



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURISTICAS Y HOTELERAS

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

Í Investigación y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos del Cantón San Pedro de Huaca, Provincia del Carchi, segunda fase

**TRABAJO DE FIN DE CARRERA
PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERO EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURISTICAS Y HOTELERAS**

AUTORA:

ANGÉLICA PATRICIA CHUGÁ CEVALLOS

DIRECTOR:

Lcda. Juliana Fernanda Torres Valarezo

TULCÁN

2011

CERTIFICACIÓN

Loja, octubre del 2011

Lcda. Juliana Torres Valarezo

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas establecidas por la escuela de Hotelería y Turismo, de la Universidad Técnica Particular de Loja; por lo tanto, autoriza su presentación para los fines pertinentes.

õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ ..

Lcda. Juliana Torres Valarezo

DIRECTORA DE TESIS

DECLARACIÓN Y CESIÓN DE DERECHOS

%o: Angélica Patricia Chugá Cevallos, declaro ser autor (a) 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: %orman 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+

õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ .

Autora: Angélica Patricia Chugá Cevallos

AUTORÍA

Las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de exclusiva responsabilidad de la autora.

õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ .

Angélica Patricia Chugá Cevallos

DEDICATORIA

Con absoluto amor dedico este trabajo:

A mi padre que en vida me enseñó todos los valores que ahora poseo.

A mi madre que constituye el pilar fundamental de mi vida.

A mis hermanos Anita, Yolanda y Juan Carlos que me enseñaron la virtud de compartir.

A Victoria y José Carlos que son la luz de mis ojos.

A mis amigas Gloria y Nancy, sin ellas este trabajo no se hubiera realizado.

Angélica Patricia Chugá Cevallos

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica Particular de Loja por permitirme realizar mis estudios profesionales, a través de la Educación a Distancia.

A la Lcda. Andrea Montalvo, coordinadora del Centro Provincial Tulcán por el apoyo que me brindo durante toda mi carrera universitaria.

De manera especial, mi agradecimiento a la Lcda. Juliana Torres, por haber guiado y orientado acertada y pacientemente mi práctica profesional.

La autora

ÍNDICE

Certificación	ii
Declaración y cesión de derechos	iii
Autoría	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
Índice de contenidos	vii
Resumen ejecutivo	xiii

CAPÍTULO I: SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1	Situación geográfica	14
1.2	Aspectos demográficos	14
1.2.1	Indicadores de salud	14
1.2.2	Indicadores educacionales	16
1.2.3	Migración interna y externa	17
1.2.4	Indicadores de desarrollo humano y pobreza	18
1.3	Análisis de Vivienda	21
1.4	Situación política y administrativa	23
1.5	Sector productivo primario	24
1.5.1	Agricultura	24
1.5.2	Ganadería	24
1.5.3	Producción y rendimiento	26
1.5.4	Asistencia técnica	27
1.5.5	Comercialización y consumo	27
1.5.6	Crédito	28
1.6	Sector productivo secundario	28
1.6.1	Industria	28
1.6.2	Artesanía	29
1.6.3	Crédito	29
1.7	Sector productivo técnico	30
1.7.1	Comercio	30
1.7.2	Turismo	30
1.7.3	Transporte	35

CAPÍTULO II: GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2.1 Gastronomía	37
2.2 Historia de la gastronomía en general	37
2.3 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia	39

CAPÍTULO III: DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón	41
3.1.1 Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc., que conoce usted que son propios del sector	41
3.1.2 Que platos/bebidas/postres/etc., se elaboran en época de fiestas en el sector	44
3.1.3 Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc., que se elaboran con mayor frecuencia en el sector	45
3.1.4 Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc., mas demandados por los visitantes en el sector	46
3.2 Platos/bebidas/postres tradicionales	48
3.2.1 Que platos/bebidas/ postres/etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.	48
3.2.2 Que platos/ bebidas/postres/etc., que se preparaban hace años y que ya no se preparan actualmente	49
3.3 Platos/bebidas/postres actuales	50
3.3.1 Que platos/bebidas/postres nuevos conoce	50
3.4Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector	51

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

4.1 Platos típicos y tradicionales del cantón	53
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	60

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRÓNOMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón	71
5.2 Organismos (no estatales) que podrían promocionar /comercializar los platos/ bebidas/postres típicos y tradicionales.	71

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones	73
Recomendaciones	74
Bibliografía	75
Anexos	77

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No. 1 Salud Cantón Huaca	15
Tabla No. 2 3 primeras causas de morbilidad general	15
Tabla No. 3 Datos generales de educación	16
Tabla No. 4 Desarrollo humano y pobreza	18
Tabla No. 5 Datos generales vivienda	21
Tabla No. 6 Tenencia de la vivienda	21
Tabla No. 7 Número de viviendas	22
Tabla No. 8 División política	23
Tabla No. 9 Autoridades cantón Huaca	23

Tabla No. 10 Productos permanentes (detalle anual)	26
Tabla No. 11 Crédito cantón Huaca	28
Tabla No. 12 Industrias Provincia del Carchi	29
Tabla No. 13 Principales productos de exportación Provincia del Carchi 2010 - 2011	30
Tabla No. 14 Atractivos Turísticos Cantón Huaca	30
Tabla No. 15 Vías del cantón	35
Tabla No. 16 Cooperativas de transporte Cantón Huaca	35
Tabla No. 17 Platos, bebidas, postres propios del sector	41
Tabla No. 18 Platos, bebidas, postres; se elaboran en época de fiestas en el sector	44
Tabla No. 19 Platos, bebidas, postres que se elaboran con mayor frecuencia en el sector	45
Tabla No. 20 Platos, bebidas, postres más demandados por los visitantes en el sector	46
Tabla No. 21 Platos, bebidas, postres conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación	48
Tabla No. 22 Platos, bebidas, postres que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente	49
Tabla No. 23 Platos, bebidas, postres nuevos que conoce	50
Tabla No. 24 Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector	51
Tabla No. 25 Platos típicos y tradicionales del cantón	54
Tabla No. 26 Gastronomía relacionada a las fiestas	60

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No. 1 Nivel de Instrucción cantón Huaca	17
Gráfico No. 2 Población económicamente activa e inactiva	19
Gráfico No. 3 PEA según ramas de actividad	20
Gráfico No. 4 Cobertura de servicios	22
Gráfico No. 5 Uso principal del suelo	24
Gráfico No. 6 Provincia del Carchi: cabezas de ganado	24
Gráfico No. 7 Participación por raza en el cantón San Pedro de Huaca	25
Gráfico No. 8 Producción de leche por tamaño de UPA	26

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos del Ecuador, cantón San Pedro de Huaca, provincia del Carchi, contiene cinco capítulos dentro de su estructura.

En el capítulo I se realizó una descripción detallada de la situación económica, social y productiva del cantón, describiendo la situación geográfica, los aspectos demográficos, los indicadores de salud y educación, las principales ocupaciones de la población, se detalló cifras de producción y crecimiento de la agricultura y la ganadería, principales fuentes de ingreso de la población, el número de hectáreas ocupadas para éstas actividades, el tipo de crédito financiero más utilizado de la zona y se describe también las generalidades del turismo, el transporte, el comercio, las artesanías, la vivienda y lo concerniente a la población económicamente activa.

En el capítulo II consta la definición de la palabra gastronomía, un detalle de la historia de la misma en general que describe cómo la cocina se fue perfeccionando a través de los años y se convirtió en lo que ahora se conoce como gastronomía, se investigó además una a una las épocas y las civilizaciones pero sobre todo el aporte que dejó cada una de ellas a la mencionada gastronomía; luego se describe la historia de la cocina ecuatoriana y su influencia hasta la actualidad, constan los principales ingredientes que se usaban hace muchos años, cómo se fueron incrementando estos a la cocina y de los nuevos debido a la conquista española, se describe por otra parte los métodos y utensilios de cocina que usaban nuestros antepasados en cada región de nuestro país.

Dentro del capítulo III se realizó un diagnóstico gastronómico del cantón para lo cual se aplicó 216 encuestas en la población rural y urbana de esta zona y en base a la información arrojada de éstas se obtuvo los datos generales de la gastronomía, platos bebidas y postres propios del sector, cuáles de estos se preparan en época de fiesta y cuáles de ellos son los preferidos por los visitantes, los de actual ingreso y los que siempre han formado parte de la gastronomía de este sitio, además los que por varias razones han salido de la oferta gastronómica y aquellos que han cambiado en su preparación, para adquirir esta información también se realizó entrevistas a informantes claves que pertenecen a este cantón, los cuáles brindaron información acerca de los ingredientes y cómo se elaboran los platos más demandados por los turistas y visitantes.

El capítulo IV es un inventario de los platos típicos y tradicionales del cantón, se detalla además en este capítulo toda la gastronomía que se relaciona con las múltiples fiestas de esta zona, toda esta información también fue obtenida de las encuestas y las entrevistas aplicadas a la comunidad.

Por último, en el capítulo V se presenta una propuesta de cómo valorizar el recurso gastronómico del cantón, se detallan estrategias de promoción y difusión de la gastronomía tomando en cuenta todos los medios de comunicación y las instituciones estatales y no estatales de la provincia, detallando qué puede realizar cada uno para dar a conocer la riqueza gastronómica de este cantón, básicamente sugiriendo que se podría hacer para la comercialización de los platos típicos y tradicionales de este sitio.

CAPÍTULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación geográfica

El cantón San Pedro de Huaca, se encuentra ubicado en la provincia del Carchi, entre los paralelos 00° 38'29" de latitud norte, y entre los meridianos 77° 43'35" de longitud oeste. Localizado en el noreste geográfico del Carchi a 23.5 Km. de Tulcán y a 34 Km. del límite fronterizo con Colombia.

Su topografía es muy irregular igual que el resto de la provincia, el cantón San Pedro de Huaca está rodeado de los ríos Obispo al este, Río Huaca al oeste, San Luis y Minas al sur. Su clima es frío y su temperatura varía de 3 a 18° C con un promedio de 10°C, precipitación 1100 ml anual. Tiene una superficie de 73.10 Km².

Limita al norte con el cantón Tulcán, al sur con el cantón Montufar, al este con la provincia de Sucumbíos y al oeste con el cantón Tulcán y con el cantón Montufar.

Este cantón es el más joven de la provincia, fue creado el 8 diciembre de 1995, mediante Ley de creación No. 102 emitida por el Plenario de las Comisiones Legislativas del Congreso Nacional y publicada en el registro oficial No. 838 de fecha 8 de diciembre de 1995, cuando fue presidente del Congreso, el Dr. Fabián Alarcón Rivera y Presidente de la República, el Arq. Sixto Durán Ballén.

El nombre de Huaca proviene de la cultura Guacán, esta palabra nace de la composición de dos sílabas que significan: "Es un lugar resistente". Y de otra parte en lengua pasto equivale a: "Madre o pueblo más antiguo".

1.2 Aspectos demográficos

La población rural del cantón se ha incrementado aproximadamente un 50%, Huaca tenía una población de 7.027 habitantes (Censo 2001), esta cifra representaba el 4% de la población total de la provincia; actualmente según una proyección realizada por el Gobierno Provincial del Carchi, sus habitantes son 7.708 en todo el cantón.

1.2.1 Indicadores de Salud

El cantón Huaca cuenta con los servicios básicos en salud, al ser el cantón más pequeño de la provincia del Carchi, son los sub centros de salud los que cubren las necesidades de la comunidad, cuando se presentan emergencias o casos graves de salud se remiten automáticamente al Hospital Luis G Dávila, esta casa

de salud es el Hospital provincial. Actualmente no existen casas de salud de índole privada que ofrezcan sus servicios; la cercanía del cantón Huaca con Tulcán, hace que la comunidad se traslade y acceda a los servicios de salud que como cabecera cantonal tiene.

Tabla No. 1

SALUD CANTÓN HUACA			
PARROQUIAS	HUACA	MARISCAL SUCRE	
INFRAESTRUCTURA	SUBCENTRO DE SALUD	SUBCENTRO DE SALUD	SEGURO SOCIAL CAMPESINO
PERSONAL	1 Médico 1 Odontólogo 1 Enfermera	1 Enfermera permanente 1 Médico ocasional	1 Auxiliar 1 Médico
ATENCIÓN	Domingo a Jueves	Miércoles	Lunes a Viernes
EQUIPAMIENTO	Básico	Básico	Básico

FUENTE: PLAN DE DESARROLLO ESTRATÉGICO CANTONAL 2002

ELABORACIÓN: IMSPH . AME

Tabla No. 2

3 PRIMERAS CAUSAS DE MORBILIDAD GENERAL						
(Tasa por 1000 habitantes)						
CAUSAS ENFERMEDADES	1 AÑO	1 - 4 AÑOS	5 -14 AÑOS	15 - 44 AÑOS	45 AÑOS Y MAS	TOTAL
IRA	110	154	95	55	19	433
EDA	18	39	9	1	1	68
PARASITOSIS	8	70	112	24	7	221

FUENTE: PLAN DE DESARROLLO ESTRATÉGICO CANTONAL 2002

ELABORACIÓN: IMSPH . AME

Los problemas en el área de salud del cantón, se presentan básicamente por el consumo de agua de mala calidad, sobre todo en el área rural, donde las fuentes de agua no son debidamente protegidas, como en este sector no existe alcantarillado público, el agua que se consume se entuba y se distribuye a los caseríos y sitios del cantón. La atención médica que se brinda a la población es

mínima, el personal con el que se cuenta es insuficiente y la infraestructura es básica; al respecto la Municipalidad esta trabajando junto a la comunidad para fomentar y proteger el área de salud. Otro problema que se puede evidenciar en la comunidad de Huaca es el uso indebido e indiscriminado de químicos en la agricultura, igual, el Municipio trabaja continuamente en capacitaciones para limitar el uso de productos químicos y reciclar la basura de una manera adecuada.

1.2.2 Indicadores educacionales

Tabla No. 3

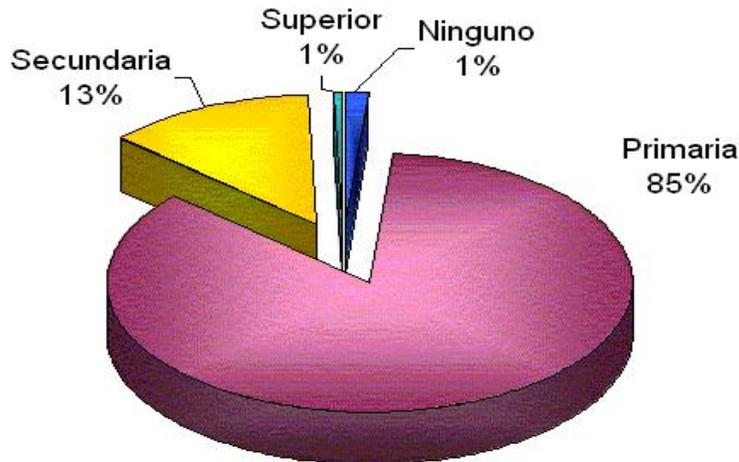
DATOS GENERALES DE EDUCACIÓN			
NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS			
LOCALIDAD	PREPRIM	PRIM	SEC
CAB. CANTONAL	4	8	2
PARROQUIAS	1	4	1
NÚMERO DE ALUMNOS			
LOCALIDAD	PREPRIM	PRIM	SEC
CAB. CANTONAL	101	936	476
PARROQUIAS	18	300	60
NÚMERO DE PROFESORES			
LOCALIDAD	PREPRIM	PRIM	SEC
CAB. CANTONAL	4	42	36
PARROQUIAS	1	11	13
DESERCIÓN			
LOCALIDAD	PREPRIM	PRIM	SEC
CAB. CANTONAL	5	6	8
PARROQUIAS	3	5	5
REPITENCIA			
LOCALIDAD	PREPRIM	PRIM	SEC
CAB. CANTONAL		8	4
PARROQUIAS		6	4

FUENTE: PLAN DE DESARROLLO ESTRATÉGICO CANTONAL 2002

ELABORACIÓN: IMSPH . AME

Gráfico No. 1

**Nivel de Instrucción Cantón Huaca
(según tamaño de UPA)**



FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario

ELABORACIÓN: Cámara de Agricultura de la Primera Zona

La educación en el cantón San Pedro de Huaca, esta determinada por la cercanía a la capital de la provincia, los alumnos prefieren estudiar en los establecimientos que tiene Tulcán, por que el nivel de educación es más elevada, además existe un rango alto de deserción escolar, los padres de familia rechazan aún el proceso educativo y en los establecimientos no existe el equipamiento adecuado para el desarrollo de los estudiantes. Se desarrolla programas de mejoramiento profesional, incentivo para padres, recuperación de valores y se lleva a cabo mingas para el mantenimiento de las instituciones educativas.

1.2.3 Migración interna y externa

El fenómeno migratorio en el cantón es alto, igual al de la provincia; las causas fundamentales para que se presente esta situación son: la búsqueda de fuentes de trabajo y de educación superior. Generalmente la migración se dirige a las ciudades de Ibarra y Quito, mientras que a nivel internacional la juventud prefiere viajar a otros países como Colombia, Estados Unidos y España. De igual manera es preocupante el proceso de urbanización que se viene incrementando especialmente en la ciudad de Huaca por la migración del campo a la ciudad.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Tabla No. 4

DESARROLLO HUMANO Y POBREZA CANTÓN HUACA			
Desigualdad y Pobreza	Medida	Carchi	Huaca
Pobreza por NBI	%(población total)	59,6	66,4
Pobreza extrema por NBI	%(población total)	31,7	33,5
Incidencia de la pobreza de consumo	%(población total)	77,5	76,6
Incidencia de la extrema pobreza de consumo	%(población total)	37	36,9
Brecha de la pobreza de consumo	%(línea de pobreza)	35,8	35,5
Brecha de la extrema pobreza de consumo	%(línea de extrema pobreza)	12	12

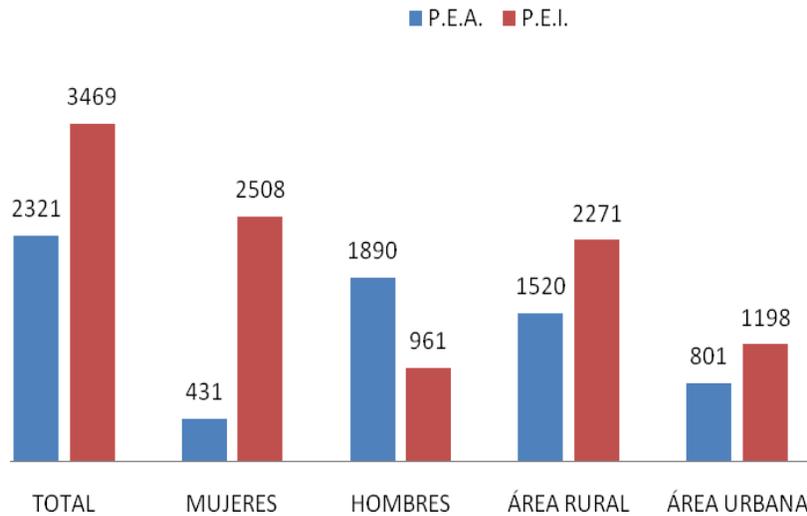
FUENTE: SISE (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador)

ELABORACIÓN: SISE (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador)

El desarrollo humano del cantón es una de las prioridades de las autoridades del cantón, su objetivo es mejorar la calidad de vida de la cabecera cantonal y la parroquia Mariscal Sucre; este objetivo se está logrando mediante la gobernabilidad propiciada por la presencia de líderes locales, que han gestado y llevado a cabo el proyecto de cantonización de la parroquia.

Gráfico No. 2

CANTÓN HUACA
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA E INACTIVA



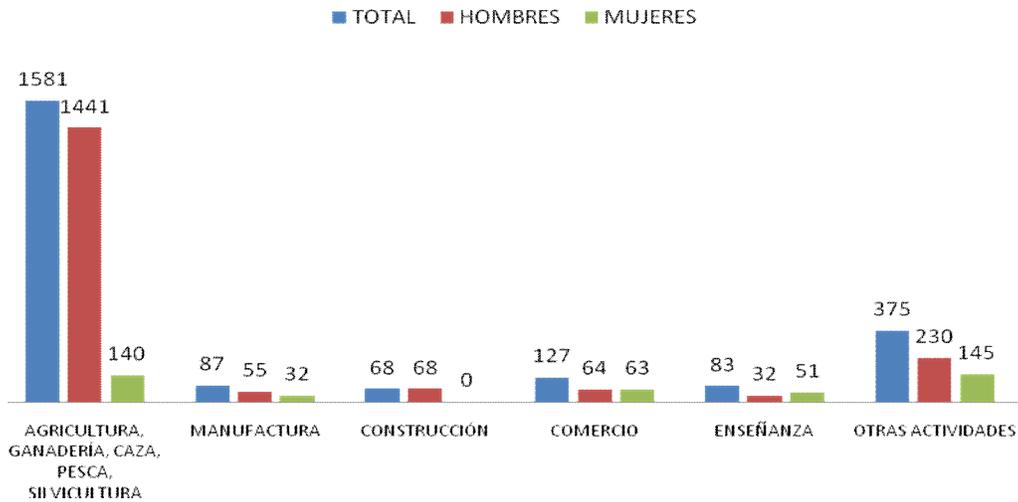
FUENTE: INEC . Censo 2001

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

En cuanto a la P.E.A., es el sexo masculino el que tiene más oportunidades de empleo y desarrollo económico, pero en general el campo ocupacional del cantón es muy bajo, no existen fuentes de empleo formales y en su mayoría la población se dedica a actividades agropecuarias; a pesar de ello la P. E. A. en este cantón es del 84,45%, según el VI Censo de Población y V de Vivienda realizado en el año 2001. La tasa de desempleo es alta, representa en el cantón un 40,08% del total de la P.E.A. del cantón Huaca.

Gráfico No. 3

CANTÓN HUACA
P.E.A.
SEGÚN RAMAS DE ACTIVIDAD



FUENTE: INEC . Censo 2001

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

La economía de esta zona esta basada en la actividad agropecuaria, de ahí derivan otras actividades como la mano de obra que ocupa la movilización de los productos, aquí aparecen los intermediarios que desarrollan la comercialización de los mismos que es la tercera actividad del cantón, luego sigue la manufactura que es el procesamiento artesanal de los lácteos específicamente.

Las actividades de construcción y enseñanza se encuentran en menor porcentaje debido a que estan aislados de la actividad principal de la zona.

1.3 Análisis de la vivienda

Tabla No. 5

DATOS GENERALES VIVIENDA CANTÓN HUACA			
Desigualdad y Pobreza	Medida	Carchi	Huaca
Personas que habitan viviendas con características físicas inadecuadas	%(población total)	24	20,7
Personas que habitan viviendas con servicios inadecuados	%(población total)	36,4	45,4
Personas que habitan vivienda con alta dependencia económica	%(población total)	3,8	3,3

FUENTE: SISE (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador)

ELABORACIÓN: SISE (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador)

Tabla No. 6

TENENCIA DE LA VIVIENDA	%
Vivienda Propia	81
Vivienda Arrendada	9.5
Vivienda por Servicios	9.5
TOTAL	100

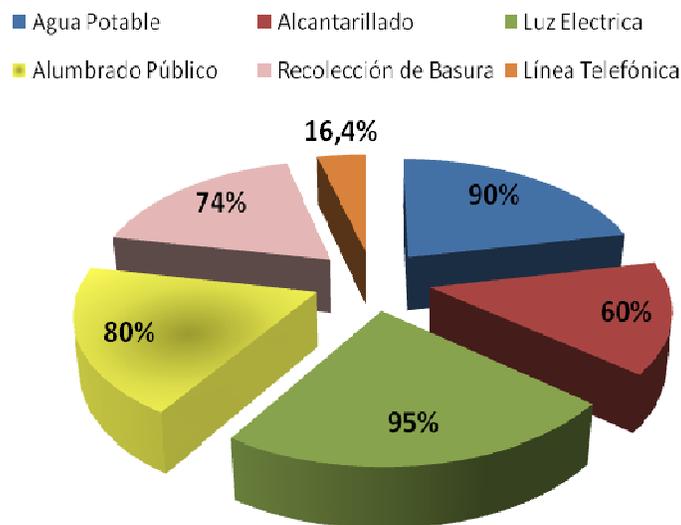
FUENTE: PLAN DE DESARROLLO ESTRATEGICO CANTONAL 2002

ELABORACIÓN: AME . IMSPH

Los problemas que se ha priorizado en el cantón es el desconocimiento de la nomenclatura urbana, lo que ocasiona que el paisaje urbano sea desorganizado, la nomenclatura vial es inexistente y las nuevas lotizaciones se hacen sin regulación urbana. En el Plan de Desarrollo Cantonal 2002, se ha establecido objetivos en el área de vivienda y territorio entre los cuáles está; efectuar estudios especializados en ordenamiento territorial, crear ordenanzas municipales para lograr un crecimiento urbano ordenado y sostenible, estos objetivos del plan de desarrollo cantonal son alcanzables porque la ciudad es pequeña y la comunidad se ha comprometido con estos objetivos y con el Municipio.

Gráfico No. 4

COBERTURA DE SERVICIOS



FUENTE: PLAN DE DESARROLLO ESTRATEGICO CANTONAL 2002
ELABORACIÓN: Angélica Chugá

Los servicios básicos del cantón, excepto la línea telefónica, llegan a gran parte de la comunidad supliendo las necesidades de la misma. Los servicios adicionales que presta la Municipalidad tienen igual una elevada cobertura poblacional.

Tabla No. 7

NÚMERO DE VIVIENDAS EN EL CANTÓN HUACA	
ÁREA URBANA	595
ÁREA RURAL	1241
TOTAL	1836

FUENTE: INEC . Censo 2001
ELABORACIÓN: Angélica Chugá

La mayoría de la población se concentra en el área rural, ya que la actividad principal del cantón es la agricultura y la ganadería por lo tanto la oferta de trabajo en el área urbana es mínima e informal.

1.4 Situación política y administrativa

El cantón San Pedro de Huaca, esta distribuido en dos parroquias una urbana y una rural, la capital del cantón es la ciudad de Huaca con una altura de 2.952 msnm. A continuación se detalla la división política. administrativa del cantón:

Tabla No. 8

DIVISIÓN POLÍTICA CANTÓN HUACA		
CANTÓN	PARROQUIAS URBANAS	PARROQUIAS RURALES
SAN PEDRO DE HUACA	- Huaca: Cabecera Cantonal	- Mariscal Sucre

FUENTE: PLAN DE DESARROLLO ESTRATÉGICO CANTONAL 2002
ELABORACIÓN: AME . IMSPH

Este cantón tiene como autoridades:

Tabla No. 9

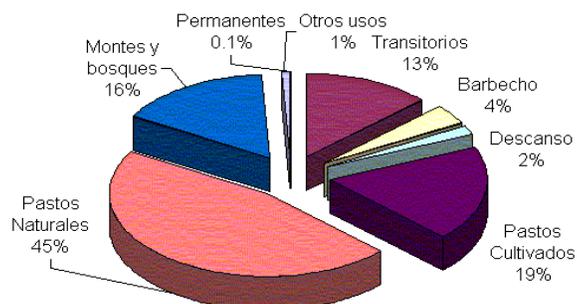
AUTORIDADES CANTÓN HUACA	
NOMBRE	DIGNIDAD
Ab. Campo Paspuel	Alcalde
Lic. Edison Castro	Vice - Alcalde
Sr. Jairo Huera	Concejal
Sr. Manuel Reinoso	Concejal
Sr. Rodrigo Reinoso	Concejal
Sra. Silvana Sierra	Concejala
Sra. Yadira Urresta	Concejala
Sr. Carlos Pérez	Concejala

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

1.5 Sector productivo primario

1.5.1 Agricultura

Gráfico No. 5
Uso principal del suelo Cantón Huaca
(participación en hectáreas)



FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario

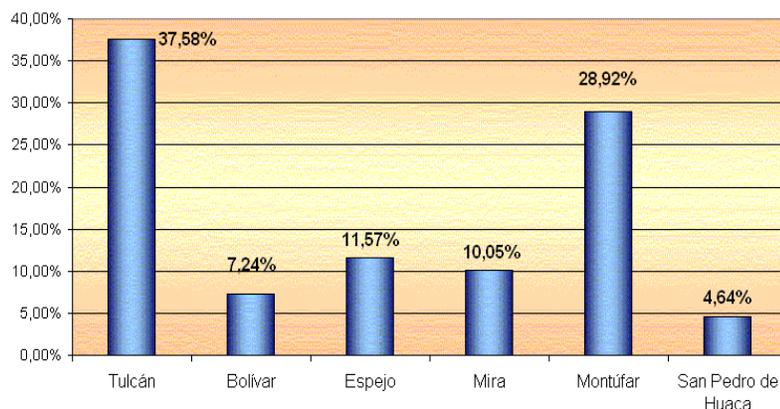
ELABORACION: Cámara de Agricultura de la Primera Zona

La agricultura es la base económica de éste cantón que es una región muy bien dotada para la agricultura debido a que sus suelos son fértiles; de los cultivos agrícolas más importantes debe destacarse la papa, esta ocupa el 55% de las hectáreas sembradas en el cantón, este cultivo presenta un rendimiento por ciclo de 1 por 10, se produce semanalmente 550 TM y 26.400 TM anuales, los principales mercados de este cultivo son Ibarra y Quito (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal 2002).

1.5.2 Ganadería

Gráfico No. 6

Provincia del Carchi: Cabezas de ganado

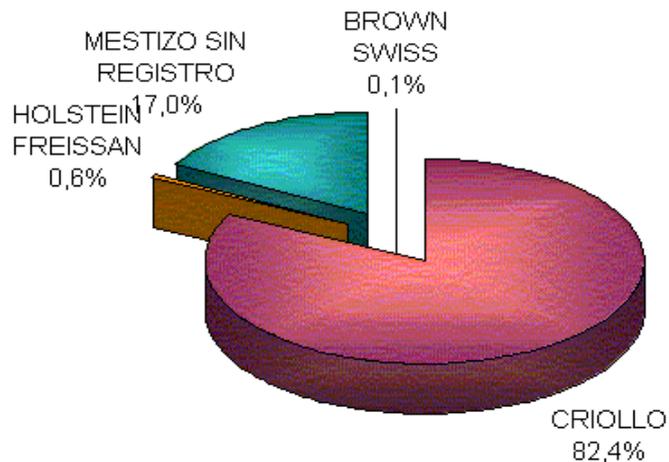


FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario

ELABORACIÓN: Cámara de Agricultura de la Primera Zona

Gráfico No. 7

Participación por raza en el cantón San Pedro de Huaca



FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario

ELABORACIÓN: Cámara de Agricultura de la Primera Zona

En este cantón la actividad de la ganadería se ha enfocado en la producción de leche, a pesar de los altos costos que implica la mantención de los hatos lecheros y la producción; en las principales haciendas la producción lechera se la realiza en forma técnica, por lo cual el promedio de litros de leche de vaca por día es más alto que el promedio nacional; a pesar de la tecnificación; la mano de obra, el transporte y los intermediarios son muy necesarios para el desarrollo de esta actividad. Los artesanos también forman parte de esta cadena productiva, porque muchas veces una parte de la producción de leche del cantón se destina a la elaboración de quesos de una manera artesanal.

De acuerdo a datos del Gobierno Provincial del Carchi, en el cantón, el ganado predominante es el vacuno 45%, el ganado de leche significa el 30 % y el ganado de ceba representa un 15%; el cantón produce un promedio de 14.700 litros por día.

1.5.3 Producción y rendimiento

Tabla No. 10

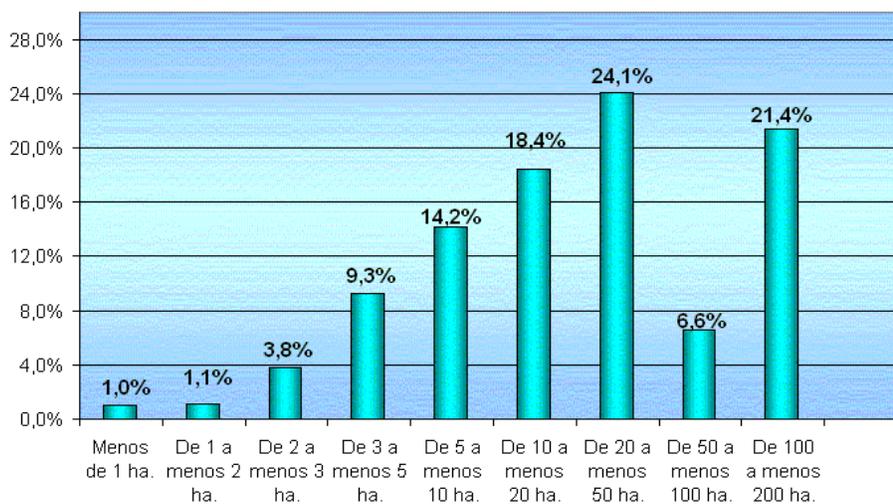
Productos Permanentes (detalle anual)						
Cultivo	Condición del cultivo	Superficie Sembrada Has	Superficie Cosechada Has	Cantidad Cosechada TM	Cantidad Vendida TM	Rendimientos
Haba seca	Asociado	1	1	0	0	0,4
	Sólo	9	9	18	18	1,9
Haba tierna	Sólo	16	12	23	23	1,4
Maíz suave choclo	Sólo	2	2	7	7	3,2
Maíz suave seco	Sólo	18	12	18	15	1,0
Papa	Sólo	364	361	5.315	4.325	14,6
Tomate riñón	Sólo	0	0	0	0	19,8
Total general		411	398	5.381	4.387	

FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario

ELABORACIÓN: Cámara de Agricultura de la Primera Zona

Gráfico No. 8

Producción de leche por tamaño de UPA



FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario

ELABORACIÓN: Cámara de Agricultura de la Primera Zona

La base de la economía de Huaca es la producción de papa principalmente, se cultivan diferentes variedades de este tubérculo, entre las más importantes a nivel comercial están las denominadas %CA-capiro+ de origen colombiano y la %úper chola+ una variedad mejorada que se origino en esta zona desde 1984. Los otros cultivos representan una mínima parte de la producción total del cantón, lo que evidencia que en este cantón predomina el monocultivo; la sierra norte del Ecuador esta considerada como un emporio papero y productor de leche. Aproximadamente 90.000 hectáreas se dedican al cultivo de pastos para ganadería de prioridad lechera y aproximadamente 21.000 hectáreas se dedica a cultivos de ciclo corto (papa).

1.5.4 Asistencia técnica

La asistencia técnica que llega al cantón es mínima, se consigue a través de financiamiento propio e independiente, los gobiernos seccionales del cantón y otras instituciones no contribuyen a la capacitación continúa en asistencia técnica, algunas de las empresas lácteas han desarrollado cursos, planes estratégicos, o capacitaciones en torno a este tema, además la municipalidad ha empezado a desarrollar proyectos de esta índole, pero aún existe resistencia a las nuevas estrategias de cultivo y producción de leche, la presencia de intermediarios no permite la mejora de la genética en cultivos y animales, no existe una adecuada organización agropecuaria legalizada que permita el crecimiento y fortalecimiento; en el Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal 2002, se contemplan estos problemas y se ha generado soluciones a largo plazo que contribuyan a la capacitación en asistencia técnica a nivel de agricultura y ganadería.

Por otro lado, el Gobierno Provincial del Carchi por medio de la Dirección de Desarrollo Económico Local y en conjunto con otras asociaciones como la FEDACC y Child Found, capacita a las comunidades en temas relacionados a nutrición de suelos, manejo integrado de plagas y agricultura orgánica, como un medio para generar producción, en armonía con el ambiente y con la garantía de brindar salud al consumidor, donde participan dirigentes comunitarios de distintas zonas de la provincia.

1.5.5 Comercialización y consumo

En cuanto a la comercialización de los productos que se cultivan en la zona, las organizaciones agropecuarias se están fortaleciendo y desarrollando proyectos agropecuarios que generan valor agregado a sus productos para comercializar con calidad y competitividad en mercados nacionales. El mercado para los productos de esta zona son Ibarra y Quito; el consumo local asciende a un promedio del 10%. Existen productores que ofertan el producto al mercado colombiano,

desarrollando esta actividad al margen de la Ley y asumiendo el riesgo de perder la totalidad de la carga y el pago de multas y cárcel.

1.5.6 Crédito

La principal fuente de crédito de la zona, es el Banco Nacional de Fomento, esta entidad financiera de gobierno, ha concedido créditos especiales para la agricultura y la ganadería, de fácil acceso y con concesiones especiales y adecuadas para este sector productivo de la zona, principal actividad económica del cantón.

Tabla No. 11

CRÉDITO CANTÓN HUACA			
TIPO DE CRÉDITO	PLAZO	PERÍODO DE GRACIA	OBSERVACIONES
Crédito Compra de Tierras Productivas	Hasta 10 años	Hasta 2 años	Compra de tierras productivas a partir de 2 ha. Que sean utilizadas en el sector agropecuario. Hasta el 80%
Crédito Compra de Maquinaria	Hasta 1, 3, 5, 7 años	Hasta 1 y 2 años. Sin periodo de gracia	Compra de Maquinaria nueva y reconstruida para la producción Agrícola, Pecuaria y Pequeña Industria (Artesanía, Turismo, Comercio)
Crédito Sector Agrícola	Hasta 1, 2, 6 y 10 años	Hasta 1 y 2 años. Sin periodo de gracia	Formación de cultivos ciclo corto, semi permanentes, permanentes. Mantenimiento de cultivos.
Crédito Sector Pecuario	Hasta 1, 2, 3, 4, 6, 8 y 10 años	Hasta 1 y 2 años. Sin periodo de gracia	Compra y mantenimiento de animales bovinos, caprinos, porcinos y especies menores. Compra, formación y mantenimiento de pastos.

FUENTE: Banco Nacional de Fomento

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

1.6 Sector productivo secundario

1.6.1 Industria

A nivel de provincia el crecimiento de industria es incipiente. Existen unas 12 empresas en las ramas de alimentos y bebidas, una de las más antiguas y reconocida es la Industria Lechera Carchi S. A., que cuenta con una red de

distribución fuera de la provincia. En cuanto al cantón, carece de industria como tal, se desarrolla otros tipos de comercio y artesanías.

Tabla No. 12

INDUSTRIAS PROVINCIA DEL CARCHI	
NOMBRE DE LA INDUSTRIA	PRODUCTO
Industria Lechera Carchi	Lácteos
Alpina	Lácteos
FLORALP	Lácteos
Lácteos González	Lácteos
Lácteos Gloria	Lácteos
PROLACME	Lácteos
Industrias Fortaleza	Café

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

1.6.2 Artesanía

Existen tres actividades artesanales más reconocidas a nivel provincial y que se desarrollan en este cantón: los fuegos pirotécnicos, las cucharas de palo y la fabricación de queso amasado.

La quema de un castillo de fuegos pirotécnicos es una tradición en la provincia y un espectáculo inolvidable, esta artesanía viene desde la colonia y se elabora solo en el cantón Huaca, una sola familia se dedica a este arte de crear figuras religiosas, deportivas, institucionales, etc., ponerle luz y diversión para que la gente disfrute las noches de fiesta, conocidas como verbenas populares.

Las cucharas de palo, se elaboran en Huaca desde hace muchos años, es una tradición que un solo hombre ha mantenido, usa maderas como limoncillo, pino y campana; él es un artesano que ha participado en 4 ferias y ha ganado un Trofeo denominado "Las Ratas de Huaca", elabora pesebres de belén todo en madera, además bateas y otros utensilios de cocina. Las elabora con herramientas rudimentarias como las gurbias, descargadoras, machete y lija.

El queso amasado constituye una parte de la gastronomía del cantón, existen varias familias dedicadas a la fabricación de quesos amasados, el mercado principal de estos productos, son Tulcán, Ibarra y Quito.

1.6.3 Crédito

Debido a que la economía de este cantón esta basada en la agricultura y ganadería, la industria y la artesanía no se ha desarrollado de una manera óptima; según el Gobierno Provincial del Carchi (2011) a nivel de la provincia la actividad

industria significa el 12% de la P. E. A.; en el cantón Huaca se ha desarrollado negocios de tipo familiar lo que hace que el crédito a nivel de industria y artesanía sea nulo o inexistente.

1.7 Sector productivo técnico

1.7.1 Comercio

Tabla No. 13

PRINCIPALES PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN PROVINCIA DEL CARCHI 2010 - 2011		
CANTÓN	PRODUCTO	PAIS DESTINO
Tulcán	Papa	Venezuela
Montúfar	Papa	Venezuela
Bolívar	Cebolla	Colombia
Mira	Fréjol	Colombia

FUENTE: AGROCALIDAD CARCHI

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

En esta zona norte del país la actividad de exportar es escasa, no obstante existen varios cantones de la provincia que desarrollan esta actividad a baja escala, el producto que se exporta en mayor cantidad es la papa de variedad ~~ICA~~ Capiro+ que tiene como destino Venezuela. El fréjol y la cebolla se exportan a Colombia con fines industriales.

1.7.2 Turismo

Tabla No. 14

ATRATIVOS TURÍSTICOS CANTÓN HUACA			
NOMBRE DEL ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	JERARQUÍA
Parque Central	Folklore	Manifestaciones religiosas, creencias populares	Paisaje urbano
Santuario de la Virgen de la Purificación de Huaca	Folklore	Manifestaciones religiosas, creencias populares	Paisaje cultural
Reserva Biológica Guanderas	Natural	Parques Nacionales y reservas de flora y fauna	Paisaje natural
Orquideario	Natural	Lugares de observación de flora y fauna	Paisaje natural

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

En el parque central de la ciudad de Huaca, cabecera cantonal de San Pedro de Huaca, se ubica los elementos que narran la historia popular del cantón. Se puede mirar una mujer quebrando morocho y su preparación en las vasijas de barro, acompañada de la tinaja de agua y la cuchara, utilizadas para la repartición de esta comida que se servía con raspadura de panela y leche.

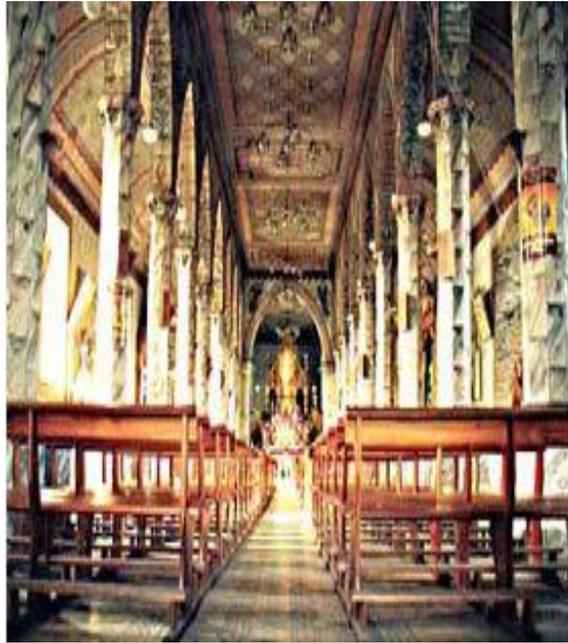


FUENTE: Angélica Chugá



FUENTE: Angélica Chugá

La Santísima Virgen de la Purificación de Huaca, conocida cariñosamente como **Virgen Purita**, mueve miles de peregrinos nacionales y extranjeros, esta fiesta religiosa data del siglo XIX, inicia el 2 de febrero.



FUENTE: Gobierno Provincial del Carchi (2011)



FUENTE: Gobierno Provincial del Carchi (2011)

La estación biológica Guanderas se encuentra ubicada a 10km de la parroquia Mariscal, esta conformado por bosques primarios y secundarios, considerado el último remanente del bosque montano alto del interandino y páramo, la dominante especie son de árboles de guandera un nombre que tiene varios significados, árbol seco o duro de cortar, que excede los 30 metros de alto.



FUENTE: Gobierno Provincial del Carchi (2011)



FUENTE: www.hoy.com.ec

El orquideario, propiedad de don Luis Edmundo Coral, posee 400 variedades de orquídeas, para su cuidado se elaboran maceteros de raíces de las plantas milenarias de helecho provenientes del sector de Santa Rosa del Playón. Este atractivo turístico esta a disposición de toda la comunidad, se realiza intercambios con variedades nuevas y también se puede adquirir un ejemplar.



FUENTE: Nancy Villarreal . UPEC - 2011



FUENTE: Nancy Villarreal . UPEC . 2011

1.7.3 Transporte

Tabla No. 15

VÍAS DEL CANTÓN		
TIPO	URBANO	RURAL
Asfaltadas	5.20 km	
Adoquinadas	7.20 km	
Lastradas	2.80 km	
Otras	36,40 km	63.70 km
TOTAL	52.40 km	63.70 km

FUENTE: PLAN DE DESARROLLO ESTRATEGICO CANTONAL 2002

ELABORACIÓN: AME . IMSPH

Aunque se puede acceder fácilmente a la vía panamericana, las vías de acceso están descuidadas, no existe señalización total de la zona urbana, también carece de servicio de bus urbano; muchas de las vías que conducen a las comunidades aledañas se encuentran en perfecto estado gracias al Plan de Desarrollo que tiene el Gobierno Provincial del Carchi. Esta zona de la panamericana presenta un alto nivel de accidentes, debido a la imprudencia de conductores y peatones. La municipalidad no cuenta con equipo caminero, aunque esto es una de las prioridades del actual gobierno seccional, también la formación de gremios y empresas de transporte, educación vial y educación ciudadana y un plan regulador y señalización vial de tránsito.

Existen dos compañías de transporte en este cantón que cubren las siguientes rutas:

Tabla No. 16

COOPERATIVAS DE TRANSPORTE CANTÓN HUACA		
NOMBRE DE LA COOPERATIVA	RUTA	TARIFA
COOPERATIVA DE TRANSPORTE HUACA - JULIO ANDRADE	Tulcán - Huaca	0,50
	Ipuerán - Huaca	0,50
	La Mariscal - Tulcán	0,75
	Santa Martha de Cuba	0,75

	Casa Grande - Julio Andrade	0,5
COMPAÑÍA DE TAXIS CIUDAD DE HUACA	Cocha Seca - Huaca	0,75
	Taya - Tulcán	0,5
	El Playón - Tulcán	1
	El Moral - Julio Andrade	0,5
	Guananguicho - Julio Andrade	0,75
	San Gabriel - Tulcán	0,75
	Huaca - Tulcán	0,75

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2.1 Gastronomía

La palabra gastronomía deriva del término griego %GASTER+ que equivale a vientre o estómago, unida a %GNOMOS+ que quiere decir ley, leyes o arte del vientre y el buen comer. Este sentido se le asignó desde el siglo XIX conservándolo hasta nuestros días, es así que podríamos decir, el arte del buen comer.¹

Gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente.²

Sobre la gastronomía, Sánchez (2007) menciona que es el %arte de preparar buena comida. Afición a comer regaladamente. Desde el punto de vista moral, es un acatamiento implícito a los deseos del creador que al comer para vivir, nos invita a ÉL con el apetito, nos anima con el sabor y nos recompensa con el gusto+.

2.2 Historia de la gastronomía en general.

Acerca de la historia de la gastronomía, Sánchez (2007) comenta %una leyenda dice que un hombre hizo surgir el fuego de una roca y la mujer que estaba a su lado, asustada, soltó sobre éste una pierna de un animal que al momento de cocerse desprendía un olor estimulante+.

A partir de ese momento la mujer se convierte en la mantenedora del fuego sagrado del hogar, simbólica y efectivamente, ya que no se conoce civilización que la haya dejado fuera. Así comienza la historia de la gastronomía. Luego en el Olimpo, Gasterrea es algo mas que una musa, es una diosa menos conocida que Venus o Marte, pero más importante si pensamos que todo ser tiene el deseo mas o menos inconfesado de obtener buena comida, gracias a los consejos de esta diosa, los griegos que hacían horribles bacanales convirtieron a la gastronomía en %arte clásico+.

¹ <http://chefuri.com> (30 de marzo de 2011)

² <http://es.wikipedia.org> (30 de marzo de 2010)

En la edad antigua acerca de la gastronomía existen datos de los pueblos griegos, hebreos, romanos y egipcios; básicamente estos pueblos cultivaban los cereales, comían frutos de diferente índole y se alimentaban con hortalizas y granos como lentejas; las carnes estaban condicionadas a las diferentes clases sociales, es decir las personas que tenían mas plata podían disfrutar de todo tipo de carne, los egipcios la comían cruda y en salazón y no se alimentaban de leche y sus derivados; bebían cerveza sin levadura.

El pueblo hebreo tenía como alimentos básicos el pan y el vino, él cuál bebían puro y estaba al alcance de todos, estos sí consumían leche que mantenían en un saco llamado obre, que era el estomago de la cabra. Ellos utilizaban el hervido como método de cocción.

Los griegos tenían normas muy específicas al momento de comer y las mujeres jamás participaban de los grandes banquetes, también usaban el hervido para preparar cataplasmas y tizanas medicinales; los griegos comían todas las carnes que conocemos hoy, la leche era de cabra o de oveja porque las vacas eran escasas. Los primeros cocineros fueron panaderos y la cocina griega es la madre de la cocina occidental, esta cocina aporta la entrada de la carne de cerdo, los asados y los guisos a la cocina mundial.

El pueblo romano usaba el asado para la preparación de los alimentos, estos preparaban tres comidas al día, desayuno, almuerzo y cena, incorporaron vegetales desconocidos o que estaban considerados como inaceptables. Uno de los cocineros más importantes de Roma es Apicio que es autor de un recetario de cocina, el más antiguo que se conserva.

En la edad media se comía mucho asno joven relleno de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras que después se asaba para servir, las aves y los cuadrúpedos alimentos predilectos de la época, se servían adornados de su propia piel o plumaje rociados de oro o rellenos con otros animales vivos mas pequeños, usaban en grandes cantidades la azúcar y las especias importadas como la canela, la pimienta, la nuez moscada, la mostaza y el azafrán. Se comían muchos frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos. Era la época de la preparación de platos agridulces, en cuaresma se preparaban platos con diversidad de pescados, se bebía vino, cerveza e hidromiel especiada.

En la edad moderna, los alimentos más comunes son; aceites, vinos, porotos, alubia, carne de patos, pollo, jabalí, terneros. Frutas como melón, manzanas, peras, ciruelas y cerezas. De estas se realizaban dulces y helados.

Con el descubrimiento de las nuevas tierras se incorporaron nuevos alimentos como el cacao que se consumía por los europeos como chocolate en grandes cantidades con endulzantes. El maíz, el maní, el girasol (producto rico en aceite), las arvejas, el pimiento, el ananá, las papas y el tomate. El tabaco también tiene origen americano. La papa fue el

tubérculo que ayudó a recuperar del hambre a las sociedades europeas, se usaba el almidón que se hervía para hacer aguardiente.

De las tierras de Asia se trajo el arroz que es el alimento más importante traído a América.

La gastronomía esta directamente ligada a la cultura e idiosincrasia de los pueblos, de los países, además cada lugar tiene elementos o materiales específicos que conforman y desarrollan con el paso de los siglos la gastronomía típica de cada región o país. Por esta razón cada uno tiene una gastronomía diferente, en muchos casos debido a los emigrantes se ha visto fusiones de diversas cocinas, imponiéndose en gustos de la mas alta exigencia en sabor y presentación.

2.3 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.

La cocina ecuatoriana como muchas de Hispanoamérica, es la fusión de la herencia de la tierra y la huella de la presencia española. Ecuador un país de corta extensión, pequeño en el mapa, pero grande, rico en variedad y calidad al momento de cocinar, como posee cuatro regiones bien definidas son múltiples los ingredientes y materiales en la gastronomía; pero son tres los elementos básicos e incondicionales de la dieta de los ecuatorianos: maíz, fréjol y papa.

Los indígenas de esta zona obtenían la carne de la caza y en menor grado de la ganadería, así fundaron y desarrollaron una variedad de platos admirable. Los porotos, (frejol) se cocinaban verde o maduro y se acompañaba de cuyes, nabos, achogchas y diferentes condimentos. La papa se servía asada, cocida, en puré o como base de platos como el locro y los llapingachos (tortillas de papa). Con el maíz se desarrollaban platos de diferente índole, tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. El choclo tierno se cocinaba; y cuando estaba algo duro se molía para hacer las deliciosas humitas o chumal. Con la harina del maíz seco se elaboraba chicha y vinagre y de las cañas se elaboraba miel de muy buena calidad. Varias bebidas también se preparaban, con el maíz la chicha que se fermentaba como la cerveza, también se hacía chicha de fruta, como la mora y el molle.

Desarrollaron una bebida de gran valor llamado chaguarmishqui, que lo obtenían del maguey.

Gran parte del esplendor de la cocina indígena dependía de la naturaleza, por las estaciones climáticas, por la caza o por la temporada de los frutos, pero en la época de cosecha se podía preparar diversidad de platos acompañados de ají cuy y de chicha de quinua fermentada en lugares secretos.

La cocina de la costa era mas importante que la andina; ella contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos y varios frutos tropicales. Con estos

ingredientes se hacían platos como cazuelas de pescado y mariscos, pescado con coco, turrónes de maíz con miel y bollos de pescado, de yuca, de camote que se envolvían en hojas de bijao.

Para la preparación de tan variados platos se necesitaba condimentos, pero el mejor de todos, los ajíes, éste se preparaba de diferentes maneras, se lo mezclaba con otros ingredientes y daba así lugar a variados tipos de ají. El achiote fue otro protagonista de esta época, los antiguos indígenas incluso lo usaban como amuleto, como elixir de fuerza y como filtro de amor.

La llegada de los españoles enriqueció la cocina ecuatoriana, lo más importante de este aporte es la manteca de chanco, densa y sabrosa, que vino a dar realce al sabor de cada plato preparado por los indígenas, se hacían diferentes frituras con ésta y el chanco paso a ser indispensable para las comidas, se usaba en las sopas de quinua y arroz de cebada y se preparaba hornado y fritada. El borrego tuvo igual importancia y la gallina fue quien completo las tres carnes más populares.

Otros ingredientes importantes de la cocina ecuatoriana son: el plátano, del cuál somos principales exportadores; el pescado, como la corvina, el bagre, el atún, la trucha, la tilapia; verduras y legumbres, que se cultivan en grandes zonas en el centro del país.

La cocina ecuatoriana actual es entonces una fusión de sabores, ingredientes, tradiciones y gustos que durante siglos se maceró en ollas, cazuelas, cantaros, piedras para moler y en computeras que se alzan sobre senos femeninos.

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón

El cantón San Pedro de Huaca es un pueblo que guarda la esencia misma de sus ancestros que se ve reflejada en la fascinante gastronomía que elaboran las mágicas manos de las mujeres huaqueñas, ésta constituye un atractivo gastronómico más que apreciar de este prodigioso lugar.

La gastronomía de este cantón está basada principalmente en cuatro platos típicos y ancestrales que son:

- Cuy Asado
- Hornado
- Fritada, y
- Caldo de Gallina criolla

Los demás platos existentes en el sector no se preparan con la misma frecuencia que estos, por tal motivo el consumo es menor. Debido a la influencia de gastronomías externas existen platos de nuevo ingreso en el cantón que son básicamente los conocidos como comidas rápidas.

3.1.1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. Que conoce usted que son propios de este sector.

Tabla No. 17

PLATOS	TIPO DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caldo de Gallina	CALDOS Y SOPAS	270	100
Cuy Asado	PLATOS PRINCIPALES	497	100
Hornado	PLATOS PRINCIPALES	309	100
Fritada	PLATOS PRINCIPALES	336	100
Champús	COLADAS Y POTAJES	178	82
Tortilla de tiesto	ENTREMESES	142	66
Haba cocinada	ENTRADAS	129	60

Choclo cocinado	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	124	57
Pollo Asado	PLATOS PRINCIPALES	118	55
Tortillas de papa	PLATOS PRINCIPALES	116	54
Papa cocinada	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	114	53
Morocho	BEBIDAS	112	52
Pollo broster	OTROS DE INGRESO MODERNO	107	50
Pan de Casa	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	90	42
Chicha	BEBIDAS	78	36
Fanesca	COLADAS Y POTAJES	66	31
Puré de papas	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	56	26
Locro de papas	COLADAS Y POTAJES	48	22
Choclo con queso	ENTRADAS	40	19
Queso	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	38	18
Gallina Horneada	PLATOS PRINCIPALES	25	12
Mote con chicharrón	ENTREMESES	14	6
Cuajada con miel	POSTRES	13	6
Melloco cocinado	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	10	5
Chaulafan	PLATOS PRINCIPALES	7	3
Locro de habas	COLADAS Y POTAJES	5	2
Empanadas de Carne	ENTREMESES	4	2

Ocas	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	4	2
Pollo	PLATOS PRINCIPALES	3	1
Fritada con choclo	PLATOS PRINCIPALES	3	1
Salchipapas	ENTREMESES	2	1
Caldo de Menudo	CALDOS Y SOPAS	2	1
Sopa de morocho	CALDOS Y SOPAS	2	1
Arroz de cebada	CALDOS Y SOPAS	2	1
Colada morada	COLADAS Y POTAJES	2	1
Tripa Mishque	PLATOS PRINCIPALES	2	1
Chifles	ENTREMESES	1	0
Sopa de arroz de cebada	CALDOS Y SOPAS	1	0
Sopa de mote	CALDOS Y SOPAS	1	0
Sopa de melloco	CALDOS Y SOPAS	1	0
Sopa de patas	CALDOS Y SOPAS	1	0
Sopa de quinua	CALDOS Y SOPAS	1	0
Conejo asado	PLATOS PRINCIPALES	1	0
Gallina Asada	PLATOS PRINCIPALES	1	0
Choclo asado	PLATOS PRINCIPALES	1	0
Pollo apanado	PLATOS PRINCIPALES	1	0
Mariscos	PLATOS PRINCIPALES	1	0

Café	BEBIDAS	1	0
------	---------	---	---

FUENTE: Trabajo de Campo

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

De igual manera según la tabla, existen en el cantón platos que tiene gran acogida y que representan un consumo masivo, tal es el caso de las habas cocinadas y choclo cocinado, además el champús es uno de los platos mas apetecidos y tiene uno de los porcentajes más altos de la tabla, 82%. El queso amasado compañero ideal del choclo cocinado se elabora de manera artesanal en el cantón y es uno de los platos tradicionales que igual forma parte de la identidad huaqueña, este plato tiene un porcentaje del 18% en la tabla.

3.1.2. Qué platos/bebidas/postres/etc. Se elaboran en época de fiestas en el sector.

Tabla No. 18

PLATOS	TIPO DE PLATOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caldo de gallina	CALDOS Y SOPAS	36	16,67
Champús	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	2	0,93
Chicha	BEBIDAS FERMENTADAS	6	2,78
Choclo cocinado	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	1	0,46
Choclo con queso	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	1	0,46
Colada Morada	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	1	0,46
Conejo	PLATOS PRINCIPALES	1	0,46
Cuy	PLATOS PRINCIPALES	97	44,91
Empanadas de carne	ENTREMÉS FRITURAS	1	0,46
Fritada	PLATOS PRINCIPALES	33	15,28
Habas cocinadas	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	1	0,46

Hornado	PLATOS PRINCIPALES	85	39,35
Morocho	BEBIDAS CALIENTES	2	0,93
Tortillas de tiesto	ENTREMÉS TORTILLAS	4	1,85
Tortillas de papa	PLATOS PRINCIPALES	1	0,46

FUENTE: Trabajo de Campo

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

De acuerdo a la Tabla No. 17 el cuy y el hornado son los platos mas demandados por los visitantes, representan el 44,91% y el 39,35% respectivamente los cuáles son consumidos en la época de fiesta, que inicia con la conmemoración de cantonización celebrada la primera semana de diciembre, luego las fiestas de navidad y año nuevo y siguen las fiestas de la Virgen de la Purificación de Huaca, %La Purita+ como cariñosamente le llaman sus fieles, son tres meses de fiestas donde la gastronomía es uno de los atractivos que mas llama la atención, entre romerías, castillos y juegos pirotécnicos las mujeres de este sitio ofrecen una variedad de platos entre los que destacan el cuy que incluso se degusta en lugar del acostumbrado pavo en la época de navidad; igual este plato es el preferido por los fieles de %La Purita+ que llegan desde Quito, Ibarra y Nariño Colombia. En el caso de las habas y los choclos cocinados se puede ver que alcanzan un porcentaje del 1%, lo que indica que son los menos apetecidos.

3.1.3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. Que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.

Tabla No. 19

PLATOS	TIPO DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caldo de Gallina	CALDOS Y SOPAS	39	14
Cuy Asado	PLATOS PRINCIPALES	29	6
Hornado	PLATOS PRINCIPALES	80	26
Fritada	PLATOS PRINCIPALES	65	19
Tortilla de tiesto	ENTREMESES	52	24

Haba cocinada	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	80	37
Choclo cocinado	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	31	14
Morocho	BEBIDAS	72	33
Chicha	BEBIDAS	3	1
Tortilla de papa	PLATOS PRINCIPALES	16	7
Mote con chicharrón	ENTREMESES	1	0
Empanadas de Carne	ENTREMESES	1	0

FUENTE: Trabajo de Campo

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

Los fines de semana de todo el año es muy común observar visitantes que degustan la oferta gastronómica del cantón, entre los platos que se preparan con mas frecuencia esta el morocho que es una bebida caliente que se sirve acompañada de raspadura de panela y leche y que posee un 33% de aceptación, otro de los platos típicos tradicionales son las habas cocinadas que se sirven para acompañar otros platos, estas representan el 37% como consta en la Tabla No. 18; entre los menos demandados están el cuy asado que representa el 6% y la chicha que alcanza el 1% de demanda, en el caso de la chicha su consumo es muy bajo debido a la complejidad de la preparación y el cuy asado se prefiere para la épocas de fiesta, además este plato tiene un costo muy elevado.

3.1.4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. Más demandados por los visitantes en este sector

Tabla No. 20

PLATOS	TIPO DE PLATOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caldo de gallina	CALDOS Y SOPAS	87	40,28
Chicha	BEBIDAS FERMENTADAS	1	0,46
Choclo con queso	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	21	9,72
Cuy	PLATOS PRINCIPALES	141	65,28

Fritada	PLATOS PRINCIPALES	65	30,09
Habas cocinadas	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	6	2,78
Hornado	PLATOS PRINCIPALES	25	11,57
Morocho	BEBIDAS CALIENTES	2	0,93
Mote con chicharrón	ENTREMÉS PICADAS	1	0,46
Papas cocinadas	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	1	0,46
Pollo asado	OTROS DE INGRESO MODERNO	1	0,46
Pollo broster	OTROS DE INGRESO MODERNO	3	1,39
Queso	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	1	0,46
Tortillas de tiesto	ENTREMÉS TORTILLAS	1	0,46
Tortillas de papa	PLATOS PRINCIPALES	6	2,78

FUENTE: Trabajo de Campo

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

De los platos mas demandados por los visitantes, como indica la Tabla No 19, podemos citar que el cuy exhibe un porcentaje del 65,28% siendo este el de mayor demanda por su preparación y sabor, el caldo de gallina presenta en la tabla un 40,28%, los cuáles se sirven acompañados por las tradicionales papas cocinadas que se siembran y cosechan en el área rural del cantón, al visitante que desconoce la gastronomía del cantón se le recomienda el caldo de gallina criolla que se prepara con aves que se crían de manera artesanal en pequeñas granjas; muchos llegan hasta aquí para probar el particular sabor del cuy asado en carbón y en palo de rosa como se acostumbra en algunos lugares de la zona. Los platos menos demandados por los visitantes son el mote con chicharrón y el pollo asado con un 0,46% demostrando así que los visitantes prefieren los platos típicos del cantón.

3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales.

La gastronomía de Huaca esta basada en la tradición y la historia de sus antepasados, con la utilización de recetas que han venido trascendiendo de generación en generación formando ahora una oferta gastronómica variada y rica complaciendo el buen gusto popular. La utilización de nuevas especias ha hecho evolucionar el sabor de estos platos que siguen siendo los preferidos de propios y extraños.

3.2.1 Qué platos/bebidas/postres/ etc. Conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

Tabla No. 21

PLATOS	TIPO DE PLATOS	FRECUENCIA	CAMBIOS EN SU PREPARACIÓN
Caldo de gallina	CALDOS Y SOPAS	87	NC
Champús	BEBIDAS FERMENTADAS	1	NC
Choclo con queso	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	21	NC
Cuy	PLATOS PRINCIPALES	141	antes se preparaba con maní
Fritada	PLATOS PRINCIPALES	65	los condimentos son diferentes
Habas cocinadas	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	6	NC
Hornado	PLATOS PRINCIPALES	25	NC
Morocho	BEBIDAS CALIENTES	2	antes se cocinaba con leña
Mote con chicharrón	ENTREMÉS PICADAS	1	ahora se sazona y se sirve con el hornado
Pan de casa	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	1	antes se horneaba con leña
Fanesca	COLADAS Y POTAJES	1	se servían los granos aparte
Pollo	OTROS DE INGRESO MODERNO	3	ahora se lo prepara broster
Gallina Horneada	PLATOS PRINCIPALES	1	antes la cocinaban ahora la hornean
Gallina	PLATOS PRINCIPALES	1	antes la horneaban ahora la cocinan

Tripa Mishque	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	6	antes la cocinaban ahora la asan
---------------	-------------------------------	---	----------------------------------

FUENTE: Trabajo de Campo

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

El pan de casa que muchos años antes se preparaba con harina de pambazo, grandes cantidades de manteca de chanco, se endulzaba con panela y se horneaba con leña en hornos de arcilla, ya no es el mismo de antes; en el caso de la fanesca se servía los granos uno por uno hasta reunir doce como representación de los doce apóstoles. La principal variable de cambio en estos platos es la preparación con leña como se hacía hace muchos años atrás, ahora todo se prepara con gas licuado de propano y luz, eso a hecho que el sabor especial que tenía haya cambiado.

3.2.2. Platos/ bebidas/ postres/ etc. que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Tabla No. 22

PLATOS	TIPO DE PLATOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroz de cebada	CALDOS Y SOPAS	2	0,93
Champús	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	172	79,63
Choclos, habas y mellocos cocinados	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	2	0,93
Pan de casa	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	20	9,26
Fanesca	COLADAS Y POTAJES	2	0,93
Ocas con leche	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	4	1,85
Quinoa	CALDOS Y SOPAS	2	0,93
Sopa de arroz de cebada	CALDOS Y SOPAS	1	0,46
Sopa de morocho	CALDOS Y SOPAS	2	0,93
Sopa de mote	CALDOS Y SOPAS	1	0,46
Tortillas de tiesto	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	2	0,93

FUENTE: Trabajo de Campo

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

Los platos que ya no forman parte de la oferta gastronómica porque han sido reemplazados por los más apetecidos como el cuy y el caldo de gallina, no han dejado de formar parte del menú familiar y se siguen preparando en el interior de los hogares. Esto no pasa en el caso del champús bebida fermentada que en la Tabla No. 21 denota el 79,63%, ésta ya no se ofrece o su oferta ha disminuido a gran escala, esto se debe a la complejidad de la preparación, además es un plato que necesita de mucho tiempo, ya que la harina se fermenta por ocho días y luego se cocina con algunos ingredientes mas, este plato tradicional de Huaca se preparaba especialmente para época de navidad.

3.3 Platos/Bebidas/Postres actuales

La entrada de nuevos ingredientes a la cocina de este cantón ha traído el desarrollo de nuevos platos que han sido recibidos con pleitesía y agrado por los habitantes y visitantes; éstos han venido a ampliar la oferta gastronómica y en otros casos a perfeccionar la elaboración de algunos platos.

3.3.1 Que platos, bebidas, postres nuevos conoce

Tabla No. 23

PLATOS	TIPO DE PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Pollo Asado	OTROS DE INGRESO MODERNO	118	55
Pollo broster	OTROS DE INGRESO MODERNO	107	50
Gallina Horneada	PLATOS PRINCIPALES	25	12
Chaulafán	OTROS DE INGRESO MODERNO	7	3
Empanadas de Carne	ENTREMÉS	4	2
Pollo	OTROS DE INGRESO MODERNO	3	1
Salchipapas	OTROS DE INGRESO MODERNO	2	1
Conejo asado	PLATOS PRINCIPALES	1	0
Mariscos	PLATOS PRINCIPALES	1	0

Pollo apanado	PLATOS PRINCIPALES	1	0
---------------	--------------------	---	---

FUENTE: Trabajo de Campo

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

En la Tabla No. 22 los platos más representativos son el pollo asado, 55% y el pollo broster, 50%, estos platos representan la influencia de nuevas gastronomías que han ingresado al cantón y que tienen gran aceptación, se han convertido en unas de las más apetecidas por los habitantes de este sitio. En el caso de los mariscos y el pollo apanado que muestran en la tabla No. 22 el 0% son platos que están empezando a formar parte de la oferta gastronómica del cantón.

3.4 Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector.

Tabla No. 24

NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BÁSICO	FRECUENCIA
Tortilla de papa, papas cocinadas, locro de papas, puré de papas	Papa	143
Fritada, hornado, mote con chicharrón	Carne de cerdo	3
Choclo cocinado, choclo con queso	Choclo	14
Cuy asado	Cuy	1
Caldo de gallina, gallina horneada, sancocho	Gallina runa	7
Habas cocinadas, locro de habas, sancocho	Haba	66
Queso, morocho con leche, cuajada con miel	Leche	52
Mellocos cocinados, locro de mellocos, sopa de mellocos	Mel loco	33
Tostado, mote con chicharrón	Maíz	5

FUENTE: Trabajo de Campo

ELABORACIÓN: Angélica Chugá

En la tabla anterior, se puede notar que la papa es uno de los ingredientes que se usan con más frecuencia, está es el acompañante ideal para un gran número de platos que se

ofrecen en el cantón, junto con las habas, los mellocos y los choclos cocinados que se sirven en una sola presentación junto con el típico caldo de gallina y la fritada, este ingrediente no solo forma parte de la oferta gastronómica, también constituye parte esencial del menú de las familias de Huaca. La papa se ha convertido en un ícono de la identidad carchense, este cultivo es uno de los principales en la zona que es totalmente apta para la producción de este.

CAPÍTULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

4.1 Platos típicos y tradicionales del cantón

La gastronomía propia del cantón no es muy variada, tanto en época de fiesta como en otras, gira en torno de los Cuyes, la fritada, el caldo de gallina criolla y el conejo, por mencionar algunos, estos platos están elaborados con especies menores que se mantienen de forma artesanal en el área rural de este cantón de la misma manera los choclos con queso y las habas cocinadas son fruto de las fértiles tierras que posee San Pedro de Huaca, Carchi en general es conocido a nivel nacional por la producción a gran escala de papa, ingrediente básico de los platos de este sitio. Las fiestas de este cantón son las que más afluencia de visitantes presenta, tiempo ideal para exponer variadas presentaciones de estos platos típicos que deleitan a todos.

Tabla No. 25

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Caldo de Gallina	Caldo de gallina runa	baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas
Cuy Asado	Taita Cuy	baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas
Hornado		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas
Fritada		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas
Champús		baja	Domicilios específicos	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro
Tortilla de tiesto		media	Domicilios específicos	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Centro de la ciudad	Barrio Centro

Haba cocinada	Habas	baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas y Barrio Norte
Choclo cocinado	Choclos	baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas y Barrio Norte
Pollo Asado	Pollo a la brasa	baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Centro de la ciudad	Barrio Centro
Tortillas de papa	Llampiganchos	alta	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro y Barrio Las Palmas
Papa cocinada	Papas con cáscara	baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas y Barrio Norte
Morocho	Mazamorra	media	Restaurantes y domicilios específicos	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas y Barrio Centro
Pollo broster	Pollo apanado	media	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Centro de la ciudad	Barrio Centro

Pan de Casa	Pan de leña	alta	Panaderías y domicilios específicos	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Centro de la ciudad	Barrio Centro
Chicha		baja	Domicilios específicos (fiestas)	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Centro de la ciudad	Barrio Centro
Fanesca		media	Restaurantes y domicilios específicos	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas, Barrio Centro, Barrio Norte
Puré de papas	Molo	media		Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca		
Locro de papas	Sopa de papas	baja		Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca		
Choclo con queso		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas y Barrio Norte
Queso	Cuajada con sal	media	Queseras, domicilios, mercado	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro
Gallina Horneada	Gallina asada	media	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Centro de la ciudad	Barrio Centro
Mote con chicharrón		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Norte

					Huaca				
Cuajada con miel	Quesillo con miel	media	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas
Melloco cocinado	Ollocos cocinados	baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas
Chaulafán		alta	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro
Locro de habas	Locro	baja		Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca		
Empanadas de Carne		media	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro
Ocas	Mashua con dulce	media		Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca		
Pollo		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro
Fritada con choclo		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas
Salchipapas		baja	Restaurantes y domicilios específicos	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Centro de la ciudad	Barrio Centro

Caldo de Menudo		baja		Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca		
Sopa de morocho	Arneada	media	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Norte
Arroz de cebada	Arroz de cebada con leche	baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Norte
Colada morada		alta	Restaurantes y domicilios específicos	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas, Barrio Centro, Barrio Norte
Tripa Mishque		media	Lugares improvisados	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Centro de la ciudad	Barrio Centro
Chifles	Plátano verde frito	media		Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca		
Sopa de arroz de cebada		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Norte
Sopa de mote		media	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Norte
Sopa de melloco	Locro de melloco	baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Norte

Sopa de patas		media	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Norte
Sopa de quinua		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Norte
Conejo asado	Conejo a la brasa	baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Las Palmas
Gallina Asada		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro
Choclo asado		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro
Pollo apanado	Pollo broster	media	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro
Mariscos		alta	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro
Café		baja	Restaurantes	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Panamericana Norte	Barrio Centro, Barrio Las Palmas

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Angélica Chugá

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

En este cantón las fiestas mas conmemorativas son el ascenso a cantón de San Pedro de Huaca que hace 8 años era una parroquia mas del cantón Tulcán, esta fiesta que inicia con el pregón de fiestas y la elección de la reina del cantón se extiende hasta las fiestas de la época de navidad y el año nuevo; terminadas estas conmemoraciones, enseguida se inician las que festejan los priostes a la Virgen de la Purificación de Huaca, son las fiestas mas visitadas por los fieles que no solo son de la provincia del Carchi, sino que vienen desde Quito, Ibarra y el sur de Colombia, es la romería mas multitudinaria que tiene el Carchi, los devotos caminan desde Tulcán, capital de la provincia, hasta la iglesia matriz de Huaca que guarda celosamente la imagen de ~~la~~ Purita+ son 28 Km de caminata que recorren grandes cantidades de fieles en sus hombros llevan la imagen de la Virgen que mide 1,50 m y que posee mas 250 vestidos que han sido traídos de diferentes lugares del País, los mas llamativos son los que corresponden a la Policía Nacional y la Liga Deportiva de Quito; esta romería también se realiza desde la ciudad de San Gabriel, capital del cantón Montúfar aunque en este caso su recorrido solamente es de 10 km.

Tabla No. 26

NOMBRE DE LA FIESTA	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE RELACIONADO A LA FIESTA	SIMBOLISMO DEL PLATO	RITUAL DEL PLATO
Cantonización San Pedro de Huaca	Caldo de gallina	Representa el símbolo e identidad de la gastronomía ecuatoriana, ya que esta vieja receta se remonta a los secretos de la preparación heredados de las amas de casa españolas con los secretos y condimentaciones indígenas que preparaban la comida a sus maridos.	El caldo de gallina todavía acompaña las solemnidades que marcan cambios en la vida de las gentes: el compromiso del casorio, la llegada del primogénito al hogar, el bautizo, la primera comunión, el matrimonio, el regreso de los jóvenes del cuartel, las siembras y cosechas, las fiestas patronales y las peregrinaciones.
	Choclo cocinado	Significan fertilidad de las tierras labradas con yunta de bueyes, estos granos también representan la prosperidad de una zona específica.	Los granos (maíz y habas)se usan para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la

			alimentación de sus hijos
	Choclo con queso	Significan fertilidad de las tierras labradas con yunta de bueyes, estos granos también representan la prosperidad de una zona específica.	Los granos (maíz y habas) se usan para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la alimentación de sus hijos
	Conejo	En menor cantidad significa celebración, es tradicional de convidar por la visita de algún familiar o vecino que llega eventualmente y con único afán de pasar largas horas alrededor del fogón a conversar desde política hasta el nacimiento de algún guagua de la extensa familia.	El fuego encendido con regocijo por las mujeres de la casa, arde crepitante entre las piedras del fogón. Los troncos secos de madera fina, cansados de arder al aire libre, terminan desbaratándose en gruesas brasas para asar el conejo y cocinar las papas.
	Cuy	Celebración, homenaje muy especial al invitado. Es una forma de inaugurar amores, afianzar amistades, agradecer favores, cerrar negocios, rematar fiestas.	Taita cuy es símbolo del fuego. Es un animal solar. Su representación es llevada en sitial de honor en las celebraciones procesionales de los solsticios. Junto con la papa significa algo así como mujer para el marido, la rastra y el arado, los novios. Nunca está ausente de este concepto la connotación sexual
	Fritada	Reuniones familiares, fin de semana y peregrinaciones se acompañan de una deliciosa y vistosa fritada, representa por su uso unión y alegría.	El cerdo es vehículo de convivencia social. Que mejor saludo entre amigos que un plato de hornado por la mañana. O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosos trozos fritadas. Y que decir de un convite a matar chancho, tan espléndido como una

			boda.
	Habas cocinadas	Significan fertilidad de las tierras labradas con yunta de bueyes, estos granos también representan la prosperidad de una zona específica.	Los granos (maíz y habas) se usan para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la alimentación de sus hijos
	Hornado	Representa fiesta y regocijo, se brinda a los invitados por cualquier fiesta que celebrar, puede ser desde un bautizo hasta la llegada de las autoridades más importantes.	El cerdo es vehículo de convivencia social. Que mejor saludo entre amigos que un plato de hornado por la mañana. O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosos trozos fritadas. Y que decir de un convite a matar chanco, tan espléndido como una boda.
	Tortillas de tiesto	Estas tortillas representan el pan de los pobres, hace mucho tiempo cuando las panaderías no existían se elaboraban para acompañar el tradicional café de habas, en otros casos se preparan por la lejanía de las ciudades.	Se necesita solamente las ganas de hacerlas y tener una callana o tiesto para asarlas y servir las cuando aún están calientes.
Fiestas de la Virgen de Purificación de Huaca	Caldo de gallina	Representa el símbolo e identidad de la gastronomía ecuatoriana, ya que esta vieja receta se remonta a los secretos de la preparación heredados de las amas de casa españolas con los secretos y condimentaciones indígenas que preparaban la comida a sus maridos.	El caldo de gallina todavía acompaña las solemnidades que marcan cambios en la vida de las gentes: el compromiso del casorio, la llegada del primogénito al hogar, el bautizo, la primera comunión, el matrimonio, el regreso de los jóvenes del cuartel, las siembras y cosechas, las fiestas

			patronales y las peregrinaciones.
Champús	Esta bebida representa la llegada de la época navideña, a medio diciembre muchas familias que conocen la receta se preparan para fermentar el maíz y cocinar el champús que como necesita ser meneado por mucho tiempo, se necesita de muchas manos que estén dispuestas a sufrir por lo menos un salpicón de esta bebida cuando está casi lista para sacarla del fuego.		Para la preparación del champús se hace casi una minga, al menos de tipo familiar, mas de uno llega al preparar la larga cuchara de palo que se necesita para menear esta colada que se sirve con miel de caña y mucho mote.
Choclo cocinado	Significan fertilidad de las tierras labradas con yunta de bueyes, estos granos también representan la prosperidad de una zona específica.		Los granos (maíz y habas) se usan para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la alimentación de sus hijos
Choclo con queso	Significan fertilidad de las tierras labradas con yunta de bueyes, estos granos también representan la prosperidad de una zona específica.		Los granos (maíz y habas) se usan para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la alimentación de sus hijos
Conejo	En menor cantidad significa celebración, es tradicional de convidar por la visita de algún familiar o vecino que llega eventualmente y con único afán de pasar largas horas alrededor del fogón a conversar desde política hasta el nacimiento de algún guagua de la extensa		El fuego encendido con regocijo por las mujeres de la casa, arde crepitante entre las piedras del fogón. Los troncos secos de madera fina, cansados de arder al aire libre, terminan desbaratándose en gruesas brasas para asar

		familia.	el conejo y cocinar las papas.
	Cuy	Celebración, homenaje muy especial al invitado. Es una forma de inaugurar amores, afianzar amistades, agradecer favores, cerrar negocios, rematar fiestas.	Taita cuy es símbolo del fuego. Es un animal solar. Su representación es llevada en sitial de honor en las celebraciones procesionales de los solsticios. Junto con la papa significa algo así como mujer para el marido, la rastra y el arado, los novios. Nunca está ausente de este concepto la connotación sexual
	Fritada	Reuniones familiares, fin de semana y peregrinaciones se acompañan de una deliciosa y vistosa fritada, representa por su uso unión y alegría.	El cerdo es vehículo de convivencia social. Que mejor saludo entre amigos que un plato de hornado por la mañana. O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosos trozos fritadas. Y que decir de un convite a matar chancho, tan espléndido como una boda.
	Habas cocinadas	Significan fertilidad de las tierras labradas con yunta de bueyes, estos granos también representan la prosperidad de una zona específica.	Los granos (maíz y habas) se usan para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la alimentación de sus hijos

	Hornado	Representa fiesta y regocijo, se brinda a los invitados por cualquier fiesta que celebrar, puede ser desde un bautizo hasta la llegada de las autoridades más importantes.	El cerdo es vehículo de convivencia social. Que mejor saludo entre amigos que un plato de hornado por la mañana. O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosos trozos fritadas. Y que decir de un convite a matar chancho, tan espléndido como una boda.
	Morocho	Este plato significa arduo trabajo, se elabora con el ancestral maíz, desde tiempos de la conquista primero se desgrana o se saca de la tusa, luego se seca, se muele y por último se lava prolijamente para después cocinarlo en ollas de barro, se sirve con raspadura de panela.	El maíz se usa para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la alimentación de sus hijos
	Tortillas de papa	La papa representa la identidad carchense	Este plato sólo se puede elaborar con la variedad carchense Súper Chola, con cualquier otra variedad de papa este plato no tiene el mismo sabor.
Navidad y Año Nuevo	Caldo de gallina	Representa el símbolo e identidad de la gastronomía ecuatoriana, ya que esta vieja receta se remonta a los secretos de la preparación heredados de las amas de casa españolas con los secretos y condimentaciones indígenas que preparaban la comida a sus maridos.	El caldo de gallina todavía acompaña las solemnidades que marcan cambios en la vida de las gentes: el compromiso del casorio, la llegada del primogénito al hogar, el bautizo, la primera comunión, el matrimonio, el regreso de los jóvenes del cuartel, las siembras y cosechas, las fiestas patronales y las peregrinaciones.

	Champús	Esta bebida representa la llegada de la época navideña, a medio diciembre muchas familias que conocen la receta se preparan para fermentar el maíz y cocinar el champús que como necesita ser meneado por mucho tiempo, se necesita de muchas manos que estén dispuestas a sufrir por lo menos un salpicón de esta bebida cuando está cais lista para sacarla del fuego.	Para la preparación del champús se hace casi una minga, al menos de tipo familiar, mas de uno llega al preparar la larga cuchara de palo que se necesita para menear esta colada que se sirve con miel de caña y mucho mote.
	Conejo	En menor cantidad significa celebración, es tradicional de convidar por la visita de algún familiar o vecino que llega eventualmente y con único afán de pasar largas horas alrededor del fogón a conversar desde política hasta el nacimiento de algún guagua de la extensa familia.	El fuego encendido con regocijo por las mujeres de la casa, arde crepitante entre las piedras del fogón. Los troncos secos de madera fina, cansados de arder al aire libre, terminan desbaratándose en guresas brasas para asar el conejo y cocinar las papas.
	Cuy	Celebración, homenaje muy especial al invitado. Es una forma de inaugurar amores, afianzar amistades, agradecer favores, cerrar negocios, rematar fiestas.	Taita cuy es símbolo del fuego. Es un animal solar. Su representación es llevada en sitial de honor en las celebraciones procesionales de los solsticios. Junto con la papa significa algo así como mujer para el marido, la rastra y el arado, los novios. Nunca está ausente de este concepto la connotación sexual
	Fritada	Reuniones familiares, fin de semana y peregrinaciones se acompañan de una deliciosa y vistosa fritada, representa por su uso unión y alegría.	El cerdo es vehículo de convivencia social. Que mejor saludo entre amigos que un plato de hornado por la mañana. O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosos trozos fritadas. Y que decir de un convite a matar chancho, tan

			espléndido como una boda.
	Hornado	Representa fiesta y regocijo, se brinda a los invitados por cualquier fiesta que celebrar, puede ser desde un bautizo hasta la llegada de las autoridades más importantes.	El cerdo es vehículo de convivencia social. Que mejor saludo entre amigos que un plato de hornado por la mañana. O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosos trozos fritadas. Y que decir de un convite a matar chancho, tan espléndido como una boda.
	Morocho	Este plato significa arduo trabajo, se elabora con el ancestral maíz, desde tiempos de la conquista primero se desgrana o se saca de la tusa, luego se seca, se muele y por último se lava prolijamente para después cocinarlo en ollas de barro, se sirve con raspadura de panela.	El maíz se usa para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la alimentación de sus hijos
Día de los difuntos	Caldo de gallina	Representa el símbolo e identidad de la gastronomía ecuatoriana, ya que esta vieja receta se remonta a los secretos de la preparación heredados de las amas de casa españolas con los secretos y condimentaciones indígenas que preparaban la comida a sus maridos.	El caldo de gallina todavía acompaña las solemnidades que marcan cambios en la vida de las gentes: el compromiso del casorio, la llegada del primogénito al hogar, el bautizo, la primera comunión, el matrimonio, el regreso de los jóvenes del cuartel, las siembras y cosechas, las fiestas patronales y las peregrinaciones.

	Choclo cocinado	Significan fertilidad de las tierras labradas con yunta de bueyes, estos granos también representan la prosperidad de una zona específica.	Los granos (maíz y habas)se usan para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la alimentación de sus hijos
	Choclo con queso	Significan fertilidad de las tierras labradas con yunta de bueyes, estos granos también representan la prosperidad de una zona específica.	Los granos (maíz y habas)se usan para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la alimentación de sus hijos
	Colada Morada	Representa el luto que llevan las familias por sus difuntos.	Días antes de conmemorar a los difuntos es común salir con amigos o familiares a lo llamado coger mortinios por supuesto hay que abrigarse ya que hace mucho frío porque hay que llegar a las cercanías de los páramos andinos, allí recolecta la diminuta fruta; toma mucho tiempo debido a que mucha de ésta se come durante la recolección.
	Conejo	En menor cantidad significa celebración, es tradicional de convidar por la visita de algún familiar o vecino que llega eventualmente y con único afán de pasar largas horas alrededor del fogón a conversar desde política hasta el nacimiento de algún guagua de la extensa familia.	El fuego encendido con regocijo por las mujeres de la casa, arde crepitante entre las piedras del fogón. Los troncos secos de madera fina, cansados de arder al aire libre, terminan desbaratándose en gruesas brasas para asar el conejo y cocinar las papas.

Cuy	Celebración, homenaje muy especial al invitado. Es una forma de inaugurar amores, afianzar amistades, agradecer favores, cerrar negocios, rematar fiestas.	Taita cuy es símbolo del fuego. Es un animal solar. Su representación es llevada en sitial de honor en las celebraciones procesionales de los solsticios. Junto con la papa significa algo así como mujer para el marido, la rastra y el arado, los novios. Nunca está ausente de este concepto la connotación sexual
Fritada	Reuniones familiares, fin de semana y peregrinaciones se acompañan de una deliciosa y vistosa fritada, representa por su uso unión y alegría.	El cerdo es vehículo de convivencia social. Que mejor saludo entre amigos que un plato de hornado por la mañana. O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosos trozos fritadas. Y que decir de un convite a matar chancho, tan espléndido como una boda.
Habas cocinadas	Significan fertilidad de las tierras labradas con yunta de bueyes, estos granos también representan la prosperidad de una zona específica.	Los granos (maíz y habas) se usan para agradecer por la fertilidad de la paccha mama por proveer de los alimentos necesarios para la alimentación de sus hijos
Hornado	Representa fiesta y regocijo, se brinda a los invitados por cualquier fiesta que celebrar, puede ser desde un bautizo hasta la llegada de las autoridades mas importantes.	El cerdo es vehículo de convivencia social. Que mejor saludo entre amigos que un plato de hornado por la mañana. O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosos trozos fritadas. Y que decir de un convite a matar chancho, tan espléndido como una boda.

Fuente: Trabajo de Campo

Elaboración: Angélica Chugá

En junio de 1994 se crea el comité Pro . cantonización de lo que era la parroquia de Huaca perteneciente al cantón Tulcán, cabecera provincial, es el 8 de diciembre de 1995 que se asciende a cantón y desde ese momento comienza la lucha diaria y mancomunada por fomentar y emprender el desarrollo del incipiente cantón, lugar donde la participación comunitaria se ha esforzado siempre para construir el futuro. Estas fiestas representan la alegría del pueblo huaqueño al haber alcanzado la meta que se propusieron personajes de la comunidad hace tiempo atrás, existe por está razón algarabía y emoción en cada casa del cantón que se ve reflejada en la oferta gastronómica rica y múltiple que ofrecen sus mujeres en cada rincón y en cada lugar de la ciudad.

Las fiestas de la Virgen de la Purificación de Huaca, ~~%La Purita+~~ se celebran cada 2 de febrero, culminando las de cantonización, prosiguen estas romerías que tienen gran afluencia de peregrinos de la sierra norte y el sur de Colombia, ella es la REINA DE LAS PROVINCIAS DEL NORTE ECUATORIANO y guía de la superación de los pueblos y de los hombres. Luce en su cabeza una hermosa corona de oro tributo de los moradores de Huaca, fue construida con 1501 gramos de oro y centenaes de diamantes. Caminatas, castillos, misas campales, matrimonios, bautizos y largas horas de oración forman parte de esta maravillosa y colorida fiesta, La Purita no sólo es patrona del cantón, también de muchas instituciones entre ellas la más representativa es la de la Policía de la provincia, los priostes organizan estas fiestas con lo mejor de los juegos pirotécnicos, artesanía practicada en el cantón , las noches son iluminadas con estas luces que circundan el cielo, avivada con presentaciones de grandes artistas que acompañan las conocidas verbenas populares.

Las fiestas de navidad y año nuevo como en todo el territorio nacional se conmemoran en diciembre, lo más importante de esta fiesta es la gran variedad de platos, entre los más destacados está el tradicional champús que se prepara en el interior de los hogares del cantón, es muy común en estas fecha encontrar lugares de expendió improvisados a lo largo de la calle 8 de diciembre, allí se ofrece el apetitoso y particular champús.

La conmemoración por los difuntos llega en noviembre, aquí lo tradicional es el pan de casa, muchos hogares desempolvan los hornos de arcilla y las recetas de las abuelas para realizar este pan que muchos años antes formaban parte del menú familiar, los hombres van hasta el área rural del cantón para recolectar leña y hornear este delicioso pan de finados; la mejor manera de acompañar este pan es la colada morada que se elabora con los mortiños, fruta que se puede encontrar en los páramos andinos de la zona.

CAPÍTULO V

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

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón

- ✓ Fomentar que el Municipio de San Pedro de Huaca organice exposiciones gastronómicas, para promocionar la gastronomía del cantón.
- ✓ Coordinar con el Ministerio de Turismo la planificación de ferias, eventos de exposición, casas abiertas usando como plataforma las múltiples festividades del cantón.
- ✓ Difusión de la oferta gastronómica del cantón mediante los medios impresos de la provincia: La Hora, La prensa, El Norte, El Comercio, que presenta una sección Ibarra . Tulcán cada 15 días.
- ✓ Realizar cortes publicitarios para ser difundidos en Radio La Frontera.
- ✓ Las universidades UPEC y UNITA pueden desarrollar cursos de capacitación con la colaboración del Ilustre Municipio de San Pedro de Huaca.
- ✓ Solicitar al departamento de Cultura del Ilustre Municipio de San Pedro de Huaca la recopilación de información referente a la historia de la gastronomía del cantón. recetas.
- ✓ Redacción de un recetario de la Gastronomía típica y tradicional del cantón.
- ✓ Diseño y elaboración de un sitio web, que especifique los datos básicos de los restaurantes, estaderos y lugares de expendio de alimentos preparados, que contenga además fotografías del montaje de los platos.
- ✓ Con motivo de las fiestas de la Virgen de la Purificación de Huaca, diseñar y distribuir dípticos, trípticos, calendarios o almanaques, boletines de prensa, carteles, mantas de tela que difundan la variedad de platos de la gastronomía típica y tradicional.
- ✓ Organización de exhibiciones fílmicas, grabación de videos promocionales.

5.2 Organismos (no estatales) que podrían Promocionar/Comercializar los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.

En este cantón no existen organismos que puedan promocionar o comercializar este tipo de productos, se caracteriza por ser un cantón agrícola y ganadero y las instituciones públicas y las escasas privadas se enfocan en este tipo de actividad, a pesar de esto

existen instituciones que pueden colaborar con la difusión de la oferta gastronómica del cantón.

- ✓ Ministerio de Turismo, esta entidad gubernamental puede organizar y desarrollar exposiciones y ferias que sirvan como plataforma para la difusión de la gastronomía del cantón.
- ✓ Ministerio de Cultura, apoyar y asesorar la inauguración del museo de este cantón en el cual se puede difundir la historia de la gastronomía del cantón.
- ✓ Municipio de San Pedro de Huaca, encargado de apoyar cada evento organizado por otras instituciones y a la vez llevar a cabo eventos y programas que difundan la riqueza gastronómica del cantón.
- ✓ La Universidad Politécnica Estatal del Carchi y la Universidad Tecnológica América que organizan múltiples eventos de carácter turístico podrían desarrollar cursos constantes de capacitación por medio de la Escuela de Hotelería y Turismo.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- ✓ En base a las encuestas realizadas a la comunidad en el cantón Huaca, se determina que existen 48 platos típicos y tradicionales y otros de nuevo ingreso, que constituyen la oferta gastronómica de este sitio, estos con el paso de los años han evolucionado y cambiado en su preparación, básicamente el uso de leña se ha cambiado por GLP y los hornos de arcilla fueron reemplazados por los de luz eléctrica. De la misma manera existe una cantidad de platos de nuevo ingreso que han sido aceptados por la comunidad en general.
- ✓ El ingrediente principal es la *papa*, se produce en el cantón de una manera artesanal, no se exporta ni se comercializa a gran escala, las recetas de los platos típicos de la región se guardan celosamente y solo se comparten de generación en generación, este cantón está lleno de tradiciones y convencionalismos, su gente cálida ofrece con gran apertura la gastronomía del sitio.
- ✓ Al ser el ingrediente base la *papa*, esta presente en la preparación y el acompañamiento de los platos más representativos de la zona entre los cuáles podemos mencionar: el hornado, la fritada, el cuy asado, el conejo asado, el caldo de gallina, las tortillas de papa, entre otros.
- ✓ Debido a la cercanía de los campos a la urbe, estos productos no se acopian en grandes cantidades, el principal centro de expendió de este producto es el mercado ubicado en el centro de la ciudad, junto a la Municipalidad, los productos se venden de manera directa, es decir del dueño de la cosecha a los compradores en general. La presencia de intermediarios es mínima y éstos acopian la papa, por ejemplo, para venderla en los mercados de Ibarra y Quito.
- ✓ En cuanto a las Instituciones u organizaciones que promocionan la cultura gastronómica del cantón, tenemos principalmente el Municipio, que es el encargado de las fiestas de cantonización y de las fiestas de la Virgen de la Purificación, que son las más representativas en la zona. Durante el resto del año existen pequeños puestos improvisados que expenden la variedad de platos que constituyen la oferta gastronómica del cantón.
- ✓ En la zona urbana de San Pedro de Huaca existe poco interés por conservar las tradiciones de nuestros ancestros, sin embargo los fines de semana y en ciertas fiestas o conmemoraciones se rescatan las costumbres que durante el año pasan desapercibidas, es el caso de la preparación del champús en la época navideña y la colada morada en el feriado de difuntos.

RECOMENDACIONES

1. Debido a la falta de organizaciones no estatales en el cantón, deberían las instituciones de índole gubernamental fomentar la organización de estos establecimientos y lugares de expendio de comida, entre estas se encuentran:
 - ✓ Municipio de San Pedro de Huaca
 - ✓ Gobierno Provincial del Carchi
 - ✓ Ministerio de Turismo
 - ✓ Ministerio de Cultura
 - ✓ UPEC
 - ✓ UNITA
2. La Comisaría Municipal debería realizar inspecciones, para revisar las guarniciones e instalaciones básicas de estos establecimientos, que aunque preparen los alimentos de manera artesanal deben tener las mínimas instalaciones de salubridad.
3. Debería existir planificación estratégica en esta área de alimentos y bebidas para que la mayoría de negocios no se dediquen a comercializar estos productos de una manera artesanal, sino que exista asesoría en proyectos para que se invierta en nuevas formas de comercialización.
4. Al fomentar la organización de estos establecimientos y con la formación de un ente regente se debería realizar seguimientos a los nuevos lugares de venta de alimentos para identificar si están utilizando las estrategias de crecimiento adecuadas que les permitan mantenerse y evolucionar.
5. Los negocios establecidos deben mejorar su organización interna, pasar de ser negocios de tipo familiar a ser negocios a gran escala, que tengan la infraestructura, utensilios, baterías y personal necesarios.
6. Los propietarios de estos establecimientos deberían mantener un rubro en su presupuesto que les permita capacitar a sus empleados y adquirir nuevos equipos de cocina y restaurante.
7. Las autoridades deberían explotar las fiestas patronales y de peregrinación para crear nuevos espacios de exhibición y comercialización de estos platos, esto mejorara el crecimiento y desarrollo de estos establecimientos.

BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro (2011). Ecuador
- Artieda, Mauricio (2008). *Guía Didáctica Nutrición, Dietética e Higiene*. Ecuador: Universidad Técnica Particular de Loja
- Banco Nacional de Fomento (2011). Ecuador
- De Esesarte, Esteban (2002). *Higiene en Alimentos y Bebidas*. México: TRILLAS
- Ecuador cocina ecuatoriana*. Recuperado el 27 de marzo de 2011, de <http://www.ecuaworld.com.ec>
- El Ecuador y la preparación de animales que trascendieron*. Recuperado el 02 de agosto de 2011, de <http://www.buenastareas.com>
- Gastronomía de Ecuador*. Recuperado el 27 de marzo de 2011, de <http://es.wikipedia.org>
- Gastronomía ecuatoriana*. Recuperado el 27 de marzo de 2011, de [http:// mural.uv.es](http://mural.uv.es)
- Gastronomía típica del Ecuador*. Recuperado el 01 de agosto de 2011, de <http://gatrotipicaecuador.blogspot.com>
- Gobierno Provincial del Carchi (2011). Ecuador
- H. Álvarez (comunicación personal) (2011, 01 de abril).
- Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 27 de marzo del 2001, de <http://www.monografías.com>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2011). Ecuador
- La comida ecuatoriana*. Recuperado el 27 de marzo de 2011, de <http://ecuador.nutinet.org>
- Mendoza, Ricardo Palomino. (2002). *Crianza y Comercialización de Cuyes*. Perú: Colección Granja y Negocio
- Mira Novedades*. Recuperado el 01 de agosto de 2001, de <http://www.mira.ec>
- Mis recetas*. Recuperado el 02 de agosto de 2011, de <http://www.mis-recetas.org>
- Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal (2002). Ecuador
- Pumisacho, Manuel y Sherwood, Stephen. (2002). *El Cultivo de papa en el Ecuador*. Ecuador: INIAP . CIP
- Valdivieso, Carlos (2008). *Guía Didáctica Bares y Restaurantes*. Ecuador: Universidad Técnica Particular de Loja

W. Vaca (comunicación personal) (2010, 16 de agosto)

Xexus Ventana Cultural. Recuperado el 02 de agosto de 2011, de [http:// www.xexus.com.co](http://www.xexus.com.co)

ANEXOS

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.}
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.

- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.

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

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

Formato de la encuesta:

ASPECTOS GENERALES

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

- a. **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre del plato/bebida/postre, etc., del cantón (parroquia) donde se encuentra realizando su investigación.
- b. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos, en donde se puede consumir los platos/bebidas/postres/etc.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos platos/bebidas/postres/etc.

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

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

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/etc., que se preparan en las fiestas de cada sector (cantón).
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/turistas para consumir los

platos/bebidas/postres/etc. (o a su vez los lugares más famosos), especialmente en épocas de fiestas.

- **Quién los prepara mejor:** indagar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos, esto debe enfocarse por cada fiesta.

2. Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

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

- **Nombre del platos/bebidas/postres/ etc.,** debe preguntar al encuestado el nombre del platos/bebidas/postres/ etc., que se efectúan en cada sector con mayor frecuencia.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas / turistas para consumir los platos y bebidas.
- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc. , más demandados por los visitantes en este sector.

- **Nombre de los platos/bebidas/postres/ etc.,** preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc., que tienen mayor preferencia por los turistas y visitantes.
- **Donde recomienda consumirlos:** preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/ turistas para consumir los platos y bebidas, de cada sector.
- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., más demandados por los visitantes en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir a algún visitante.
- **Nombre de platos/bebidas/postres/ etc.,** debe especificar el nombre de platos/bebidas/postres/ etc., que el encuestado considere que puede recomendar para ser consumido.
 - **Donde recomienda consumirlos:** debe especificar cuáles son los sitios que el encuestado, considere que son los mejores gracias a su conocimiento y experiencia.
 - **Quién los prepara mejor:** detallar el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan mejor estos alimentos.

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc.:** deberá preguntar al encuestado el nombre de platos citar los platos/bebidas/postres/ etc., que años atrás (varias generaciones atrás) se preparaban en la zona.
- **Cambios en preparación:** deberá preguntar al encuestado en que ha cambiado la preparación década uno de los platos (si algún platos/bebidas/postres/ etc ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos para prepararlos).

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

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc., que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
- **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el nombre de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.

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

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

8. Qué platos/bebidas/postres/etc., nuevos conoce:

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.,** preguntar al encuestado el nombre de los nuevos platos que conoce.
- **Ingrediente Básico:** preguntar al encuestado cuál es el nombre específico del ingrediente básico del plato/bebida/postre/etc., y con qué nombre se lo conoce comúnmente en el sector al ingrediente básico.
- **Lugar adquirir:** preguntar al encuestado el lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA

Previo al ingreso de información debe/n:

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

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

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

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

- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



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

Encuesta No. _____

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

I. ASPECTOS GENERALES

Nombre de la Parroquia:

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				

4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.					
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA	
1					
2					
3					
4					
II. COMIDAS TRADICIONALES	5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.				
	Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA	
	1				
	2				
	3				
	4				
	6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.				
	Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA	
	1				
	2				
3					
4					
III. COMIDAS ACTUALES	7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:				
	Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	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

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



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

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 mega pixeles
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 del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el **Guay del Valle** o **Guayes 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 **%**+según corresponda:

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

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

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

Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales): Deberán anotar el o los nombres de los lugares en donde se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

Lugares más cercanos al lugar de preparación: Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar al lugar de preparación de la comida típica, tradicional o ancestral.

CARACTERÍSTICAS

Ingredientes: Deberán anotar todos los ingredientes que se requieren para la preparación de la comida típica, tradicional y ancestral.

Ingrediente principal: Deberán anotar el nombre del ingrediente principal con el que se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

Preparación: Deberán anotar la preparación de la comida típica, tradicional o ancestral.

Acompañamiento: Deberán anotar el nombre de los productos con que se acompaña o sirve la comida típica, tradicional y ancestral.

Combinación/sustitución de productos: Deberán anotar el nombre de los productos con que se combina o se sustituye algunos de los ingredientes de la comida típica, tradicional o ancestral.

Recomendaciones de preparación (tips especiales o, secretos): Deberán anotar los tips especiales o recomendaciones (secretos de la abuela) con que se preparan la comida típica, tradicional y ancestral.

Nombre de los platos con el ingrediente base: Deberán anotar el nombre de otras comidas (sean o no típicas, tradicionales o ancestrales) que se preparan con el ingrediente básico de la comida típica, tradicional o ancestral que se está investigando.

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida: Deberán averiguar el origen e historia de la comida típica, tradicional o ancestral.

Por qué del nombre/frases relacionadas con el plato: Deberán averiguar el por qué del nombre y las frases alusivas a la comida típica, tradicional o ancestral.

Significado que posee la comida: Deberán averiguar el significado que tiene la comida típica, tradicional o ancestral.

Usos: Deberán averiguar el uso que se le da en la comunidad a la comida típica, tradicional o ancestral.

Qué representa: Deberán averiguar la representación de la comida típica, tradicional o ancestral que tiene en la comunidad.

Temporada (fechas y fiestas en que se preparan): Deberán averiguar en qué fechas, meses y fiestas se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas: Deberán averiguar el por qué se la prepara a la comida típica, tradicional o ancestral en las fiestas y la relación que tiene con las mismas, según lo que indique el informante clave.

Relación con mitos/leyendas: Deberán averiguar la relación que tiene la comida típica, tradicional o ancestral con mitos o leyendas del sector.

Quién los elabora: Deberán averiguar el nombre de la/s personas que elaboran la comida típica, tradicional o ancestral.

Quiénes lo consumen: Deberán averiguar si las personas que consumen la comida típica, tradicional o ancestral es únicamente por la población o por turistas.

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

Promocionan la comida: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan la comida típica, tradicional o ancestral.

Comercializan la comida: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (ya sea que estén empleando métodos técnicos de conservación de la comida u otros) la comida típica, tradicional o ancestral.

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Producción directa (consumo interno): Averiguar si la producción del ingrediente base de 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

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

1. Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.

2. Unificar la información de las dos entrevistas:

En este punto hay que tener mucho cuidado, ya que al unificar la información (cuando la información sea la misma), se debe tener cuidado de no omitir la información de uno de los informantes, tal es el caso: Si un informante manifiesta que el tigrillo (plato de Zaruma, provincia de El Oro) se lo prepara con queso, y otro informante que se lo prepara con quesillo, se debe mantener los dos criterios, es importante también aplicar el criterio de los profesionales en formación.

3. Digitalizar la información:

En la ficha adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.

ENTREVISTAS REALIZADAS A LOS INFORMANTES CLAVE

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón :	Ciudad :	Parroquia :	Calle /localidad:	Comunida d:
	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Huaca	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Celestino Ruiz		65	M	8 de Diciembre	65
Nombre de la comida			Cuy Asado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Plato Principal Asado			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Domicilio Celestino Ruíz, Restaurante La Carpa, Los Helechos, El Mirador			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central Huaca			
Características	Ingredientes			3 dientes de ajo, 1/2 cebolla paiteña, 2 ramas de cebolla larga, 1/2 pimiento, 2 cucharadas de comino, 2 cucharadas de sal		
	Ingrediente principal			Cuy (pelado, sin vísceras)		

	Preparación	Se licua los aliños y con esta preparación se aliña el cuy y se lo deja reposar durante una noche. Se lo asa en un asador de madera en carbón, mas o menos por una hora y media.
	Acompañamiento	Salsa de Cuy; papas cocinadas o al vapor, ají
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Al momento del asado se unta de manteca el cuy con una ramita de cebolla. Se pica con un cuchillo la nuca del cuy para que su cocción sea satisfactoria.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Caldo de cuy guagua. Botones de cuy. Rollo de carne de cuy. Cuy Frito. Ají de Cuy
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Asador (de preferencia debe ser en palo de rosa)
	Cocina a leña	
	Otros:	Carbón de leña
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La preparación de este plato se realiza desde la existencia de nuestros aborígenes, el asado se realizaba de una manera diferente, pero el principio de asar el animal se ha mantenido.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	El nombre describe la preparación de este plato.
	Significado que posee la comida	Cuando alguien dice " te invito a comer cuy" significa que te honra, te respeta, te quiere, que eres especial.

	Usos	Alimentación, atractivo gastronómico.
	Qué representa	Representa la riqueza gastronómica de este sitio
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Este plato se prepara siempre, especialmente los fines de semana para la hora de almuerzo. Pero en mayor cantidades en las fiestas de la Purita, cantonización, pascuas de semana santa y navidad
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque existe mayor consumo debido a los visitantes
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	Este plato se consume por propios y visitantes
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	Ilustre Municipio de San Pedro de Huaca. UNITA
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	SI
	Comercializan	NO
	Mercados (al mayorista)	NO
	Mercados (al minorista)	Domicilios de familiares

Producción del Ingrediente base	Área	Se produce de manera artesanal en las casas de familiares, en galpones hechizos e improvisados. En muchas casas del área rural se crían en el suelo de la cocina.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra; en Chimborazo existe proyectos de exportación a Europa
	Provincia	Carchi
	Población	En toda el área rural de la provincia, en el campo es normal la producción de este animal
	Épocas de producción	Existe producción durante todo el año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca	Huaca	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Fanny Hernández		60	F	Panamericana Norte 062973140	60
Nombre de la comida			Cuy Asado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Plato Principal Asado			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Domicilio Celestino Ruíz, Restaurante La Carpa, Los Helechos, El Mirador			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Julio Andrade			
Características	Ingredientes			Sal, Cebolla blanca, comino, ajo.		
	Ingrediente principal			Cuy pelado		
	Preparación			Se pela el cuy con agua caliente, se lava con agua fría y se saca las vísceras, luego se aliña, se empala y se asa en carbón		
	Acompañamiento			Papas sancochadas, ají.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			A los 45 min del asado se vira el cuy con una hoja de col, para que se ase adecuadamente		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Cuy frito, caldo de cuy guagua		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					

	Cocina a leña	
	Otros:	Asador múltiple de hierro (8 cuyes)
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Esta comida se realiza hace años porque este animal siempre ha existido en las casas. Antes se lo realizaba solo para el consumo nuestro, ahora lo preparamos y lo vendemos. Además este plato se acostumbra a brindar en acontecimientos importantes en la vida de las personas, en la pedida de mano, matrimonio, cierre de negocios, etc.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque el animal se empala y se asa.
	Significado que posee la comida	Esta comida tiene un significado de agradecimiento, se dice que si no hay cuyes en la celebración, Dios castigará al prioste (organizador de la fiesta)
	Usos	Comercial, atractivo turístico, alimentación. Se usa también para hacer curaciones y retirar las malas energías de las personas, esto en materia de hechicería, se soba al animal por el cuerpo de la persona.
	Qué representa	Representa una ocasión especial, antes se solía comer y preparar solo en acontecimientos y con personas especiales. En la zona rural de Huaca aún se conserva esta costumbre
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Navidad, Pascuas, Fiestas de La Purita
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque existe mayor consumo
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que este animal es relativo a la fecundidad, se realizaban rituales a este animal. También se dice que cuando estos animales se asustaban era señal de que alguien estaba recogiendo los pasos.
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Para comercio existen pocas personas, en las fiestas se mira mas gente vendiendo cuyes asados
	Quiénes lo consumen	Todos los visitantes y los habitantes de Huaca y la provincia
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	NO
	Comercializan el comida	NO

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO
	Comercializan	NO
	Mercados (al mayorista)	NO
	Mercados (al minorista)	SI, a familiares
Producción del Ingrediente base	Área	Área Rural de Huaca.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Norte, no se exporta
	Provincia	Carchi
	Población	La Mariscal
	Épocas de producción	Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Carchi	Huaca	Huaca	Huaca		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Germán Cuasquer		45	M	Panamericana Norte	45
Nombre de la comida			Fritada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Plato Principal Fritura			
Tipo de comida			Típica			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado, Restaurante El Mirador.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			La Gasolinera de Huaca			
Características	Ingredientes			Cebolla blanca, cebolla paiteñas, sal, comino, ajo		
	Ingrediente principal			Carne de cerdo		

	Preparación	Lavar la carne bien, colocarla en un paila con sal y comino, poner las cebollas picadas en trozos grandes, los ajos y agua para que se cocine, cuando el agua se ha seco ponga un poco de manteca de cerdo para que dore.
	Acompañamiento	Se sirve con papa cocinada, choclo cocinado, Ají, Queso,
	Combinación/sustitución de productos	En lugar de las papas se puede acompañar con tortillas de papa
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	En lugar de cocinar la carne con agua, se cocina con un poco de cerveza
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Hornado
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Paila o perol grueso
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	He sabido que se prepara desde la época de la colonia.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Alimentación
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Es una comida que se prepara todos los días para la venta y en mayor cantidad en las fiestas de la Virgencita

	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es muy solicitada por los clientes
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Lo puede elaborar cualquier persona
	Quiénes lo consumen	En su mayoría los visitantes o las personas que van de paso
Instituciones/ organizaciones	Promocionan la comida	NO
	Comercializan el comida	NO
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO
	Comercializan	NO
	Mercados (al mayorista)	NO
	Mercados (al minorista)	Si (Freddy Mena - Tulcán)
Producción del Ingrediente base	Área	Fincas con criaderos de cerdos
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Norte
	Provincia	Carchi
	Población	Tulcán
	Épocas de producción	Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia :	Calle /localidad:	Comunidad :
	Carchi	Huaca	Huaca	San Pedro de Huaca	Panamericana Norte	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Almilcar Sarmiento		30	M	Panamericana Norte 093763371	30
Nombre de la comida			Fritada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Plato Principal Fritura			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Los Helechos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Julio Andrade			
Características	Ingredientes			Agua, sal, comino, ajo, cebolla perla		
	Ingrediente principal			Carne de cerdo		
	Preparación			Se la va la carne y se la coloca con los otros ingredientes en una paila hasta que el agua se evapore, luego se añade aceite o manteca para que se frite y se termine de cocer		

	Acompañamiento	Papa al vapor
	Combinación/sustitución de productos	También se sirve con tostado, mote y papas con cáscara
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La olla debe ser de bronce
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Hornado
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Paila de bronce
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Con la llegada de los españoles se introdujo esta carne y otras mas lo que significa que la preparan desde el año 1800 mas o menos
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es una comida con mucha grasa
	Significado que posee la comida	
	Usos	Comercialización
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se prepara todos los días, especialmente los fines de semana. En las fiestas de la Virgen de la Purificación
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque al igual que el cuy es típico de Huaca
	Relación con mitos/leyendas	

	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Es de fácil elaboración y la receta es de dominio publico
	Quienes lo consumen	Especialmente los visitantes
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	NO
	Comercializan el comida	NO
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO
	Comercializan	NO
	Mercados (al mayorista)	NO
	Mercados (al minorista)	Bolívar - José Cangas
Producción del Ingrediente base	Área	Galpones ubicados en las fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra, no se exporta
	Provincia	Carchi
	Población	Bolívar
	Épocas de producción	Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Carchi	Huaca	Huaca	San Pedro de Huaca		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Digna Becerra		63	F	Junto al UTE # 1	63
Nombre de la comida			Hornado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos Principales Horneados			
Tipo de comida			Típica			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado, Restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Julio Andrade			
Características	Ingredientes			Chicha, ajo, sal, comino molido, pimienta molida		
	Ingrediente principal			Carne de Cerdo		

	Preparación	El cerdo se lava bien, se prepara el aliño con sal, pimienta y comino, se hace unas incisiones profundas con un cuchillo fino para poner con las manos el aliño preparado, se friega bien por todo el cerdo, luego se repite el procedimiento con el ajo que esta machacado y se deja en maceración toda la noche, antes de hornearlo se añade la chicha, se introduce en un gran horno de leña y se deja cocinar durante toda la noche.
	Acompañamiento	Papas, lechuga, mote
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	A la preparación se añade tomillo para que de su particular sabor
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Fritada
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Paila de lata, Horno de arcilla
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Este plato se prepara por mas de un siglo, la receta es casi un secreto y solo lo preparan quienes tuvieron la fortuna de crecer al lado de sus abuelas que preparaban este plato tan demandado en el norte del Ecuador
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Se llama hornado porque se prepara en grandes hornos de leña

	Significado que posee la comida	El hornado en Carchi es sinónimo de fiesta y alegría, toda fiesta desde un cumpleaños hasta un matrimonio, no es fiesta si no se sirve hornado como plato principal acompañado con mote y un buen ají.
	Usos	Comercial, alimentación
	Qué representa	Al igual que el cuy, el hornado representa época de fiesta, también es muy tradicional de la provincia Carchi, especialmente los fines de semana.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	El hornado se puede encontrar casi en toda esquina de la ciudad, algunos lo preparan y otros la mayoría mandan a prepararlo para la venta. En las fiestas de la Virgen de la Purificación y en navidad su demanda es elevada, igual para la fiesta de cantonización de Huaca.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Debido a que en las fiestas de la Virgencita existen muchos visitantes que vienen con la peregrinación.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Digna Becerra y Zoila Paillacho
	Quienes lo consumen	Turistas y habitantes de Huaca
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	NO
	Comercializan el comida	NO
producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	NO
	Comercializan	NO

	Mercados (al mayorista)	NO
	Mercados (al minorista)	Bolívar - José Cangas
Producción del Ingrediente base	Área	Fincas de crianza de este animal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Norte
	Provincia	Carchi
	Población	Carchi
	Épocas de producción	Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zoila Paillacho		45	F	8 de Diciembre y Félix Yépez	45
Nombre de la comida			Hornado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos Típicos Horneados			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Generalmente domicilio de la Sra. Paillacho			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Principal de Huaca			
Características	Ingredientes			Agua, cebollas paiteñas, ajo (30 dientes), pimienta, sal y comino.		
	Ingrediente principal			Carne de Cerdo		

	Preparación	Se licua los aliños con el agua, este mezcla después se constituirá en el típico caldo que se sirve con el hornado, se coloca el cerdo en la lata y se lo baña con esta mezcla, se deja reposar por algunas horas y luego se hornea con leña durante 10 horas.
	Acompañamiento	Tortillas, papas con cascara, aguacate, mote
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Para que el cuero reviente al estar casi listo para sacar del horno, se baña el hornado con un poco de agua fría. También se licúa tomillo verde para que de sabor
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Fritada
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Horno de barro, Lata para hornearlo
conservación (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Esta receta es de mi abuela, la aprendió mi mamá y ella me enseñó a mí, trabajo en esto desde que tenía 18 años, existen algunos secretos de familia que no se pueden revelar.

	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Se llama hornado porque se hornea, así lo conocían las personas desde hace muchos años atrás
	Significado que posee la comida	Significa festejo de algo, en las fiestas generalmente se sirve hornado. En las fiestas de la provincia, cantón y la Purita también se vende hornado
	Usos	Alimentación, comercialización
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Navidad y Fiestas de la Purita
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la gran demanda de los visitantes
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Digna Becerra y Zoila Paillacho
	Quienes lo consumen	Es un plato muy solicitado por todos
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	NO
	Comercializan el comida	NO
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO
	Comercializan	NO
	Mercados (al mayorista)	NO

	Mercados (al minorista)	Por lo general toda la zona rural de Huaca tiene cerdos de crianza artesanal.
Producción del Ingrediente base	Área	Por lo general toda la zona rural de Huaca tiene cerdos de crianza artesanal.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Norte
	Provincia	Carchi
	Población	La Mariscal (ejemplo)
	Épocas de producción	Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Carchi	San Pedro de Huaca	Huaca	Huaca		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Blanca Tovar		53	F	8 de Diciembre	53
Nombre de la comida			Champús			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			X			
Tipología de la comida			Otros Típicos y Tradicionales			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado - Domicilio de la Sra. Blanca Tovar			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Junto al Ilustre Municipio de Huaca			

Características	Ingredientes	Maíz, agua, cedrón, canela, hoja de naranja, anís estrellado, hojas de arrayán
	Ingrediente principal	Maíz
	Preparación	Se muele el maíz en molino de mano, se cierne y se obtiene la harina de maíz, ésta se mezcla con agua tibia y se le deja en reposo para que se fermente durante 12 o 15 días, una vez fermentado se separa la parte superficial, hongos del fermento propio del maíz. En una olla se cocina las plantas medicinales y aromáticas luego se añade la mezcla del maíz fermentado, esto se cocina hasta que baje del filo de la olla dos dedos.
	Acompañamiento	Mote, miel de caña
	Combinación/sustitución de productos	X
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La olla debe ser una paila de bronce. La hoja de naranja le da sabor y lo mantiene por varios días.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tostado, Poleada (crema de maíz)
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
Horno de barro		
Utensilios de madera		
Cocina a leña		X

	Otros:	Paila de bronce
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Bebida tradicional de finados y navidad
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Alimentación
	Qué representa	Este alimento forma parte de la identidad de este pueblo
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Navidad, santos difuntos, fiestas de cantonización y las fiestas de la Purita.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la gran cantidad de turistas que visitan el cantón
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	Se relaciona con las fiestas de relevancia del cantón
	Quién los elabora	Esta receta sola la pueden elaborar personas que conozcan los ingredientes y tengan experiencia de varios años en la preparación. Muchas personas de esta generación no conocen la receta y sus ingredientes.
	Quienes lo consumen	Todo tipo de personas que gusten de esta bebida
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Ilustre Municipio de Huaca, organiza ferias gastronómicas

	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	Se compra el maíz al por mayor en diferentes centros de abasto, no existe un proveedor exclusivo
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Cantones Mira y Bolívar, la producción ha sido remplazado por el monocultivo de la papa
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Norte. No se exporta
	Provincia	Carchi
	Población	Bolívar, Mira y otros cantones de la provincia de Imbabura
	Épocas de producción	Esta en constante producción. El ciclo productivo del maíz es de 11 meses.