios de madera | Si |
| | cocina a leña | Si |
| | Otros: | Ollas de metal, cocina a gas |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | La cebada trajeron los españoles y con nuestras papas se creó este plato. <i>Se dice que antiguamente las personas celebraban los fines de semana grandes fiestas y comilonas donde se acostumbraba a matar chanco y beber mucho licor. El chanco por lo general se preparaba en hornado o fritada quedando para el domingo nada mas que los huesos de las mencionadas preparaciones. Las amas de casa al encontrarse con estos restos y habiendo comido en demasía los días anteriores decidieron hacer una sopa con lo que tenían a mano "los huesos de chanco" y agregarle lo que nunca faltaba en las despensas "el arroz de cebada".</i> |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | " Para que Dios bendiga y para que nunca falte que comer" La gramínea es de cebada y tiene la forma de arroz. |
| | Significado que posee la comida | Prosperidad Abundancia, prosperidad. |
| | Usos | Consumo humano y forraje para ganado Alimento |
| | Qué representa | Deseos de abundancia Prosperidad |
| | Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | Los lunes de cada semana |
| | Por qué se prepara en estas fiestas | Tradición y mito Tradición |
| | Relación con mitos/leyendas | Ninguna Preparar todos los días lunes, a fin de que no falte comida el resto de la semana. |
| | Relación con las fiestas | Ninguna No |

| | | |
|--|--------------------------------------|---|
| | Quién las elabora | María Alvarado Manuela Arias |
| | Quienes la consumen | Familia Familia |
| Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | No No |
| | Comercializan la comida | No No |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | No No |
| | Comercializan | No No |
| | Mercados (al mayorista) | No No |
| | Mercados (al minorista) | Si Si, Mercado Santa Isabel |
| Producción del Ingrediente base | Área | Pequeña producción Producción mediana |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | Sierra Sierra |
| | Provincia | Cañar Cañar |
| | Población | Azogues Cañar |
| | Épocas de producción | Marzo- Abril Abril |

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|--|--------------------------|---------------------|---|--------------------|----------------------|-------------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Santa Isabel | | Shaglli | | San José |
| | Azuay | Santa Isabel | | Sta. Isabel | | Malapamba |
| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
| | Rosa Álvarez | | 65 | Femenino | 2964468 | 45 |
| | Mercedes Orellana | | 40 | Femenino | 2270607 | 35 |
| Nombre de la comida | | | Locro de zambo | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | Logro de zambo Sopa de zambo tierno | | | |
| Tipología de la comida | | | Sopa | | | |
| Tipo de comida | | | Típico | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | X | |
| | | X | |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | San José | | |
| | Santa Isabel | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | Santa Isabel | | |
| | La Unión | | |
| Características | Ingredientes | Choclos, habas, papa chola, cebolla perla, cebolla blanca, ajo, aliños, , leche Papas, manteca de color, cebolla, leche, queso, orégano, fréjol tierno. | |
| | Ingrediente principal | Zambo tierno | |
| | Preparación | Se hace un refrito con las cebollas, ajo y aliños. Se incorpora agua en el refrito luego se añade el sambo finamente picado, el choclo desgranado y las habas, cuando todo este cocinado se pone las papas, las hierbitas y la leche se le deja que de un hervor para sacar del fuego. Se refrie la cebolla con la sal, manteca de color se agrega agua para poner el sambo, papa y el fréjol tierno, se tapa para que el sambo suelte el líquido que contiene, se agrega un poco más de agua y el queso se mueve continuamente hasta que este cocinado. por último se pone la leche y orégano controlando la sal. | |
| | Acompañamiento | Mote- aguacate | |
| | | Aguacate- tostado | |
| | Combinación/sustitución de productos | Tostado- ají | |
| | | Choclo | |
| | Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | Desde el inicio se cocina con leche y a fuego lento para que se concentre los sabores. | |
| Mezclar crema de leche con yema de huevo e incorporar a la sopa, sale mas sabroso. | | | |
| Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | Dulce de sambo- Colada de sambo | | |
| | | | |
| Utensilios para la preparación | Ollas de barro | No | |
| | Horno de barro | No | |
| | utensilios de madera | No | |
| | cocina a leña | No | |
| | Otros: | Cocina a gas- ollas de aluminio | |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | En el sector siempre se ha hecho este plato El locro surgió de la combinación de la pobreza y de la imaginación. | |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | Locro viene del quechua "rugru" que es un guiso a base de los productos de la chacra. "Si nos casamos princesa viviremos en el campo durmiendo bajo una choza comiendo locro de sambo" | |
| | Significado que posee la comida | Ninguna | |

| | | |
|---|--------------------------------------|--|
| | | Nada |
| Usos | | Comida del diario |
| | | Alimento diario |
| Qué representa | | Ninguna |
| | | Nada |
| Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | | La temporada de semana santa abunda el sambo, pero durante el año también se lo puede encontrar. |
| Por qué se prepara en estas fiestas | | Es alimento del diario |
| | | Hay mas producción en esta temporada |
| Relación con mitos/leyendas | | Ninguna |
| | | Ninguna |
| Relación con las fiestas | | Ninguna |
| | | Ninguna |
| Quién las elabora | | Rosa Álvarez |
| | | Mercedes Orellana |
| Quienes la consumen | | Familia |
| | | Familia |
| Instituciones /organizaciones | Promocionan la comida | No |
| | | No |
| Comercializan la comida | | No |
| | | No |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | Si |
| | | Si |
| | Comercializan | No |
| | | No |
| Mercados (al mayorista) | Mercado de Santa Isabel | |
| | Mercado de Santa Isabel | |
| Mercados (al minorista) | No | |
| | No | |
| Producción del Ingrediente base | Área | Pequeña producción |
| | | Pequeña producción |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | Sierra |
| | | Sierra |
| | Provincia | Azuay |
| Azuay | | |
| Población | San José | |
| Épocas de producción | Malapamba | |
| | Todo el año | |
| | Marzo a Septiembre | |

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA | | | | | | |
|---|-----------------------|---|---|-----------------|-------------------------|-------------------------------|
| FICHA TECNICA | | | | | | |
| LOCALIZACION | Provincia: | Cantón: | Ciudad: | Parroquia: | Calle /localidad: | Comunidad: |
| | Azuay | Sta. Isabel | | Sta. Isabel | | Malapamba |
| | Azuay | Sta. Isabel | | La Unión | Portovelo Grande | |
| CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE | Nombres y Apellidos: | | Edad: | Sexo: | Dirección y teléfono | Tiempo que vive en el sector: |
| | María Berrezueta | | 52 | Femenino | 2270739 | 45 |
| | Nieves Carpio | | 56 | Femenino | 2262292 | 56 |
| Nombre de la comida | | | Fréjol casado | | | |
| Con que otros nombres se la conoce a esta comida | | | "Taita y Mama" | | | |
| | | | Locro de porotos casados | | | |
| Tipología de la comida | | | Sopa | | | |
| Tipo de comida | | | Típico | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | Alta | Media | Baja | |
| | | | | | X | |
| | | | | X | | |
| Lugar de expendio/adquisición (actores locales) | | | Malapamba | | | |
| | | | Portovelo Grande | | | |
| Lugares más cercanos al lugar de preparación | | | Santa Isabel | | | |
| | | | La Unión | | | |
| Características | Ingredientes | | Sal cebolla, manteca de color, maní, leche, culantro, col, mote, papa, tocino. | | | |
| | | | Cebolla, manteca de color, sal, ajo, orégano, leche, mote. | | | |
| | Ingrediente principal | | Fréjol | | | |
| | Preparación | | El fréjol debe estar en remojo para suavizar. Se lo cocina y se escurre al fréjol, al mote se los cocina por separado. Se hace un refrito luego se añade agua para incorporar el mote, fréjol y el tocino dejando que se cocine, al bajar se pone el culantro. | | | |
| | | | Se deja la vispera el fréjol en remojo. Al siguiente día se lo cocina y escurre. Se hace un refrito con la cebolla, ajo, orégano, sal y la manteca de color, se le agrega el agua para incorporar el fréjol y el mote, al espesar se pone la leche y se prueba la sal. | | | |
| | Acompañamiento | | Tostado con chicharrón | | | |
| | | | Aguacate- aceite de oliva- | | | |
| Combinación/sustitución de productos | | Hojas de acelga o col | | | | |
| | | papa china- aji | | | | |
| Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) | | El refrito hacer con manteca de cerdo | | | | |
| | | La manteca de cerdo en el refrito y hojas de acelga para darle buen sabor. | | | | |

| | | | |
|--|---|--|-----------------|
| | Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base | Fréjol con verde - Menestra de fréjol Menestrón-Dulce de fréjol- Menestra | |
| Utensilios para la preparación | Ollas de barro | No | |
| | Horno de barro | No | |
| | utensilios de madera | No | |
| | cocina a leña | No | |
| | Otros: | Ollas de metal, cocina a gas | |
| Usos y conservación (Valoración histórica) | Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida | Así como en la siembra tiene su razón el sembrar el maíz con el fréjol. En la gastronomía también se hace esta combinación para ayudar en el equilibrio dietético. Este plato siempre se ha preparado en el sector. Los españoles ya encontraron esta forma de alimentarse nuestros antepasados. | |
| | Porque del nombre/frases relacionadas con la comida | La cocción del fréjol con mote se le considera un matrimonio dietético ya que aporta un alto valor nutricional. El maíz es cereal y el poroto es una leguminosa. Tanto el fréjol y el mote aportan y se complementan con sus diferentes aminoácidos, de la misma manera se ve en la siembra el maíz le sirve de sostén al fréjol y este aporta nitrógeno a la tierra necesario para el maíz; Por eso el nombre "fréjol casado" | |
| | Significado que posee la comida | Comida del diario Alimento fundamental | |
| | Usos | Reuniones familiares, en las jornadas de la siembra y cosecha. Antes era común la preparación de este plato, se usaba en las jornadas agrícolas. | |
| | Qué representa | Comida del diario Sustento básico en la alimentación | |
| | Temporada (fechas y fiestas en que se preparan) | Durante todo el año , suele prepararse a diario | |
| | Por qué se prepara en estas fiestas | Por su agradable sabor Por ser comida básica | |
| | Relación con mitos/leyendas | Ninguna Ninguna | |
| | Relación con las fiestas | Ninguna Ninguna | |
| | Quién las elabora | María Berrezueta Nieves Carpio | |
| | Quienes la consumen | Familia Familia | |
| | Instituciones/organizaciones | Promocionan la comida | No No |
| | | Comercializan la comida | No |

| | | |
|--|--------------------------------------|-----------------------------|
| | | No |
| Centros de producción del ingrediente base | Producción directa (consumo interno) | Si |
| | | Si |
| | Comercializan | No |
| | | No |
| | Mercados (al mayorista) | Mercado Santa Isabel |
| | | Mercado Santa Isabel |
| | Mercados (al minorista) | No |
| | | No |
| Producción del Ingrediente base | Área | Pequeña producción |
| | | Pequeña producción |
| | Región (Costa, Sierra, Oriente) | Sierra |
| | | Sierra |
| | Provincia | Azuay |
| | | Azuay |
| | Población | Malapamba |
| | | Portovelo Grande |
| | Épocas de producción | Todo el año |
| | | Todo el año |