



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

***"INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL RECURSO
GASTRONÓMICO DEL ECUADOR,
CANTÓN LAGO AGRIO – PROVINCIA DE SUCUMBÍOS"***

TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

AUTORA:

JUANA ELIZABETH ENCARNACIÓN VARGAS

TUTOR:

ING. ALEX LUDEÑA REYES

CENTRO UNIVERSITARIO LOJA

2012

CERTIFICACIÓN

Loja, 12 de Marzo del 2012

Ing. Alex Ludeña Reyes

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICA:

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

Por esta razón autorizo su presentación.

.....

Ing. Alex Ludeña Reyes

DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

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

.....

Juana Elizabeth Encarnación Vargas

DEDICATORIA

Dedico este trabajo con todo mi amor y cariño:

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

A mis padres, que sin escatimar esfuerzos jamás han dejado de brindarme su apoyo.

A mis compañeros, por su comprensión al cederme el tiempo para hacer posible la culminación de esta meta.

A toda mi familia y amigos por estar siempre cerca.

Juana Elizabeth Encarnación Vargas

AGRADECIMIENTO

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

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

La Autora

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS

Juana Elizabeth Encarnación Vargas; declara ser autora del presente trabajo y exime expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Juana Elizabeth Encarnación Vargas

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN	II
AUTORÍA	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS	VI
ÍNDICE DE CONTENIDOS	VII
RESUMEN	X
INTRODUCCIÓN	XIII
OBJETIVOS	XV
CAPITULO I	1
SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN LAGO AGRIO	1
1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA.....	1
1.1.1 DATOS GENERALES:	3
1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS	6
1.2.1 INDICADORES DE SALUD.....	8
1.2.1.1 DATOS DETALLADOS DE ESTABLECIMIENTOS O CENTROS ASISTENCIALES	9
1.2.1.2 INDICADORES DE UTILIZACIÓN DEL RECURSO CAMA SEGÚN TIPO DE HOSPITAL.....	10
1.2.2 INDICADORES EDUCACIONALES.....	12
1.2.3 MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA.....	16
1.2.3.1 MIGRACIÓN INTERNA, CAUSAS Y CONSECUENCIAS.....	16
1.2.4 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA.....	18
1.2.4.1 DESARROLLO HUMANO	18
1.2.4.2 POBREZA	21
1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA	22
1.3.1 CARACTERÍSTICAS DE LA VIVIENDA DEL CANTÓN LAGO AGRIO	23
1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA	24

1.4.1 MUNICIPIO DE LAGO AGRIO	25
1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO	28
1.5.1 AGRICULTURA.....	28
1.5.2 GANADERÍA	30
1.5.3 PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO	32
1.5.4 ASISTENCIA TÉCNICA	35
1.5.5 COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO.....	36
1.5.6 CRÉDITO	39
1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO.....	40
1.6.1 INDUSTRIA	40
1.6.2 ARTESANÍA	43
1.6.3 CRÉDITO	44
1.7 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO	45
1.7.1 COMERCIO.....	45
1.7.2 TURISMO.....	46
1.7.2.1 ATRACTIVOS TURÍSTICOS NATURALES DEL CANTÓN LAGO AGRIO	48
1.7.2.2 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CULTURALES DEL CANTÓN LAGO AGRIO.....	56
1.7.3 TRANSPORTE.....	61
CAPITULO II	63
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN LAGO AGRIO	63
2.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN LAGO AGRIO.....	63
2.1.1 DATOS HISTÓRICOS DE LA PROVINCIA DE SUCUMBÍOS	63
2.2 GASTRONOMÍA ANCESTRAL PREINCAICA ASOCIADA AL CANTÓN LAGO AGRIO.....	64
2.3 GASTRONOMÍA DE LA COLONIA ASOCIADA AL CANTÓN LAGO AGRIO.....	66
2.4 GASTRONOMÍA DE LA REPÚBLICA ASOCIADA AL CANTÓN LAGO AGRIO.....	69
2.5 GASTRONOMÍA ACTUAL DEL CANTÓN LAGO AGRIO	71
CAPITULO III	79
DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR.....	79
3.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	79
CAPITULO IV	143

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	143
4.1 FICHA.....	144
4.2 GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL RELACIONADA A LAS FIESTAS.	146
CAPÍTULO V	149
PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	149
5.1 ORGANISMOS QUE PODRÍAN PROMOCIONAR / COMERCIALIZAR LAS COMIDAS.....	149
5.2 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN.	156
5.3 ESTRATEGIAS Y MEDIDAS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA GASTRONÓMICA DENTRO DEL OBJETIVO DE DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL:	160
5.3.1 LA ASOCIATIVIDAD	160
5.3.2 LA CALIDAD DEL SERVICIO Y LOS PRODUCTOS	161
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	163
CONCLUSIONES:.....	163
RECOMENDACIONES:	164
BIBLIOGRAFÍA	166
GLOSARIO.....	168
ANEXOS	172
A. ENCUESTA (EN BLANCO)	173
B. MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS.....	177
C. PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN EN BLANCO	185
D. INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN.....	187
E. ENTREVISTA (EN BLANCO)	192
F. MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENTREVISTAS.....	194
G. INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN	200
I. ENTREVISTAS (LLENAS Y CORREGIDAS) ⁰⁰	267

RESUMEN

El presente trabajo de investigación pretende exponer la importancia que tiene en la actualidad la gastronomía como uno de los más significativos atractivos turísticos que complementa a los exóticos atractivos naturales por los que ya es tan conocido el Cantón Lago Agrio.

Para tener un mejor y más amplio conocimiento acerca de la riqueza gastronómica de este cantón, se ha realizado un estudio de sus platos y bebidas típicas y de todo lo que su preparación conlleva y cómo a través de esta actividad se relacionan la naturaleza, sus pobladores y los visitantes de ese sector del país.

Para lo cual el tema de estudio es: *“Investigación y puesta en valor del recurso gastronómico del Ecuador, Cantón lago agrio – provincia de Sucumbíos”*

La muestra seleccionada para realizar esta investigación comprendió 223 personas del cantón con las cuales se aplicó instrumentos y técnicas de investigación como: encuestas y entrevistas, mediante los cuales se determinó los hábitos gastronómicos de la gente, además de recolectar completa información de los lugares en donde se prepara mejor cada plato y las recetas propias de la región que se emplean para su preparación, incluso se logró un archivo muy amplio de fotografías de los platos más destacados.

En muchos de los platos, postres y bebidas se utiliza productos propios de la zona que varían entre animales y vegetales, los cuales con el paso del tiempo han sido sustituidos por elementos modernos, o ingredientes provenientes de otros países o regiones como consecuencia de la migración, en otros casos ya han fallecido quienes preparaban los platos ancestrales y se han perdido en el tiempo. Este trabajo pretende ser una compilación de la mayor cantidad de platos propios de la zona con sus ingredientes principales y sus preparaciones.

En cuanto a la metodología que se utilizó, se aplicó la observación directa, entrevistas, encuestas, fotos y cuadros estadísticos. La información recolectada se organizó a través de tabulación para

así obtener parámetros estadísticos de medición del consumo, producción y comercialización de los platos, bebidas y postres que se elaboran en el cantón Lago Agrio.

Para el levantamiento de la información se contó con el apoyo de recursos como parrillas, fichas, encuestas, entrevistas, que permitieron optimizar recursos y obtener mejores resultados para enriquecer y consolidar el presente trabajo.

Por otra parte es importante describir algunas dificultades que se encontró, como la carencia de transporte y el estado deteriorado de las vías y en algunos casos la falta de colaboración de los informantes, por lo que de algunos platos no se pudo recolectar la información completa.

Se ha elaborado 6 capítulos a lo largo de los cuales se ha hecho un completo estudio de la situación del Cantón Lago Agrio, no solo en el aspecto turístico sino un estudio integral de la demografía, la situación económica, el nivel de educación y servicios de salud, la riqueza de fauna y flora entre otros de lo cual se incluye un breve detalle a continuación:

En el **Capítulo I** se hace un completo análisis de la situación económico social y productiva del Cantón Lago Agrio que comprende la situación geográfica, Aspectos demográficos, indicadores de salud, indicadores educacionales, migración interna y externa, indicadores de desarrollo humano y pobreza, análisis de la vivienda, situación política y administrativa, sector productivo primario, agricultura, ganadería, producción y rendimiento, asistencia técnica, comercialización y consumo, crédito, sector productivo secundario, industria, artesanía, crédito, sector productivo técnico, comercio, turismo, transporte.

El **Capítulo II** comprende las Generalidades de la gastronomía del cantón Lago Agrio, para lo cual se realizó una investigación sobre la historia de la gastronomía del cantón y de la provincia de Sucumbíos, desde la época preincaica, pasando por la época colonial y de los tiempos de la república hasta llegar a la actualidad. Aquí se describe los principales procesos de cambio que han vivido los pobladores de este sector y como cada uno ha influido en el tipo de ingredientes y la preparación así como en el significado y uso de cada plato que se elabora en el sector.

En el **Capítulo III** se expone un Diagnóstico Gastronómico del sector que consta en primer lugar de los datos generales de la gastronomía del cantón. Además incluye una descripción detallada de los platos en tablas, bebidas y postres tradicionales del cantón y también de los actuales de manera que se facilite visualmente una comparación de los dos aspectos. Todo expuesto de acuerdo a los datos obtenidos a través de las encuestas y las entrevistas realizadas en el sector.

El **Capítulo IV** consiste en un Inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón realizado básicamente en 2 tablas en las que se incluye información de los platos más destacados que se preparan en el cantón, se hace un análisis de la sensibilidad al cambio que han tenido cada plato, y se describe también el aspecto simbólico y cultural de los mismos, y su relación con las fiestas más representativas del cantón en los que son preparados.

El **Capítulo V**, acoge la propuesta para poner en valor al recurso gastronómico típico y tradicional del cantón a través del planteamiento de estrategias de promoción y difusión que en gran parte estarían a cargo de instituciones y organismos que impulsan el turismo y comercializan los platos, bebidas y postres típicos y tradicionales.

Finalmente, en el **Capítulo VI** se determina las conclusiones y recomendaciones del presente trabajo investigativo.

Finalmente se expone la bibliografía que fue utilizada como referencia y los anexos en los que se detalla el modelo de la encuesta, la entrevista y la tabulación en donde se ven plasmados los datos que se obtuvieron en el estudio de campo efectuado en el cantón.

INTRODUCCIÓN

El Ecuador, es un país que goza de una inigualable cantidad de atractivos turísticos, los cuales se distinguen por la variedad de características geográficas, de flora y fauna de cada una de sus regiones: Sierra, Costa, Oriente e Islas Galápagos.

Es así que cada región es reconocida porque posee diferente vegetación, formaciones naturales como montañas, nevados, ríos, cascadas, playas, piscinas de aguas termales, reservas naturales, etc., que, a la vez están habitadas por impresionantes y en algunos casos únicas especies animales.

En otras ciudades resalta la riqueza arquitectónica con iglesias, santuarios, teatros, monasterios, que cuentan un poco de lo que ha sido la historia de nuestro país y en los que parece no pasar el tiempo, y contrastan con construcciones modernas provistas con tecnología de última generación. A esto se suma la riqueza pluricultural de nuestra gente, la que es parte de las comunidades indígenas y la gente de las ciudades.

Y es esta posibilidad de ver y vivir esa diversidad en todos los aspectos lo que hace de nuestro país un destino privilegiado y muy visitado por turistas de todas partes del mundo.

El Cantón Lago Agrio, lugar seleccionado para la elaboración de esta investigación se encuentra ubicado en la provincia de Sucumbíos en la Región Oriental del Ecuador, la cual es muy reconocida por las especies endémicas y exóticas de plantas y animales y porque es habitada por comunidades de nativos también propios de la región y los ancestros de muchos de sus pobladores.

Pero, además de la riqueza y variedad de atractivos turísticos naturales, merece un reconocimiento la amplia gama de platos exóticos preparados especialmente con animales propios de la región como son los mayones, hormigas ucuy, boa, armadillos, zahinos, guantas, entre otros y esto con el tiempo ha ido creciendo como atractivo turístico, sin embargo muchas de

las preparaciones ancestrales han sido modificadas de generación en generación y otras pocas se han mantenido.

También en los últimos años se comercializan comidas que se pueden clasificar como nuevas en el cantón y que han llegado de la mano de los migrantes de países vecinos como Colombia y Perú y que hoy por hoy ya hacen parte de la cotidianidad de quienes viven y visitan este cantón.

Tomando en cuenta, esta amplia gama de características y aspectos, la principal intención de este trabajo investigativo, es precisamente, ser una ventana hacia los atractivos turísticos gastronómicos del Cantón Lago Agrio, sus principales ingredientes, los lugares donde se recomienda su consumo, su forma de preparación e incluso quienes los preparan mejor en la actualidad y cómo se preparaban anteriormente, constituyéndose en un documento de gran importancia y a la vez una propuesta de cómo rescatar los platos ancestrales, típicos y tradicionales de este sector de nuestro país.

OBJETIVOS

Objetivo General.

- Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos del cantón Lago Agrio, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística del cantón.

Objetivos específicos.

- Inventariar los platos de la gastronomía típica del cantón Lago Agrio, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
- Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
- Identificar a partir del producto base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
- Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
- Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
- Identificar los centros de acopio de los productos.
- Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en el cantón.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN LAGO AGRIO

1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Lago Agrio es un cantón ecuatoriano ubicado en el noroeste del país, en la región amazónica, de la provincia de Sucumbíos. Muchas personas confunden a Lago Agrio como Nueva Loja debido a que esta es la única parroquia urbana y es capital de la provincia de Sucumbíos.

“Se le da el nombre del primer pozo petrolero productivo perforado por la compañía Norteamericana Texaco, este nombre proviene de "Source Lake" que significa Lago Manantial, luego "Source" fue cambiado por "Sour" que significa "Agrio", ya que para los trabajadores, los días aquí eran muy difíciles y amargos”. (Castro Muyancela, 1995)

Es por ello que el nombre fue cambiado a LAGO AGRIO y no quedó como Lago Manantial. Lago Agrio es entonces el nombre de la estructura petrolera montada por la Texaco. Ningún ecuatoriano o algún nativo, es responsable de haber bautizado a esta región con aquel nombre.

Su superficie es de 3.128 km², su altura sobre el nivel del mar es de 300 m.s.n.m. Su población según el censo del 2010 es de 91.744 habitantes, de los cuales 46.966 son hombres y 44.778 mujeres. (INEC, 2010)

El cantón Lago Agrio alberga 7 parroquias, 1 urbana: Nueva Loja y 6 rurales: Pacayacu, Dureno, General Farfán, El Eno, Jambelí y Santa Cecilia.

Según los registros del MIES, la parroquia Nueva Loja que es la única parroquia urbana cuenta con 104 asentamientos humanos, de los cuales 13 son barrios, 15 comités barriales y 76 comités pro-mejoras.

**TABLA N° 1:
ASENTAMIENTOS HUMANOS EN LA PARROQUIA NUEVA LOJA-
CANTÓN LAGO AGRIO**

N°	BARRIOS	COMITÉ BARRIALES
1	LAS ACACIAS	COMITÉ BARRIAL "SAN ANTONIO"
2	GUSTAVO ANDRADE	COMITÉ BARRIAL "MIRAFLORES"
3	10 DE DICIEMBRE	COMITÉ BARRIAL "SINAI"
4	LAS PALMERAS	COMITÉ BARRIAL "LAS GARZAS"
5	ORELLANA	COMITÉ BARRIAL "ESTRELLA DEL ORIENTE"
6	MARISOL	COMITÉ BARRIAL "ELOY ALFARO"
7	SANTA ISABEL	COMITÉ BARRIAL AGUARICO MIRADOR
8	25 DE DICIEMBRE	COMITÉ BARRIAL "LUZ Y ESPERANZA"
9	BUENA FÉ	COMITÉ BARRIAL "PATRIA UNIDA"
10	VILLAFLORA	COMITÉ BARRIAL "EL CISNE"
11	LOS LAURELES	COMITÉ BARRIAL SECTOR SUR 2DA. ETAPA BARRIO JULIO MARIN
12	EL AEROPUERTO	COMITÉ CIUDADELA "EL JARDÍN"
13	JARDINES DEL SUR	COMITÉ BARRIAL LOS CEIBOS
14		COMITÉ BARRIAL COLINAS PETROLERAS
15		COMITÉ BARRIAL 24 DE JULIO

FUENTE:(MIES, 2010)

ELABORACIÓN: La autora.

1.1.1 DATOS GENERALES:

Límites:

Limita al norte con Colombia, al sur con la provincia de Orellana, al este con el cantón Cuyabeno y al oeste con el cantón Cascales.

Clima:

Ofrece un clima tropical (húmedo) con máximas precipitaciones en verano y temperaturas cálidas a lo largo de todo el año. Dicho clima posibilita una vegetación de selva ecuatorial, característica de la Amazonia. (Viajando X Consultores, 2011)

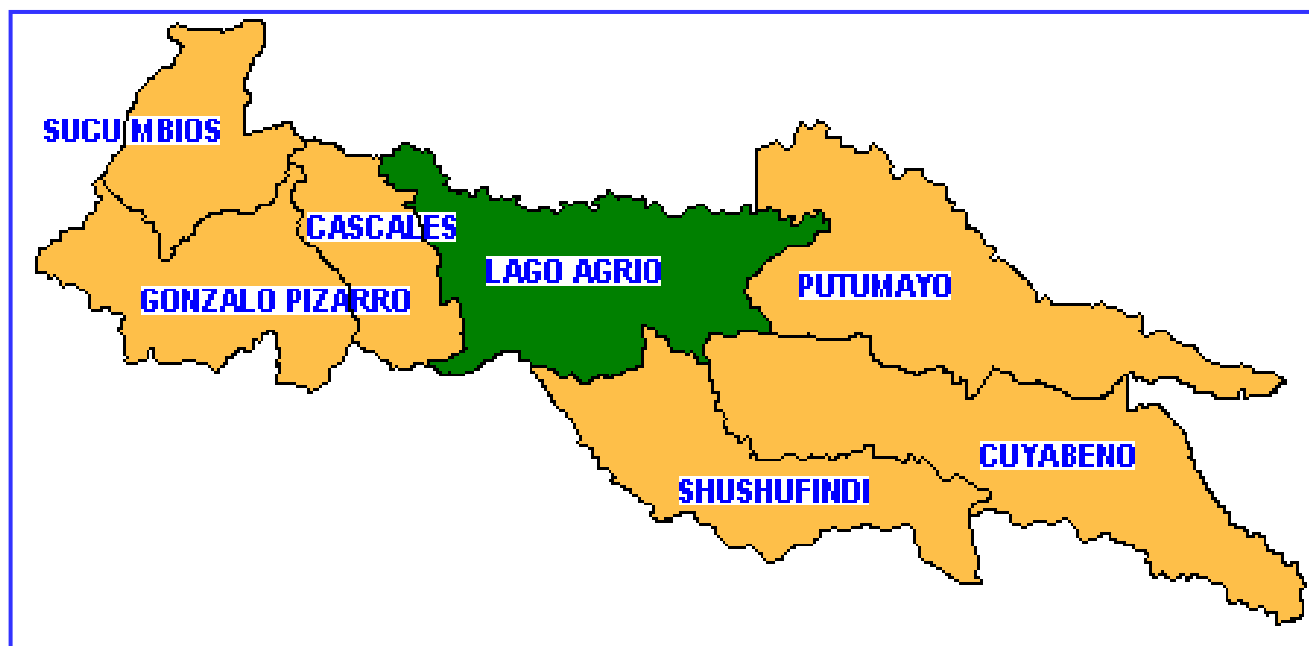
Hidrografía:

El cantón Lago Agrio se encuentra bañado por innumerables ríos en los cuales se destacan el río Aguarico, el Eno, El conejo, El Dureno, El Teteye etc.

Pozos Petroleros:

Los Campos Petroleros de Lago Agrio son un área rica en petróleo, en la provincia de Sucumbíos en Ecuador, descubierta en los años 60. Estos campos son conocidos internacionalmente por los serios problemas ecológicos que las compañías petroleras han creado como: contaminación del suelo, agua, deforestación, problemas a la salud, que acarrea problemas culturales. Desde 1993 los abogados representantes de los residentes locales, buscan forzar a la ex-compañía Texaco, y la ahora nueva compañía Chevron Corporation a limpiar el área e indemnizar a los afectados. En 1964, Texaco Petroleum Company (TePet) comenzó la exploración en el noroeste de Ecuador. El año siguiente comenzó las operaciones cerca de lo que hoy sería Nueva Loja, por un consorcio de Texaco y Gulf Oil. El consorcio encuentra un pozo petrolero y en 1972 comienza la producción a gran escala. El gobierno de Ecuador crea la primera compañía estatal CEPE, ahora Petroecuador, y obtiene un 25% de los intereses del consorcio en 1974. Pasados 20 años Lago Agrio produjo 1,7 billones de barriles por \$25 billones. En 1977 Gulf vende sus intereses a CEPE y Texaco transfiere el manejo a Petroecuador en 1990, y termina la concesión en 1993 dejando a Petroecuador como único dueño. (Herrerros, 1998)

GRAFICO N° 1: UBICACIÓN DEL CANTÓN LAGO AGRIO EN LA PROVINCIA DE SUCUMBÍOS



FUENTE: INEC, 2001.
ELABORACIÓN: INEC.

GRAFICO N° 2: PARROQUIAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO



FUENTE: ANAMER, 2009.
ELABORACIÓN: ANAMER.

GRAFICO N° 3: UBICACIÓN DEL CANTÓN LAGO AGRIO EN LA PROVINCIA DE SUCUMBÍOS



FUENTE: CODESO, 2010.
ELABORACIÓN: CODESO.

1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

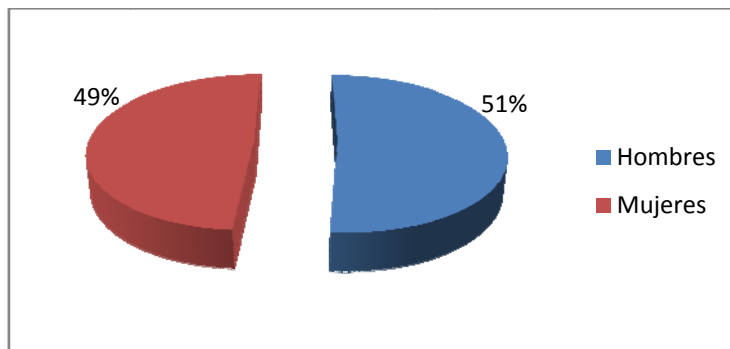
La población del Cantón Lago Agrio, según el Censo del 2010, representa el 51,8 % del total de la Provincia de Sucumbíos; ha crecido en el último período intercensal 2001-2010, a un ritmo del 5,2% promedio anual. El 48,9% de su población reside en el Área Rural. (INEC, 2010)

**GRAFICO N° 4:
POBLACIÓN DEL CANTÓN LAGO AGRIO
CENSO 2010**



FUENTE INEC, 2010.
ELABORACIÓN: INEC.

**POBLACIÓN DEL CANTÓN LAGO AGRIO
CENSO 2010**



FUENTE INEC, 2010.
ELABORACIÓN: La autora

La población de Lago Agrio se caracteriza por ser una población joven ya que el 47,5% son menores de 20 años, según se puede observar en la Pirámide de Población por edades y sexo:

Se caracteriza por ser una población joven ya que el 47,5 % son menores de 20 años, según se puede observar en la Pirámide de Población por edades y sexo.

TABLA N° 2
POBLACIÓN POR SEXO Y GRUPOS DE EDAD

AREA # 2101		LAGO AGRIO		
Grupos de edad	Sexo	Hombre	Mujer	Total
		Menor de 1 año	873	887
De 1 a 4 años		4,469	4,483	8,952
De 5 a 9 años		5,811	5,618	11,429
De 10 a 14 años		5,504	5,432	10,936
De 15 a 19 años		4,800	4,874	9,674
De 20 a 24 años		4,131	4,269	8,400
De 25 a 29 años		3,863	4,072	7,935
De 30 a 34 años		3,433	3,396	6,829
De 35 a 39 años		2,980	2,918	5,898
De 40 a 44 años		2,650	2,269	4,919
De 45 a 49 años		2,447	1,949	4,396
De 50 a 54 años		1,729	1,332	3,061
De 55 a 59 años		1,405	1,103	2,508
De 60 a 64 años		1,034	759	1,793
De 65 a 69 años		792	608	1,400
De 70 a 74 años		537	398	935
De 75 a 79 años		276	206	482
De 80 a 84 años		128	112	240
De 85 a 89 años		67	55	122
De 90 a 94 años		23	22	45
De 95 a 99 años		7	9	16
De 100 años y más		7	7	14
Total		46,966	44,778	91,744

FUENTE INEC, 2010
ELABORACIÓN: INEC.

1.2.1 INDICADORES DE SALUD

En Sucumbíos el Ministerio de Salud Pública cuenta con dos hospitales, uno provincial y uno básico, con un total de 55 camas disponibles, y un gasto anual de aproximadamente USD \$2'793.200,00. El sector privado cuenta con 7 unidades de salud entre clínicas y otros, con una disponibilidad de 66 camas, y un gasto anual de USD \$ 1'074.000,00.

A nivel ambulatorio, la provincia dispone de 31 unidades de salud del primer nivel de atención perteneciente al MSP, 5 al Seguro Social Campesino y 2 patronatos; en cambio que en el sector privado encontramos 18 centros ambulatorios.

En la provincia de Sucumbíos se encuentran 31 establecimientos del primer nivel que prestan el servicio de controles de niño sano, el 29% de ellos están en Lago Agrio. También se puede encontrar 58 establecimientos que prestan los servicios de vacunación, consulta de planificación familiar, control de embarazo y puerperio, prevención del cáncer cervicouterino, consultas espontáneas de morbilidad a niños menores de 5 años y embarazadas, así como también para atención ambulatoria de urgencias, curaciones y cirugía menor, el 51% de estos establecimientos se ubican el cantón Lago Agrio. No existen actividades específicas relacionadas con programas de enfermedades crónicas como el control de la hipertensión arterial.

Existe en la provincia un establecimiento del primer nivel de atención que cuenta con el servicio de laboratorio y radiología, y este se ubica en el Cantón Lago Agrio.

Existen en la provincia 31 establecimientos del primer nivel del MSP y 10 del sector privado que proveen actividades preventivas del programa de salud oral y de odontología general, el 61% de ellos se ubica en Lago Agrio.

En la Provincia existen 33 instituciones del primer nivel que cuentan con stock de medicamentos para tuberculosis y malaria, el 30% se ubican en el Cantón Lago Agrio.

También existen 33 instituciones del primer nivel que proveen de sulfato ferroso a mujeres embarazadas, vitamina “A” a menores de 5 años, y que realizan actividades de educación comunitaria en prácticas familiares para la prevención de enfermedades prevalentes de la infancia AIEPI; el 30% de ellas se ubica en el Cantón Lago Agrio.

En la provincia de Sucumbíos existen 3 instituciones para la provisión de servicios hospitalarios de especialidades básicas, 1 para ginecología y obstetricia y 4 para medicina general, todos ellos se ubican en el cantón Lago Agrio. También cuenta con 7 laboratorios, 5 para servicios de radiología e imagenología y 1 banco de sangre, que de igual manera se ubican todos en la capital provincial. En cuanto a servicios de apoyo complementario, la provincia cuenta con 2 de alimentación, 9 de esterilización, 4 de administración, 1 de gestión del recurso, 2 de manejo administrativo de pacientes, 2 de lavandería y transporte y 1 de mantenimiento de equipos, todos ellos ubicados en Lago Agrio. (Dirección Provincial de Salud de Sucumbíos, 2010)

Para consulta ambulatoria de adultos, niños, ginecológica, obstétrica, y ambulatoria de urgencia, la provincia cuenta con 9 unidades de salud (7 clínicas privadas y 2 hospitales públicos). 8 de dichas unidades se encuentran en el cantón Lago Agrio. (Dirección Provincial de Salud de Sucumbíos, 2010)

Para la provisión de medicamentos esenciales e insumos médicos la provincia cuenta con 31 establecimientos, de los cuales 9 corresponden a Lago Agrio.

1.2.1.1 DATOS DETALLADOS DE ESTABLECIMIENTOS O CENTROS ASISTENCIALES

En la provincia existen 2 hospitales del MSP:

- Hospital Marco Vinicio Iza, provincial general del segundo nivel de atención, cuyo año de construcción data de 1986 y se ubica en el Cantón Lago Agrio;

- El hospital cantonal de Shushufindi, del segundo nivel de atención, que se ubica en el cantón Shushufindi y cuyo año de construcción data de 2002.

Existen también 6 clínicas privadas y una Maternidad intercultural ubicados todos en el cantón Lago Agrio:

- Clínica Gonzales, general, del segundo nivel, cuyo año de construcción es de 1985;
- Clínica el Cisne, de especialidad, del segundo nivel, cuyo año de construcción es de 1988;
- Clínica Cevallos, general, del segundo nivel, cuyo año de construcción es del 2005; Clínica San José, general, del segundo nivel, cuyo año de construcción es del 2005; Clínica Guayaquil, general, del segundo nivel, cuyo año de construcción es de 1996; Clínica López Candelario, general, del segundo nivel, cuyo año de construcción es del 2008;
- Maternidad Intercultural, de especialidad, del segundo nivel, cuyo año de construcción es del 2003.

1.2.1.2 INDICADORES DE UTILIZACIÓN DEL RECURSO CAMA SEGÚN TIPO DE HOSPITAL

El hospital Marco Vinicio Iza, tiene un promedio de estadía de 2,6 días; un porcentaje de ocupación de 86,6 y una rotación de cama de 7,44; el hospital cantonal de Shushufindi, tiene un promedio de estadía de 2,5 días, un porcentaje de ocupación del 69,3 y una rotación de cama del 7,52. La Clínica Gonzales, tiene un promedio de estadía de 2,8 días; un porcentaje de ocupación del 70% y una rotación de cama de 0,2; la Clínica el Cisne, tiene un porcentaje de ocupación del 80% y una rotación de cama de 0,09; la Clínica San José, tiene un promedio de estadía de 2 días; un porcentaje de ocupación del 50% y una rotación de cama de 0,08; la Clínica Guayaquil, tiene un promedio de estadía de 1,8 días; un porcentaje de ocupación de 25% y una rotación de cama de 0,14; la Clínica López Candelario, general, tiene un promedio de estadía de 1,8 días; un porcentaje de ocupación de 25% y una rotación de cama de 0,07; Maternidad Intercultural, tiene un promedio de estadía de 2,2 días; un porcentaje de ocupación de 50% y una rotación de cama de 0,2. (Dirección Provincial de Salud de Sucumbíos, 2010)

Existen diferencias en el rendimiento entre el sector público y privado, puesto que el gasto del sector público es muy superior al gasto del sector privado. Hay condiciones de tensión y conflicto en la zona, tales como la inseguridad y la violencia que limitan la prestación de los servicios de salud por intermedio de las brigadas organizadas para el efecto. El rendimiento de los recursos sí se considera como un obstáculo para la producción de los servicios de salud en la zona y además es posible mejorar su rendimiento y hacerlos más eficientes.

La tasa de egresos hospitalarios en la zona es como sigue: para el sector público es de 2,4 por 100 habitantes; para el sector privado es de 1,5 por 100 habitantes. Existen listas de espera principalmente para las cirugías oftalmológicas electivas. (Dirección Provincial de Salud de Sucumbíos, 2010)

**TABLA N° 3:
CAUSAS DE MORTALIDAD EN EL CANTÓN LAGO AGRIO**

CAUSAS	CASOS	%
X95-Agresión con disparo de otras armas de fuego, y las no especificadas	32	15
X59-Exposición a factores no especificados	14	6
V09-Peaton lesionado en otros accidentes de transporte, y en los no especificados	11	5
R54-Senilidad	9	4
V89-Accidente de vehículo de motor o sin motor, tipo de vehículo no especificado	7	3
X99-Agresión con objeto cortante	6	3
R63-Síntomas y signos concernientes a la alimentación y a la ingestión de líquidos	6	3
R57-Choque, no clasificado en otra parte	5	2
C16-Tumor maligno del estómago	5	2
E14-Diabetes mellitus, no especificada	5	2
J18-Neumonía, organismo no especificado	4	2
I50-Insuficiencia cardíaca	4	2
R10-Dolor abdominal y pélvico	3	1
R11-Nausea y vómito	3	1
R53-Malestar y fatiga	3	1
A09-Diarrea y gastroenteritis de presunto origen infeccioso	3	1
A16-Tuberculosis respiratoria, no confirmada bacteriológica o histológicamente	2	1

FUENTE: Secretaría Nacional de Riesgos, 2010.

ELABORACIÓN: La autora.

De acuerdo a los datos anteriormente expuestos se puede apreciar que las principales causas de fallecimiento de las personas en el Cantón Lago Agrio están relacionadas en primer lugar con disparos de armas de fuego, lo que permite apreciar que hay un importante nivel de inseguridad y el sector es peligroso. (Secretaría Nacional de Gestión de Riesgos, 2010)

Y en segunda instancia de acuerdo al porcentaje de casos registrados otra causa de fallecimiento en este cantón son los accidentes de tránsito y atropellamientos, lo cual confirma e incrementa el nivel de inseguridad de esta población, contrario a la muerte por enfermedades o por ataques de animales salvajes o accidentes no previstos como incendios, o inundaciones.

Y en un tercer lugar pero en una cantidad muy reducida, los fallecimientos se deben a la senilidad, es decir, a síntomas y complicaciones asociados con una avanza edad de las personas.

1.2.2 INDICADORES EDUCACIONALES

Lago Agrio es el cantón de la provincia de Sucumbíos mejor servida con infraestructura educativa: cuenta con 613 establecimientos de educación entre preprimaria, primaria, media y superior.

**TABLA N° 4:
TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE EDUCACIÓN EN LAGO AGRIO**

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	N°
PREPRIMARIA	138
PRIMARIA	407
MEDIA	61
SUPERIOR	7
TOTAL	613

FUENTE: Ministerio de Educación.
ELABORACIÓN: La autora.

Todas las parroquias tienen instituciones de educación preprimaria, primaria y media, sin embargo la única parroquia que posee educación superior es Nueva Loja evitando así que muchos estudiantes viajen a estudiar a sectores lejanos como Quito, Guayaquil, Cuenca, etc. por otro lado, las modalidades de estudio permite que muchas personas puedan seguir estudiando mientras trabajan.

Siendo así se puede nombrar a los siguientes establecimientos de educación superior: (Ministerio de Educación Ecuador, 2010)

Presencial

Escuela Politécnica Ecología Amazónica

Semipresencial

Universidad Tecnológica América

Universidad Central del Ecuador

A Distancia

Universidad Nacional de Loja

Universidad Particular de Loja

Universidad Santiago de Guayaquil

Escuela Politécnica del Ejército

Escuela Oriente Ecuatoriano (Nueva Loja)



FUENTE: EDUCARED, 2011
ELABORACIÓN: La autora

TABLA N° 5:
PORCENTAJE DE ANALFABETISMO ENTRE 10 Y 17 AÑOS EN EL CANTÓN LAGO
AGRIO BASADO EN LE PREGUNTA: SABE LEER DEL CENSO 2010

CATEGORÍAS	CASOS	%	ACUMULADO %
Si	16.961	98,81 %	98,81 %
No	205	1,19 %	1,19%
Total	17.166	100,00 %	100,00 %

FUENTE: INEC, 2010.
 ELABORACIÓN: INEC.

TABLA N° 6:
PORCENTAJE DE NIÑOS QUE ASISTEN A EDUCACIÓN REGULAR POR EDAD Y AÑO ESCOLAR

Edad	Grados de asistencia													Total	
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13
5	27,99 %	72,01 %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,00 %
6	8,03 %	8,63 %	83,34 %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,00 %
7	-	1,89 %	13,75 %	84,36 %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,00 %
8	-	0,80 %	4,05 %	15,62 %	79,53 %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,00 %
9	-	0,67 %	1,86 %	6,13 %	15,27 %	76,08 %	-	-	-	-	-	-	-	-	100,00 %
10	-	0,57 %	1,28 %	2,91 %	8,29 %	18,34 %	68,61 %	-	-	-	-	-	-	-	100,00 %
11	-	1,47 %	0,69 %	1,27 %	4,12 %	7,35 %	49,09 %	36,01 %	-	-	-	-	-	-	100,00 %
12	-	18,21 %	1,92 %	0,66 %	2,68 %	3,95 %	8,65 %	21,45 %	42,49 %	-	-	-	-	-	100,00 %
13	-	1,92 %	3,90 %	2,49 %	1,56 %	1,98 %	11,75 %	16,27 %	25,31 %	34,82 %	-	-	-	-	100,00 %
14	-	1,13 %	1,94 %	4,96 %	1,08 %	0,76 %	6,26 %	6,80 %	12,36 %	29,14 %	35,56 %	-	-	-	100,00 %
15	-	0,76 %	1,69 %	2,97 %	0,58 %	0,76 %	4,61 %	4,78 %	8,40 %	11,78 %	58,48 %	5,19 %	-	-	100,00 %
16	-	0,38 %	1,21 %	1,65 %	0,44 %	0,70 %	2,73 %	3,37 %	5,65 %	10,17 %	18,36 %	49,81 %	5,53 %	-	100,00 %
17	-	0,75 %	0,60 %	1,50 %	0,60 %	0,83 %	4,95 %	2,25 %	4,50 %	6,45 %	14,33 %	13,43 %	46,06 %	3,75 %	100,00 %
Total	2,85 %	8,53 %	9,79 %	10,59 %	9,90 %	9,56 %	12,74 %	6,89 %	7,23 %	6,48 %	8,38 %	4,11 %	2,74 %	0,20 %	100,00 %

FUENTE: INEC, 2010.
ELABORACIÓN: INEC.

1.2.3 MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA

La migración es una de las variables que afecta al crecimiento natural y distribución espacial de la población. La migración está dada por los movimientos o cambios de residencia de las personas y generalmente obedece a motivaciones económicas y psicológicas, pero casi siempre están ligadas a necesidades o carencias que los migrantes buscan superar en los lugares de destino.

La búsqueda de empleo, tierra y mejores condiciones de vida son factores que mayor incidencia tiene en los procesos migratorios. Se considera inmigrante a la persona cuyo lugar de residencia actual es diferente a la de su lugar de nacimiento y ha residido ininterrumpidamente en el lugar por lo menos durante los últimos 6 meses.

La Amazonía ecuatoriana y sobre todo las provincias de Sucumbíos y Napo por sus características de explotación petrolera y zona de colonización, continúan siendo polos de atracción migratoria. La inmigración es un fenómeno que se inició en la década de los cincuenta y sesenta fundamentalmente cuando el ex IERAC comenzó a entregar tierras a colonos carentes de este recurso.

“Sucumbíos es quizá la provincia con mayor población migrante que ha llegado de la sierra y costa, sobre todo de las provincias de Loja, es por eso que en Lago Agrio existe la parroquia Nueva Loja en donde la década de los 70’s más del 90% eran lojanos, además, Bolívar, Pichincha y Manabí. En 1990 la población originaria de la provincia apenas representó el 34%, el resto fue población inmigrante”. (ENTRIX Inc., 2001)

1.2.3.1 MIGRACIÓN INTERNA, CAUSAS Y CONSECUENCIAS

Según la (CONADE- FNUAP, 1996) La relocalización de actividades productivas ha sido, en el caso ecuatoriano, la variable que ha influido en el proceso de distribución espacial. Hay evidencias de que desde fines de la década de los años 40 hasta mediados de los 60, al menos las actividades bananeras cambiaron el panorama de la distribución espacial de la población.

Inclusive podría afirmarse que a partir de la década del 60, en el país se configura una “geografía de las migraciones” diferente a la que estaba vigente en tiempos anteriores.

Después de las décadas mencionadas, en las siguientes un hecho en extremo trascendental marco el inicio de las actividades de explotación de hidrocarburos en la Región Amazónica ecuatoriana y el arribo de campesinos y trabajadores a la provincia de Napo como también a los territorios que actualmente forman parte de la provincia de Sucumbíos. En todo caso, el fenómeno de colonización ya se venía dando en las provincias de Pastaza, Napo, Morona Santiago y Zamora Chinchipe (en la última de las mencionadas motivada también por la explotación de oro), a inicios de la década del '70 el fenómeno de colonización masiva se agudiza al punto que durante esta década en las mencionadas provincias se registra el mayor dinamismo demográfico.

Más adelante, en la década del 80 las migraciones y la determinación de causas de la distribución espacial de la población se torna más compleja, pues junto con la migración hacia zonas de **apertura de frontera** agrícola, continúan las migraciones hacia zonas de explotación bananera, y, especialmente, se realiza el traslado de población hacia zonas donde se han venido enfatizando las actividades relacionadas con la explotación camaronera. (CONADE- FNUAP, 1996)

En el caso de la Región Amazónica Ecuatoriana (RAE) la problemática de las migraciones no puede ser analizada sin tomar en cuenta el inicio de las explotaciones petroleras y la apertura de frontera agrícola.

En el periodo 1.985 - 1.990 la relación entre migrantes y población de residencia habitual presenta algunas particularidades. En el caso de la Sierra, con excepción de Pichincha e Imbabura, el resto de provincias tienen porcentajes de inmigrantes inferiores a los de población de residencia habitual. En otros términos, esta relación expresa una tendencia que ha permanecido a lo largo de la historia de las provincias; es decir, la concentración de la población migrante en Pichincha (particularmente en Quito) al grado en que en términos absolutos, ésta es mayor que la residencia habitual. Igual caso podría decirse de la provincia del Guayas pero a diferencia de la anterior, durante el periodo que venimos analizando, el porcentaje de inmigrantes es inferior al de residencia habitual. Lo enunciado indica que un menor volumen de población seleccionó a Guayas como destino en el quinquenio 1.985-1.99 (CONADE- FNUAP, 1996)

1.2.4 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

1.2.4.1 DESARROLLO HUMANO

En la actualidad la globalización de la economía originada, entre otras cosas, por los descubrimientos e innovaciones tecnológicas, genera la necesidad de que los habitantes de una nación se capaciten más y mejor en distintas áreas. Aunado a lo anterior, muchas regiones, localidades y comunidades de distintos países sufren un rezago económico significativo y presentan un grave problema de exclusión social. (Gnerre, 2010)

Lo anterior, exige un mayor esfuerzo de instituciones locales, regionales, nacionales e internacionales para que mediante el fortalecimiento de las habilidades de los individuos se busque satisfacer sus necesidades, contribuir a su desarrollo integral y, por tanto, elevar su capacidad de respuesta ante los nuevos retos.

El desarrollo humano del cantón Lago Agrio se asocia directamente con el progreso de la vida y el bienestar humano, con el fortalecimiento de capacidades relacionadas con todas las cosas que una persona puede ser y hacer en su vida en forma plena y en todos los terrenos, con la libertad de poder vivir como nos gustaría hacerlo y con la posibilidad de que todos los individuos sean sujetos y beneficiarios del desarrollo.

Según (Mendez, 2007) el desarrollo humano es un proceso en el cual se amplían las oportunidades del ser humano. En principio estas oportunidades pueden ser infinitas y cambiar con el tiempo. Sin embargo a todos los niveles del desarrollo, las tres más esenciales son: disfrutar de una vida prolongada y saludable, adquirir conocimientos y tener acceso a los recursos necesarios para lograr un nivel de vida decente. Si no se poseen estas oportunidades esenciales muchas otras alternativas continúan siendo inaccesibles.

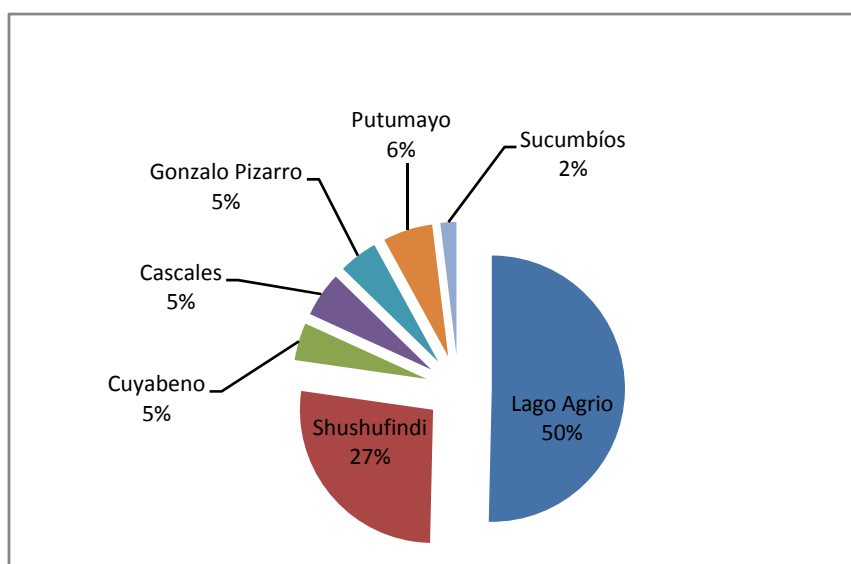
Según datos del (INEC, 2010) el desarrollo humano en Lago Agrio se puede medir de acuerdo a indicadores como son los grupos ocupacionales y las ramas de actividad, ya que son partes de la población económicamente activa del cantón.

**TABLA N° 7:
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA LAGO AGRIO**

CANTONES	GÉNERO		TOTAL
	HOMBRES	MUJERES	
Lago Agrio	25380	12311	37691
Shushufindi	13562	4587	18149
Cuyabeno	2304	606	2910
Cascales	2757	1361	4118
Gonzalo Pizarro	2377	1143	3520
Putumayo	3043	985	4028
Sucumbíos	980	364	1344
TOTAL	50.403	21.357	71.760

FUENTE: INEC, 2010.
ELABORACIÓN: INEC.

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA LAGO AGRIO



FUENTE: INEC, 2010.
ELABORACIÓN: INEC.

**TABLA N° 8:
RAMA DE ACTIVIDAD**

AREA # 2101	LAGO AGRIO		
Rama de actividad (Primer nivel)	Casos	%	Acumulado %
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	9,097	24.14	24.14
Explotación de minas y canteras	871	2.31	26.45
Industrias manufactureras	1,894	5.03	31.47
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	168	0.45	31.92
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	119	0.32	32.23
Construcción	2,729	7.24	39.47
Comercio al por mayor y menor	6,235	16.54	56.02
Transporte y almacenamiento	1,648	4.37	60.39
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	1,392	3.69	64.08
Información y comunicación	373	0.99	65.07
Actividades financieras y de seguros	134	0.36	65.43
Actividades inmobiliarias	28	0.07	65.50
Actividades profesionales, científicas y técnicas	504	1.34	66.84

FUENTE: INEC, 2010.
ELABORACIÓN: INEC.

**TABLA N° 9:
GRUPO DE OCUPACIÓN**

AREA # 2101	LAGO AGRIO		
Grupo de ocupación (Primer nivel)	Casos	%	Acumulado %
Directores y gerentes	526	1.40	1.40
Profesionales científicos e intelectuales	2,156	5.72	7.12
Técnicos y profesionales del nivel medio	1,114	2.96	10.07
Personal de apoyo administrativo	2,493	6.61	16.69
Trabajadores de los servicios y vendedores	6,651	17.65	34.33
Agricultores y trabajadores calificados	5,712	15.15	49.49
Oficiales, operarios y artesanos	4,136	10.97	60.46
Operadores de instalaciones y maquinaria	2,399	6.36	66.82
Ocupaciones elementales	7,285	19.33	86.15
Ocupaciones militares	107	0.28	86.44
no declarado	3,655	9.70	96.13
Trabajador nuevo	1,457	3.87	100.00
Total	37,691	100.00	100.00

FUENTE: INEC, 2010.
ELABORACIÓN: INEC.

**TABLA N° 10:
CATEGORÍA DE OCUPACIÓN**

AREA # 2101	LAGO AGRIO		
Categoría de ocupación	Casos	%	Acumulado %
Empleado/a u obrero/a del Estado, Gobierno, Municipio, Consejo Provincial, Juntas Parroquiales	5,505	15.19	15.19
Empleado/a u obrero/a privado	8,800	24.29	39.48
Jornalero/a o peón	4,612	12.73	52.21
Patrono/a	1,116	3.08	55.29
Socio/a	410	1.13	56.42
Cuenta propia	11,310	31.21	87.63
Trabajador/a no remunerado	980	2.70	90.34
Empleado/a doméstico/a	1,360	3.75	94.09
Se ignora	2,141	5.91	100.00
Total	36,234	100.00	100.00

FUENTE: INEC, 2010.
ELABORACIÓN: INEC.

En lo referente a las principales actividades económicas en las que se desempeñan los pobladores del Cantón Lago Agrio, se puede apreciar que la mayoría se sustenta con actividades no definidas o estables, mientras otro importante porcentaje de los pobladores trabajan en agricultura, ganadería, caza, pesca y silvicultura, pues el entorno en el que viven facilita este tipo de actividades, no así, con las actividades relacionadas a la manufactura o trabajos de oficina, además solo una muy pequeña parte de los pobladores son profesionales o técnicos en alguna rama. (INEC, 2010)

1.2.4.2 POBREZA

De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 86.89% de la población total del cantón. La población económicamente activa en el 2010, fecha del último censo fue de 37.58% que equivale a 34.477 habitantes. (Ministerio Coordinador de Desarrollo Social, 2012)

Un significativo porcentaje de la población carece de alcantarillado, apenas lo poseen el 9.33% de viviendas, mientras que el 35.10% dispone de algún sistema de eliminación de excretas.

Otros indicadores de cobertura de los servicios básicos son:

- Agua entubada por red pública dentro de la vivienda: 21.63%.
- Energía eléctrica 71.10%.
- Servicio telefónico 13.10%.
- Red pública de alcantarillado: 47.30% de las viviendas.

En síntesis, el déficit de servicios residenciales básicos alcanza al 71.89% de viviendas limitando el desarrollo humano y aumentando los índices de pobreza de los habitantes. (Ministerio Coordinador de Desarrollo Social, 2012)

1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA

El Ecuador suscribió una serie de compromisos y acuerdos internacionales durante la década de 1990 para mejorar la vivienda y la infraestructura básica del país. Uno de dichos compromisos fue la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Asentamientos Urbanos (Hábitat II) realizada en Estambul en 1996. Entre los objetivos del Programa Hábitat los dos más importantes son: "Vivienda adecuada para todos" y "Desarrollo sostenible de los asentamientos humanos en un mundo en proceso de urbanización". El programa Hábitat presenta una visión global de lo que deberían ser los asentamientos urbanos, tomando en cuenta las diversas facetas de la realidad urbana.

Desde ese entonces hasta nuestros días no han existido avances notorios en lo que respecta al apoyo del gobierno hacia las poblaciones más vulnerables, hablando explícitamente de las comunidades más alejadas de las grandes urbes, donde existen varios inconvenientes para que estas viviendas tengan acceso a los servicios básicos vitales como son: agua potable, alcantarillado, telefonía y servicio eléctrico.

1.3.1 CARACTERÍSTICAS DE LA VIVIENDA DEL CANTÓN LAGO AGRIO

Existen algunos indicadores que permiten un acercamiento a la caracterización de la vivienda de Lago Agrio. Unos de ellos es la propiedad, cuya importancia radica en el hecho de que constituye un elemento clave para permitir el acceso a otros recursos como el crédito. Por esta razón, al estudiar la vivienda se utiliza con mucha frecuencia el indicador “tipo de vivienda”. Otros indicadores ofrecen una noción de la calidad de la vivienda y de los materiales empleados en la misma. El impacto que tiene el material del piso en la salud de las personas justifica su importancia. (INEC, 2010)

Por esta razón se construyó el indicador “total de viviendas con personas presentes”. Allí se consideran aspectos que tienen que ver con la vivienda y el número promedio de ocupantes. El “tipo de vivienda” es otro de los indicadores que permiten juzgar la calidad de la vivienda. Se entiende que un hogar está hacinado si habitan más de tres personas por cuarto (tomando en cuenta solo a los cuartos para dormir).

Utilizando estos indicadores, en el siguiente cuadro se presenta una visión general de las características de la vivienda en el cantón Lago Agrio:

**TABLA N° 11:
CONDICIÓN DE OCUPACIÓN DE LA VIVIENDA**

AREA # 2101		LAGO AGRIO		
Condición de ocupación de la vivienda	Casos	%	Acumulado %	
Ocupada con personas presentes	23,564	80.08	80.08	
Ocupada con personas ausentes	2,274	7.73	87.80	
Desocupada	2,725	9.26	97.06	
En construcción	864	2.94	100.00	
Total	29,427	100.00	100.00	
NSA :	82			

FUENTE: INEC, 2010.
ELABORACIÓN: INEC.

**TABLA N° 12:
TIPO DE LA VIVIENDA AGRUPADO**

AREA # 2101		LAGO AGRIO		
Tipo de la vivienda agrupado	Casos	%	Acumulado %	
Particular	29,427	99.72	99.72	
Colectiva	69	0.23	99.96	
Sin Vivienda	13	0.04	100.00	
Total	29,509	100.00	100.00	

FUENTE: INEC, 2010.
ELABORACIÓN: INEC.

1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

Según la Organización político-administrativo del país, el cantón Lago Agrio es uno de los 219 cantones que conforman el Estado Ecuatoriano y está constituido por una división administrativa de segundo orden, cuyo principal gestor es la municipalidad. Lago Agrio está conformado por Siete parroquias: 1 urbana: Nueva Loja y 6 rurales: Pacayacu, Dureno, General Farfán, El Eno, Jambelí y Santa Cecilia.

Según los registros del (MIES, 2010), la parroquia Nueva Loja que es la única parroquia urbana cuenta con 104 asentamientos humanos, de los cuales 13 son barrios, 15 comités barriales y 76 comités pro-mejoras.

**TABLA N° 13:
SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA LAGO AGRIO**

ASPECTO FÍSICO	
Cabecera Cantonal	Nueva Loja
Fecha de creación	20 de junio de 1979
Superficie	3.128 km ²
Altitud	300 m.s.n.m.
Clima	Trópical Húmedo
LÍMITES	
Norte	Limites Internacionales con Colombia
Sur	Cantón Shushufindi
Este	Cantón Cuyabeno y Putumayo
Oeste	Cantón Cascales
ASPECTO DEMOGRÁFICO	
Población total	91.744 habitantes
Hombres	46.966 habitantes
Mujeres	44.778 habitantes
Parroquias Rurales	Santa Cecilia, Dureno, General Farfan, El Eno, Pacayacu, Jambelí

FUENTE; Gobierno Provincial de Sucumbíos, 2005-2011.
ELABORACIÓN: La autora.

1.4.1 MUNICIPIO DE LAGO AGRIO

Alcalde:

Yofre Martin Poma Herrera (periodo 2010 -2014)

Visión:

Un Municipio con orden, respeto, armonía y con un Gobierno honesto, Profesional y abierto a la participación, con vocación de servicio, incluyente, comprometido con los valores de los Lago Agrenses y que tiene en la sensibilidad social el motor para obtener resultados que mejoren la calidad de vida de las familias. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

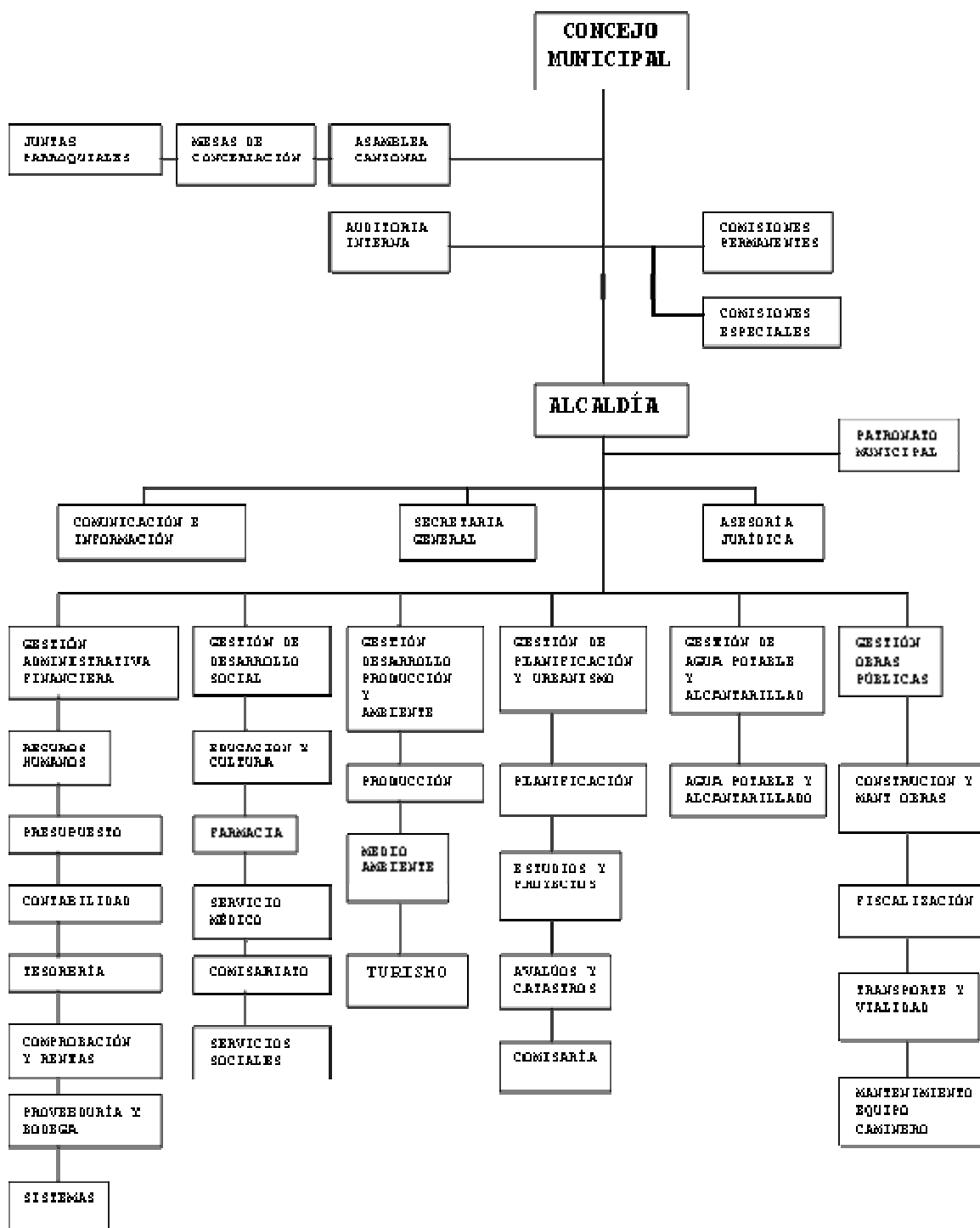
Misión:

Promover una gestión con resultados que se traduzca en el desarrollo integral del Municipio, mediante la construcción de proyectos incluyentes que generen las condiciones necesarias para hacer de Lago Agrio el Progreso, un Municipio socialmente responsable y con Sentido Humano en el que se escuchen y se respondan las demandas de los ciudadanos responsables. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

Reunión del alcalde de Lago Agrio con los representantes de la policía nacional.

FUENTE: Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

GRÁFICO N° 5: ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL GOBIERNO MUNICIPAL DEL CANTÓN LAGO AGRIO



FUENTE: Gobierno Municipal de Lago Agrio, 2011.
ELABORACIÓN: La autora.

1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

El sector primario comprende las actividades de la agricultura, la ganadería, la pesca y la explotación forestal.

1.5.1 AGRICULTURA

El suelo del cantón Lago Agrio es muy virtuoso y el clima contribuye para que en este sector se coseche diferentes tipos de productos que hacen muy singular a los pueblos de este punto del oriente del Ecuador. (SINAGAP, 2011)

Se puede decir que Lago Agrio es muy rico en sus producciones agrícolas ya que debido a su clima, los pobladores tienen cosechas en todo el año. Por otro lado, el café, cacao, plátano, banano, palma africana, arroz, maíz y un sinnúmero de productos de climas tropicales y subtropicales son el fuerte dentro del poder adquisitivo y económico de estas localidades.

En la provincia de Sucumbíos, el plátano es el producto de mayor consumo en la alimentación de la población, con un área sembrada de 2.814 hectáreas. El banano con una superficie sembrada de 687 hectáreas, es un cultivo de menor importancia en la zona, pero que sirve tanto para la alimentación humana como pecuaria (ganado vacuno y porcino). (SINAGAP, 2011)

Las 5.743 hectáreas de palma africana sembrada, propiedad de Palmeras del Ecuador, es el cultivo de menor representación por su volumen de producción: 92.841 toneladas al año, sin embargo, utiliza las tierras de mejor calidad, sea por su fertilidad, topografía, profundidad efectiva, pH y/o textura.

El área sembrada de arroz es de 1.222 hectáreas, es más utilizado como cultivo de subsistencia para los colonos y nativos de la zona, usándose principalmente variedades tradicionales; lo que hace que el promedio de producción en la zona sea muy bajo, aproximadamente 20 qq/ha de arroz pilado. (SINAGAP, 2011)

El maíz duro que se siembra en la zona, en su mayoría es con variedades tradicionales, lo que provoca que su promedio de producción, al igual que los demás cultivos, sea bajo; a lo que se agrega la falta de tecnificación. La producción de maíz es aprovechada en su mayor parte para la crianza de animales menores, para el consumo humano y un pequeño excedente para la comercialización. (INIAP, 2011)

La naranjilla, se cultiva preferentemente en la parroquia Amazonas, El Reventador, y Puerto Libre, que corresponden a lugares ubicados en las estribaciones de la cordillera Real. Existen tres tipos de naranjillas: la común, la híbrida y la INIAP/ Palora. (INIAP, 2011)

Los comerciantes mayoristas realizan el acopio de todos estos productos; quienes los compran a precios injustos, aprovechándose del campesino e indígena, quien obligado por sus necesidades, tiene que vender su cosecha al precio que le ofrecen y al peso que le imponen; más aún si es el mismo comerciante quien compra el producto a filo de carretera.

Además, el productor no está preparado para efectuar una adecuada comercialización de sus productos; desconoce el juego de la oferta y la demanda, que, en el contexto de la globalización económica exige cantidad y calidad.

Debido a que en la provincia no existe una política para el desarrollo productivo, también se carece de sistemas y mecanismos que eleven la productividad y efectivicen el intercambio comercial y como consecuencia el nivel de vida de las pequeñas familias campesinas se va deteriorando paulatinamente. (SINAGAP, 2011)

TABLA N° 14:
PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE LAGO AGRIO

CANTÓN	Arroz		Maiz Duro Seco		Maiz Suave Seco	
	UPAs	Superficie Sembrada	UPAs	Superficie Sembrada	UPAs	Superficie Sembrada
Lago Agrio	457	478	488	807	167	316
CANTÓN	Papa		Yuca		Banano	
	UPAs	Superficie Sembrada	UPAs	Superficie Sembrada	UPAs	Superficie Sembrada
Lago Agrio	-	-	133	91	224	257
CANTÓN	Naranja		Palma Africana		Plátano	
	UPAs	Superficie Sembrada	UPAs	Superficie Sembrada	UPAs	Superficie Sembrada
Lago Agrio	-	-	10	129	732	884
CANTÓN	Cacao		Cafè		Caña de Azucar para otros	
	UPAs	Superficie Sembrada	UPAs	Superficie Sembrada	UPAs	Superficie Sembrada
Lago Agrio	252	1001	385	1784	-	-

FUENTE: Ministerio de Agricultura.
ELABORACIÓN: La autora.

En cuanto a los principales productos agrícolas de Lago Agrio, se puede observar claramente en los datos que el cacao es el que tiene mayor cantidad de sembríos, es decir, la fuente de ingresos económicos más representativa del cantón.

A este le sigue el plátano que también es otro producto muy utilizado para la preparación de platos tanto tradicionales como nuevos en este cantón, además del maíz duro seco y el arroz que son también otros de los productos básicos de la gastronomía de este cantón.

1.5.2 GANADERÍA

Mediante el uso actual y potencial del suelo se identifica claramente las zonas ganaderas de la provincia de Sucumbíos, las mismas que están asentadas en los cantones de Putumayo, Shushufindi, Gonzalo Pizarro, Sucumbíos Alto y Lago Agrio, contando con una población de 63.000 cabezas de ganado criollo, entre hembras y machos con una producción promedio de 3

litros por día de leche. Existe poco ganado de leche como Holstein, debido a la dificultad de adaptarse al medio; es por eso que hay más ganado de doble propósito como: Brown Suis, Brahaman, Cebú, Criollo, entre otros, para realizar cruzamientos y por ende mejorar la raza. Los pastos más cultivados en la zona son: Dalis, Saboya, Marandú y Elefante. (MAGAP, 2010)

El sistema de pastoreo predominante en la zona es el de rotación libre, las enfermedades de mayor incidencia son: la fiebre aftosa, y parasitarias, las cuales producen severas pérdidas económicas en la producción de leche y carne.

Lago Agrio es definitivamente un sector ganadero, los habitantes en su mayoría, se dedican a la crianza de cuyes y aves de corral (gallinas, pollos, patos, pavos y gansos), ganado vacuno, ovino y porcino. La producción abastece el autoconsumo de todo el cantón. (MAGAP, 2010)

En Lago Agrio los días sábados se lleva a efecto la feria de ganado, siendo así que muchos comerciantes llegan hasta esta localidad para comprar o vender el ganado vacuno, caballar, porcino o aves de corral.

El ganado vacuno es la principal especie ganadera debido a la vital importancia de la producción de leche y sus derivados.

TABLA N° 15:
PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE LAGO AGRIO

		GANADO VACUNO							
CANTÓN	Total		Criollo		Mestizo sin Registro		Mestizo con registro		
	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas			
Lago Agrio	1.694	20.347	937	9.414	785	10.655	19	258	
		GANADO VACUNO							
CANTÓN	Pura Sangre de Carne		Pura Sangre de Leche		Pura Sangre Doble		Produc. Diar. de Leche		
	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	Cabezas	Litros	
Lago Agrio	-	-	-	-	-	-	2.485	8.922	

GANADO PORCINO								
CANTÒN	Total		Criollo		Mestizo			
	UPAs	Numero	UPAs	Numero	UPAs	Numero		
Lago Agrio	1.907	6.626	1.681	5.886	226	741		
GANADO OVINO								
CANTÒN	Total		Criollo		Mestizo			
	UPAs	Numero	UPAs	Numero	UPAs	Numero		
Lago Agrio	95	864	83	656	12	208		
OTRAS ESPECIES								
CANTÒN	Asnal		Caballar		Mular		Caprino	
	UPAs	Numero	UPAs	Numero	UPAs	Numero	UPAs	Numero
Lago Agrio	-	-	-	-	26	48	432	3.941
OTRAS ESPECIES								
CANTÒN	Alpacas		Llamas		Conejos		Cuyes	
	UPAs	Numero	UPAs	Numero	UPAs	Numero	UPAs	Numero
Lago Agrio	-	-	-	-	26	48	432	3.941
AVES CRIADAS EN CAMPO								
CANTÒN	Gallos, Gallinas y Pollos			Patos				
	UPAs	Numero		UPAs	Numero			
Lago Agrio	2.885	79.594		195	868			

FUENTE: Ministerio de Agricultura.

ELABORACIÓN: La autora.

En relación a los principales productos agrícolas del Cantón Lago Agrio los datos obtenidos muestran que en primer lugar están las aves criadas en el campo como gallos, gallinas y pollos seguidos del ganado vacuno, luego el porcino y finalmente el ovino.

Esto nos muestra que en el Cantón Lago Agrio el comercio se mueve en una gran medida por la venta de aves seguido de los productos obtenidos de la producción del ganado vacuno como la leche y sus derivados.

1.5.3 PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO

A continuación se detalla los principales cultivos asociados del Cantón Lago Agrio por número de hectáreas producidas, toneladas métricas, ventas, etc.

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS DEL CANTÓN LAGO AGRIO

**TABLA N° 16:
PRODUCTOS TRANSITORIOS (DETALLE ANUAL)**

CULTIVO	CONDICIÓN DEL CULTIVO	SUPERFICIE PLANTADA HAS	SUPERFICIE EDAD PRODUCTIVA HAS	SUPERFICIE COSECHADA HAS	PRODUCCIÓN TM	VENTAS TM	RENDIMIENTOS
Cacao	Asociado	6.756	6.561	5.705	301	281	0,0
Plátano	Asociado	5.899	5.747	5.159	9.196	8.078	1,6
Café	Asociado	5.759	5.453	4.166	98	96	0,0
Caña de azúcar otros usos	Sólo	3.264	3.171	3.135	0	0	0,0
Naranja	Asociado	2.762	2.507	2.330	1.799	1.773	0,7
Cacao	Sólo	1.715	1.677	1.357	96	91	0,1
Aguacate	Asociado	1.211	1.211	708	142	142	0,1
Mora	Sólo	1.040	1.024	1.024	4.610	4.602	4,4
Palma africana	Sólo	958	435	435	1.045	1.045	1,1
Banano	Sólo	796	786	781	14.166	10.799	17,8
Café	Sólo	739	629	608	29	29	0,0
Plátano	Sólo	655	603	570	2.599	2.211	4,0
Mandarina	Asociado	565	542	542	730	729	1,3
Banano	Asociado	189	189	183	197	178	1,0
Naranja	Sólo	142	125	123	240	218	1,7
Caña de azúcar otros usos	Asociado	87	83	83	0	0	0,0
Maracuyá	Sólo	55	54	46	299	299	5,4
Limón	Asociado	35	20	4	0	0	0,0
Orito	Asociado	21	21	21	33	25	1,6
Orito	Sólo	16	16	16	89	73	5,7
Naranjilla	Sólo	13	11	11	42	42	3,3
Mora	Asociado	10	10	10	16	16	1,5
Tomate de árbol	Asociado	10	10	10	2	2	0,2

Pimienta negra	Sólo	7	7	7	27	27	3,9
Mandarina	Sólo	6	4	4	19	19	3,0
Aguacate	Sólo	4	4	0	0	0	0,0
Toronja	Asociado	4	4	4	0	0	0,1
Limón	Sólo	4	4	2	1	1	0,3
Pimienta negra	Asociado	4	2	0	0	0	0,0
Pimienta dulce	Sólo	2	0	0	0	0	0,0
Durazno	Sólo	0	0	0	0	0	1,5
Sábila	Sólo	0	0	0	0	0	0,0
Total general		32.728	30.910	27.043	35.780	30.776	1,1

FUENTE: Ministerio de Agricultura.
ELABORACIÓN: La autora.

TABLA N° 17:
PRODUCTOS TRANSITORIOS (DETALLE ANUAL)

CULTIVO	CONDICIÓN DEL CULTIVO	SUPERFICIE SEMBRADA HAS	SUPERFICIE COSECHADA HAS	CANTIDAD COSECHADA TM	CANTIDAD VENDIDA TM	RENDIMIENTOS
Yuca	Sólo	1.111	1.085	7.365	7.314	6,63
Maíz duro seco	Sólo	550	539	454	409	0,83
Fréjol seco	Sólo	524	524	334	235	0,64
Arroz	Sólo	377	377	891	811	2,36
Soya	Sólo	267	267	247	247	0,92
Yuca	Asociado	149	145	691	685	4,62
Maíz suave seco	Sólo	101	101	31	18	0,31
Maíz duro seco	Asociado	70	62	30	25	0,43
Trigo	Sólo	67	67	37	22	0,55
Cebada	Sólo	52	52	24	17	0,46
Fréjol seco	Asociado	41	41	15	13	0,36
Maíz suave choclo	Asociado	26	26	3	3	0,11
Maní	Sólo	11	11	1	0	0,05
Trigo	Asociado	10	10	3	1	0,26
Haba tierna	Sólo	10	10	3	3	0,33
Maíz suave choclo	Sólo	7	4	3	3	0,38
Camote	Asociado	5	5	1	1	0,26
Zanahoria amarilla	Asociado	5	5	1	1	0,13
Zanahoria blanca	Asociado	5	5	1	1	0,13
Maíz suave seco	Asociado	5	5	1	0	0,11
Camote	Sólo	3	3	0	0	0,13
Haba seca	Sólo	3	3	2	1	0,51
Jengibre	Asociado	2	2	1	1	0,45

Haba seca	Asociado	2	2	0	0	0,08
Chocho	Asociado	1	1	0	0	0,06
Quínu	Asociado	1	0	0	0	0,00
Arveja seca	Asociado	1	1	0	0	0,26
Papa china	Sólo	1	1	0	0	0,11
Papa	Sólo	0	0	2	2	5,40
Papa china	Asociado	0	0	0	0	0,41
Fréjol tierno	Sólo	0	0	0	0	0,05
Total general		3.409	3.356	10.140	9.811	

FUENTE: Ministerio de Agricultura.
ELABORACIÓN: La autora.

**TABLA N° 18:
NÚMERO DE UPAS Y PRINCIPALES ESPECIES GANADERAS
EN EL CANTÓN LAGO AGRIO**

ESPECIE	UPAS	
	UNIDADES DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	NÚMERO
CUYES	29.408	482.454
AVES	19.984	333.356
GANADO VACUNO	25.681	133.125
GANADO OVINO	15.981	67.616
GANADO PORCINO	22.774	51.964
OTRAS ESPECIES	11.018	27.587

FUENTE: Ministerio de Agricultura.
ELABORACIÓN: La autora.

1.5.4 ASISTENCIA TÉCNICA

Regularmente existe asistencia técnica para los agricultores y ganaderos del cantón, donde se los capacita e instruye para obtener mejores resultados tanto en los cultivos como en la cría de ganado y la extracción de leche.

La asistencia técnica principalmente está dada por personas naturales, instituciones públicas, fundaciones u ONGs, el INIAP (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias) y el MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería), otras instituciones privadas como Técnicos y Casas comerciales de venta de insumos agropecuarios como Ecuaquímica. (MAGAP, 2010)

Actualmente, en el municipio y juntas parroquiales del cantón existen un gran número de proyectos que buscan capacitar, guiar e instruir a los agricultores y ganaderos.

**TABLA N° 19:
INSTITUCIONES QUE APOYAN AL DESARROLLO AGROPECUARIO**

INSTITUCIÓN	ACTIVIDAD QUE DESEMPEÑA	TIPO	UBICACIÓN
GPS	Capacitación, asistencia técnica	Público	Nueva Loja
ECORAE	Financiamiento-capacitación	Público	Nueva Loja
FUNDAFOR	Capacitación	Privado	Nueva Loja
NANPAZ	Capacitación y transferencia tecnológica	Privado	Tarapoa
UMDS	Transferencia tecnológica	Público	C/ Cantón
ISAMIS/DIS	Capacitación	Privado	Nueva Loja
MAG	Establecer y ejecutar políticas agropecuarias	Público	Nueva Loja
FEPP	Financiamiento, capacitación y transferencia de tecnología	Privado	Nueva Loja
CRECERA			
Doña Godina	Educación y capacitación	Público	Santa Cecilia
CODESO	Capacitación	Privado	Nueva Loja

FUENTE: Ministerio de Agricultura.
ELABORACIÓN: La autora.

1.5.5 COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

La sustentabilidad de la producción agropecuaria está estrechamente ligada al manejo de los cultivos, que tiene que ver con la asociación, rotación y distribución de cultivos tanto en el aspecto espacial como temporal; a la aplicación de la zonificación ecológica-económica, el uso de tecnologías apropiadas al medio y el mercado potencial para nuevas alternativas productivas.

Una de las alternativas sustentables para la zona es la implementación de sistemas agro-forestales, los cuales pueden ser agro-forestales propiamente dicho, silvo- pastoriles y agro-silvo-pastoriles, en donde se combinan cultivos anuales, especies forestales pastos y leguminosas forrajeras tanto rastreras como arbustivas.

La finca integral técnicamente implementada y manejada que permita al agricultor amazónico, auto-proveerse de productos para alimentar adecuadamente a su familia, obtener un excedente de la producción con calidad para el mercado en las épocas más propicias, de acuerdo a la demanda y, algo muy importante, que cuente con todos los servicios básicos de manera que pueda vivir con su familia cómodamente en su finca.

En las fincas integrales se debe realizar una diversificación de cultivos, mejoramiento de los pastos asociándolo con leguminosas forrajeras, el uso de la melaza de la caña de azúcar para la alimentación del ganado.

Es importante también que en la producción de animales menores se realice un manejo técnico, para lo cual se requiere disponer de más recursos económicos o que las instituciones respectivas asuman la Asistencia técnica y la capacitación.

Otra propuesta alternativa para los colonos es adoptar la práctica de las comunidades indígenas; es decir, aplicar la agricultura migratoria dentro de la misma finca.

Tradicionalmente los nativos de las diferentes nacionalidades amazónicas han venido practicando la agricultura migratoria que consiste en cultivar una determinada área de terreno con productos de ciclo corto, anuales y perennes por un periodo de uno o máximo dos ciclos, para luego buscar otro sitio y así sucesivamente; volviendo al mismo sitio, si es que vuelven, después de mucho tiempo, de manera que el terreno utilizado tiene suficiente espacio temporal para recuperar su fertilidad natural. (Bauer, 2000)

Sería conveniente que se adopten todos los mecanismos necesarios para que se brinde apoyo técnico-económico a los agricultores que establezcan sus cultivos de acuerdo al uso potencial de sus tierras.

Entre los cultivos alternativos, a los que se puede incorporar con facilidad valor agregado están la caña de azúcar, cacao, coco, pitahaya, cítricos, como productos introducidos de fácil adaptabilidad; el arazá, borojó, copuazú, jaquero y maní de árbol, como especies nativas.

De las experiencias obtenidas por el INIAP y otras Instituciones públicas y privadas vinculadas con el agro, los cultivos de más alta rentabilidad y que atenderá con una política de fomento serían el arroz, caña de azúcar, maíz duro, pimienta, y frutales. Estos cultivos son factibles técnicamente, pero su fomento deberá estar articulado a un plan de transformación de la producción agrícola y agregación de valor para ofrecer a los mercados externos. (INIAP, 2011)

La alternabilidad debe significar el ahorro de recursos para la producción y por ende al mejoramiento de los ingresos económicos por medio del ordenamiento y la diversificación de los cultivos.

La mayor parte de la producción agrícola y ganadera abastece la demanda de los pobladores del cantón, aunque también se realiza la comercialización de sus productos con otras provincias del país. Entre los productos más comercializados se encuentran: el arroz, caña de azúcar, maíz duro, cacao, coco, pimienta, pitahaya, el arazá, borojó, copuazú, jaquero y maní de árbol o frutipan; en general frutales y cítricos propios de la zona. (INIAP, 2011)

La mayoría de productos se venden fuera de las zonas de producción, a los intermediarios, los mismos que venden a otros intermediarios o directamente al consumidor final; es por esta razón que los precios suben ampliamente. En menor porcentaje se comercializa a los procesadores industriales y a los exportadores. (MAGAP, 2010)

1.5.6 CRÉDITO

En el cantón Lago Agrio, existen algunas posibilidades de crédito para los agricultores y ganaderos, entre ellos están las instituciones bancarias, las cooperativas de ahorro y crédito, prestamistas o chulqueros, familiares, entre otros.

Como podemos observar en la siguiente tabla, la principal fuente de crédito constituye los prestamistas o chulqueros, esta información es obtenida del III Censo Nacional Agropecuario, que fue realizado en el año 2000, y en ese entonces no existían buenas alternativas para los agricultores y ganaderos; en la actualidad hay algunas ventajas para este sector, siendo el Banco Nacional de Fomento la entidad financiera que mayores beneficios brinda, ofreciendo préstamos a largo plazo con tasas de interés realmente bajas y en alguno de los casos no se requiere de garante. (SINAGAP, 2011)

**TABLA N° 20:
PRINCIPALES FUENTES DE CRÉDITO**

INSTITUCIÓN	CRÉDITOS
CHULQUERO	313
OTRA FUENTE	241
BANCOS PRIVADOS	157
COOP. DE AHORRO Y CREDITO	129
BANCO NACIONAL DE FOMENTO	108
FUNDACION U ONG	91
INTERMEDIARIO	32

FUENTE: Ministerio de Agricultura, 2000.

ELABORACIÓN: La autora.

El principal destino del crédito es la agricultura y la ganadería; dentro de la agricultura se invierte en la producción de cultivos, esto implica la compra de semillas, fertilizantes, mata-malezas, preparación del terreno, pago de mano de obra, etc.

Dentro de la ganadería se invierte en la compra de ganado, e implementos como desparasitarios, balanceados, vitaminas, larvicidas, garrapaticidas, etc,

En la siguiente tabla se puede observar un resumen del destino principal del crédito:

**TABLA N° 21:
DESTINO PRINCIPAL DEL CRÉDITO**

DESTINO	CRÉDITOS
AGRICULTURA	968
GANADERÍA	679
OTROS	261
SISTEMA DE RIEGO	13

FUENTE: Ministerio de Agricultura, 2000.
ELABORACIÓN: La autora.

1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO

En el sector productivo secundario de Lago Agrio se incluye la industria, la minería, la energía y la artesanía.

1.6.1 INDUSTRIA

PETRÓLEO

La provincia ocupa el primer puesto en la producción de petróleo y gas. Las formaciones sedimentarias marinas que afloran en un 85% de la superficie de la provincia son propicias para contener yacimientos de mucha importancia como el petróleo, petróleo pesado y asfalto, gas anhídrido, carbónico, sales de potasio y sodio, calizas fosfatadas y otras. (ENTRIX Inc., 2001)

La industria petrolera constituye la actividad económica más representativa para el Ecuador y, en las últimas tres décadas, el ingreso petrolero ha sido la primera fuente de ingreso nacional.

Sucumbíos, es una de las provincias nor-orientales, de donde se extrae una gran cantidad de petróleo, pero no es una actividad económica importante para su desarrollo. Las más importantes instalaciones se encuentran en Lago Agrio y Shushufindi, así como en los cantones de Cuyabeno, Putumayo y Cascales. (ENTRIX Inc., 2001)

Lago Agrio.- Es otra de las zonas de concentración petrolera, el cantón cuenta con cuatro estaciones y un campo petrolero.

TABLA N° 22:
ESTACIONES PETROLERAS DE LAGO AGRIO

ESTACIÓN	POZOS
ATACAPI	6
PARAHUACO	5
GUANTA	9

FUENTE: Frente de Defensa de la Amazonía, 2001
ELABORACIÓN: La autora.

La explotación petrolera en esta zona permitió la apertura de carreteras en la Provincia, como la vía Dureno-Tarapoa, lo que incidió para que se vayan asentando los colonos en dicha vía, estableciéndose los poblados que hoy son parte del Cantón Lago Agrio y Cuyabeno.

A partir de 1.996 PETROECUADOR participó de las acciones mayoritarias de la empresa Estatal, equivalente al 62,5%.

Durante el 2.002 se construyó el oleoducto de crudos pesados (OCP) que desde el año 2.003 transporta el crudo pesado desde los campos y reservas del nororiente. La construcción de esta obra estuvo sustentada en la necesidad de aumentar los recursos para el Estado, Es preocupante para la provincia la extracción hidrocarburífera poco racional, que genera conflictos sociales y extensa contaminación del aire, suelo y agua por los derrames de petróleos en los ríos y pantanos en amplias zonas rurales.

De los ingentes recursos generados por la actividad petrolera, no se reinvierte una cantidad significativa en la solución de los graves problemas que enfrentan los habitantes de la provincia

de Sucumbíos, “a pesar de que según información de la Dirección Nacional de Hidrocarburos, en el año 2.000, Sucumbíos produjo más del 40% de los barriles extraídos de petróleo en el País” (Romero, 2009).

El petróleo tampoco ha significado el desarrollo del aparato productivo provincial, pues las inversiones productivas en los sectores de turismo, servicios, comercio, industria o agricultura no han sido impulsadas desde el Estado sino desde el sector privado. (Romero, 2009)

MINERÍA

La provincia forma parte de una enorme reserva aurífera, ubicada en la cuenca oriental de la cordillera. Existen tres distritos auríferos: el sur oriental, el centro oriental y el noroccidental. El distrito nororiental comprende una franja que abarca el flanco oriental de la cordillera y la zona subandina. Todos los ríos que nacen en el lado de la cordillera atraviesan dicha franja y en la gran mayoría de ellos se encuentran depósitos puntuales de oro, económicamente explotables.

En la provincia de Sucumbíos, los placeres auríferos se encuentran principalmente en los depósitos aluviales del río Aguarico, aguas abajo a partir de la parroquia de Puerto Libre. Según la Dirección Nacional de Geología - DINAGE y de acuerdo a su catastro, estas zonas se encuentran a nivel de Exploración en trámite (Ett). Son de interés los indicios de hallazgos de esmeraldas localizadas en el área de Puerto Libre. (Servicio Geológico Nacional, 2010)

En general se presentan interesantes perspectivas para la explotación de minerales metálicos, no metálicos y radioactivos; materia prima para cemento, cal, cerámica, carbón, e hidrocarburos; materia prima para vidrios, piedras preciosas y semi preciosas.

Según el catastro de la DINAGE mayoritariamente los depósitos primarios metálicos pertenecen a una Explotación en trámite (Ert) y minoritariamente a Exploración concesionada (Etc). Se encuentran en la cordillera Real, que ofrece un inmenso campo de exploración y de investigación en busca de yacimientos minerales, aunque por el limitante de su accesibilidad poco se ha trabajado en esta zona; sin embargo, se han hallado indicios de mineralización de gran interés, ver Mapa de Catastro Minero y Petrolero. (Servicio Geológico Nacional, 2010)

De acuerdo a la DINAGE, en las terrazas del río Aguarico, se encuentran cinco zonas de Explotación en trámite (Ert), dos entre el puente sobre el río Aguarico (Lumbaqui) y el recinto San José de Aguarico, una en el recinto Guacamayo, otro pasando el antiguo puente sobre el Aguarico en la vía a El Eno y la última, al este de la parroquia Pacayacu, se suman a estas, dos zonas ubicadas en las terrazas indiferenciadas del río San Miguel, la una antes de la confluencia con el río Bermejo y la otra, entre el recinto Tipishca y la parroquia Palma Roja. (Servicio Geológico Nacional, 2010)

La Explotación concesionada (Etc), constituye reducidas áreas ubicadas en los depósitos aluviales recientes del río Aguarico en los recintos Puerto Libre.

1.6.2 ARTESANÍA

La industrialización y procesamiento de productos se encuentra muy poco desarrollados en la provincia de Sucumbíos; en el cantón Lago Agrio se registran 21 microempresas activas funcionando entre: textiles, madereras, procesamiento de productos cárnicos, químicos, jabones, balanceados, cuero y calzado. (Ministerio Coordinador de Desarrollo Social, 2012)

**TABLA N° 23:
PRINCIPALES SECTORES ARTESANALES**

MICROEMPRESAS	Número
Textiles	6
Productos Cárnicos	1
Madereros, palos, escobas, muebles.	8
Químicos, jabones y balanceados.	1
Cuero y Calzado	5
Total	21

FUENTE: Cámara de la Pequeña Industria, 2002.
ELABORACIÓN: UTEP, 2002.

En la mayor parte de los centros poblados de la provincia existen talleres para el procesamiento de la madera (madera pre-elaborada) y carpinterías para la fabricación de muebles. La fabricación

de palos para escobas tuvo un importante crecimiento para abastecer el mercado local y el colombiano, actividad que también decreció por los efectos del Plan Colombia.

En lo que se refiere a la actividad artesanal, la rama más conocida es la sastrería y/o modistería, mecánicas automotrices, el servicio de belleza y peluquería; le siguen en importancia los talleres de cerrajería y reparación de bicicletas y las panaderías. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

En la provincia de Sucumbíos hay registrados 281 artesanos, en las diferentes ramas.

TABLA N° 24

NUMERO DE ARTESANOS DE LA PROVINCIA DE SUCUMBÍOS POR CANTONES	
CANTÓN	No. DE ARTESANOS
LAGO AGRIO	158
SHUSHUFINDI	83
CASCALES	24
GONZALO PIZARRO	5
PUTUMAYO	11
TOTAL	281

FUENTE: Departamentos de Avalúos y Catastros de la Municipalidad, 2001.

ELABORACIÓN: Unidad Técnica de Coordinación del Plan, 2002.

La actividad artesanal artística mantiene un elevado grado de desarrollo, siendo su producción manual: los arcos, flechas, lanzas, bodoqueras, shigras, hamacas, collares y pulseras de mullos que son vendidos a turistas. También se elaboran utensilios domésticos en barro (mocahuas) y madera.

1.6.3 CRÉDITO

En la actualidad existen créditos accesibles para los artesanos y pequeños empresarios del cantón Lago Agrio. Se busca incentivar el desarrollo de la pequeña industria y mejorar los ingresos de los habitantes de Lago Agrio.

Como se mencionó anteriormente, el Banco Nacional de Fomento, es la entidad financiera que proporciona créditos a los microempresarios, con facilidades de pago a largo plazo y además con

bajas tasas de interés, por ejemplo en la actualidad existe el crédito 555 que consta de un préstamo de 5.000 dólares, a un interés del 5% y a 5 años plazo. (Muñoz Bermeo, 2011)

Serán beneficiarios del crédito, personas naturales relacionadas con la producción, comercio o servicios, cuyos activos no superen los US 50.000 y que tengan hasta 10 empleados.

También existen algunas Cooperativas de Ahorro y Crédito en la ciudad, que sin necesidad de mucho trámite o papeleo facilitan el dinero a personas que quieran crear su microempresa.

Además, la CFN otorga créditos a través de algunas instituciones financieras que de igual manera son muy convenientes. (Muñoz Bermeo, 2011)

1.7 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

Los proyectos productivos Lago Agrenses con mayores posibilidades de ejecución, son aquellos que estén más estrechamente vinculados con la agricultura y ganadería debida a las ventajas que ofrece el entorno natural del cantón. (MAGAP, 2010)

Destacarán las pequeñas empresas cuyas producciones se orienten hacia el consumo del mercado local y nacional.

1.7.1 COMERCIO

Por su vecindad con diversas fronteras, especialmente aquella con Colombia hasta antes del llamado Plan Colombia y la implementación de la dolarización había una situación ventajosa para la provincia de Sucumbíos que negociaba con productos que venían de la sierra, de la costa y los oriundos de la región.

En el campo agrícola el producto que mayor comercialización es el arroz, seguido por cacao, café, maíz, plátano, yuca, naranjilla, hortalizas y frutas. La carne es un producto que se comercializa el mercado local interno y externo. (MAGAP, 2010)

Existe una buena proporción de comerciantes informales, especialmente en la ciudad de Nueva Loja y Shushufindi que ofrecen una diversidad de productos.

El sector formal se ha visto marcado por un franco crecimiento, especialmente en la compra y venta de vehículos nuevos y usados, electrodomésticos, comestibles de consumo masivo, supermercados, comisariatos, gasolineras, comercializadoras de semillas, fertilizantes, pesticidas, ferreterías, etc,

La apertura del puente internacional sobre el río San Miguel, a fines del año 2000, despertó expectativas que aún no se cumplen, en la intensificación del comercio y el desarrollo del turismo.

La Provincia espera que con la pavimentación de las vías hacia Quito, Coca y la interoceánica hacia Putumayo y Sucumbíos Alto y, con el mejoramiento de los principales ejes viales se generen mayores oportunidades de intercambio comercial.

1.7.2 TURISMO

Tomando en consideración la riqueza ecológica y Étnica de la provincia, el tipo de turismo que se desarrolla, es el Ecoturismo y el Etnoturismo o antropológico.

EL ECOTURISMO

El turismo de naturaleza es el turismo que mayor crecimiento está experimentando. Actualmente, los turistas se perfilan como personas deseosas de conocer las pocas áreas naturales que aún subsisten en el planeta, además está buscando actividades fuera de lo común que le brinden experiencias nuevas y diferentes en el ámbito espiritual, intelectual y físico.

El Ecoturismo, provoca un bajo impacto físico a la naturaleza, es un medio para la educación ecológica, que genera una significativa participación económica local.

Según información de la Guía de Información Turística de Lago Agrio (Merchán, 2010), el Ecoturismo ha tenido un crecimiento superior al de otras tendencias turísticas, pero que aún, su cuota en el mercado no llega al 10%, por lo cual es necesario contribuir con el desarrollo sostenible en el ámbito mundial para obtener beneficios reales. Esto tendrá que realizarse bajo los siguientes principios:

- Los viajes y el turismo deben ayudar a la sociedad a llevar una vida saludable y productiva en armonía con la naturaleza.
- Los viajes y el turismo deben contribuir a la conservación, protección y restablecimiento de los ecosistemas del planeta.
- Los viajes y el turismo deben basarse en modelos sostenibles de promoción y consulta.
- Las naciones deben cooperar para promover un sistema económico abierto en el que el comercio internacional de los viajes y el turismo pueden llevarse a cabo de manera sostenible.
- Los viajes y el turismo, la paz, el desarrollo y la protección ambiental son interdependientes.
- La protección ambiental debe constituir una parte integral del proceso de desarrollo turístico.
- Las cuestiones relacionadas con el desarrollo turístico deben ser tratadas con la participación de los involucrados, con decisiones relacionadas a la planificación tomada en el ámbito local.
- Las naciones deben prevenirse unas a otras sobre desastres naturales que puedan afectar a zonas turísticas, y/o turistas.
- Los viajes y el turismo deben usar su capacidad para generar puestos de trabajo a mujeres e indígenas en toda la medida de lo posible.
- El desarrollo turístico debe reconocer y mantener la identidad cultural y los intereses de grupos indígenas.
- Las leyes internacionales que protegen el medio ambiente deben ser respetadas por la industria de los viajes y el turismo.

EL ECOTURISMO EN LAGO AGRIO

Por su privilegiada ubicación en la cuenca Amazónica se caracteriza por su gran riqueza natural y su biodiversidad, la flora y la fauna constituyen el albergue de miles de animales, plantas y microorganismos. (Merchán, 2010)

La biodiversidad ecológica de Sucumbíos es impresionante y digna de conocer. Una interminable selva con fascinante flora y fauna, ríos de gran caudal, lagunas, cascadas y páramos vírgenes de la zona andina, entre otros encantos, han permitido ser reconocida por su importancia nacional por el Estado Ecuatoriano, como áreas protegidas, las reservas de Producción Faunística Cuyabeno, Biológica Limoncocha y parte de la Ecológica Cayambe-Coca. (Merchán, 2010)

1.7.2.1 ATRACTIVOS TURÍSTICOS NATURALES DEL CANTÓN LAGO AGRIO

PARQUE ECOLÓGICO RECREACIONAL “PERLA”



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

El Parque Ecológico Recreativo Lago Agrio” denominado PERLA, por sus siglas, es considerado un Parque Ecológico que genera oportunidades de recreación, educación ambiental, servicios turísticos y recuperación de los ecosistemas naturales, boscosos y acuáticos. (Merchán, 2010)

El área destinada del “PERLA” corresponde a 110 Has. Alrededor de la laguna, ubicada dentro del Bosque Protector Lago Agrio.

El Perla ofrece a los visitantes locales, nacionales y extranjeros una variedad de servicios orientados a la conservación y esparcimiento como una de las alternativas de educación, recreación y conservación, que aporta a la belleza natural de la laguna.

SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

- Sala de uso múltiple
- Tienda de artesanías
- Centro de Interpretación
- Mirador elevado
- Senderos peatonales
- Parqueaderos: autos / bicicletas
- Muelle
- Juegos Infantiles

ZONAS RECREATIVAS

- Sendero interpretativo
- Ciclo vía
- Restaurantes
- Otro

PESCA DEPORTIVA “LA SIRENITA”



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

Pesca deportiva La Sirenita se encuentra ubicada en la vía Colombia Km. 5 margen derecho, tiene una extensión de 48 hectáreas. Es un Centro Recreacional familiar con los servicios básicos, que sirve para la distracción y relax en armonía con la naturaleza donde cuenta con piscinas naturales de diferentes medidas adecuadas, para realizar pesca de cachama, tilapia, bocachicos, de hasta 4 kilos. También cuenta con 1 piscina para niños y una para adultos. (Merchán, 2010)

Cabo Comando tiene una distancia de recorrido de 70 metros y una altura de 20 metros cuenta con un sistema de arnés lo que da una seguridad confiable, canchas deportivas, dispone de una cancha de voleyball y una de fútbol con piso de césped, juegos infantiles y pista de 4x4, tiene una dimensión de 1200 metros de largo por 10 metros de ancho; su topografía es irregular lo que es perfecto para este deporte. (Merchán, 2010)

La sirenita



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

La especialidad es la preparación de platos a base de pescado cachama y tilapia y jugos naturales de la zona. Este lugar presta los servicios todos los días incluidos feriados, de 9 de la mañana a 18h00, tiene servicio de garaje, seguridad.

KIWA LODGE



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

Es un atractivo natural ubicado en la Parroquia Santa Cecilia km 17 de la vía Quito a margen izquierdo, a 20 minutos de la ciudad de Nueva Loja, cuenta con una área de 30 hectáreas de bosque secundario húmedo Tropical, que rodea el atractivo que son los ríos Conejo 1 y 2. (Joomla, 2011)

El atractivo natural está administrado por el señor Domingo Cerda, está operación turística de su propiedad privada KIWA LODGE, que significa Cabaña rodeada de Área Verde, que ofrece los servicios, bar, guianza, y transporte fluvial y Área Recreativa.

Aquí se desarrollan actividades de ecoturismo, observación de aves como: pava, pacharaco, Opéndulas, Caciques, tucanes, toquilos y yuto y biodiversidad de flora el cigarrillo de la selva, sangre de drago, sandi y yuati caspi etc, actividades culturales con la comunidad 5 de Agosto nacionalidad “kichwa”, donde se puede observar su elaboración de artesanías y presentación de música, danza y chamanismo, caminatas por senderos de dos horas hasta llegar a la Laguna. (Merchán, 2010)

BALNEARIO RÍO AGUARICO



FUENTE: *Municipio de Lago Agrio, 2010.*
ELABORACIÓN: La autora.

El Río Aguarico ocupa la parte central y noroccidental de la provincia de Sucumbíos al norte del río Napo. Entre los afluentes principales están por el margen izquierdo los ríos Cofanes, Tetetes, mientras que por el margen derecho desembocan los ríos Eno, Shushufindi, Zábalo y Pacayacu. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

Es uno de los grandes tributarios del Napo; en sus cabeceras, al oriente de la provincia del Carchi se llama Chigual y desde su unión con el Cofanes, que se forma en las cordilleras orientales de Imbabura, toma el nombre de AGUARICO.

El río es una arteria de comunicación fluvial muy importante, especialmente para las comunidades indígenas, por las aguas de este majestuoso río podemos pasear en canoa, apreciar y disfrutar del paisaje que se abre a su paso y también poder visitar las comunidades Kichwas y Cofanes que se encuentran en sus riveras. (Joomla, 2011)

Con sus hermosas playas arenosas y pedradisas permite que los turistas locales, nacionales y extranjeros pasen momentos inolvidables, admirando el paisaje exótico, Este sector cuenta con la infraestructura necesaria, chozas con pista de baile, bar, canchas deportivas, restaurante, parqueadero, canoas y varias carpas que prestan el servicio de alimentación. Este hermoso sector lo encontramos a 3 ½ kilómetros vía El Pusino de la ciudad de Nueva Loja. (Merchán, 2010)

LA CHOZA DE MAO



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

RIO DURENO



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

Se encuentra ubicado en la vía Pacayacu km 24 ½, en la parroquia Dureno, al margen derecho en un río navegable para la comunidad Cofán, que desemboca al río aguarico; es un puerto de embarcación para comercialización de los productos de artesanías y agrícolas.

PROYECTO INTI-CHURI

Es un proyecto a cargo de la Organización Kichwa Inti – Churi, en un área de cinco hectáreas, ubicado a orillas del río El Eno, este proyecto cuenta con cabaña de alojamiento, la misma que tienen ocho habitaciones, baños, cocina y restaurante.

Contará además con un zoológico, venta de artesanías, un área para plantas medicinales, canchas deportivas, caminatas por senderos, alquiler de botes para recorrer el río Eno.

También es factible realizar la pesca deportiva en las seis piscinas existentes de diferentes especies de peces, como cachama y tilapia. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

LA CABAÑA



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

Se encuentra ubicada en el Km. 19 junto al río Eno, vía Lago Agrio – Coca, margen izquierdo antes de llegar al centro poblado de El Eno. Este balneario natural presta los servicios de pista de baile, bar, restaurante, canchas deportivas, área para realizar parrilladas, alquiler de boyas, entre otras.

BALNEARIO LAGUNA AZUL



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

Este balneario es un lugar muy acogedor por el turista local y nacional.

Se encuentra ubicado en la vía Tarapoa Km. 1 ½, con un área de 800 m². Este lugar es muy visitado los fines de semana tanto por las familias, estudiantes de los diferentes colegios y escuelas del cantón; presta los servicios de restaurante, piscina para niños y adultos, pista de baile, canchas deportivas, bar, baños/duchas, vestidores y parqueadero. Este centro de recreación tiene una capacidad para trescientas personas.

1.7.2.2 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CULTURALES DEL CANTÓN LAGO AGRIO

MONUMENTO DE LA IDENTIDAD



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

Está ubicado en la Av. Quito, Km. 3 de la ciudad de Nueva Loja, es el segundo monumento más grande de Sudamérica por la cantidad de personajes que muestra el mismo. El monumento representa el trabajo de su gente, creencias y progreso de la Provincia de Sucumbíos donde está representando los 5 grupos humanos que son: Siona, Shuar, Cofán, Kichwas, y Afroecuatoriano. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

MONUMENTO DEL TRABAJADOR



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

El Monumento al trabajador que se levanta en la vía a Quito y Circunvalación Km. 2, representa la historia, el modo de vivir y de apreciar las cosas; en esta reliquia de cemento se plasman las memorias de las costumbres, la unidad e interrelación del colono con los indígenas de las diferentes etnias asentadas en el cantón, es el símbolo patrimonial a través cual transmitimos el pasado, el presente y nuestra visión a futuro.

El Monumento al Trabajador está presente para ser observado y valorado en toda su extensión en espera del reconocimiento, y no del olvido, porque deberá ser recordado de generación en generación, por los aportes que nos deja en nuestra vida social. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

Además, tiene mucha importancia desde el contexto cultural y turístico, por ser fruto de nuestra historia, ingenio y reflejo de lo que somos, dándonos una señal de “identidad.” un sentido de pertenencia y una conciencia y compromiso con esta ciudad.

CATEDRAL DE LA CIUDAD DE NUEVA LOJA



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

La catedral de la ciudad de Nueva Loja, es la sede episcopal más importante de la diócesis cristiana, de la que dependen las demás iglesias existentes en la ciudad.

Este edificio nos muestra un diseño arquitectónico, sencillo y acogedor, el cual se yergue en medio del centro histórico de la ciudad de Nueva Loja, frente al parque central, “Lago Agrio”; este monumento ostenta el privilegio de ser el conjunto que embellece la regeneración urbana, porque además de ser considerada una joya histórica, es estratégico para el pueblo urbano, campesino e indígena que viene siendo evangelizado y guiado en valores y principios cristianos. (Merchán, 2010)

RÉPLICA MITAD DEL MUNDO

Latitud: 00°00'00.0''

Longitud: 76°35'52.8''

Altura: 268.72 m.s.n.m.



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

Se encuentra ubicado en la Y de Harbert, vía Los Tetetes parroquia Pacayacu, es una réplica del monumento de San Antonio de Pichincha, fue construida en octubre de 1989, por la compañía petrolera, Petroproducción. Este monumento nos indica que por ese sector atraviesa la línea Ecuatorial, la misma que divide al mundo en dos partes iguales. (Merchán, 2010)

PUENTE INTERNACIONAL MALECÓN DE SAN MIGUEL



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

Lo podemos visitar a 26 Km. al norte de Nueva Loja en la Parroquia General Farfán, a 6 kilómetro del centro poblado “La Punta” Este gran puente atraviesa el Río San Miguel, uniendo a Ecuador con Colombia y permitiendo realizar transacciones comerciales. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

Al cruzar este gran puente podemos visitar poblaciones como La Hormiga, Orito, La Dorada, entre otras, del vecino país de Colombia.

MALECÓN DE SAN MIGUEL GENERAL FARFÁN



FUENTE: Municipio de Lago Agrio, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

Este es un centro Turístico de la Parroquia General Farfán, del Cantón Lago Agrio, está ubicado en el centro de la población a rivera del río San Miguel, es el punto de llegada de las embarcaciones de las personas que llegan desde Colombia, podemos disfrutar del paisaje y la comercialización de productos. (Joomla, 2011)

1.7.3 TRANSPORTE

TRANSPORTE AÉREO

Las compañías Aéreas que operan son TAME y Aerogal/VIP, con un tiempo aproximado de 30 minutos desde la ciudad de Quito- Lago Agrio. Con vuelos itinerantes.

TAME: De Lunes a Sábados

AEROGAL /VIP: De Lunes a Viernes y Domingo

TRANSPORTE TERRESTRE

El transporte interno o urbano de Lago Agrio cuenta con 40 unidades de servicio para todas las parroquias. La cobertura de servicio es de 80% en la parte urbana.

TABLA N° 25:
COOPERATIVAS DE TRANSPORTE URBANO

N°	RUTA	N° UNIDADES	TIEMPO DE INTERVALO
1	SAN- FRANCISCO - AGUARICO	13	5 MINUTOS
2	VÍA QUITO JAIME ROLDOS/CAÑABERAL HASTA KM6	10	4 MINUTOS
3	ABDÓN CALDERÓN	6	6 MINUTOS
4	LA PISTA	1	30 MINUTOS
5	SAN VICENTE	1	1 HORA
6	ORELLANA	1	30 MINUTOS
7	TERMINAL	1	25 MINUTOS
8	JULIO MARÍN	2	15 MINUTOS
9	BARRIO EL CISNE	1	30 MINUTOS
10	LOS CEIBOS	1	PERIODO DE PRUEBA
11	CHOZA	2	20 MINUTOS
12	NARANJAL	1	30 MINUTOS
	TOTAL	40	

FUENTE: Ilustre Municipalidad del Cantón Lago Agrio
ELABORACIÓN: Plan de Desarrollo Cantonal de Lago Agrio.

TABLA N° 26:
TRANSPORTE TERRESTRE INTERPROVINCIAL

COOPERATIVA	DIRECCIÓN	TELEFONOS
Baños	Calle Manabí y Quito	062 830330
Esmeraldas	Calle Eloy Alfaro y 12 Febrero	062 834247
Jumandy	Calle El Chofer Terminal Terrestre	062 833086
Loja	Jorge Añazco y Calle Manabí	062 831570
Occidental	Calle Guayaquil y Jorge Añazco	062 833014
Putumayo	Av. Amazonas y 12 de Febrero	062 832434
Zaracay	Terminal Terrestre	062 830681

FUENTE: Plan de Desarrollo Cantonal de Lago Agrio.
ELABORACIÓN: Ilustre Municipalidad del Cantón Lago Agrio.

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN LAGO AGRIO

2.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN LAGO AGRIO

2.1.1 DATOS HISTÓRICOS DE LA PROVINCIA DE SUCUMBÍOS

De acuerdo a lo relatado por (Herreros, 1998): “Los primitivos habitantes amazónicos, posiblemente llegaron hasta las estribaciones de la cordillera oriental surcando el Amazonas y sus afluentes; algunos grupos menores ingresaron desde las tierras altas de la serranía huyendo de las guerras, las persecuciones tribales o simplemente en busca de un hábitat que les proporcione más seguridad para su subsistencia”.

Las tribus Cofán, Siona, Secoya, Kichwa y Huaorani vivían en completa armonía con la naturaleza y la selva en una parte poco poblada del oriente de Ecuador. Hasta que en 1964 Texaco, una compañía estadounidense se instaló en la zona y comenzó una explotación petrolera. (ENTRIX Inc., 2001)

El territorio ancestral, la salud y la cohesión social de las comunidades de Cofán, principal tribu nativa del Cantón se han dañado seriamente por varias décadas de explotación petrolífera. La apertura de carreteras destruyó una gran cantidad de hectáreas de bosques, por lo que los cofanes perdieron áreas de caza y recolección y huertos de plantas medicinales y alimenticias.

Se desató un proceso de colonización que redujo el territorio Cofán. Tanto la explotación como la colonización han dado como resultado la deforestación irracional de los suelos y la contaminación del aire, agua y tierra. Estos problemas obligaron a los Cofán replegarse al área que ocupan hasta la actualidad.

Los Cofanes han basado su economía tradicional en la caza, la pesca y la recolección complementada con la horticultura itinerante, practicada por el sistema de roza, quema y rotación de parcelas.

Hasta la actualidad cultivan yuca, ají, maíz, arroz, chontaduro, plátanos, piña y naranja. Complementan su alimentación con la pesca y en menor medida con la caza con cerbatana o escopeta, la cría de gallinas y cerdos y la recolección de frutos silvestres.

Hacen canoas de troncos ahuecados para transportarse por los ríos. Fabrican hamacas y canastos de fibras obtenidas de plantas. Las mujeres practican la alfarería.” (Estrella, 1986)

2.2 GASTRONOMÍA ANCESTRAL PREINCAICA ASOCIADA AL CANTÓN LAGO AGRIO

Su población pertenece a la tribu de los Cofanes y está situada al borde del Río Aguarico. Cabe aclarar que las tribus del Oriente ecuatoriano, resistieron a la conquista por parte de los Incas, por lo que sus costumbres y sus medios de alimentación no se vieron alterados significativamente en ese entonces, e incluso muchas de sus comidas ancestrales se consumen hasta la actualidad.

KICHWAS DE AGUARICO



FUENTE: Blogspot, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

GRUPO ÉTNICO COFÁN



FUENTE: Blogspot, 2010.
ELABORACION: La autora

Desde esta época se cultiva: maíz, palma africana, banano, café, piña, chontaduro y se consume la hormiga ucuy.

Además se elaboraban los maitos de pescado o palmito. Que son una especie de tamal que se hacían con plátanos, huevos, harina de maíz, y se envuelve en hoja de plátano.

También era muy consumida la Zapara: que consistía en carne de tortuga y plátano verde al carbón.

En cuanto a la palmera de chonta los aborígenes tenían algunas creencias por ejemplo: su fruto maduro, representa el mito del Uwi. Éste señala la estación de la abundancia en la selva. En la cosecha de sus frutos se celebran rituales con ruegos a Uwi. Piden que fermente la chicha de chonta, dé fertilidad a los animales, a las plantas y vitalidad al hombre. Si estos ritos eran celebrados muy ceremoniosamente, se cumplirá con todo lo pedido; de lo contrario vendrá escasez de alimentos y muerte. (Bauer, 2000)

Otros platos que se preparan desde tiempos ancestrales son el asado de guanta, guatusa y danta; ceviche de caracol y la hormiga ucuy.

También su alimentación se basaba significativamente en la Pesca de cachama, tilapia, bocachicos, como las especies más consumidas.

De ningún modo fueron pueblos aislados y salvajes; mantenían continuas relaciones comerciales con los pueblos del callejón interandino desde antes del advenimiento de los Shyris y los Incas; las vías de comunicación eran los pasos naturales por dónde descendían los ríos de la cordillera oriental. Se conoce incluso que en el sector existía un Tianguis preincaico a donde se daba cita semanalmente comerciantes de la costa y la sierra para intercambiar su mercadería con los productos amazónicos. (Bauer, 2000)

2.3 GASTRONOMÍA DE LA COLONIA ASOCIADA AL CANTÓN LAGO AGRIO

Preexistieron numerosas naciones reciamente identificadas entre sí por su vocación selvícola de la cual emergió su cultura, costumbres y tradiciones. Entre los grupos más destacados, a la hora de la conquista española, se registran 21 grupos, con una población estimada de 299.000 habitantes.

Los pueblos amazónicos alcanzaron un significativo nivel cultural adaptado a un ecosistema frágil que lograron preservar durante miles de años; sus técnicas de caza pesca, manejo de la tierra, su mundo espiritual, sus tácticas de guerra, su comportamiento general estaba íntimamente ligada a la madre tierra. (Bauer, 2000)

El territorio amazónico mantuvo siempre un esquema de misterio, riqueza y poderío. Dadas las especiales condiciones naturales pocos extraños se habrían atrevido a recorrerlo en su integridad, por lo que parecía como un reino fantástico y lejano; el oro, la canela y el Ishpingo que abastecían la demanda serraniega, le conferían un toque de apetecida riqueza y la especial forma de guerrear de sus habitantes lo convertían en un área difícilmente conquistable. (Castro Muyancela, 1995)

Según relata (Bauer, 2000):

El Capitán Gonzalo Días de Pineda organizó la primera expedición española hacia el Oriente en 1539, por la ruta Quito, Cumbayá, Tumbaco, Guamaní, Papallacta; llegó hasta el valle de Cosanga, entre los ríos Cosanga y Caspa. Sus esfuerzos fueron vanos, Los Quijos lo atacaron todo el trayecto. Desalentado regresó a Quito.

En posteriores expediciones no se ganaron batallas, no se conquistaron pueblos, no se adquirieron riquezas, pero el Río Amazonas pasó a ser Patrimonio de Quito.

Sólo finalizado el siglo XVI se conoció de la existencia de los Cofán, debido a la codicia desmedida de las tropas españolas que iban desmontando selva tras El Dorado, en busca de oro.

El descubrimiento de minas permitió a los conquistadores establecer la encomienda. Unido a ello, vino la urbanización hispánica en los antiguos territorios de Agreda y Ecija de Sucumbíos, que provocó la guerra territorial entre tribus y, fueron violentamente desalojadas por comunidades andakíes y cofanes en celo natural por lo que consideraban tierras suyas.

Según relata (Estrella, 1986):

Luego de este primer tropiezo en choque de dos culturas, la tierra de los primeros cofanes fue evangelizada por diversas misiones jesuitas, capuchinas y franciscanas. De la mano implacable de los españoles, la esclavitud se hizo evidente por sometimiento a los indios en la extracción de la quina y el caucho, hecho similar al de las comunidades Cofán en los años 60 del siglo XX, con la compañía petrolera Texas Petroleum. En esta última ocasión, se sometió a la comunidad debido al interés particular de los americanos asociados en la economía del oro negro de aquellos años. Desde ese momento, la composición centenaria de la tribu se afectó en su desarrollo social y político, que ha caracterizado a los cofanes.

Ni el imperio inca ni España lograron conquistar este territorio. En 1490 rechazaron a los incas y en 1549 hicieron fracasar las primeras incursiones españolas. En 1599 los shuar dirigidos por Kirup expulsaron definitivamente de su territorio a los españoles, quienes les dieron el nombre de

jíbaros (también jivaros o xivaros), como sinónimo de salvajes, porque después de matar a sus enemigos los shuar practicaban el ritual del tzantza, consistente en cortar y reducir la cabeza, por un procedimiento especial. (Bethell, 1990)

De hecho, la palabra jíbaro parece ser una deformación de la palabra "xivar" que en lengua shuar significa "gente".

En esta época los shuar y los cofanes preparaban platos basados en los recursos tanto agrícolas como los animales que habitan en este territorio.

El ayampaco es un plato típico de la amazonia ecuatoriana. Formaba parte de la gastronomía shuar y con el pasar de los años fue asimilado por los colonos quienes le dieron transformaciones con el uso de diversos ingredientes que aportaron desde la sierra ecuatoriana. (Bauer, 2000)

Principalmente y a manera de envoltura se usa una hoja de bijao, la cual lleva dentro ingredientes tales como cebolla, especias y el ingrediente principal que puede ser cualquier clase de carne. Una vez que se han envuelto los ingredientes, se cierra la hoja de bijao y se pone a la brasa hasta que esté completamente cocinado.

Originalmente, dentro de la raza shuar, el ayampaco utilizaba como ingredientes al palmito, pescado y especias. El pescado que se usaba para el ayampaco era la caracha, pez que tiene su hábitat en los ríos de la amazonia ecuatoriana.

Posteriormente, con la llegada de los colonos a la amazonia ecuatoriana, al asimilar su comida, produjeron varios tipos de ayampaco, cambiando su ingrediente principal por pollo desmenuzado, carne de res molida, carne de rana, menudencias de res, sesos de res o de chanco, queso, de entre otros. (Estrella, 1986)

A los mercados locales llegan por río habitantes de comunas alejadas de la selva a vender productos naturales como la conocida sangre de drago, que cura heridas y cicatrices superficiales e internas.

2.4 GASTRONOMÍA DE LA REPÚBLICA ASOCIADA AL CANTÓN LAGO AGRIO

La región Oriental, hoy denominada **Región Amazónica** mediante Registro Oficial N° 245 del 05 de Agosto de 1980 durante la Presidencia del Dr. Rodrigo Borja, es el territorio ocupado actualmente por las Provincias de: Zamora Chinchipe, Morona Santiago, Pastaza, Sucumbíos, Napo y Orellana, en donde se encuentran pocas etnias que sobrevivieron de la época colonial. (Bethell, 1990)

Para la época republicana se podía reconocer las siguientes tribus en el Cantón Lago Agrio:

Cofán, Kichwas, Siona Secoyas, Waoranis, Shuar, Achuar.

Durante 500 años el pueblo Cofán ha mantenido el legado de posesión de su territorio, pese a las fragmentaciones sociales y tribales de su comunidad, decantadas en visos de civilización que amenazan al grupo. Algunas de las costumbres se pierden y se dejan de lado las tradiciones ancestrales de este pueblo. (Castro Muyancela, 1995)

Desconocen su derecho a ser incluidos como nacionales. El sentimiento comunal de la tribu se hace notar en su pedido a los Estados involucrados: “Aunque con la reforma del 91, el reconocimiento a las comunidades indígenas fue más notable, aún faltan más progresos legislativos en cuanto a nuestros derechos y deberes como ciudadanos y como patrimonio étnico del país. Ese tipo de reconocimientos mantendrían con mayor fuerza y harían más sostenibles y atractivas nuestras tradiciones y nuestra lengua.

De acuerdo a lo que relata (Bethell, 1990):

Fue una institución socio-económica establecida por España en América en el siglo XVI, mediante la cual un grupo de individuos investidos de autoridad real debía retribuir a otros en trabajo, especie o por otro medio, por el disfrute de un bien o por una prestación que hubiese recibido.

La comunidad Cofán Dureno, es uno de los más importantes asentamientos de origen Cofán que cubre el bajo Putumayo, entre los ríos San Miguel, Guamúes, Putumayo y Aguarico. Los cofanes están ubicados a unos 30 minutos de la ciudad de Nueva Loja, al margen derecho del río Aguarico a la altura km 23 de la vía Lago Agrio - Tarapoa, cruzando el río Aguarico. (Castro Muyancela, 1995)

En la comunidad Cofán, todavía se puede observar los Shamanes tiene una música especial, que los demás no pueden entender. Un buen shamán cura a los enfermos y también hace el mal a las personas que no son amigos con su bebida que es el Yaje.

Actualmente la comunidad Cofán - Dureno, como ingreso económico de la familia, se dedican a la elaboración y venta de artesanías, para ser vendidas a los turistas locales, nacionales y extranjeros.

La artesanía está representada por la confección de artículos de shigra, lanzas especiales, bodoquera, hamacas, ollas de barro, peines para el cabello que se hace con caña brava. Los cuales se ponen en exhibición para su venta, a quienes visitan la comunidad. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

La shigra se utiliza en muchas actividades: para recolectar plátano, yuca, maíz, leña, pescado, animales, la shigra y hamacas se hace con la fibra de chambira.

En la actualidad la mayoría del territorio tradicional de caza está siendo sustituido por pastizales para ganadería, lo que ha traído como consecuencia el agotamiento progresivo del suelo y una menor disponibilidad de tierras. Esto ha ocasionado la implantación de un patrón de asentamiento sedentario, el mismo que está produciendo cambios en su sistema socioeconómico. (Ministerio Coordinador de Desarrollo Social, 2012)

De acuerdo a lo que relata (Gnerre, 2010)

Tradicionalmente el asentamiento fue disperso, zonificado de acuerdo a las relaciones de parentesco. Actualmente se integran a la estructura político administrativa de la Federación Shuar, y otras organizaciones como FINAE, OSHE, FIPSE, CISAE. Hay varias unidades llamadas "centros", vinculados en torno a una zona comunal, que es la plaza donde funcionan servicios tales como escuela, capilla centro de salud, campos de juego y lugar de reuniones sociales. Su territorio está delimitado por el número de familias que conforman y es reconocido por las autoridades.

Algunos platos que aparecen en esta época son las empanadas y pan de yuca, que son preparaciones un poco más sofisticadas por así decirlo, pues ya intervienen en su elaboración ingredientes como el aceite, vegetal, la harina, el huevo y los utensilios de cocina son modernos, además se emplea las cocinas a gas y ya no se utiliza tanto el carbón como se lo hacía ancestralmente. (Bauer, 2000)

Los platos tradicionales de la selva son elaborados a base de pirañas y bagres que abundan en los ríos, monos, loros, manatí o vaca marina y la danta, yuca verde, papa china y frutas. Los condimentos básicos se reducen al ají y a la sal.

También se consumía la chucula o colada de plátano maduro. Esta se llevaba a las faenas agrícolas y a las expediciones de caza la masa de maduro machacada y envuelta en hojas, masa que disuelven con agua el rato de tomarla. (Estrella, 1986)

2.5 GASTRONOMÍA ACTUAL DEL CANTÓN LAGO AGRIO

Al arribar a la ciudad de Nueva Loja se puede apreciar las instalaciones de las diferentes petroleras internacionales que operan en la zona, el mercado, la basílica de Nueva Loja, que aún se encuentra en construcción; admirar las artesanías elaboradas por las diferentes etnias que existen en la provincia las mismas que se pueden encontrar en almacenes o tiendas de souvenir.

Con un poco de suerte, se puede observar a indígenas con su atuendo tradicional, vendiendo sus artesanías, además de sus comidas típicas y exóticas. (Herrerros, 1998)

Actualmente la caza y la pesca se han reducido drásticamente, obligando a una modificación en la dieta tradicional, que ahora está basada en la ingestión de carbohidratos. Algunas familias poseen algunas cabezas de ganado vacuno y caballos. La mayoría tienen cerdos y gallinas para la venta comercial que solo ocasionalmente se destinan al propio consumo. También se desempeñan como artesanos, comercian con las hamacas, canoas que fabrican, se emplean como jornaleros con bajos salarios, para los colonos en los cultivos de coca o para las empresas petroleras o de construcción.

La Amazonía ecuatoriana es una reserva fabulosa de especies animales y vegetales. Entre los vegetales de consumo generalizado se destaca la guayusa, que es hoja para la infusión utilizada para limpiar el estomago; el chucchuhuaso, en cambio es una corteza que puesta a macerar con aguardiente y caña en un barril de roble arroja un color marrón, se suele añadir cáscaras de mandarina y miel de abeja para enriquecer su sabor. (Herrerros, 1998)

Las bebidas más importantes y ceremoniales son la chicha de chontaduro, la de yuca, y la ayahuasca (de aya = muerto y huasca = bejuco), un trozo de bejuco se hierve y se bebe para acceder a otro nivel de la realidad y es utilizado por lo shamanes como una vía de conocimiento para predecir acontecimientos, diagnosticar enfermedades y solventar problemas de la comunidad.

La tradición culinaria de los siona - secoyas y cofanes, incluye a la guanta y al saíno, ahumados, fritos o cocinados, a la par está la sopa de tortuga y los dulces de cocona y naranjilla. Los cofanes suelen preparar el cazabe o pan de yuca. Con una exprimidera de madera extraen el almidón necesario para el pan, y en ocasiones especiales elaboran tortillas de yuca rallada. En cuanto a las bebidas nutritivas está una chicha no mascada de yuca que se bebe mezclada con plátano, así también la chicha de chontaduro. (Herrerros, 1998)

Los quichuas del Aguarico y San Miguel tienen prohibiciones rituales en su relación con plantas y animales que pueden o no estar presentes en la olla diaria, por ejemplo cuando la mujer siembra maní tiene que abstenerse de comer grasa de animal, danta, venado, perezosos, osos hormigueros. En cuanto a la dieta después del alumbramiento se encuentra especialmente en los quichuas de la Amazonía los huevos, la grasa de boa, la sabía del tronco del achiote, cogollo de palmeras, además del pescado, la gallina y la guatusa.

En el cantón Sucumbíos es muy conocida la sopa de zapara hecha con tortuga, verde y yuca; también se fríe al chontaduro o gusano de la chonta y se lo sirve acompañado de arroz y maduro. La dieta huaoraní se sustenta en la yuca y el chontaduro, así como los monos, a este último se le chamusca el pelo, se hierve con yuca, sin sal ni condimentos siendo el cerebro y los ojos las partes preferidas, también se acostumbra a ahumarlos para conservarlos en reserva. (Castro Muyancela, 1995)

Con respecto al tamal llamado maito, las porciones de yuca masticada son amasadas y puestas a fermentar en hojas de plátano soasadas para ganar flexibilidad, otras versiones del maito, hablan de una masa de plátano y carne envuelta en hojas de bijao o de palmito y chontacuro asados al rescoldo del fogón.

Además se prepara sancocho de bagre, estofados de danta o guanta acompañados de jugo de naranjilla.

Los shuar cultivan yuca, dos variedades de camote, papa china, maní, plátano y maíz blanco. A más de la chicha con agua caliente, suelen asar plátano y preparar la carne de algún animal saíno, guatusa, monos, ardilla. (Herreros, 1998)

El proceso de fermentación de la chicha de yuca es el siguiente: a la yuca pelada y lavada en el río la ponen a hervir en trozos, la machucan, y remueven en la olla con una cuchara de palo. La mujer dedicada a esta labor va masticando porciones de masa y echándolas de vuelta a la olla. Tras haberla dejado fermentar en una vasija, ciernen las fibras y agregan agua para servirla. Luego de fermentado cuatro o cinco días alcanza un contenido alcohólico. (Herreros, 1998)

CHICHA MASCADA DE YUCA



FUENTE: Blogspot, 2010.
ELABORACIÓN: La autora.

La carne de capibara, saño, tortuga, guanta, lagarto y boa, es común en los platos de la Amazonia. De la misma forma se degustan pescados como peiche, bagre, bocachico y piraña. Y, por supuesto, está la chicha típica en base de yuca, plátano y frutos de chonta, sin dejar de mencionar los Ayampacos.

Una nueva propuesta gastronómica tuvo la característica de unir cinco alimentos básicos de la Amazonía Ecuatoriana: 1. Pescado: piraña y cachama; 2. Mayon o chontacuro; 3. Guanta; 4. Yuca; 5. Plátano. Alimentos fundamentales dentro de la cosmovisión nativa y mestiza; con la finalidad de armonizar sus distintos sabores en un solo platillo. Lo que le permitirá al cliente tanto nacional como extranjero, con una sola elección degustar esta fusión de sabores únicos y propios de nuestra selva, armonizados perfectamente. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

El plato se prepara utilizando las técnicas propias de la región, con solo dos excepciones, la yuca que se elaborará como muchines y la chonta la cual será vaciada, procesada y luego rellena para lograr un embutido en el cual se tratara de mantener el sabor natural. Su presentación será en una brocheta que armonizará con cuatro ingredientes y un quinto formara la guarnición del plato.

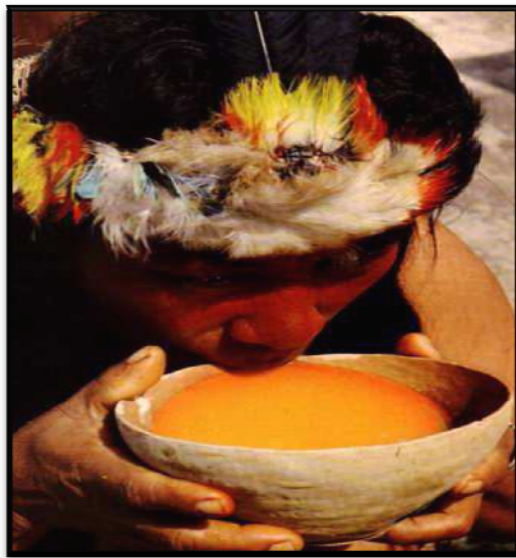
Por cada comensal se sirven dos brochetas, una tiene piraña y la otra cachama y se acompaña con salsas que resalten su sabor. La técnica de cocción predominante en el caso de esta preparación es la parrilla.

Lago Agrio es la parada obligada para quien desea adentrarse en la Amazonia, es el primer punto en los tours al Cuyabeno o para viajar por el río Aguarico. Esta cualidad de punto de transferencia es bien aprovechado por los ciudadanos que la han dotado de sitios para el alojamiento y el descanso de los turistas. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010)

En cuanto a las comidas típicas de este cantón se puede mencionar algunas de las más destacadas.

Chicha de Chonta: que consiste en cocinar las chontas en abundante agua, luego escurrirlas y dejarlas enfriar. Se retiran las pepas y se muele la chonta. En la masa amarilla que se forma se añade guarapo fermentado cuidando de que no quede demasiado espeso o fuerte.

CHICHA DE CHONTA



FUENTE: Google imágenes, 2011.
ELABORACIÓN: La autora.

Encocado de Guanta: Antes de preparar se deja la carne de guanta en leche por dos horas. Se hace un refrito en el aceite, con aliños, cebolla. A continuación, se incorpora la carne con el

líquido del adobo y el coco rallado, se mezcla todo bien y se cocina a fuego lento hasta que esté suave.

Esta especie puede ser manejada en condiciones semidomésticas debido a que es dócil. Es un animal muy perseguido por el alto valor nutritivo de su carne.

GUANTA



ENCOCADO DE GUANTA



FUENTE: Google imágenes, 2011.
ELABORACIÓN: La autora.

Piraña frita: consiste en salar y aliñar el pescado. Poner aceite a calentar en una sartén. Envolver harina al pescado. Luego soltar el pescado en el aceite hirviendo hasta que esté dorado. Se sirve con ensalada, arroz y papas.

PIRAÑA FRITA



FUENTE: Google imágenes, 2011.
ELABORACIÓN: La autora.

Existen otros platos también muy apetecidos por la población, como son: el “Zarapatoca”, que es un plato que se prepara con carne de tortuga. La “Uchumagna” que es una comida hecha con intestinos de de animales silvestres. El “Cazave” son las tortillas de yuca rallada asadas en

tiesto de barro. En cuanto a bebidas, se confecciona la chicha: de yuca, chonta, maíz, arroz y plátano. Se pueden obtener varios tipos de dulces con frutos de la selva.

La carne de Capibara, sahino, tortuga, guanta, lagarto y boa, es común en los platos de la Amazonia. De la misma forma se degustan pescados como peiche, bagre, bocachico y piraña. Y por supuesto, está la chicha típica a base de yuca, plátano y frutos de chonta. (Merchán, 2010)

SAHINO DE LA AMAZONÍA.



FUENTE: Google imágenes, 2011.
ELABORACIÓN: La autora.

Hormigas Ucu: también llamadas “Hormigas Culonas” se fríen y se acompañan de yuca y verde asado y la bebida tradicional del pueblo kichwa, la chicha de yuca.

PLATO DE HORMIGAS UCUY



FUENTE: Google imágenes, 2011.
ELABORACIÓN: La autora.

“Las hormigas bien sazonadas con un poco de agua, sal y tostadas al fuego lento están listas para ser servidas en hojas de monte. Los insectos pueden conservarse también en refrigeración y pueden durar hasta un mes, pero siempre y cuando sean tostados sin quemarlos” (Galvez, 2008).

Para servirse se les corta las alas y los aguijones que pueden causar leves daños al paladar, sobre todo en los niños. Según comensales, las hormigas son sabrosas y tienen un sabor especial en la cola que es su principal característica.

Las hormigas ucuy, que miden entre 3 y 6 centímetros, pueden alcanzar hasta 60 metros de altura en sus vuelos y refugiarse en los árboles. (Galvez, 2008)

Además hay algunas comidas nuevas como los llamados volqueteros: que es un plato basado en chochos, tostado, encebollado y atún.

En los últimos años, además, de la comida típica con novedosas formas de preparación han llegado al cantón comida nueva que nos tiene ninguna relación con los ancestros ni con los recursos del sector como por ejemplo: salchipapas, pizzas, huevitos chilenos, entre otros que han hecho que exista aún más variedad de platos en la provincia.

En la actualidad uno puede encontrar una gama muy amplia en cuanto a gastronomía en este cantón con una combinación única entre lo ancestral, lo exótico y lo moderno. Hay comida para todos los gustos.

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

En el presente capítulo se analiza gráficamente los resultados obtenidos en el trabajo de campo llevado a cabo entre los meses de Diciembre del 2010 y Abril del 2011 en la ciudad de Lago Agrio. Como parte del mismo se aplicó 227 encuestas sobre las preferencias y costumbres gastronómicas, además de realizar entrevistas y la compilación de fotografías.

Las tablas aquí expuestas permiten tener un claro enfoque acerca del diagnóstico gastronómico del sector.

A continuación de cada tabla se incluye un análisis interpretativo de los datos recolectados con sus respectivas conclusiones en cuanto a las preferencias de algunos platos, ingredientes y de las épocas o festividades en las que se elaboran platos especialmente para la ocasión. Hay algunos platos que se elaboran con animales exóticos que se cazan solo para preparar estos platos y en otros casos existen criaderos de algunas especies.

Pregunta N° 1: ¿Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector?

COMIDAS PROPIAS DE ESTE SECTOR

Las comidas típicas del sector se destacan por ser preparaciones elaboradas con ingredientes que son originales y exclusivos del sector. En el caso del Cantón Lago Agrio se puede mencionar animales como los mayones, zahino, caimán, guanta, tilapia, cachama, bagre, armadillo, tortuga, boa, hormigas. Otros como yuca, plátano verde con los que se acompaña cada plato, entre una amplia variedad.

TABLA N° 27:

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Maito de Pescado	80	7,9
	Maito de Mayones	19	1,9
	Humitas	7	0,7
FRITURAS	Bolones de Verde	8	0,8
CALDOS Y SOPAS			
PLATOS PRINCIPALES	Caldo de Gallina	41	4,0
	Sancocho de Tilapia	24	2,4
	Aguado de gallina	22	2,2
	Sancocho de bagre	15	1,5
	Sancocho de cachama	10	1,0
	Caldo de bolas	7	0,7
	Sancocho de pollo	5	0,5
ASADOS Y FRITURAS	Fritada de Chanco	60	5,9
	Carne asada con Menestra	17	1,7
	Pinchos de Mayones	15	1,5
	Guanta asada	12	1,2
	Guanta Frita	12	1,2
	Guanta Ahumada	11	1,1
	Parrilladas	8	0,8
	Pinchos de carne con embutido	7	0,7
	Pescado Asado	5	0,5

	Tilapia Frita	5	0,5
HORNEADOS	Hornado de Choncho	10	1,0
COCIDOS	Guatita	88	8,7
SECOS	Seco de Gallina	105	10,3
	Seco de pollo	81	8,0
	Seco de carne	78	7,7
	Seco de pescado	48	4,7
	Seco de guanta	41	4,0
	Seco de Hígado	9	0,9
	Seco de tilapia	5	0,5
ARROCES	Arroz con pollo	19	1,9
AVES, CARNES, MARISCOS	Encocado de pescado	20	2,0
	Bistec de hígado	7	0,7
	Encocado de guanta	7	0,7
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
	Fritada de Zahino	12	1,2
	Fritada de Venado	9	0,9
	Fritada de armadillo	6	0,6
	Fritada de Boa	6	0,6

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

En relación a las comidas que son propias del sector, los datos obtenidos muestran que: el seco de gallina tiene una frecuencia de 105 que equivale al 10.3%, seguido de la guatita con una frecuencia de 88 que corresponde al 8.7%, mientras el seco de pollo presenta una frecuencia de 81, equivalente al 8.0% y el maito de pescado mostró una frecuencia de 80 que equivale al 7.9%. También el seco de carne tiene una frecuencia de 78 que corresponde al 7.7% por lo que son las más relevantes pues tienen mayor frecuencia en relación a las demás comidas.

Esto permite concluir que estos son los platos cotidianos en la alimentación de los pobladores del Cantón Lago Agrio y los más representativos.

A los platos anteriormente mencionados les siguen: fritada de choncho con una frecuencia de 60 que equivale al 5.9%, seco de pescado con 48 de frecuencia que equivale al 4.7%, mientras el caldo de gallina y seco de guanta tiene una frecuencia de 41 con un porcentaje del 4.0%.

En los datos anteriormente expuestos se puede observar que la mayoría de los platos que se prepara en esta región son secos o fritos. Además se puede observar que hay una diversidad de platos debido a que en la zona existe una gran variedad de animales y por tanto variedad de carnes.

TABLA N° 28:

b. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
VENTAS AMBULANTES	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	189	18,6
	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	74	7,3
MERCADOS	Mercado Central - Av. Amazonas	46	4,5
	Mercado Av. 27 de Febrero	10	1,0
RESTAURANTES	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	91	8,9
	Picantería El Mandarín	67	6,6
	Comedor Zoilita	34	3,3
	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	28	2,8
	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	30	2,9
	Rincón del Sabor	28	2,8
	Comedor Doris	27	2,7
	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	27	2,7
	Fritadería La Lojanita	25	2,5
	Restaurante El Volante	23	2,3
	La Sirenita - Vía General Farfán	21	2,1
	Restaurante De la Ciudad	20	2,0
	Restaurante El Manaba	19	1,9
	Restaurante La Costeña	19	1,9
	Comedor Brayita	18	1,8
	Comedor Rubi	15	1,5
	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	14	1,4
	Restaurante El Buen Sabor	13	1,3
	Restaurante La Caleña	9	0,9
	Choza del Maito	8	0,8
Asadero la brasa	7	0,7	
Pinchos Quevedo - Av. Quito	6	0,6	

	Restaurante Gabriela	5	0,5
FERIAS	Fiestas de la Parroquia	74	7,3
	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	29	2,9
	Fiestas de la Escuela	10	1,0

FUENTE: Entrevista aplicada.

ELABORACIÓN: La autora.

ANÁLISIS:

En cuanto a donde se recomienda consumir cada uno de los platos los datos recolectados muestran que: Los Agachaditos de las calles Eloy Alfaro y Manabí pues este tipo de lugares es frecuente encontrar platos bien preparados servidos en porciones más grandes y a precios muy económicos, que en los restaurantes pues funcionan al aire libre, por lo que no pagan arriendo de local ni servicios básicos y esto les permite ser tan competitivos en costos.

La siguiente opción que se recomienda es la Casa del Maito, ubicado en Nueva Loja, Vía a Aguarico, pues en este restaurante se prepara un plato muy representativo de la región que es el Maito, lo cual es de gran atracción tanto para los propios como para los forasteros.

En un porcentaje muy significativo, otros lugares recomendados son la Plazoleta del Mercado Central y las fiestas de la parroquia, pues al igual que los agachaditos son ventas de comidas al aire libre en donde se encuentra una amplia variedad de platos y a precios bastante cómodos. Además la comida es preparada cumpliendo normas de aseo elementales.

TABLA N° 29:**c. Quién las prepara mejor**

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	170	16,7
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	95	9,4
Maritza Cherres	56	5,5
Jorge Ávila	56	5,5
Mercado Central - Av. Amazonas	46	4,5
Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	36	3,5
Zoila Ponce	34	3,3
Walter Balanta	28	2,8
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	28	2,8
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	27	2,7
Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	26	2,6
Fritadería La Lojanita	25	2,5
Doris Torres	25	2,5
Comunidad Cofán	24	2,4
Justina Pulla	24	2,4
Restaurante De la Ciudad	20	2,0
Cecilia Murillo	19	1,9
Alicia Piloso	19	1,9
Wilmer Maldonado	19	1,9
Daysi Preciado	18	1,8
Amado Fierro	17	1,7
Rubi Gallegos	14	1,4
Fritaderia La Serranita - Av. Circunvalación - Nueva Loja	14	1,4
Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	13	1,3
Maritza Arboleda	11	1,1
Galo Checa	11	1,1
Padres de Familia de las escuelas	10	1,0
Mercado Av. 27 de Febrero	10	1,0
La Sirenita - Vía General Farfán	10	1,0
Bella Herrera	9	0,9
Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	9	0,9
Shirley Medina	9	0,9
Picantería El Mandarín	9	0,9
Choza del Maito	8	0,8

Asadero la brasa	7	0,7
Teresa Gavilanez	7	0,7
Pinchos Quevedo - Av. Quito	6	0,6
Maria Torres	5	0,5

FUENTE: Entrevista aplicada
ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

Al consultar a los encuestados sobre quien prepara mejor los platos antes descritos, los datos muestran lo siguiente: la mayoría considera que en Los Agachaditos de las Avenidas Eloy Alfaro y Manabí. Seguidos de la Plazoleta del Mercado Central ubicada en la avenida Amazonas. Esto en lo referente a locales de comida que son preferidos por su forma de preparar los alimentos.

En lo referente a personas, los más reconocidos son Jorge Ávila y Maritza Cherres. Lo cual significa que tienen una manera especial de preparar los platos, además de que su sazón es inigualable y esto vale mucho ante los clientes tanto nacionales como extranjeros. Además, estos restaurantes son preferidos por los clientes debido a su ubicación y por poseer amplios parqueaderos.

TABLA N° 30:

d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
ENVUELTOS	Humitas	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Maito de Mayones	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito

			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
	Maito de Pescado	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Comedor Rubí	Comedor Rubí
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
			Parrilladas de la Choza - Vía Quito	Parrilladas de la Choza - Vía Quito
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
	Personas	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
FRITURAS	Panda de chame con coco	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro
	Bolones de Verde	Restaurantes	Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
		Restaurantes	Comedor Doris	María Torres
PICADAS	Maduro asado con queso	Restaurantes	Comedor Doris	María Torres
	Picadas de Carne	Restaurantes	Comedor Doris	María Torres
TORTILLAS	Tortillas de yuca	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
CALDOS Y SOPAS				
	Aguado de gallina	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Caldo Blanco	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Caldo de albóndigas	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Caldo de Bagre	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Caldo de bolas	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
	Caldo de Cachama	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Caldo de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy	Agachaditos - Eloy Alfaro

		Alfaro y Manabí	y Manabí
	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Comedor Doris	Doris Torres
		Comedor Rubí	Rubí Gallegos
		Comedor Zoilita	Zoila Ponce
		Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
		Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
		Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
		Restaurante El Volante	Justina Pulla
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
		Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez
Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera	Bella Herrera
		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Caldo de manguera	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Caldo de Patas	Personas	Gilberto Montero	Gilberto Montero
	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
Sancocho de bagre	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sancocho de cachama	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sancocho de chancho	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
Sancocho de costilla	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
Sancocho de gallina	Restaurantes	Comedor Rubí	Rubí Gallegos
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Teresa Gavilánez
	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
Sancocho de pollo	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Restaurantes	Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
Sancocho de pescado	Restaurantes	Comedor Brayita	Amado Fierro

	Sancocho de Res	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilánez
	Sancocho de tilapia	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
	Sopa de Bagre	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Sopa de Carne	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Restaurante Gabriela	Restaurante Gabriela
	Sopa de Hueso	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
	Sopa de Queso	Restaurantes	Restaurante Gabriela	María Pacheco
Sopa de legumbres	Personas	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera	
COLADAS Y POTAJES				
	Dulce de Morocho	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilánez
	Chancho Ahumado	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
	Chuleta asada	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
	Chuleta frita	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
	Fritada de Chancho	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita
			Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
			La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
Restaurante El Manaba			Alicia Piloso	
Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas		
	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas		

			Fanny Paredes
		Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Gilberto Montero
	Personas	Gilberto Montero	Gilberto Montero
Guanta Ahumada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Choza del Maito	Choza del Maito
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
Fiestas de la Parroquia		Bella Herrera	
Guanta asada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Daysi Preciado
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Restaurante El Volante	Justina Pulla
Guanta Frita	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Parrilladas	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia
	Restaurantes	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
		Son Parrilladas	Son Parrilladas
Pescado Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Pincho de Mayones	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Choza del Maito	Choza del Maito
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
Pinchos de carne con embutido	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Comedor Doris	Maria Torres
		Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
Ferias	Fiestas de la Parroquia	Maria Torres	
Pollo Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Tilapia Frita	Restaurantes	La Sirenita - Vía	Galo Checa

			General Farfán	
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
	Guanta Hornada	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Hornado de Chanco	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
		Restaurantes	Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita
			Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
ESTOFADOS	Estofado de Armadillo	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia
	Estofado de Cachama	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
	Estofado de Guanta	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Estofado de Tortuga	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Menudencia	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
	Pescado estofado	Restaurantes	Comedor Elizita	Comedor Elizita
COCIDOS	Guatita	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Elizita	Comedor Elizita
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Rincón el Sabor	Walter Balanta
	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
		Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		

		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Guisado de Lengua	Restaurantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Tapao Arrecho	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro
	Tapao de pescado	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro
SECOS	Seco de carne	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Rubí	Justina Pulla
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Restaurante Manabita	Restaurante Manabita
		Rincón el Sabor	Walter Balanta	
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
		Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
		Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Seco de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
Comedor Brayita			Doris Torres	
Comedor Doris			Doris Torres	
Comedor Rubí			Rubí Gallegos	
Comedor Zoilita			Zoila Ponce	
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio	

			Colegio Napo	Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Rincón el Sabor	Walter Balanta
		Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
			Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Seco de pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Comedor Brayita	Comedor Brayita
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Elizita	Comedor Elizita
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Juguería Rico Sabor	Blanca Morales
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante EL Buen Sabor	Restaurante EL Buen Sabor
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
			Rincón el Sabor	Walter Balanta
Mercados		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas		
	Mercado Av. 27 de	Mercado Av. 27 de		

		Febrero	Febrero
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
Seco de pescado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Comedor Brayita	Amado Fierro
		Comedor Doris	Doris Torres
		Comedor Rubí	Rubí Gallegos
		La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
		Picantería El Mandarín	Picantería El Mandarín
		Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
		Restaurante El Volante	Justina Pulla
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
		Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilánez
		Rincón del Sabor	Walter Balanta
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
Mercado Central - Av. Amazonas		Mercado Central - Av. Amazonas	
Seco de guanta	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Comedor Zoilita	Zoila Ponce
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
		Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
	Restaurantes	Restaurante La Caleña	Shirley Medina
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Bella Herrera
Fiestas de la Parroquia		Teresa Gavilánez Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
Seco de Hígado	Restaurantes	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
		Restaurante De la	Restaurante De la Ciudad

			Ciudad	
		Mercados	Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Seco de choncho	Restaurantes	Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
	Seco de costilla	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Seco de cachama	Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
	Seco de tilapia	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
Restaurantes		La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa	
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
ARROCES	Arroz con camarón	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
	Arroz con pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Doris	Doris Torres
			Juguería Rico Sabor	Blanca Morales
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
		Mercados	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Mercado Av. 27 de Febrero		Mercado Av. 27 de Febrero	
Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas		
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Bistec de hígado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Daysi Preciado
		Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Camarón al jugo	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
Camarón con arroz	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera	
			Plazoleta del Mercado	

				Central - Av. Amazonas
	Encocado de guanta	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Encocado de bagre	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Encocado de pescado	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
		Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro
Sábalo sudado	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Fritada de armadillo	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán
	Fritada de Boa	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Caimán	Restaurantes	La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Guanta	Restaurantes	La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Venado	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán
	Fritada de Zahino	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			La Piragua	Irma Calderón
Ferias		Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán	

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

Pregunta N° 2: ¿Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector?

COMIDAS QUE SE PREPARAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS EN ESTE SECTOR.

En el Cantón Lago Agrio hay varias fechas en las que se conmemoran diferentes acontecimientos como parroquialización o fundación de las parroquias, también sus pobladores son muy devotos y creyentes en la Virgen, la cual es venerada en fechas especiales y llamada de diversos nombres de acuerdo a su lugar de procedencia.

Y es en estas fechas especiales en donde hay mayor concurrencia de visitantes tanto locales como extranjeros y los pobladores aprovechan estas oportunidades para comercializar sus platos más destacados y los que son más cotizados porque solo se preparan para estas ocasiones.

TABLA N° 31:

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Maito de Pescado	64	13,1
	Maito de Mayones	17	3,5
CALDOS Y SOPAS			
PLATOS PRINCIPALES	Caldo de Gallina	24	4,9
	Aguado de gallina	15	3,1
	Sancocho de Tilapia	7	1,4
	Sancocho de cachama	6	1,2
ASADOS Y FRITURAS	Fritada de Chanco	48	9,8
	Pinchos de Mayones	12	2,5
	Guanta asada	10	2,0
	Guanta Frita	10	2,0
	Guanta Ahumada	8	1,6
	Parrilladas	5	1,0
	Pescado Asado	5	1,0
HORNEADOS	Hornado de Chanco	7	1,4
COCIDOS	Guatita	24	4,9

SECOS	Seco de Gallina	73	14,9
	Seco de guanta	33	6,7
	Seco de pescado	18	3,7
	Seco de pollo	11	2,2
	Seco de carne	7	1,4
ARROCES			
	Arroz con pollo	7	1,4
AVES, CARNES, MARISCOS	Encocado de pescado	15	3,1
	Encocado de guanta	6	1,2
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
	Fritada de Zahino	5	1,0

FUENTE: Entrevista aplicada
ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

En cuanto a las comidas que se preparan en época de fiestas en este sector los datos recolectados muestran que las de mayor frecuencia son: el seco de gallina con una frecuencia de 73 que corresponde al 14.9%, maito de pescado con una frecuencia de 64 que equivale al 13.1%, y la fritada de choncho muestra una frecuencia de 48 equivalente al 9.8%.

Esto demuestra que en las fiestas del sector se prefieren los platos fuertes con variedad de carnes, y platos propios del sector como el maito de pescado y el seco de guanta.

Esto se debe a que son platos cuya preparación no es muy compleja, y a que su venta es segura en este tipo de eventos pues se debe procurar vender todo lo que se prepara.

TABLA N° 32:

b. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
VENTAS AMBULANTES	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	88	17,9
	Mercado Central - Av. Amazonas	11	2,2
MERCADOS	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	18	3,7
RESTAURANTES	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	65	13,2
	Picantería El Mandarín	25	5,1
	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	21	4,3
	Fritadería La Lojanita	19	3,9
	Comedor Zoilita	17	3,5
	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	16	3,3
	Comedor Doris	15	3,0
	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	12	2,4
	Restaurante El Manaba	12	2,4
	Restaurante El Volante	10	2,0
	Restaurante La Costeña	10	2,0
	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	8	1,6
	Comedor Rubi	8	1,6
	La Sirenita - Vía General Farfán	8	1,6
	Restaurante El Buen Sabor	7	1,4
	Rincón del Sabor	7	1,4
	Restaurante Gabriela	5	1,0
Choza del Maito	5	1,0	
FERIAS	Fiestas de la Parroquia	49	10,0
	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	23	4,7
	Fiestas de la Escuela	7	1,4

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

En cuanto al lugar en donde se recomienda consumir los platos antes mencionados, los que sobresalen son: Los Agachaditos de las Avenidas Eloy Alfaro y Manabí, seguidos de la casa del Maito en Nueva Loja, vía al Aguarico y en las fiestas de la parroquia.

Esto confirma que el lugar de preferencia tanto por costos y por la cantidad que sirven por plato la tienen las ventas de comida al aire libre, y mucho más en las fiestas pues se organizan bailes en plazas y calles y es aquí donde la gente prefiere consumir.

TABLA N° 33:

c. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	79	16,4
Maritza Cherres	42	8,7
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	31	6,4
Jorge Ávila	24	5,0
Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	24	5,0
Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	19	3,9
Comunidad Cofán	19	3,9
Doris Torres	15	3,1
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	15	3,1
Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	13	2,7
Wilmer Maldonado	13	2,7
Alicia Piloso	12	2,5
Zoila Ponce	11	2,3
Mercado Central - Av. Amazonas	11	2,3
Cecilia Murillo	10	2,1
Justina Pulla	10	2,1
Rubí Gallegos	8	1,7
Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	8	1,7
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	8	1,7
Walter Balanta	7	1,5

Padres de Familia de las escuelas	7	1,5
Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	6	1,2
Daysi Preciado	6	1,2
Comedor Zoilita	6	1,2
Maritza Arboleda	5	1,0
Choza del Maito	5	1,0

FUENTE: Entrevista aplicada
ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

Al consultar a los encuestados sobre quien los prepara mejor las opciones más relevantes fueron: los agachaditos y la Señora Maritza Cherrez, que es la encargada de la Casa del Maito.

Estos datos confirman el buen posicionamiento que tienen estos dos sitios de venta de comida en el Cantón Lago Agrio. Además cuentan con precios muy competitivos y los platos son muy bien preparados.

TABLA N° 34:

d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
ENVUELTOS	Humitas	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Maito de Mayones	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
	Maito de Pescado	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
Casa del Zambate - Calle			Casa del Zambate -	

			Progreso - Nueva Loja	Calle Progreso - Nueva Loja
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Comedor Rubi	Comedor Rubi
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
			Parrilladas de la Choza - Vía Quito	Parrilladas de la Choza - Vía Quito
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
		Personas	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia
FRITURAS	Bolones de Verde	Restaurantes	Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
		Restaurantes	Comedor Doris	Maria Torres
TORTILLAS	Tortillas de yuca	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
CALDOS Y SOPAS				
	Aguado de gallina	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Caldo de Bagre	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Caldo de bolas	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
	Caldo de Cachama	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Caldo de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubi	Rubi Gallegos
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso		

			Bella Herrera
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Gilberto Montero
	Personas	Gilberto Montero	Gilberto Montero
Guanta Ahumada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Choza del Maito	Choza del Maito
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
Fiestas de la Parroquia		Bella Herrera	
Guanta asada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Daysi Preciado
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Restaurante El Volante	Justina Pulla
Guanta Frita	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Parrilladas	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia
	Restaurantes	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
		Son Parrilladas	Son Parrilladas
Pescado Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Pincho de Mayones	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Choza del Maito	Choza del Maito
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
Pinchos de carne con embutido	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Comedor Doris	María Torres
		Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	María Torres
Pollo Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Tilapia Frita	Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa

			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
	Guanta Hornada	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Hornado de Chanco	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita
Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja			Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	
ESTOFADOS	Estofado de Armadillo	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia
	Estofado de Guanta	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Estofado de Tortuga	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Menudencia	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
COCIDOS	Guatita	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Elizita	Comedor Elizita
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Ricon el Sabor	Walter Balanta
	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
		Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
Tapao Arrecho	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
Tapao de pescado	Personas	Organización de Mujeres	Pueblo Afro	

			Negras		
SECOS	Seco de carne	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Rubí	Comedor Rubí	Justina Pulla
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Buen Sabor	Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante Gabriela	Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante La Costeña	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Restaurante Manabita	Restaurante Manabita	Restaurante Manabita
		Rincón el Sabor	Rincón el Sabor	Walter Balanta	
		Ferias	Fiestas de la Escuela	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
			Fiestas de la Parroquia	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
	Mercado Central - Av. Amazonas		Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Seco de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Comedor Brayita	Comedor Brayita	Doris Torres
			Comedor Doris	Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubí	Comedor Rubí	Rubí Gallegos
			Comedor Zoilita	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
Picantería El Mandarín			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
Restaurante Adriancito			Restaurante Adriancito	Natividad Bosques	
Restaurante El Manaba			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
Restaurante El Volante			Restaurante El Volante	Justina Pulla	
Restaurante La Caleña			Restaurante La Caleña	Shirley Medina	

		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
		Rincón el Sabor	Walter Balanta
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
		Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Seco de pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
		Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Comedor Brayita	Comedor Brayita
		Comedor Doris	Doris Torres
		Comedor Elizita	Comedor Elizita
		Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
		Jugueria Rico Sabor	Blanca Morales
		Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
		Restaurante EL Buen Sabor	Restaurante EL Buen Sabor
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
		Restaurante El Volante	Justina Pulla
		Restaurante Gabriela	María Pacheco
		Restaurante La Caleña	Shirley Medina
		Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
	Rincón el Sabor	Walter Balanta	
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
		Ferias	Fiestas de la Escuela
Seco de pescado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Comedor Brayita	Amado Fierro
		Comedor Doris	Doris Torres
		Comedor Rubí	Rubí Gallegos
		La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
		Picantería El Mandarín	Picantería El Mandarín
		Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad

			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
			Restaurante El Volante	Justina Pulla	
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez	
			Rincón el Sabor	Walter Balanta	
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
		Seco de guanta	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes		Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres	
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
	Restaurantes		Restaurante La Caleña	Shirley Medina	
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
	Ferias		Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
				Bella Herrera	
		Fiestas de la Parroquia	Teresa Gavilánez		
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		
	Seco de tilapia	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
		Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa	
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
	ARROCES	Arroz con camarón	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
		Arroz con pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
Comedor Brayita				Amado Fierro	
Comedor Doris				Doris Torres	
Jugueria Rico Sabor				Blanca Morales	
Restaurante La Bomba - Avenida Quito				Restaurante La Bomba - Avenida Quito	
Restaurante La Costeña			Cecilia Murillo		
Mercados		Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado		

				Central - Av. Amazonas
			Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
		Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
AVES, CARNES, MARISCOS	Camarón al jugo	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Camarón con arroz	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Cangrejada	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
	Ceviche de Pescado	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
	Encocado de guanta	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
Encocado de pescado	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Fritada de armadillo	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán
	Fritada de Caimán	Restaurantes	La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Venado	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
	Fritada de Zahino	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
La Piragua			Irma Calderón	
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán	

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

Pregunta N° 3: ¿Cuáles son las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia?

COMIDAS QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA EN EL SECTOR.

En el cantón existen varios lugares en donde se comercializa comida, y estos negocios funcionan ya desde hace varios años, es así que, sus propietarios han logrado identificar cuáles son los platos de mayor preferencia de sus clientes y por lo tanto son los que se procura tener todo el tiempo a disposición.

TABLA N° 35:

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Maito de Pescado	11	2,6
FRITURAS	Bolones de Verde	7	1,6
CALDOS Y SOPAS			
	Sancocho de Tilapia	13	3,1
	Caldo de Gallina	13	3,1
	Aguado de gallina	9	2,1
	Caldo de bolas	5	1,2
	Sancocho de bagre	5	1,2
	Sancocho de pollo	5	1,2
PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS Y FRITURAS	Fritada de Chanco	22	5,2
	Carne asada con Menestra	8	1,9
COCIDOS	Guatita	55	12,9
SECOS	Seco de pollo	73	17,2
	Seco de carne	51	12,0
	Seco de Gallina	45	10,6
	Seco de pescado	28	6,6
	Seco de guanta	6	1,4
	Seco de Hígado	7	1,6
ARROCES	Arroz con pollo	9	2,1

FUENTE: Entrevista aplicada
ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

En lo referente a las comidas que se elaboran con mayor frecuencia, los datos recolectados muestran que: el seco de pollo tiene una frecuencia de 73 que equivale al 17.2%, el seco de carne muestra una frecuencia de 51 que corresponde al 12%, y el seco de gallina tiene una frecuencia de 45 equivalente al 10.6%.

Estos platillos son elaborados con mayor frecuencia debido a que se los prepara con alimentos básicos de la zona, los cuales se los encuentra con total disponibilidad a lo largo del año debido a que Lago Agrio es una población eminentemente agrícola. Las verduras y hortalizas son de temporada corta para la cosecha, y la crianza de animales como pollos, gallinas, cerdos y reses es muy común en todo el cantón.

TABLA N° 36:

b. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
VENTAS AMBULANTES	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	78	18,5
	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	47	11,2
MERCADOS	Mercado Central - Av. Amazonas	39	9,3
RESTAURANTES	Picantería El Mandarín	31	7,4
	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	22	5,2
	Rincón del Sabor	20	4,8
	Comedor Zoilita	16	3,8
	Restaurante De la Ciudad	14	3,3
	Restaurante El Volante	13	3,1
	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	13	3,1
	La Sirenita - Vía General Farfán	11	2,6
	Fritadería La Lojanita	10	2,4
	Comedor Brayita	9	2,1
	Restaurante La Costeña	9	2,1
	Comedor Doris	8	1,9
	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	6	1,4

	Restaurante El Buen Sabor	6	1,4
	Restaurante El Manaba	6	1,4
	Restaurante La Caleña	5	1,2
FERIAS	Fiestas de la Parroquia	15	3,6
	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	6	1,4

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

En relación a los lugares recomendados por los encuestados para el consumo de estas comidas los que tienen mayor frecuencia son: Los Agachaditos de las Avenidas Eloy Alfaro y Manabí, la Plazoleta del Mercado Central y la Picantería el Mandarín.

Una vez más los agachaditos tienen un alto nivel de preferencia por los consumidores, además de la plazoleta del mercado central y un restaurante que se iguala al nivel de competencia es la Picantería del mandarín además de que ofrece más variedad de platos.

TABLA N° 37:

c. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	73	17,5
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	52	12,4
Mercado Central - Av. Amazonas	38	9,1
Jorge Ávila	29	6,9
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	21	5,0
Walter Balanta	20	4,8
Restaurante De la Ciudad	14	3,3
Justina Pulla	14	3,3
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	13	3,1
Zoila Ponce	10	2,4
Fritadería La Lojanita	10	2,4
Cecilia Murillo	9	2,2

Doris Torres	9	2,2
Amado Fierro	8	1,9
La Sirenita - Vía General Farfán	6	1,4
Comedor Zoilita	6	1,4
Alicia Piloso	6	1,4
Daysi Preciado	5	1,2
Galo Checa	5	1,2
Shirley Medina	5	1,2
Maritza Cherres	5	1,2
Maritza Arboleda	5	1,2

FUENTE: Entrevista aplicada
ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

Los Agachaditos tienen mayor demanda en cuanto respecta al paladar gustativo según los encuestados, debido a su sazón. Sin embargo es posible observar gran oferta en los platillos que ofrece el mercado central, que sin duda deben este merito a su sabor y a sus accesibles costos. Cabe destacar también que los agachaditos tienen una gran acogida debido a su ubicación, pues se encuentran en pleno centro de la ciudad lo cual facilita al acceso de los visitantes.

TABLA N° 38:

d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
ENVUELTOS	Humitas	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Maito de Mayones	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
	Maito de Pescado	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres

			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	
			Choza del Maito	Choza del Maito	
			Comedor Rubi	Comedor Rubi	
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado	
			Parrilladas de la Choza - Via Quito	Parrilladas de la Choza - Via Quito	
			Restaurante El Volante	Justina Pulla	
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
		Personas	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
FRITURAS	Bolones de Verde	Restaurantes	Restaurante Adriancito	Natividad Bosques	
		Restaurantes	Comedor Doris	Maria Torres	
CALDOS Y SOPAS					
	Aguado de gallina	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Caldo de albóndigas	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
	Caldo de Bagre	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
	Caldo de bolas	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
		Restaurantes	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	
			Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés	
	Caldo de Gallina	Restaurantes	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	
			Comedor Doris	Doris Torres	
			Comedor Rubi	Rubi Gallegos	
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda	
Restaurante El Manaba			Alicia Piloso		
Restaurante El Volante			Justina Pulla		
Restaurante La Costeña			Cecilia Murillo		
Restaurante Mary Tere		Teresa Gavilanez			
Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera			
		Plazoleta del Mercado Central			

			- Av. Amazonas
Sancocho de bagre	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sancocho de cachama	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sancocho de costilla	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
Sancocho de gallina	Restaurantes	Comedor Rubi	Rubi Gallegos
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Teresa Gavilanez
	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
Sancocho de pollo	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Restaurantes	Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
Sancocho de Res	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Restaurantes	Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
		Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez
Sancocho de tilapia	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sopa de Hueso	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
Sopa de legumbres	Personas	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
PLATOS PRINCIPALES			
Carne asada con Menestra	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Restaurantes	Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
Restaurante Mary Tere		Teresa Gavilanez	
Chuleta asada	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Fritada de Chancho	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
		Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita
		Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
		La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
		Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
		Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	

			Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
			Fiestas de la Parroquia	Fanny Paredes
				Bella Herrera
				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Personas	Gilberto Montero	Gilberto Montero
Parrilladas	Ferias		Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia
	Restaurantes		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
			Son Parrilladas	Son Parrilladas
Pescado Asado	Restaurantes		Comedor Doris	Doris Torres
Pinchos de carne con embutido	Ventas ambulantes		Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes		Comedor Doris	Maria Torres
			Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
	Ferias		Fiestas de la Parroquia	Maria Torres
Pollo Asado	Restaurantes		Comedor Doris	Doris Torres
Tilapia Frita	Restaurantes		La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
ESTOFADOS	Estofado de Cachama	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
	Estofado de Guanta	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
COCIDOS	Guatita	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Elizita	Comedor Elizita
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Ricon el Sabor	Walter Balanta
			Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero
	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas		

			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Tapao de pescado	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro
SECOS	Seco de carne	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Rubi	Justina Pulla
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Restaurante Manabita	Restaurante Manabita
		Ricon el Sabor	Walter Balanta	
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
		Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
		Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Seco de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Comedor Brayita	Doris Torres
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubi	Rubi Gallegos
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
Picantería El Mandarín			Jorge Ávila	
Restaurante Adriancito			Natividad Bosques	
Restaurante El Manaba			Alicia Piloso	
Restaurante El Volante			Justina Pulla	

			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Ricon el Sabor	Walter Balanta
		Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
			Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Seco de pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Comedor Brayita	Comedor Brayita
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Elizita	Comedor Elizita
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Jugueria Rico Sabor	Blanca Morales
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante EL Buen Sabor	Restaurante EL Buen Sabor
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés			
Ricon el Sabor	Walter Balanta			
Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		
	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas		
	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero		
Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas		
Seco de pescado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Comedor Brayita	Amado Fierro	
		Comedor Doris	Doris Torres	
		Comedor Rubi	Rubi Gallegos	
		La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa	
		Picantería El Mandarín	Picantería El Mandarín	
		Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad	
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
Restaurante El Volante	Justina Pulla			

			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez	
			Ricon el Sabor	Walter Balanta	
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
	Seco de guanta	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
			Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
		Restaurantes	Restaurante La Caleña	Shirley Medina	
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
		Ferias		Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
				Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
					Teresa Gavilanez
					Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Seco de Hígado	Restaurantes	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad	
			Restaurante El Volante	Justina Pulla	
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Seco de cachama	Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa	
	Seco de tilapia	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
		Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa	
Parrilladas Barlovento - Vía a Quito			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito		
ARROCES	Arroz con camarón	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
	Arroz con pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa	

			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Doris	Doris Torres
			Juguería Rico Sabor	Blanca Morales
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
		Mercados	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
		Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Bistec de hígado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Daysi Preciado
		Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
	Cangrejada	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
	Encocado de pescado	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
Personas		Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Fritada de Guanta	Restaurantes	La Piragua	Irma Calderón

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

Pregunta N° 4: ¿Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las demandadas, por los visitantes en este sector?

COMIDAS MÁS DEMANDADAS POR LOS VISITANTES EN ESTE SECTOR.

Esta tabla tiene estrecha relación con la anterior pues los platillos que son más pedidos por los visitantes son los más preparados, por la ley de la oferta y la demanda. La mayoría de estos platos son los platos exóticos que son los que más atraen la atención de los visitantes, además de los platos tradicionales que siempre se prepara como caldo de gallina, secos de gallina y carne y una variedad de sancochos y otros que se detallan a continuación.

TABLA N° 39:

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Maito de Pescado	51	11,0
	Maito de Mayones	10	2,2
FRITURAS	Bolones de Verde	6	1,3
CALDOS Y SOPAS			
	Caldo de Gallina	30	6,5
	Aguado de gallina	14	3,0
	Sancocho de cachama	10	2,2
	Sancocho de Tilapia	9	1,9
PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS Y FRITURAS	Fritada de Chanco	29	6,3
	Guanta Frita	8	1,7
	Guanta Ahumada	7	1,5
	Guanta asada	7	1,5
	Carne asada con Menestra	5	1,1
	Pinchos de Mayones	5	1,1
COCIDOS	Guatita	43	9,3
SECOS	Seco de Gallina	71	15,4
	Seco de guanta	29	6,3
	Seco de pollo	24	5,2
	Seco de pescado	12	2,6

	Seco de carne	8	1,7
ARROCES	Arroz con pollo	6	1,3
AVES, CARNES, MARISCOS	Encocado de pescado	13	2,8
	Encocado de guanta	6	1,3
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
	Fritada de Zahino	7	1,5

FUENTE: Entrevista aplicada
ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

En la tabla anteriormente expuesta se puede observar que los platos más solicitados son el maito de pescado con una frecuencia de 51 que representa el 11%, el caldo de gallina muestra una frecuencia de 30 que equivale al 6.5%, y la fritada de chacho que tiene una frecuencia de 29 que corresponde al 6.3%.

Estos son los platos mayormente demandados por los turistas y por los pobladores debido a su precio, accesibilidad y sabor, incluso se pudo comprobar que muchos de estos platillos son consumidos desde en el desayuno ya que por ejemplo el caldo de gallina provee fuerza y recuperación a las personas que lo consumen y así pueden estar preparados para un día bastante activo por las labores.

TABLA N° 40:

b. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
VENTAS AMBULANTES	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	99	21,8
MERCADOS	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	26	5,7
	Mercado Central - Av. Amazonas	19	4,2
RESTAURANTES	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	51	11,2

	Picantería El Mandarín	27	5,9
	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	19	4,2
	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	18	4,0
	Comedor Doris	14	3,1
	Comedor Zoilita	14	3,1
	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	14	3,1
	Comedor Rubi	11	2,4
	Restaurante El Manaba	11	2,4
	Restaurante El Volante	10	2,2
	Rincón del Sabor	10	2,2
	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	9	2,0
	Restaurante La Costeña	9	2,0
	La Sirenita - Vía General Farfán	7	1,5
	Fritadería La Lojanita	6	1,3
	Choza del Maito	5	1,1
FERIAS	Fiestas de la Parroquia	33	7,3
	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	17	3,7

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

Los Agachaditos de la Eloy Alfaro son los preferidos por los encuestados, seguida por La Casa del Maito a la cual aun así le rebaza casi por la mitad por una diferencia porcentual de 5.3%.

La Picantería El Mandarín se lleva el 5,9% de los lugares recomendados, lo cual representa una preferencia significativa, esto se debe a que las fritadas allí servidas son bastante generosas en proporción y el sabor es exquisito.

Sin embargo, lo superan los platillos ofrecidos en las fiestas de la parroquia que tiene un 7,3% de preferencia, lo cual evidencia en su aspecto social la gran concurrencia de los pobladores a las fiestas que se realizan en la parroquia.

TABLA N° 41:**c. Quién las prepara mejor**

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	87	19,4
Maritza Cherres	33	7,4
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	32	7,1
Jorge Ávila	26	5,8
Mercado Central - Av. Amazonas	19	4,2
Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	18	4,0
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	18	4,0
Comunidad Cofán	17	3,8
Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	16	3,6
Doris Torres	15	3,3
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	13	2,9
Wilmer Maldonado	12	2,7
Alicia Piloso	11	2,5
Rubi Gallegos	11	2,5
Walter Balanta	10	2,2
Justina Pulla	10	2,2
Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	9	2,0
Cecilia Murillo	9	2,0
Daysi Preciado	9	2,0
Zoila Ponce	9	2,0
Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	7	1,6
Choza del Maito	5	1,1
Comedor Zoilita	5	1,1
Fritadería La Lojanita	5	1,1

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

Los Agachaditos de la Eloy Alfaro tienen mayor preferencia, están en un 12.4% sobre los preparados en la Plazoleta del Mercado Central. Esto se debe a que los clientes tienen a su disposición una gran variedad de platillos para escoger. Debido a su gran acogida los agachaditos

de la Eloy Alfaro atienden en las tardes, las noches y hasta la madrugada convirtiéndolos en su sitio que tanto propios y extraños de la población de Lago Agrio tiene que ir a conocer.

TABLA N° 42:

d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
ENVUELTOS	Humitas	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Maito de Mayones	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
	Maito de Pescado	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Comedor Rubi	Comedor Rubi
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
			Parrilladas de la Choza - Vía Quito	Parrilladas de la Choza - Vía Quito
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
	Personas	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
	FRITURAS	Bolones de Verde	Restaurantes	Restaurante Adriancito
Restaurantes			Comedor Doris	Maria Torres
CALDOS Y SOPAS				
	Aguado de gallina	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y	Agachaditos - Eloy

		Manabí	Alfaro y Manabí
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Caldo de Bagre	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
Caldo de Cachama	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
Caldo de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Comedor Doris	Doris Torres
		Comedor Rubi	Rubi Gallegos
		Comedor Zoilita	Zoila Ponce
		Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
		Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
		Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
		Restaurante El Volante	Justina Pulla
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez	
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Sancocho de bagre	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sancocho de cachama	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sancocho de costilla	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
Sancocho de gallina	Restaurantes	Comedor Rubi	Rubi Gallegos
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Teresa Gavilanez
	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
Sancocho de pollo	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Restaurantes	Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
Sancocho de tilapia	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sopa de legumbres	Personas	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Ferias	Fiestas de la Parroquia

	Restaurantes	Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
		Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez
Chuleta asada	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Chuleta frita	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Fritada de Chancho	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
		Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita
		Fritaderia La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritaderia La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
		La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
		Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
		Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
		Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
		Fiestas de la Parroquia	Fanny Paredes
			Bella Herrera
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Gilberto Montero	
	Personas	Gilberto Montero	Gilberto Montero
Guanta Ahumada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Choza del Maito	Choza del Maito
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
		Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
Guanta asada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Daysi Preciado
	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Restaurante El Volante	Justina Pulla
Guanta Frita	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas

		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Parrilladas		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia
		Restaurantes	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
			Son Parrilladas	Son Parrilladas
Pescado Asado		Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Pincho de Mayones		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
Pinchos de carne con embutido		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Comedor Doris	Maria Torres
			Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Maria Torres
Pollo Asado		Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Tilapia Frita		Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
Hornado de Chanco		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
		Restaurantes	Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita
			Fritaderia La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritaderia La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
ESTOFADOS	Estofado de Guanta	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Pescado estofado	Restaurantes	Comedor Elizita	Comedor Elizita
COCIDOS	Guatita	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Elizita	Comedor Elizita
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce

			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Ricon el Sabor	Walter Balanta
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí		
Guisado de Lengua	Restaurantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
Tapao de pescado	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
SECOS	Seco de carne	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Rubi	Justina Pulla
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Restaurante Manabita	Restaurante Manabita
		Ricon el Sabor	Walter Balanta	
		Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
			Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas

		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Seco de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
		Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Comedor Brayita	Doris Torres
		Comedor Doris	Doris Torres
		Comedor Rubi	Rubi Gallegos
		Comedor Zoilita	Zoila Ponce
		Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
		Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
		Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
		Restaurante El Volante	Justina Pulla
		Restaurante La Caleña	Shirley Medina
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Rincón el Sabor	Walter Balanta	
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
		Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
Seco de pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
		Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Comedor Brayita	Comedor Brayita
		Comedor Doris	Doris Torres
		Comedor Elizita	Comedor Elizita
		Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
		Jugueria Rico Sabor	Blanca Morales
		Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
		Restaurante EL Buen Sabor	Restaurante EL Buen Sabor
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
	Restaurante El Volante	Justina Pulla	

			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
			Ricon el Sabor	Walter Balanta
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
	Seco de pescado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubi	Rubi Gallegos
			La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
Picantería El Mandarín			Picantería El Mandarín	
Restaurante De la Ciudad			Restaurante De la Ciudad	
Restaurante El Manaba			Alicia Piloso	
Restaurante El Volante			Justina Pulla	
Restaurante La Costeña			Cecilia Murillo	
Restaurante Mary Tere			Teresa Gavilanez	
Ricon el Sabor		Walter Balanta		
Ferias		Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero		
	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas		
Seco de guanta	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres	
		Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
		Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
		Restaurante La Caleña	Shirley Medina	
	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo		

		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
				Teresa Gavilanez
				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Seco de tilapia	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
		Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
ARROCES	Arroz con pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Doris	Doris Torres
			Jugueria Rico Sabor	Blanca Morales
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
		Mercados	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
				Ferias
AVES, CARNES, MARISCOS	Camarón al jugo	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Cangrejada	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
	Encocado de guanta	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Encocado de pescado	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
		Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro
	Pescado frito	Personas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Dolores Pucha
Sábalo sudado	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Fritada de armadillo	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán

	Fritada de Boa	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Caimán	Restaurantes	La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Venado	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán
	Fritada de Zahino	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			La Piragua	Irma Calderón
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán

FUENTE: Entrevista aplicada
ELABORACIÓN: La autora

Pregunta N° 5: ¿Qué comidas típicas, tradicionales, ancestrales conoce que existían hace años y en que ha cambiado su preparación?

Existen platos que van pasando de generación en generación pero que se ven expuestos a modificaciones a veces mínimas o en ocasiones muy significativas, dependiendo de nuevos ingredientes o condimentos que van apareciendo o en otros casos puede ser que uno de los ingredientes ya no se produce y es sustituido por otro parecido y estos procesos hacen que un plato se mantenga pero con alguna variación, sin embargo, trasciende a través de los años.

TABLA N° 43:

COMIDAS TÍPICAS/TRADICIONALES/ANCESTRALES ECUATORIANAS, QUE EXISTÍAN HACE AÑOS Y QUE HAN CAMBIADO SU PREPARACIÓN

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
CALDOS Y SOPAS				
ESTOFADOS	Guanta Estofada	20	Encocado de guanta, se prepara con coco rallado.	18
			Apanada, Con harina se envuelve la guanta aliñada, se pone a freír. Se acompaña de arroz y yuca.	1

			Guanta Asada, Se asa la carne aliñada, se sirve con plátano y yuca	1
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES				
	Ayampaco	26	Antes era el pescado solo en la hoja	26
	Maíz molido en piedra	26	Actualmente se muele en máquina	26
	Tapado de pescado	23	Actualmente se utilizan condimentos diferentes que antes no existían	23
	Chicha de yuca	20	Antes era frecuente masticarla. En la actualidad se la muele para el consumo.	20
	Harina de zapallo	18	Actualmente se lo utiliza fresco en sopas o colada de dulce	18
	Patacón	16	Anteriormente se hacía la bala que era el plátano cocinado molido entre dos tablillas de chonta formando una masa tipo bala comido con sal en grano.	16
	Asado de zarigüeya	15	Anteriormente se hacía caldo como remedio para infecciones respiratorias.	15
	Mono asado	15	Se combina con carne de res asada.	15
	Sopa de papa china	15	Actualmente se hace loco de papa chola con cuero y aguacate	14
			Actualmente se utilizan condimentos diferentes que antes no existían	1
	Variedad de mazato	14	Bebida dulce de yuca maíz, arroz y piña	14
	Piraña en salsa de palmito	12	La Salsa de Palmito es un aderezo moderno que anteriormente no se incluía en el plato	12
	Seco de guanta	12	Actualmente se usa menos especias para aliñar. Solo sal y ajo.	4
			Guanta Ahumada, se asa la carne aliñada , se sirve con plátano y yuca	3
			Encocado de guanta, se prepara con coco rallado.	5

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

El Ayampaco y el maíz molido presentan una frecuencia por igual de 26, la cual es mayor que otras comidas tradicionales; seguido del tapado de pescado con una frecuencia de 23, la guanta estofada y la tradicional chicha de yuca presentan una frecuencia de 20. De una forma u otra estos indicadores nos demuestran el grado de popularidad de estos platos, pero aun más nos demuestran los índices de modernización que ha habido en la población. En la antigüedad los aborígenes debían realizar una serie de procesos trabajosos para elaborar un plato de comida. Es por ejemplo que para realizar los ayampacos los hombres de la comunidad debía salir en la noche a pescar para conseguir los peces más grandes para todo el grupo, y por la mañana las mujeres iban por las hojas de bijao y por leña que luego de encenderla esperaban hasta que se convirtiera en cenizas para colocar el pescado envuelto. En la actualidad todos esos procesos se han simplificado en los restaurantes, y de cierta manera ha cambiado inclusive el sabor del ayampaco.

Pregunta N° 6: ¿Qué comidas conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente?

El cantón Lago Agrio está ubicado en una zona del Ecuador donde por varios años han habitado comunidades de descendencia indígena, muchas de las cuales tiene aún en la actualidad una presencia significativa y son quienes debido a los cambios tanto tecnológicos como del ecosistema, flora, la defensa de algunas especies animales han dejado de realizar ciertas preparaciones.

TABLA N° 44:

COMIDAS QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y QUE YA NO SE ELABORAN ACTUALMENTE.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA
ENTREMESES				
TORTILLAS	Casabe	6		6

PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Cuzos tostados	26	Cofanes	19
			Secoyas	4
			Shuaras	3
ESTOFADOS	Estofado de pavo real	38	Cofanes	19
			Secoyas	6
			Shuaras	12
SECOS	Seco de mono	22	Cofanes	15
			Secoyas	3
			Shuaras	3
			Sionas	1
AVES, CARNES, MARISCOS	Sangre de tortuga	27	Cofanes	15
			Secoyas	3
			Shuaras	15
BEBIDAS				
FERMENTADAS	Chicha de maíz y yuca	27	Cofanes	17
			Secoyas	1
			Shuaras	9
	Chicha de camote morado	22	Cofanes	9
			Secoyas	7
			Shuaras	6
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES				
	Fritada de Ranas	24	Manuel Muñoz	11
			Secoyas	5
			Shuaras	8
	Fritadas de Danta	17	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	3
			Cofanes	2
			Muñoz Piragua	12
	Ají molido en piedra	14	Shuaras	14

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

El estofado de pavo real tiene el mayor índice de frecuencia en 38 con una frecuencia de 19 para los Cofanes como sus mayores preparadores, seguidos por los Shuaras con una frecuencia de 12. Por otro lado tenemos la chicha de maíz y yuca y la sangre de tortuga, con frecuencia de

preparación de 27 en la cual los Cofanes lideran la frecuencia de producción. La razón principal por la que estos platos se han dejado de preparar es debido al peligro de extinción en las que se encuentran algunas especies como el pavo real y la tortuga.

Además, esto indica una mayor apropiación tradicional y de cierto modo cultural por parte de la comunidad étnica Cofán, y a su vez menor por parte de la comunidad de los Secoyas en la localidad de Lago Agrio.

Pregunta N° 7: ¿Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón?

Así como muchos de los platos propios de la zona han sido modificados o han desaparecido, la presencia de migrantes de otras provincias del Ecuador, incluso de los países vecinos como Perú y Colombia ha implicado también la aparición de nuevas preparaciones que en la actualidad se comercializan ampliamente en el cantón, pues han tenido una buena aceptación de los pobladores del cantón, además de que se ha incrementado de una forma importante la variedad gastronómica a ofertar.

TABLA N° 45:

COMIDAS NUEVAS QUE SE PREPARAN EN EL SECTOR.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
OTROS DE INGRESO MODERNO				
	Cuy asado	26	Cuy	Mercado Central - Av. Amazonas
	Fritada de pollo	20	Carne de chancho	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
	Pernil de cerdo	20	Carne de chancho	Mercado Central - Av. Amazonas
	Llapingachos	18	Papa	Mercado Central - Av. Amazonas
				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Shawarma	18	Tortilla de harina de trigo y pollo.	La Pipa Árabe
				Mercado Central - Av. Amazonas

			Parque Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Varios locales
	Huevitos chilenos	14	Harina de trigo
			Mercado Central - Av. Amazonas
			Parque Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Ventas ambulantes - Av. Amazonas
	Pizza	14	Harina, jamón, queso
			Mercado Central - Av. Amazonas
			Pizza Zu
			Pizzería Olguita
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Sancocho de rana	13	Rana
			Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			La Sirenita - Vía General Farfán
			Mercado Central - Av. Amazonas
			Restaurante El Buen Sabor
	Pollo dorado	13	Pollo
			Asadero Lo Nuestro
			El Pollo Asado
			Rico Pollo
	Guanta apanada	10	Guanta
			Mercado Central - Av. Amazonas
	Chigüiles	9	Harina de Maíz
	Ensalada de yuyo	9	Frejol yuyo
	Hot dog	7	Salchichas y pan
			Mercado Central - Av. Amazonas
			Salones de comida rápida
			Ventas ambulantes - Av. Amazonas
	Pincho de mayones	7	Mayones
			Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			La Sirenita - Vía General Farfán
			Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Restaurante El Manaba
	Salchipapa	7	Salchichas y papa
			Mercado Central - Av. Amazonas
			Puestos de comida rápida y ambulantes
			Ventas ambulantes - Av. Amazonas

	Boyos de pescado	6	Pescado	Mercado Central - Av. Amazonas
	Combinación perfecta	5	Langostino, Lomo de Res, Pechuga de pollo	Comisariatos

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

El cuy, plato tradicional de la sierra, presenta la mayor frecuencia entre los encuestados con 26. Seguido de la fritada de pollo y perrito de cerdo con un indicador de 20 en su frecuencia. Los llapingachos y los shawarmas presentan un indicador de 18 en su frecuencia. Con esta tabla es posible evidenciar las nuevas comidas que se han transmitido de distintas regiones que no eran propias de la localidad, incluso los shawarmas que en sus estancias los jóvenes los consideran un centro de ocio a manera de bulevar.

La inclusión de estos nuevos platillos en la gastronomía habitual de los pobladores de Lago Agrio se debe a la migración de personas ajenas al sector, es por ejemplo el común establecimiento de restaurantes colombianos, debido a que este cantón es fronterizo con el vecino país de Colombia.

Pregunta N° 8: ¿Cuál es el nombre del ingrediente básico del Sector, que más se emplean en la elaboración de comidas?

El Ecuador es un país con una gran variedad de productos agrícolas y animales y en cada una de las regiones se da ciertos productos característicos, de acuerdo al clima y al tipo de suelo de la misma. Estos productos son los que los pobladores de cada región deben aprovechar y por tanto se constituyen en los ingredientes básicos de los platos que se preparan en la zona y que caracterizan sus preparaciones.

TABLA N° 46:

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

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
Choclo	ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas	9	0,6	
Mayones	ENTREMESES	ENVUELTOS	Maito de Mayones	19	1,3	
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Pinchos de Mayones	15	1,0	
Pescado	ENTREMESES	ENVUELTOS	Maito de Pescado	80	5,5	
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de pescado	48	3,3	
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Ayampaco	26	1,8	
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de Tilapia	24	1,6	
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de cachama	10	0,7	
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de bagre	15	1,0	
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Piraña en salsa de palmito	12	0,8	
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Boyos de pescado	6	0,4	
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de tilapia	5	0,3	
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Tilapia Frita	5	0,3	
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Pescado Asado	5	0,3	
	Plátano Verde	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Patacón	16	1,1
		ENTREMESES	FRITURAS	Bolones de Verde	8	0,5
CALDOS Y SOPAS		CALDO	Caldo de bolas	7	0,5	
PLATOS PRINCIPALES		SECOS	Seco de carne	78	5,4	
Res	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	17	1,2	
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de Hígado	9	0,6	
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Parrilladas	8	0,5	
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Pinchos de carne con embutido	7	0,5	
Yuca	OTROS TÍPICOS		Chicha de yuca	20	1,4	

	Y TRADICIONALES				
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Variedad de mazato	14	1,0
Gallina	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de Gallina	105	7,2
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Caldo de Gallina	41	2,8
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Aguado de gallina	22	1,5
Chancho	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guatita	88	6,0
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Fritada de Chancho	60	4,1
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Pernil de pierna	20	1,4
	PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	Hornado de Chancho	10	0,7
Pollo	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de pollo	81	5,6
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de pollo	5	0,3
Guanta	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de guanta	53	3,6
	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Guanta Estofada	21	1,4
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Guanta asada	12	0,8
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Guanta Frita	12	0,8
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Guanta Ahumada	11	0,8
Armadillo	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Fritada de armadillo	6	0,4
Coco	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Encocado de pescado	18	1,2
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Encocado de guanta	6	0,4
Arroz	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Arroz con pollo	19	1,3
	PLATOS PRINCIPALES	AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de hígado	7	0,5
Maíz y yuca	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de maíz y yuca	27	1,9
Camote morado	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de camote morado	22	1,5
Zarigüeya	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Asado de zarigüeya	15	1,0
Boa	OTROS TÍPICOS Y		Fritada de Boa	6	0,4

	TRADICIONALES				
Venado	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Fritada de Venado	9	0,6
Zahino	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Fritada de Zahino	12	0,8
Zapallo	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Harina de zapallo	18	1,2
Mono	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Mono asado	15	1,0
Papa China	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Sopa de papa china	15	1,0
Harina de Maíz	OTROS DE INGRESO MODERNO		Chigüüles	9	0,6
Langostino, Lomo de Res, Pechuga de pollo	OTROS DE INGRESO MODERNO		Combinación perfecta	5	0,3
Cuy	OTROS DE INGRESO MODERNO		Cuy asado	26	1,8
Frejol yuyo	OTROS DE INGRESO MODERNO		Ensalada de yuyo	9	0,6
Guanta	OTROS DE INGRESO MODERNO		Guanta apanada	10	0,7
Salchichas y pan	OTROS DE INGRESO MODERNO		Hot dog	7	0,5
Harina de trigo	OTROS DE INGRESO MODERNO		Shawarma	18	1,2
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Huevitos chilenos	14	1,0
Papa	OTROS DE INGRESO MODERNO		Llapingachos	18	1,2
Harina, jamón, queso	OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza	14	1,0
Salchichas y papa	OTROS DE INGRESO MODERNO		Salchipapa	7	0,5
Rana	OTROS DE INGRESO MODERNO		Sancocho de rana	13	0,9

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

El ingrediente con mayor uso en su frecuencia es el pescado con representativo 17,2%, en el cual destaca el maito como el platillo más preparado. Debido a su ubicación geográfica, Lago Agrio puede deleitarse de las bondades de la naturaleza, en este caso en los ríos de la región amazónica se puede encontrar una gran variedad de pescados.

Entre otros de los productos básicos empleados para la elaboración de los platillos de Lago Agrio se encuentran el chanco con 12.7%, la gallina con 11.8%, la res con 9.3% y el pollo con 6.1%, es muy importante indicar que Lago Agrio es una población eminentemente agrícola por lo tanto la mayor parte de la población posee en sus mismas propiedades pequeños criaderos de pollos y gallinas, así como de cerdos lo cual contribuye a mantener las actividades artesanales de la población y una alimentación de los pobladores rica en proteínas que contienen las carnes.

Por otro lado se puede encontrar en los alimentos vegetales a la yuca, el plátano verde, el camote, el maíz y arroz entre otras. Mientras que, en cuanto a legumbres tienen una dieta muy pobre según la encuesta. Es muy común en Lago Agrio que muchos de los pobladores posean sus propias huertas de cultivos, lo que hace que el acceso a este tipo de productos sea fácil y económico.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

Este capítulo incluye análisis de la parte cultural y simbólica en cuanto a los alimentos y su preparación, tomando en cuenta que el cantón Lago Agrio tiene una importante población indígena, que en la actualidad aún mantiene muchas de sus creencias y rituales propios de su cultura.

A continuación se presenta tablas de datos más específicas en relación a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales, en las que se detalla incluso las fiestas o los eventos más importantes en los que se puede encontrar este tipo de platos.

A un plato determinado se lo considera típico o tradicional porque es una preparación que se ha conservado desde tiempos ancestrales y su receta o forma de realizarlo ha ido pasando de generación en generación y cada una aportado con algo que tal vez lo ha mejorado pero que no ha cambiado sus ingredientes básicos, de manera que se conserve el alma del plato tal cual.

Además, es muy común entre las personas que preparan este tipo de platos ya desde hace varios años el uso de lo que llaman el ingrediente secreto que es lo que distingue su preparación de las demás y este secreto solo se lo enseñan a alguien de su familia a quien le corresponda seguir a cargo de el lugar donde se elaboran estos platos, para que así se vaya conservando a través de los años.

En la ficha que se encuentra a continuación se puede observar una completa descripción sobre las comidas típicas, tradicionales y ancestrales del cantón Lago Agrio, en la que constan las parroquias y la ubicación en la cual se puede conseguir.

TABLA N° 47:

4.1 FICHA

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Maito de Pescado	Típico		Baja	Casa del Maito, Casa del Zambate, Choza del Maito, Comedor Rubí, Feria de Comidas, Fiestas de la Parroquia, Parrilladas Barlovento, Restaurante El Volante	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja El Eno	Vía al Aguarico Vía a Quito	
Caldo de Gallina	Típico		Baja	Comedor Rubí, Mercado Central, Comedor Doris, Restaurante El Volante	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	El Eno Santa Cecilia	Vía a Quito Av. Amazonas	
Sancocho de Tilapia	Típico		Baja	Picantería El Mandarín	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja Santa Cecilia	Av. Amazonas Calle Napo	
Pincho de Mayones	Típico		Baja	Agachaditos, Casa del maito, Choza del maito, Parrilladas Barlovento,	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Calle Eloy Alfaro y Manabí Vía a Quito	
Estofado de Guanta	Típico		Media	Plazoleta del Mercado Central, Agachaditos, Restaurante El Manaba	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Eloy Alfaro y Manabí	
Seco de Gallina	Típico		Baja	Rincón del sabor, Fiestas de la parroquia Agachaditos, Plazoleta del Mercado Central, Casa del Zambate,	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Dureno Nueva Loja	Eloy Alfaro y Manabí	
Ayampaco	Tradicional		Media	Agachaditos, Plazoleta del Mercado Central, Casa del Zambate, Agachaditos, Comedor Doris	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	El Eno Santa Cecilia	Vía a Quito	
Mayones	Tradicional		Media	Casa del Maito, Parrilladas Barlovento, Agachaditos	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía Aguarico-Nueva Loja	
Patacón	Tradicional		Media	Casa del Zambate, Comedor Zoilita, Casa del Zambate, Comedor Zoilita,	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	General Farfán Nueva Loja	Calle Progreso	

				Picantería el Mandarín						
Sopa de papa china	Tradicional		Media	Restaurante El Manaba, Feria de comidas del parque central	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Dureno Pacayacu	Vía a Quito Av. Circunvalación	
Tapado de pescado	Tradicional		Media	Rincón del Sabor, Plazoleta del mercado Central. Restaurante La Sirenita, Restaurante El Buen Sabor, La Costeña, Comedor Doris	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Pacayacu Jambelí	Vía a General Farfán Av. Amazonas	
Asado de zarigüeya	Ancestrales		Media	La Sirenita, Picantería El Mandarín, Casa del Maito	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Av. Amazonas	
Chicha de yuca	Ancestrales		Baja	Mercado Central, Fiestas de la parroquia, Restaurante El Volante	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	El Eno Jambelí	Av. Amazonas Parque central	
Fritada de armadillo	Ancestrales		Baja	Casa del Maito, Fiestas de la parroquia.	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Av. Amazonas Vía Aguarico	
Fritada de Boa	Ancestrales		Baja	Casa del Maito, Fiestas de la parroquia, La Piragua.	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía Aguarico Av. Amazonas	
Fritada de Caimán	Ancestrales		Baja	Casa del Maito, Fiestas de la parroquia, La Piragua.	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Av. Amazonas	
Fritada de Guanta	Ancestrales		Baja	La Piragua	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía al Aguarico Calle Chimborazo	
Fritada de Venado	Ancestrales		Baja	La Piragua, Casa del Maito Fiestas de la parroquia	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía al Aguarico	
Fritada de Zahino	Ancestrales		Baja	La Piragua	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Dureno	Vía a General Farfán	
Maíz molido en piedra	Ancestrales		Media	Mercado central	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Dureno	Vía a General Farfán Vía al Aguarico	
Mono asado	Ancestrales		Media	Comunidad Cofán, ferias gastronómicas	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Santa Cecilia	Vía a General Farfán	

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

TABLA N° 48:

4.2 GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL RELACIONADA A LAS FIESTAS.

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida
<ul style="list-style-type: none"> • Fiestas de Provincialización • Fiestas de Cantonización • Festival y Concursos de Comida Típica 	Fritada de venado	Este plato típico tradicional ancestral significa para las comunidad la absorción de las habilidades del animal, pues se tiene la creencia de que comiendo este animal se absorbe las habilidades del mismo, es decir las personas se hacen más hábiles, veloces y audaces.	Los aborígenes jóvenes son los encargados de cazar el venado, el cual se caza especialmente para la ocasión. La cacería empieza a la media noche, y regresan al amanecer, el hombre más sabio de la tribu agradece a los dioses de la selva por el alimento mientras lo despresa. Luego lo preparan al carbón y lo sirven para toda la comunidad.
<ul style="list-style-type: none"> • Fiestas de Cantonización • Ferias gastronómicas • Fiestas de las parroquias 	Maito de pescado	Comida típica tradicional ancestral que la comían como un plato de comida sana que les daba fuerza y vitalidad para toda la familia, que se ha mantenido hasta la actualidad pero con diferente tipo de pescado.	Los hombres de la comunidad salen en la noche a pescar para conseguir los peces más grandes para todo el grupo, y por la mañana las mujeres van por las hojas de bijao y por leña que luego de encenderla esperan hasta que se convirtiera en cenizas para colocar el pescado envuelto.
<ul style="list-style-type: none"> • Fiestas del cantón 	Pincho de Mayones	Plato típico tradicional ancestral que sirve como medicina natural, para la bronquitis y gripe.	El shamán coloca los mayones vivos en las brasas, luego recoge la grasa que brota de los mayones y frota en la espalda de los enfermos de las vías respiratorias. Procede a bendecirlos y se espera su pronta recuperación.
<ul style="list-style-type: none"> • La fiesta Kako Wiiña o fiesta del rejuvenecimiento • Ferias gastronómicas 	Ayampaco	Plato típico de los kichuas que usaban carnes de (pescado, carnes, palmito) que comían como un plato que daba fuerza y vitalidad de las carnes del animal.	En la fiesta del rejuvenecimiento participan todos los niños y niñas que pronto contraerán matrimonio, puesto que los aborígenes de este sector a la edad máximo de 12 años ya forman nuevos hogares. Las niñas son quienes realizan todo el trabajo, empezando por soasar las hojas de bijao para hacerlas más suaves y fáciles de manejar. Luego colocan el condumio y colocan sobre las brasas. Para finalizar brindan a su futuro esposo el ayampaco elaborado para que este apruebe si su futura esposa ya sabe cocinar.
<ul style="list-style-type: none"> • Fiestas de las Comunas 	Mono asado	Plato tradicional de los kichuas, que la preparaban y la comían para obtener el carácter e inteligencia del animal.	Los hombres antes de salir a la cacería reciben las bendiciones del shamán para que su ardua cacería sea próspera. Cazan solamente a los monos machos y las mujeres son las encargadas de prepararlos. Todos bendicen el alimento antes de servirse.
<ul style="list-style-type: none"> • Fiestas Gastronómica del Turismo 	Fritada de armadillo	Plato tradicional de todas las nacionalidades era la carne mas degustada la que representa su fuerza, braveza y sin miedo. Las mujeres no podían comer esta carne.	Se caza especialmente para las fiestas. Los hombres salen toda la noche a colocar trampas para cazar el animal, lo cual es difícil de encontrar. Las mujeres preparan al armadillo en su propio caparazón desde el día anterior a las fiestas para que esté suave y exquisito.
<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta de la Comunidad • Fiestas del Cantón • Ferias gastronómicas 	Chicha de yuca	Bebida típica tradicional que se toma para obtener fuerza y vitalidad en el trabajo diario, también la utilizan como bebida alcohólica (utilizan panela y la dejan de 3 a 6 días)	La yuca es masticada por las mujeres más ancianas de la comunidad, quienes tararean canciones alegres. Esta bebida se sirve siempre a los visitantes forasteros como símbolo de amistad.

<ul style="list-style-type: none"> • Bendiciones del Shaman 	Fritada de Boa	Plato típico que comían especialmente los hijos de shamanes y curanderos que creían que podían obtener la habilidad del animal	La cacería de la boa es extremadamente peligrosa dada la fuerza del animal, por eso todos los hombres reciben la bendición del shamán antes de salir a la selva. Luego de la cacería se la pela cuidadosamente para extraer la manteca que utiliza la partera en las mujeres que tienen problemas al momento del parto. Con la carne limpia se prepara la fritada, no sin antes recibir la aprobación del shamán quien resaltarán si el espíritu de la boa era bueno o malo.
<ul style="list-style-type: none"> • Agradecimiento por las cosechas 	Fritada de Caimán	Plato típico tradicional ancestral, la comían para obtener la fuerza del animal, comiendo esta carne creían que se iban hacer unos buenos pescadores y también para poder pelear con las boas.	Lleva un considerable tiempo de cacería. Por lo que solo se caza para estas temporadas especiales. Antes de comer la fritada del caimán se realizan cantos y bailes de agradecimiento a la selva por todas las cosechas, buenas pescas y buenas cacerías realizadas durante todo el año.
<ul style="list-style-type: none"> • Matrimonios 	Fritada de Guanta	Plato típico tradicional ancestral considerado como plato de élite ya que su carne es exquisita, considerada una carne sana y nutritiva, preferido por las mujeres embarazadas.	Debido a que es un animal bastante grande, y que su carne es muy sabrosa, se lo casa especialmente para las celebraciones de matrimonio.
<ul style="list-style-type: none"> • Fiestas de la parroquia • Fiestas de la Virgen 	Seco de gallina	Simboliza las costumbres de la población, pues es una preparación especial para visitantes y de la vida cotidiana de las familias de la región. Es un plato que no puede faltar en ningún restaurante o puesto de comida.	Se tiene criaderos especiales para proveerse todo el año. Es un animal doméstico muy característico de esta región y del país en general. Su preparación es simple con ingredientes básicos y es un plato muy suculento y completo. Los huevos de las gallinas también son muy aprovechados por la comunidad, además los huevos forman parte de la instrumentaría utilizada por el shamán para curar el espanto.
<ul style="list-style-type: none"> • Fiestas del Cantón • Ferias gastronómicas • Fiesta de la Comunidad 	Chicha de chonta	Bebida típica tradicional ancestral, que un principio la tomaban los shuaras y kichua, bebida para sensibilizar al estómago, para obtener fuerza y resistencia en el trabajo, también se la toma como bebida alcohólica.	Bebida que la preparan desde la antigüedad. Su ritual de bendiciones se realiza en agradecimiento a la Pacha mama. Además se lo toma como bebida multivitamínico.

FUENTE: Entrevista aplicada

ELABORACIÓN: La autora

ANÁLISIS:

Se puede observar que los platos más preparados para las festividades u ocasiones importantes en el Cantón son las fritadas de diversos animales exóticos, como el venado, guanta, caimán, Boa y armadillo, así como la tradicional chicha de yuca y de chonta.

Los platos típicos del Cantón Lago Agrio tienen un valor histórico, pues son, en la mayoría de los casos preparaciones que hacían parte de rituales de bendición de matrimonios o cacería,

realizados por los antiguos pobladores de la región, también asociadas a eventos o períodos importantes como la cosecha o fiestas de los dioses en los que se ofrecían estos alimentos en abundancia como agradecimiento.

En la actualidad también se efectúan rituales de preparación y bendición de la comida que se realizan especialmente en fiestas religiosas como las de la Virgen en las que se designa a los priostes que son los encargados de organizar las fiestas y ofrecer la comida a todos los asistentes. Para este evento especial se selecciona los mejores ingredientes y desde días anteriores a la celebración se prepara los aliños y se pica, se pela, se amasa, es decir, hay varias personas, tanto hombres como mujeres que elaboran incluso durante altas horas de la noche y madrugada todos los alimentos para que el día de la fiesta los asistentes sean adecuadamente atendidos.

Además, estos platos en época de fiestas se expenden en restaurantes y puestos de comida debido a la gran demanda existente.

CAPÍTULO V

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

5.1 ORGANISMOS QUE PODRÍAN PROMOCIONAR / COMERCIALIZAR LAS COMIDAS

En la ciudad de Lago Agrio existen varios organismos tanto gubernamentales como no gubernamentales con los que se puede realizar convenios para que colaboren en la difusión, promoción y comercialización de las comidas que se elaboran en este cantón:

Por ejemplo:

- La Cámara de Comercio de Lago Agrio
- La Cámara de Turismo
- El Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Lago Agrio
- El Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Sucumbíos
- Colegio Segundo Orellana. Este colegio ofrece la especialidad de Turismo por lo que los estudiantes podrían hacer prácticas de promoción y difusión turística para sus proyectos de grado y a la vez estarían apoyando a la propuesta de esta tesis.

Para trabajar con estas instituciones se debe partir de la organización de las personas que tienen y administran puestos de comida típica y tradicional para que conformen una Asociación Gastronómica y de esta manera presenten proyectos de mejora, promoción y difusión de sus productos para conseguir financiamiento.

Esto también les dará la oportunidad de participar en ferias gastronómicas de manera permanente que, con el apoyo de las instituciones antes señaladas se promocionen tanto a nivel nacional como internacional. De esta manera se logrará mayor reconocimiento de la gran variedad gastronómica y la variedad de platos e ingredientes que se puede degustar en este cantón.

En cuanto a los Organismos Públicos con los que se puede negociar la participación y apoyo para este proyecto están:

- Municipios: como entidad que cuenta con el apoyo económico del gobierno nacional, desarrolla proyectos dirigidos al mejoramiento de la calidad de vida de los pobladores del sector a su cargo, respetando sus tradiciones, costumbres y creencias, por este motivo puede tomar en cuenta ya que esta propuesta está orientada a al impulso y mejoramiento del sector dedicado a la gastronomía de Lago Agrio.

En este sentido, a principios del año 2012 “el alcalde de Lago Agrio Yofre Poma Herrera colocó la primera piedra en el terreno donde funcionará el Centro Gastronómico Lago Agrio, que estará ubicado en la Av. 20 de Junio y Venezuela, con el propósito de ofrecer a la familia Lago Agrense los “típicos agachaditos”, además de la más variada gastronomía de la ciudad. El patio de comidas contará con la siguiente infraestructura: amplios y cómodos 25 locales; parqueaderos para autos y motos; áreas verdes con lugares para el ocio; y un servicio de seguridad”. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010).

El Ing. Patricio Orellana, representante de la compañía CONBASA, a cargo de la obra informó que la construcción de la obra tiene un costo de 200 mil dólares. (Ilustre Municipio de Lago Agrio, 2010).

La señora Mónica Espinoza, Secretaria de los vendedores de comida del mercado central, agradeció al Alcalde, pues los comerciantes han luchado por concretar este proyecto durante los últimos 30 años y finalmente se ha comenzado la obra.

- Ministerio de Cultura: uno de los principales objetivos del ministerio de cultura es impulsar el acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, preferentemente producidos a nivel local, en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales, promoviendo la educación para la nutrición y la soberanía alimentaria.

Además es el organismo encargado de generar procesos de capacitación y formación continua para la vida, con enfoque de género, generacional e intercultural articulados a los objetivos del Buen Vivir.

El Ministerio de Cultura también se encarga de diseñar y aplicar procesos de formación profesional y capacitación continua que consideren las necesidades de la población y las especificidades de los territorios. En este caso la población de Lago Agrio debe capacitarse en gastronomía, en información turística y atención al turista.

Actualmente este Ministerio en la provincia de Tena desarrolla la feria “Juntos por el Arte, la Cultura y la Gastronomía” como parte del proyecto *El Parque Mi Espacio Intercultural*, que tiene por objetivo sensibilizar a la ciudadanía sobre el uso adecuado de los espacios públicos impulsando actividades culturales.

Con este acto se propone socializar la agenda cultural para que las personas tengan conocimiento de las actividades que se ejecutarán en el parque y malecón de la ciudad de Tena para que sean partícipes de estas.

Aprovechar los espacios públicos como escenarios de expresiones interculturales, fortaleciendo así nuestra identidad, es el reto. El lema de esta feria es: ¡Hagamos de los espacios públicos un escenario nuestro e intercultural! (Pineda, 2010)

El Ministerio de Cultura está en la posibilidad de organizar uno o varios eventos de similares características en la ciudad de Lago Agrio con el mismo objetivo que se realiza en la ciudad del Tena y de esta forma se a la difusión y comercialización de la diversidad de platos que se preparan en este cantón.

- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural: Es un centro de investigación especializado, con una alta capacidad científico-técnica, que permita el estudio, análisis y aplicación de teorías, metodologías y técnicas para: catalogar, documentar, proteger y potenciar los bienes patrimoniales, con la finalidad de difundir y lograr la concienciación de los diversos actores

involucrados, sobre la importancia y preservación del patrimonio cultural para beneficio de las presentes y futuras generaciones.

El INPC es una Entidad del Sector Público con ámbito nacional, encargada de investigar, normar, regular, asesorar y promocionar las políticas sectoriales de la gestión patrimonial, para la preservación, conservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio material e inmaterial.

Dentro de lo cual está la herencia gastronómica de cada región del Ecuador, en el presente caso del Cantón Lago Agrio, como parte de la cultura de sus habitantes. Una vez que se tenga correctamente sistematizada la información sobre la variedad gastronómica del cantón, esta institución la incluiría en su archivo, a fin de que esté disponible a través del internet y las redes sociales.

En el caso de Organismos Privados se puede gestionar con:

- Asociaciones de Productores
- Asociaciones de Vendedores.
- Asociaciones empresariales (turismo, comercio, etc.).
- Asociaciones culturales, medioambientales, deportivas.

Cada institución, de acuerdo a su ámbito de trabajo puede apoyar a la Asociación Gastronómica, creando lo que se denomina redes de negocios, entre los productores de servicios Por ejemplo: la asociación de productores puede ser, mediante un acuerdo, quien provea de la materia prima para la elaboración de los diferentes platos como: carnes, legumbres, granos, frutas, etc. en las cantidades que llegaran a acordar con la asociación gastronómica de acuerdo al nivel de consumo que registraran, el cual se incrementaría a medida que pase el tiempo y se den a conocer.

Además, la asociación de productores de ganado vacuno, quienes se dedican a la crianza y manejo de ganado vacuno, serían quienes, mediante un acuerdo, proporcionen carne fresca en forma permanente, de manera que haya garantía de la frescura y calidad de la comida a ofertar.

La Asociación de vendedores se encargaría de ser promotores de la gastronomía y la cultura ecuatoriana. Ellos son los encargados de buscar los espacios adecuados para el expendio de las comidas.

Las asociaciones empresariales y culturales pueden organizar eventos en los que siempre haya un espacio destinado a la asociación gastronómica para comercializar y promocionar sus preparaciones. Uno de los pasos más importantes sería patrocinar cursos periódicos de capacitación de manipulación de alimentos, para los miembros de la asociación gastronómica, a la vez el Municipio designará espacios adecuados para dictar estos cursos y los patrocinadores se encargarán de cubrir los viáticos y pago de los capacitadores.

La promoción económica y publicidad se podría negociar con la Municipalidad Provincial y la Cámara Provincial de Turismo de la Provincia pues dentro de sus objetivos como instituciones gubernamentales están:

- Fomentar la competitividad de la actividad turística, mediante procesos participativos y concertados, posicionando el turismo como eje estratégico del desarrollo económico, social y ambiental del Ecuador.
- Dinamizar la actividad turística local a través de la generación del empleo y el incremento de ingresos, en función del mejoramiento de la calidad de vida de la población.
- Fortalecer la capacidad institucional y técnica de los gobiernos locales para alcanzar la eficiencia y eficacia de la actividad.

En la actualidad existe un folleto promocional del cantón Lago Agrio que fue elaborado por el Ilustre Municipio de este cantón, en el que se puede encontrar los principales atractivos turísticos naturales y culturales del cantón. A partir de este primer documento se puede elaborar otro similar pero que permita mostrar a la gastronomía como atractivo turístico.

Para difundir ese documento se puede trabajar en conjunto con una o varias empresas de transporte interprovincial, provincial y taxis, que participen activamente con promociones e información que incentive a los turistas a visitar la provincia y conocer sobre sus costumbres, tradiciones y su gastronomía.

Se debe tener en cuenta que para que la promoción y difusión de las comidas típicas y tradicionales sea exitosa es necesario trabajar en conjunto con varias instituciones y asociaciones que tienen relación directa con los negocios de comida, como los agricultores, transportistas, agencias de viaje, organizadores de ferias como las Cámaras de comercio y turismo, el Municipio e instituciones educativas.

Además se puede contar con servicios de soporte como sería la Plaza Central ya que es un lugar bastante amplio y acondicionado para el expendio de comidas, y realización de festivales. También se puede tomar en cuenta para soporte el Estadio y Coliseo Municipal y otros espacios deportivos como canchas de voley y fútbol, acondicionados para la venta de comidas.

Existen, además otros organismos con los que se puede trabajar como son ONGs que impulsen Proyectos de Desarrollo.

Por otra parte se debe elaborar un calendario de las fechas más propicias en las que se podrían organizar eventos de promoción masiva. A continuación se incluye una propuesta de este calendario.

**TABLA N° 49:
CALENDARIO DE DÍAS FESTIVOS Y EVENTOS**

NOMBRE DE LA PARROQUIA	ATRATIVOS TURÍSTICOS	CELEBRACIÓN	DÍA FESTIVO
DURENO	Río Dureno	Cantonización	20 de Junio
	Puente Colgante del Río Dureno. Río Aguarico.	Fiesta de la Virgen del Cisne	15 de Agosto
	Comunidad Cofán – Dureno.KM	Aniversario de	24 de Abril

	23. Comunidad Cofán- Dureno.	Parroquialización	
JAMBELÍ		Aniversario de Parroquialización	24 de Septiembre
SANTA CECILIA	Comunidad Yanacucha. Kiwa Loge. Laguna 5 de Agosto. Río Conejo. Río Aguas Blancas Grande.	Aniversario de parroquialización	13 de Abril
		Fiestas de la Virgen del Cisne	06 de Junio
EL ENO	Proyecto Inti-Churi. Choza bar La Cabaña. Comunidad San Bartolo. Río el Eno. Balneario 12 de octubre.	Fiestas de la Virgen del Cisne	13 – 15 de Agosto
		Aniversario de parroquialización	28 de Octubre
GENERAL FARFÁN	Río San Miguel. Puente Internacional. Malecón General Farfán. Laguna Bellavista grande. Río Charapa.	Aniversario de parroquialización	30 de Abril
		Fiestas patronales	15 de Mayo
PACAYACU	Laguna 28 de Abril. Puerto Santa Rosa.	Fiestas de la Virgen del Cisne	15 de Agosto
	Río Granito. Río Aguarico. Mitad del Mundo.	Aniversario de parroquialización	13 de Noviembre
NUEVA LOJA	Reserva de producción faunística Cuyabeno. Reserva biológica Limoncocha.	Cantonización	20 de Junio

FUENTE: CODESO.

ELABORACIÓN: La autora.

Adicionalmente hay una Feria de productos agrícola que se realiza los días Miércoles y Domingos, los productos que se expenden son principalmente: tomates, zapallos, aguacates, maíz, carnes y mariscos, y se podría incluir otros productos y alimentos ya preparados también.

5.2 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN.

Acciones a tomar a corto plazo:

➤ **Conformar un corredor turístico, recreativo y gastronómico entre los cantones Coca y Lago Agrio.**

El Cantón Lago Agrio tiene todas las condiciones para considerarse y promocionarse como atractivo turístico pues cuenta con:

- Atractivos turísticos: Naturales como su flora y su fauna que son sorprendentes, con especies únicas y además existen comunidades aborígenes que son también de gran interés para quienes visitan esta región.
- Vías de acceso y transporte: pues cuenta con vías pavimentadas y de fácil acceso, además hay transporte terrestre y aéreo que desde y hacia cualquier ciudad del país.
- Planta hotelera: en la ciudad de Lago Agrio hay una importante cantidad de hoteles que aseguran un hospedaje confortable y con todos los servicios.

Además, el cantón cuenta con una amplia variedad de restaurantes de diversas especialidades gastronómicas, que ofrecen permanentemente los platos exóticos que hacen tan reconocida a esta región del Ecuador y los tradicionales platos que se sirve en esta ciudad.

En función al estudio realizado y teniendo en cuenta la tipología de recursos turísticos de la OEA expuesta por (Pelaez Valdez, 1996) se definió cinco tipos de turismo en el ámbito del corredor:

- Manifestaciones Culturales e Históricas
- Sitios Naturales
- Folclore
- Realizaciones Técnicas y artísticas contemporáneas.
- Festivales Gastronómicos Tradicionales.

Al contar con las características antes mencionadas el cantón Lago Agrio tiene todas las cualidades para complementarse con otras ciudades como: Macas, Puyo, Tena y El Coca y de esa manera formar un corredor turístico amazónico.

➤ **Desarrollar una estrategia de promoción del corredor:** Mediante el uso de herramientas de difusión como folletos donde se dé a conocer los atractivos que conforman el corredor.

Esto deberá darse en trabajo conjunto entre la gente que trabaja en la actividad turística y los organismos anteriormente mencionados para, en consenso definir el slogan y el tipo de atractivos a difundir a través de los medios audiovisuales y escritos.

Debe estar basada en los siguientes pasos:

- Creación de imagen
- Elaboración de folleto común.
- Nuevas tecnologías
- Orientación hacia segmentos específicos de demanda.
- Señalización propia de sus recursos (Identificación de rutas, recurso, alojamientos)
- Dar a conocer al exterior la oferta (ferias, cartas a Instituciones, trípticos).
- Acciones de comunicación (Prensa, radio, TV local)
- Textos electrónicos, bases de datos y programas informáticos
- Partes de textos electrónicos, bases de datos y programas informáticos
- Contribuciones en textos electrónicos, bases de datos y programas de ordenador
- Publicaciones seriadas electrónicas completas
- Artículos y otras contribuciones en publicaciones seriadas electrónicas

- Sistemas electrónicos de boletines de noticias, listas de discusión y de mensajería
- Mensajes electrónicos

➤ **Fomentar la organización de una oferta gastronómica constante:**

Si se va a promocionar la riqueza y la variedad gastronómica del Cantón Lago Agrio de manera permanente y como uno de sus principales atractivos, las personas que se dedican a esta actividad deben estar conscientes de las mejoras que requieren sus negocios a fin de brindar un servicio de buena calidad todo el tiempo. Para ello deben organizarse en cuanto a limpieza, dotación de productos, precios, con sus proveedores para que todo sea fresco y ofrecer promociones o realizar convenios con los hoteles para atender a sus huéspedes.

➤ **Fortalecer la Capacitación Técnica y en Gestión Comercial de los agentes involucrados en la prestación de servicios (asociaciones, restaurantes, etc.)**

Es muy importante que el personal que forme parte de la asociación gastronómica sea constantemente capacitado en gastronomía como oferta turística, es decir, que no cocinen porque si, sino que se demuestre que también es una atractivo turístico. También deben estar preparados en atención a clientes, normas de salubridad para la preparación de alimentos, y además deben tener conocimiento sobre los atractivos turísticos naturales de la zona para poder orientar a los visitantes si así lo requieren.

➤ **Incluir al Eje Desarrollo Turístico dentro de los ejes de desarrollo económico de los Municipios que forman parte del Corredor y designar recursos para esta actividad.**

Al constituirse una asociación de gastronomía como entidad reconocida se puede acceder más fácilmente a la ayuda económica que para apoyar proyectos de este tipo las instituciones gubernamentales tienen asignado.

➤ **Iniciar inversiones en infraestructura adecuada (espacios apropiados para la realización de festivales gastronómicos, servicios básicos, etc.)**

Parte del apoyo económico que se obtenga de las instituciones tanto gubernamentales como las no gubernamentales debe estar destinado a la adquisición de una infraestructura adecuada como

parte del proyecto. Para este tipo de eventos se debe considerar la construcción de un centro de exposiciones con un escenario principal y varios ambientes que albergue a una gran cantidad de asistentes, además debe contar con un parqueadero espacioso y servicios higiénicos

➤ **Promover la limpieza y orden del cantón.**

La primera impresión es la que cuenta y por tanto, la población debe ser consciente de que una ciudad limpia y ordenada se muestra mucho más atractiva tanto a los pobladores como a los visitantes e influye en gran medida en el hecho de que piensen en regresar a esa ciudad o en que no quieran volver otra vez.

Por lo tanto debe colocarse recipientes adecuados para la basura por toda el área donde se va a efectuar las ferias gastronómicas de manera que no se genere malestar ni en los visitantes ni en los habitantes del cantón. Además sería una oportunidad muy propicia para fomentar el reciclaje y la clasificación de desechos en el cantón ya que un proyecto de este tipo tendría el apoyo del Municipio, el Ministerio de Salud, el Ministerio de Turismo y le daría una mejor imagen al cantón.

➤ **Trabajar aspectos como Difusión y Promoción con las Instituciones encargadas de la Promoción Turística y Gastronómica (Cámara de Comercio, Cámara de Turismo, Agencias de Viaje, etc.)**

Esto se logrará aplicar cuando se tenga ya un producto concreto sea audiovisual o impreso que contenga la información de la asociación gastronómica y también se debe diseñar productos promocionales cuando se organicen ferias gastronómicas u otro evento en donde haya espacio para la exposición y comercialización de los diversos platos que se preparan en el cantón.

➤ **Trabajar aspectos de Infraestructura, restauración y señalización con las Instituciones encargadas.**

También se debe elaborar un proyecto para mejorar la infraestructura de los restaurantes o lugares de expendio de comida como la plaza del parque central, el mercado central, la calle Eloy

Alfaro que es un centro de ventas llamadas agachaditos que son muy visitadas y reconocidas por preparar buenos platos, con precios muy convenientes. Estos lugares deben estar correctamente señalizados y rotulados para facilitar a los visitantes identificarlos plenamente.

➤ **Mejorar el Servicio de transporte turístico local mediante convenios con empresas de transporte y agencias de viaje.**

Se puede promocionar al cantón en las diferentes unidades de transporte que a su vez deben ser mejoradas en el sentido de adquirir unidades modernas, que sean más cómodas y atractivas al turista para que su traslado sea agradable y satisfactorio. Y además que en estas unidades pueda obtener suficiente información acerca de la provincia.

5.3 ESTRATEGIAS Y MEDIDAS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA GASTRONÓMICA DENTRO DEL OBJETIVO DE DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL:

5.3.1 LA ASOCIATIVIDAD

Es importante que existan más asociaciones y que las ya existentes aprovechen de mejor forma las ventajas de la asociatividad para poder:

Anticiparse a los hechos de una eminente pérdida de confianza en el servicio.

Evitar fracasos individuales que obliguen a la asociación a retirarse del mercado con el consiguiente perjuicio de la imagen turística del cantón.

Hacer uso de estrategias competitivas basadas en las modernas exigencias del mercado y técnicas de operación. Sin embargo estas estrategias competitivas no se pueden desarrollar por sí mismas con la iniciativa de los empresarios, los municipios y los organismos del estado competentes que juegan aquí un rol muy importante cuyo único objetivo debe ser el de mejorar la imagen turística de la zona en una acción corporativa entre empresas privadas y Estado.

Ventajas de la asociatividad en el sector:

Según (Boullon, 2004) la asociatividad tiene las siguientes ventajas:

Facilitar el ingreso de la asociación a otros mercados y la presentación de proyectos en instancias públicas y privadas para conseguir financiamiento.

Es una forma de unir activos y habilidades complementarias que ninguna compañía podría desarrollar fácilmente por sí sola.

La alianza ayuda a que la asociación establezca estándares de preparación y costos de manera unificada.

5.3.2 LA CALIDAD DEL SERVICIO Y LOS PRODUCTOS

En los servicios de gastronomía se entiende por calidad el conjunto de propiedades esenciales de un producto que permiten apreciar como igual, mejor o peor que otros similares.

De acuerdo a (Cebrián Abellán, 2008) la calidad es el grado de perfección con que se termina un producto o se lleva a cabo un servicio. Quienes preparan alimentos deben estar muy conscientes de que su producto debe ser preparado con ingredientes frescos, y que la atención que presten debe ser amable y siempre prestos a atender los requerimientos del cliente.

La calidad de servicio es un proceso que siempre se puede mejorar, y debe practicarse como una actitud que se infiltra en toda la organización. Debe trabajarse en crear una cultura de servicio y atención cordial y dinámica en los propietarios y empleados de los restaurantes, hoteles, medios de transporte y la población en general, pues el visitante espera siempre un trato amable y servicial.

La principal consecuencia de la mala calidad de servicio es la pérdida de los clientes, que se cambian por una competencia que les atiende mejor. Hay que identificar si en algunos de los

restaurantes hay alguna anomalía y corregirla lo más pronto posible porque por una persona que no preste su servicio adecuadamente pueden verse perjudicados todos los demás.

Acciones a favor de la calidad en servicios gastronómicos

Diseñar y prever las características del servicio que va a seguir cada restaurante y el modo como va a prestarse.

Conocer y analizar las diferencias entre la calidad real que se ofrece y la que se pretende conseguir para mejorar el servicio y avanzar hacia la calidad total.

La mejora es un proceso sin fin, ya que las expectativas de los clientes varían con el paso del tiempo y el servicio de la competencia mejora.

**TABLA N° 50:
FASES PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE SERVICIO**

FASE	CARACTERÍSTICAS
Primera Fase	Detectar los problemas (a través de encuestas, sondeos, buzón de sugerencia, etc.)
Segunda Fase	Descubrir las causas y hacer una selección en base a criterios financieros y de estilo de servicio
Tercera Fase	Poner en marcha el plan de mejora
Cuarta Fase	Cambiar las actitudes y comportamientos de los empleados a través de la formación.
Quinta Fase	Controlar los resultados de la puesta en marcha

FUENTE: Manual de control de calidad, 2005.

ELABORACIÓN: La autora.

Siguiendo el esquema planteado se puede diagnosticar los problemas, las deficiencias y partir de allí para saber exactamente las acciones que se debe emprender y las correspondientes estrategias que permitan efectuarlas. Además se podrá sistematizar los procesos de manera que se pueda evaluar continuamente cada aspecto, físico, humano y económico del proyecto.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES:

- No se ha desarrollado una estrategia de promoción y difusión adecuada para la actividad turística, recreativa y gastronómica del cantón.
- No se ha desarrollado todavía un nivel adecuado de organización en las Asociaciones de Productores lo que no les permite aprovechar las ventajas de la “Asociatividad”.
- Existen recursos turísticos recreativos y gastronómicos en los cantones que se proponen para conformar el corredor, los cuales no son aprovechados óptimamente.
- El éxito de los festivales gastronómicos hasta ahora realizados en los cantones Lago Agrio y Coca demuestran que existe una demanda potencial en la población hacia una oferta gastronómica.
- A pesar de esta demanda, la población todavía no se compromete en las actividades de inversión por temor al fracaso en sus negocios, esto debido principalmente al desconocimiento del mercado.
- Quienes se dedican a la elaboración de comidas como atractivo turístico gastronómico, no se sienten respaldados por ninguna institución que los promueva y los motive a organizarse con una visión turística.
- La propuesta de usar productos propios del Cantón Lago Agrio para el desayuno escolar es una manera de fomentar en los niños desde muy pequeños el conocimiento de los alimentos propios de su lugar de origen, saber valorarlos y de esta manera puedan promocionarlos todo el tiempo y que mejor si este programa involucra a todos los pobladores del cantón y además les sirve de sustento económico, si trabajan como proveedores de los alimentos que van a formar parte de esta propuesta.
- Las comidas más relevantes que son propias del sector son el seco de gallina, la guatita, el seco de pollo, el maito y el seco de carne.

- Las comidas tradicionales que han cambiado su preparación, el Ayampaco y el maíz molido, el tapado de pescado, la guanta estofada y la chicha de yuca. De una forma u otra estos indicadores nos demuestran el grado de popularidad de estos platos, pero aun más nos demuestran los índices de modernización que ha habido en la población.
- En la antigüedad los aborígenes debían realizar una serie de procesos trabajosos para elaborar un plato de comida, en la actualidad se han minimizado los rituales que precedían a la preparación de los alimentos.
- Las principales comidas que se preparaban hace años y ya no se elaboran actualmente se encuentra la chicha de maíz y yuca, el estofado de pavo real, y la sangre de tortuga. Cabe recalcar que ya no se preparan estos platos debido al peligro de extinción de estos animales, siendo sus principales predadores los Cofanes y los Shuaras.

RECOMENDACIONES:

- En el Cantón Lago Agrio se debe aprovechar el gran espacio físico para desarrollar nuevas actividades de promoción de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística del cantón, a través de vallas publicitarias, afiches, folletos y demás medios audiovisuales y escritos.
- La administración del Cantón Lago Agrio deberían implementar un plan de Marketing Turístico para llevar la debida promoción del lugar.
- Con una actividad turística, recreativa y gastronómica bien administrada se permitirá nuevas fuentes de empleo y mayor desarrollo turístico para este lugar.
- Se debería realizar las debidas gestiones de convenio con las universidades para que los estudiantes tengan la oportunidad de realizar sus prácticas académicas referentes a hotelería, turismo y gastronomía, para difundir la cultura gastronómica de Lago Agrio.
- Las instituciones tanto gubernamentales como no gubernamentales deben motivar a la gente para insertarse en proyectos de desarrollo turístico, brindándoles facilidades económicas, de

capacitación y con convenios que les aseguren trabajo permanente y la posibilidad de desarrollarse a futuro.

- Es de vital importancia que los niños desde muy pequeños sepan valorar las riquezas y la herencia gastronómica del lugar en el que habitan, sus productos más destacados y la sazón que es costumbre desde sus ancestros por lo cual es muy favorable el que diariamente en cada institución educativa se les prepare este tipo de alimentos, que podrían intercalarse con la colada y las galletas que se sirven originalmente como desayuno escolar.
- Se recomienda consumir los platos típicos en: Los Agachaditos de las calles Eloy Alfaro y Manabí, la Casa del Maito, ubicado en Nueva Loja, la Plazoleta del Mercado Central y las fiestas de la parroquia, pues en este tipo de lugares es frecuente encontrar platos bien preparados servidos en porciones más grandes y a precios muy económicos.
- Los organismos pertinentes tales como el Municipio, Ministerio de Turismo, Ministerio de Cultura, Concejo Provincial, entre otros, deben organizar ferias gastronómicas en las que participen representantes de Lago Agrio así como de todo el país para exponer los platos propios de cada región y de esa manera se pueda compartir sabores, recetas, costumbres y tradición del Ecuador.
- Fortalecer la capacitaciones técnicas tanto a agricultores, agroproductores y gastrónomos de los diferentes tipos de establecimientos que preparan alimentos para que los productos de mayor uso en la gastronomía de Lago Agrio sea de excelente calidad, y no se pierdan las comidas ancestrales y exóticas por temor al peligro de extinción de varios animales como la guanta, caimán, boa, tortuga, mono, armadillo, etc. los cuales pueden ser criados en cautiverio para uso exclusivo de restaurantes.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bauer, A. (2000). *Alimentación y agricultura en la América colonial española en Historia General de América Latina*. UNESCO.
- Bethell, L. (1990). *Historia de América Latina*. España: Editorial Crítica.
- Boullon, R. (2004). *Planificación del espacio turístico*. España: Editorial Trillas.
- Castro Muyancela, M. (1995). *Identidades indias en el Ecuador Contemporáneo*. Quito: Editorial Abya Yala.
- Cebrián Abellán, F. (2008). Turismo rural y desarrollo local. *La Mancha* , 60.
- Ceder, A. (2002). *Calidad y Gestión de Alojamientos Rurales (El arte de Provocar la Satisfacción)*. Alicante: UNSAAC.
- Centro Guamán Poma de Ayala. (2010). *Competitividad Territorial y Desarrollo Económico Local*. Cusco.
- Centro Guamán Poma de Ayala. (2010). *Promoción de Desarrollo Económico Local en el Sur del Valle de Cusco. Caso: Formación de la Red Turística Gastronómica y Recreativa*. Cusco.
- CONADE- FNUAP. (1996). *Migración y Distribución Espacial*.
- Delgado, M. (2007). *Análisis territorial del desarrollo humano en Cuba*. Recuperado el 02 de Mayo de 2011, de <http://www.eumed.net/libros/2007c/>
- Dirección Provincial de Salud de Sucumbíos. (2010). *Ministerio de Salud Pública*. Recuperado el 23 de Marzo de 2011, de <http://www.msp.gob.ec/dps/sucumbios/>
- Elizaga, J., & Maciso, J. (1975). *Migraciones Internas: Teoría, método y Factores Sociológicos*. Chile: Editorial Centro Latinoamericano de Demografía.
- ENTRIX Inc. (Abril de 2001). *Oleoductos de crudos pesados: Estudios Ambientales*. Recuperado el 21 de Junio de 2011, de http://www.estade.org/desarrollosustentable/EIA%20OCP/Sec%203/Sec3_5_Final_maa.pdf
- Estrella, L. (1986). *El plan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Quito: Don Bosco.
- Gnerre, M. (2010). *El Shuar (Jíbaro): perfil descriptivo e histórico-comparativo de una lengua amazónica*. . España: Servicio Editorial.

- Grupo CEAC. (1995). " Curso para Empresarios del Sector de Restaurantes de Cataluña" Asesoría en Restaurantes. " *Curso para Empresarios del Sector de Restaurantes de Cataluña*" Asesoría en Restaurantes. Cataluña: Grupo CEAC.
- Herreros, D. (1998). *Lago Agrio: donde los indios se llaman Secoyas*. Recuperado el 05 de Febrero de 2011, de <http://www.edym.com/books/esp/lago/petrol.html>
- INCP - La Circasiana. (2010). *INCP*. Recuperado el 12 de Abril de 2011, de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural: <http://www.inpc.gob.ec/>
- INEC. (28 de Noviembre de 2010). *INEC*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2011, de <http://www.inec.gov.ec/cpv/>
- Juran, J. (2005). *Manual de Control de calidad*. Barcelona: Editorial Reverté.
- Merchán, Z. (2010). *Cantón Lago Agrio: Guía de información turística*. Lago Agrio: INDUGRAF.
- Ministerio de Educación Ecuador. (2010). *Ministerio de Educación Ecuador*. Recuperado el 20 de Marzo de 2011, de <http://www.educacion.gob.ec/index.php/educacion-inicial-eei>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2011). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 12 de Abril de 2011, de <http://www.turismo.gob.ec/la-institucion/vision-mision-y-objetivos>
- Ministerio de Turismo. (2010). *SIGTA*. Recuperado el 05 de Octubre de 2010, de Sistema de información y gestión turística del Austro: <http://www.turismoaustro.gov.ec/index.php/mundos/mundo-amazonia/sucumbios>
- Pelaez Valdez, L. (1996). *Turismo y promoción de destinos turísticos: implicaciones empresariales*. Oviedo: Universidad de Oviedo.
- Secretaría Nacional de Gestión de Riesgos. (2010). *Secretaría Nacional de Gestión de Riesgos*. Recuperado el 15 de Marzo de 2011, de <http://www.snriesgos.gob.ec/>
- Universidad de Alicante. (2002). *Turismo y Desarrollo Local*. Alicante: UNSAAC.
- Viajando X Consultores. (2011). *Viajando X*. Recuperado el 15 de Febrero de 2011, de http://www.viajandox.com/sucumbios/sucu_nuevaloja_laguna.htm

GLOSARIO

- 1. DESARROLLO HUMANO:** según el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), es aquel que sitúa a las personas en el centro del desarrollo, trata de la promoción del desarrollo potencial de las personas, del aumento de sus posibilidades y del disfrute de la libertad para vivir la vida que valoran. En este estudio se hace referencia a este término en el caso específico de los pobladores del Cantón Lago Agrio, pues la presente propuesta busca aportar ideas para el desarrollo humano en este sector.
- 2. POBREZA:** Es una situación o forma de vida que surge como producto de la imposibilidad de acceso o carencia de los recursos para satisfacer las necesidades físicas y psíquicas básicas humanas que inciden en un desgaste del nivel y calidad de vida de las personas, tales como la alimentación, la vivienda, la educación, la asistencia sanitaria o el acceso al agua potable. También se suelen considerar la falta de medios para poder acceder a tales recursos, como el desempleo, la falta de ingresos o un nivel bajo de los mismos.
- 3. ASENTAMIENTOS URBANOS:** Los asentamientos pueden ser categorizados de diversas maneras, ya sea por su tamaño, su tipo de actividad productiva o su condición. Pueden existir diversos tipos de asentamientos, de acuerdo a la ley se pueden dividir en asentamientos formales y asentamientos informales. Un establecimiento formal o asentamiento regular forma la parte de un esquema del planeamiento de ciudad. Un establecimiento informal está fuera del esquema de planificación de la ciudad.
- 4. PARROQUIA:** es un término que procede del latín parochia y que tiene su antecedente más lejano en un vocablo griego. Puede utilizarse en el ámbito religioso para nombrar a la iglesia en que se administran los sacramentos y se brinda atención espiritual a los fieles. El concepto también permite hacer referencia al conjunto de feligreses y al territorio que está bajo una jurisdicción espiritual.

En algunos países, una parroquia es una subdivisión administrativa o política dentro del territorio nacional, como una provincia o un estado. Suele tratarse de una unidad territorial de bajo rango.

5. **PRODUCCIÓN:** Desde el punto de vista de la economía, la producción es la creación y el procesamiento de bienes y mercancías. El proceso abarca la concepción, el procesamiento y la financiación, entre otras etapas. La producción es uno de los principales procesos económicos y el medio a través del cual el trabajo humano genera riqueza.

Existen diversos modos de producción dentro de una sociedad, determinados por las relaciones de producción que las personas establecen entre sí. A través de las relaciones de producción, el trabajo individual se convierte en una parte del trabajo social.

6. **COMERCIANTE:** es aquella persona que se dedica de manera oficial a la actividad del comercio. Esto supone que compra y vende diferentes tipos de artículos o servicios con el objetivo de obtener una ganancia por actuar como intermediario entre quien produce el artículo o servicio y quien lo utiliza. El rol de comerciante es uno de los roles más importantes en la sociedad humana ya que a lo largo de la historia ha sido quien ha permitido conectar las materias primas con los usuarios, ofreciéndoles a estos muchas veces la posibilidad de conocer productos de otros ambientes o regiones.

- 7.- **RECURSOS** La palabra recurso se emplea en diversos ámbitos, pero siempre con el significado de ser medio para el logro de fines.

En una empresa, se denominan recursos, a las personas, maquinarias, tecnología, dinero, que se emplean como medios para lograr los objetivos de la entidad (recursos humanos, tecnológicos o financieros).

- 8.- **TURISMO:** Según la Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas, el turismo comprende las actividades que lo hacen las personas (turistas) durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.

- 9. TURISTA:** Un turista son aquellas personas que se trasladan de su domicilio habitual a otro punto geográfico, estando ausente de su lugar de residencia habitual más de 24 horas y realizando pernoctación en el otro punto geográfico.

Las características que lo definen como turista no responden a un sólo aspecto, por ejemplo, el cultural. Aquella persona que visita distintos puntos de su país, o del planeta, y que lo hace para aprender más o para aumentar su conocimiento cultural es turista. Sin embargo, una persona que visita por motivos de salud, puede cumplir con otras características que lo definen como turista, y sin embargo, no visitó un lugar para aumentar su conocimiento, ni para aprender más.

- 10. TURISMO SOSTENIBLE:** El turismo sostenible o turismo sustentable es una forma de turismo que sigue los principios de sostenibilidad.

El turismo sostenible en su sentido más puro, es una industria comprometida a hacer un bajo impacto sobre el medio ambiente y cultura local, al tiempo que contribuyen a generar ingresos y empleo para la población local.

- 11. ECOTURISMO:** El Turismo ecológico o ecoturismo es una nueva tendencia del Turismo Alternativo diferente al Turismo tradicional. Es un enfoque para las actividades turísticas en el cual se privilegia la sustentabilidad, la preservación, la apreciación del medio (tanto natural como cultural) que acoge y sensibiliza a los viajeros. Aunque existen diferentes interpretaciones, por lo general el turismo ecológico se promueve como un turismo "ético", en el cual también se presume como primordial el bienestar de las poblaciones locales, y tal presunción se refleja en la estructura y funcionamiento de las empresas/grupos/cooperativas que se dedican a ofrecer tal servicio.

- 12. CULTURA:** La cultura es el conjunto de todas las formas, los modelos o los patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales una sociedad se manifiesta. Como tal incluye lenguaje, costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias. Desde otro punto de vista se puede decir que la cultura es toda la información y habilidades que posee el ser humano.

13. GASTRONOMÍA: A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.

La gastronomía siempre se caracteriza por ser particular y casi privativa de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente diferente en otro país. Muchas veces las diferencias pueden darse dentro de regiones de un mismo país dependiendo del tipo de recursos con los que se cuenta. Es por esto que la gastronomía se relaciona directamente con el medio ambiente natural, pero a su vez con aspectos sociológicos, históricos, filosóficos y antropológicos de cada región.

14. ATRACTIVO TURÍSTICO: Una atracción turística, o *atractivo turístico* es un lugar de interés que los turistas visitan, generalmente por su valor cultural inherente o exhibido, significancia histórica, belleza natural o artificial, originalidad, porque es raro, misterioso, o para la recreación y diversión.

15. PROMOCIÓN: El concepto de promoción se describe como el "conjunto de actividades que se realizan para comunicar apropiadamente un mensaje a su público objetivo, con la finalidad de lograr un cambio en sus conocimientos, creencias o sentimientos, a favor de la empresa, organización o persona que la utiliza.

16. DIFUSIÓN: Los medios de comunicación, como la televisión, la radio, las publicaciones impresas o Internet, son los canales utilizados para la difusión de contenidos a nivel masivo. En el ámbito de los negocios, la difusión de innovaciones es un concepto que hace mención a la aceptación de un nuevo producto por parte del mercado. La publicidad y el marketing inciden en dicho proceso.

ANEXOS

A. ENCUESTA (EN BLANCO)

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.

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

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

	9			
	10			
	6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
III. COMIDAS ACTUALES	7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:			
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
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
4	1	1	1
5	2	2	2
6	3	3	3
7	4	4	4

B. MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

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

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

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

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

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

Formato de la encuesta:

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

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

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

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

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

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				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

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

- a. **Nombres de las comidas:** debe preguntar al encuestado el nombre de las comidas, que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
- b. **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el *nombre* de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.
- c. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
	a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1	1
	2	2	2	2
	3	3	3	3
	4	1	1	1
	5	2	2	2
	6	3	3	3
	7	4	4	4

C. PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN EN BLANCO

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

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

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

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

D. INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

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

Previo al ingreso de información debe:

1. Revisar las *encuestas*, de manera que estén debidamente llenadas, es decir:
 - Debe tener lógica la información receptada.
 - Deben estar totalmente llenas.
 - La información debe ser fidedigna.
 - Deben estar con letra entendible.
2. Numerar las encuestas, escribir en la parte superior derecha el número de encuesta que corresponda.

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

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

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

- a. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.
Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan a la zona, debe igualmente escribirlos en la parrilla.
Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.
- b. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.
- c. En el literal c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta que consta en la encuesta.

- d. En el literal d. **CÓMO SE PREPARA** (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7), debe escribir la forma de preparación de cada comida.
Si en alguno de los literales no quiso responder él encuestado o no sabía responder, deberá llenar en la parrilla de la siguiente manera.
NC= No contesta
NSC= No sabe contestar/Desconoce
Se escribirá **NC/NSC**, en caso de que sea estrictamente necesario.
- e. En el literal b. **CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN** (Preg. 5), debe escribir el cambio exacto de la preparación, de cada uno de los platos.
- f. En el literal b. **CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARA** (Preg. 6), debe escribir el nombre y apellido (completos) de la persona, que sabe preparar las comidas. Puede existir la posibilidad de que existan dos personas que puedan preparar las comidas, en este caso debe escribir los dos nombres (completos).
- g. En los literales a, b, c y d, de la **NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO** (1, 2, 3 Y 4), de la pregunta N°8, debe escribir el nombre del ingrediente básico, puede existir la posibilidad de que al mismo ingrediente se lo conozca con varios nombres, debe escribir todos los nombres que le haya respondido el encuestado.
- h. En los literales a, b, c y d, **NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE** (pregunta N°8) debe escribir en cada espacio, el nombre de cada comida que se prepara con el ingrediente escrito en **NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO**.

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

Con respecto a la pregunta: 1. Cuáles son las comidas que usted conoce, que son propios del sector, esta tiene tres variables:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E. ENTREVISTA (EN BLANCO)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre de la comida						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

F. MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENTREVISTAS

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

1. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

- Las entrevistas están dirigidas únicamente a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales.
- Se deberá llenar dos fichas por comida; es decir dos entrevistas por cada comida (dos fichas por plato: dos informantes claves, mismos que no pueden pertenecer a la misma familia).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, también se debe tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser factible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación de la comida.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.

- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías diferentes por cada comida.

LOCALIZACIÓN

Provincia: Deberá escribir el nombre de la provincia en la que se está realizando la entrevista.

Cantón: Deberá escribir el nombre del cantón en la que se está realizando la entrevista.

Ciudad: Deberá escribir el nombre de la ciudad en la que se está realizando la entrevista.

Parroquia: Deberá escribir el nombre de la parroquia en la que se está realizando la entrevista.

Calle/localidad: Deberá escribir el nombre de las calles o localidad en la que se está realizando la entrevista.

Comunidad: Deberá escribir el nombre de la comunidad en la que se está realizando la entrevista.

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Producción directa (consumo interno): Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral es de producción propia del informante clave, y si esta producción es empleada para autoconsumo.

Comercializan: Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas, mercados, personas, etc.) y si es al por mayor o al por menor.

Mercados (al mayorista): Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el *nombre* de los lugares o personas de la adquisición.

Mercados (al minorista): Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados, tiendas, etc. al por menor, así mismo averiguar el *nombre* de los lugares o personas de la adquisición.

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Área: Se deberá preguntar sobre el área de producción (el nombre del lugar específico) del ingrediente base y si la producción es a gran escala.

Región (Costa, Sierra, Oriente): Se deberá preguntar sobre la región en donde se produce el ingrediente base y si se lo está exportando.

Provincia: Pregunta el nombre de la provincia en donde se produce el ingrediente base

Población: Pregunta el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base

Épocas de producción: Pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

G. INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

1. Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.
2. Unificar la información de las dos entrevistas.
3. Digitalizar la información, en la Ficha Adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. **En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.**

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

H. TABULACIÓN DE LAS ENCUESTAS

Pregunta N° 1: ¿Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector?

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Humitas	7	0,7
	Maito de Mayones	19	1,9
	Maito de Pescado	80	7,9
	Panda de chame con coco	1	0,1
FRITURAS	Bolones de Verde	8	0,8
	Maduro asado con queso	1	0,1
PICADAS	Picadas de Carne	1	0,1
TORTILLAS	Tortillas de yuca	1	0,1
CALDOS Y SOPAS			
	Aguado de gallina	22	2,2
	Caldo Blanco	1	0,1
	Caldo de albóndigas	1	0,1
	Caldo de Bagre	1	0,1
	Caldo de bolas	7	0,7
	Caldo de Cachama	3	0,3
	Caldo de Gallina	41	4,0
	Caldo de manguera	1	0,1
	Caldo de Patas	3	0,3
	Sancocho de bagre	15	1,5
	Sancocho de cachama	10	1,0
	Sancocho de chanco	1	0,1
	Sancocho de Costilla	3	0,3
	Sancocho de Gallina	4	0,4
	Sancocho de pollo	5	0,5
	Sancocho de pescado	1	0,1
	Sancocho de Res	4	0,4
	Sancocho de Tilapia	24	2,4
	Sopa de Bagre	1	0,1
	Sopa de Carne	2	0,2

	Sopa de Hueso	1	0,1
	Sopa de Queso	1	0,1
	Sopa de legumbres	1	0,1
COLADAS Y POTAJES			
	Dulce de Morocho	1	0,1
PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	17	1,7
	Chancho Ahumado	1	0,1
	Chuleta asada	3	0,3
	Chuleta frita	1	0,1
	Fritada de Chancho	60	5,9
	Guanta Ahumada	11	1,1
	Guanta asada	12	1,2
	Guanta Frita	12	1,2
	Parrilladas	8	0,8
	Pescado Asado	5	0,5
	Pinchos de Mayones	15	1,5
	Pinchos de carne con embutido	7	0,7
	Pollo Asado	3	0,3
	Tilapia Frita	5	0,5
HORNEADOS	Guanta Hornada	1	0,1
	Hornado de Chancho	10	1,0
ESTOFADOS	Estofado de Armadillo	1	0,1
	Estofado de Cachama	1	0,1
	Estofado de Guanta	3	0,3
	Estofado de Tortuga	2	0,2
	Menudencia	1	0,1
	Pescado estofado	1	0,1
COCIDOS	Guatita	88	8,7
	Guisado de Lengua	2	0,2
	Tapao Arrecho	1	0,1
	Tapao de pescado	1	0,1
SECOS	Seco de carne	78	7,7
	Seco de Gallina	105	10,3
	Seco de pollo	81	8,0
	Seco de pescado	48	4,7
	Seco de guanta	41	4,0
	Seco de Hígado	9	0,9
	Seco de chancho	1	0,1
	Seco de costilla	1	0,1
	Seco de cachama	1	0,1

	Seco de tilapia	5	0,5
ARROCES	Arroz con camarón	1	0,1
	Arroz con pollo	19	1,9
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	4	0,4
	Bistec de hígado	7	0,7
	Camarón al jugo	3	0,3
	Camarón con arroz	2	0,2
	Cangrejada	3	0,3
	Encocado de guanta	7	0,7
	Encocado de bagre	1	0,1
	Encocado de pescado	20	2,0
	Sábalo sudado	1	0,1
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		
	Fritada de armadillo	6	0,6
	Fritada de Boa	6	0,6
	Fritada de Caimán	1	0,1
	Fritada de Guanta	1	0,1
	Fritada de Venado	9	0,9
	Fritada de Zahino	12	1,2
TOTAL		1017	100

Elaboración propia de la autora

b. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
VENTAS AMBULANTES	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	189	18,6
	Mercado Central - Av. Amazonas	46	4,5
MERCADOS	Mercado Av. 27 de Febrero	10	1,0
	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	74	7,3
RESTAURANTES	Asadero la brasa	7	0,7
	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	91	8,9
	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	28	2,8
	Choza del Maito	8	0,8
	Comedor Brayita	18	1,8
	Comedor Doris	27	2,7
	Comedor Elizita	3	0,3
	Comedor Rubi	15	1,5
	Comedor Zoilita	34	3,3
	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	27	2,7
	Fritadería La Lojanita	25	2,5
	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	14	1,4
	Juguería Rico Sabor	2	0,2
	La Piragua	4	0,4
	La Sirenita - Vía General Farfán	21	2,1
	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	30	2,9
	Parrilladas de la Choza - Via Quito	1	0,1
	Picantería El Mandarín	67	6,6
	Pinchos Quevedo - Av. Quito	6	0,6
	Restaurante Adriancito	3	0,3
	Restaurante De la Ciudad	20	2,0
	Restaurante El Buen Sabor	13	1,3
	Restaurante El Manaba	19	1,9
	Restaurante El Volante	23	2,3
	Restaurante Gabriela	5	0,5
	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	4	0,4
Restaurante La Caleña	9	0,9	
Restaurante La Costeña	19	1,9	
Restaurante Los Calés	2	0,2	

	Restaurante Manabita	1	0,1
	Restaurante Mary Tere	4	0,4
	Rincón del Sabor	28	2,8
	Son Parrilladas	1	0,1
PERSONAS	Gilberto Montero	2	0,2
	Organización de Mujeres Negras	4	0,4
FERIAS	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	29	2,9
	Fiestas de la Escuela	10	1,0
	Fiestas de la Parroquia	74	7,3
TOTAL		1017	100

Elaboración propia de la autora

c. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	170	16,7
Mercado Central - Av. Amazonas	46	4,5
Mercado Av. 27 de Febrero	10	1,0
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	95	9,4
Asadero la brasa	7	0,7
Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	36	3,5
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	28	2,8
Choza del Maito	8	0,8
Comedor Elizita	3	0,3
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	27	2,7
Fritadería La Lojanita	25	2,5
Fritadería La Serranita - Av. Circunvalación - Nueva Loja	14	1,4
La Sirenita - Vía General Farfán	10	1,0
Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	13	1,3
Parrilladas de la Choza - Via Quito	1	0,1
Picantería El Mandarín	9	0,9
Pinchos Quevedo - Av. Quito	6	0,6
Restaurante De la Ciudad	20	2,0
Restaurante El Buen Sabor	2	0,2
Restaurante Gabriela	1	0,1

Restaurante La Bomba - Avenida Quito	4	0,4
Restaurante Los Calés	2	0,2
Restaurante Manabita	1	0,1
Son Parrilladas	1	0,1
Alicia Piloso	19	1,9
Amado Fierro	17	1,7
Bella Herrera	9	0,9
Blanca Morales	2	0,2
Cecilia Murillo	19	1,9
Comunidad Cofán	24	2,4
Daysi Preciado	18	1,8
Doris Torres	25	2,5
Fanny Paredes	4	0,4
Galo Checa	11	1,1
Gilberto Montero	4	0,4
Irma Calderón	4	0,4
Jorge Ávila	56	5,5
Justina Pulla	24	2,4
María Pacheco	4	0,4
Maria Torres	5	0,5
Maritza Arboleda	11	1,1
Maritza Cherres	56	5,5
Natividad Bosques	3	0,3
Pueblo Afro	4	0,4
Rubi Gallegos	14	1,4
Shirley Medina	9	0,9
Teresa Gavilanez	7	0,7
Walter Balanta	28	2,8
Wilmer Maldonado	19	1,9
Zoila Ponce	34	3,3
Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	26	2,6
Fiestas de la Virgen	2	0,2
Padres de Familia de las escuelas	10	1,0
Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	9	0,9
TOTAL	1016	100

Elaboración propia de la autora

d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
ENVUELTOS	Humitas	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Maito de Mayones	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
	Maito de Pescado	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Comedor Rubí	Comedor Rubí
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
			Parrilladas de la Choza - Vía Quito	Parrilladas de la Choza - Vía Quito
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
	Personas	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
FRITURAS	Panda de chame con coco	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro
	Bolones de Verde	Restaurantes	Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
		Restaurantes	Comedor Doris	María Torres
PICADAS	Maduro asado con queso	Restaurantes	Comedor Doris	María Torres
	Picadas de Carne	Restaurantes	Comedor Doris	María Torres
TORTILLAS	Tortillas de yuca	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
CALDOS Y SOPAS				
	Aguado de gallina	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy	Agachaditos - Eloy Alfaro

			Alfaro y Manabí	y Manabí
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Caldo Blanco	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Caldo de albóndigas	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Caldo de Bagre	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Caldo de bolas	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
	Caldo de Cachama	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Caldo de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubí	Rubí Gallegos
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
Restaurante Mary Tere			Teresa Gavilanez	
Ferias		Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera	
Caldo de manguera	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
Caldo de Patas	Personas	Gilberto Montero	Gilberto Montero	
	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
Sancocho de bagre	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
Sancocho de cachama	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
Sancocho de	Ferias	Feria de Comidas -	Feria de Comidas -	

	chancho		Parque Central - Av. Amazonas	Parque Central - Av. Amazonas
	Sancocho de costilla	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Sancocho de gallina	Restaurantes	Comedor Rubí	Rubí Gallegos
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Teresa Gavilánez
		Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Sancocho de pollo	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
	Sancocho de pescado	Restaurantes	Comedor Brayita	Amado Fierro
	Sancocho de Res	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilánez
	Sancocho de tilapia	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
	Sopa de Bagre	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Sopa de Carne	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Restaurante Gabriela	Restaurante Gabriela
Sopa de Hueso	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
Sopa de Queso	Restaurantes	Restaurante Gabriela	María Pacheco	
Sopa de legumbres	Personas	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera	
COLADAS Y POTAJES				
	Dulce de Morocho	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilánez
	Chancho Ahumado	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
	Chuleta asada	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Chuleta frita	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres	

	Fritada de Chancho	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita
			Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
			La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
			Fiestas de la Parroquia	Fanny Paredes
	Bella Herrera			
	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas			
	Gilberto Montero			
	Personas	Gilberto Montero	Gilberto Montero	
	Guanta Ahumada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja
		Ferias	Choza del Maito	Choza del Maito
			Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
	Guanta asada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Daysi Preciado
Restaurantes		Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres	
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	
Guanta Frita	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
Parrilladas	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
	Restaurantes	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
		Son Parrilladas	Son Parrilladas	
Pescado Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres	

	Pincho de Mayones	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
	Pinchos de carne con embutido	Restaurantes	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
			Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Ferias	Comedor Doris	Maria Torres
	Pollo Asado	Restaurantes	Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
	Tilapia Frita	Restaurantes	Fiestas de la Parroquia	Maria Torres
			Comedor Doris	Doris Torres
			La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
Guanta Hornada	Ferias	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	
Hornado de Chancho	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
		Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
	Restaurantes	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera	
		Fritadería La Lojanita	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
ESTOFADOS	Estofado de Armadillo	Restaurantes	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
	Estofado de Cachama	Restaurantes	Fiestas de la Parroquia	Prioste de la Virgen de Santa Cecilia
	Estofado de Guanta	Mercados	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
		Ventas ambulantes	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Estofado de Tortuga	Ferias	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Menudencia	Restaurantes	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Pescado estofado	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
COCIDOS	Guatita	Restaurantes	Comedor Elizita	Comedor Elizita
			Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo

			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Rincón el Sabor	Walter Balanta
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
Guisado de Lengua	Restaurantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
Tapao Arrecho	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
Tapao de pescado	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
SECOS	Seco de carne	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Rubí	Justina Pulla
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Restaurante Manabita	Restaurante Manabita
		Rincón el Sabor	Walter Balanta	
		Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
			Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas

	Seco de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Comedor Brayita	Doris Torres
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubí	Rubí Gallegos
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo		
	Rincón el Sabor	Walter Balanta		
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
		Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Seco de pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	
Comedor Brayita			Comedor Brayita	
Comedor Doris			Doris Torres	
Comedor Elizita			Comedor Elizita	
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	
Juguería Rico Sabor			Blanca Morales	
Restaurante De la Ciudad			Restaurante De la Ciudad	
Restaurante EL Buen Sabor			Restaurante EL Buen Sabor	

			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
			Rincón el Sabor	Walter Balanta
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
	Seco de pescado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubí	Rubí Gallegos
			La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Picantería El Mandarín	Picantería El Mandarín
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
Restaurante La Costeña			Cecilia Murillo	
Restaurante Mary Tere			Teresa Gavilánez	
Rincón del Sabor		Walter Balanta		
Ferias		Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero		
	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas		
Seco de guanta	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres	
		Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
		Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
	Restaurantes	Restaurante La Caleña	Shirley Medina	
	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo		

		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
				Teresa Gavilánez
	Seco de Hígado	Restaurantes	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Seco de chanco	Restaurantes	Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
Seco de costilla	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
Seco de cachama	Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa	
Seco de tilapia	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
	Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa	
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
ARROCES	Arroz con camarón	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
	Arroz con pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Doris	Doris Torres
			Juguería Rico Sabor	Blanca Morales
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
		Mercados	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas		
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Bistec de hígado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Daysi Preciado
		Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce

			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Camarón al jugo	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Camarón con arroz	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Encocado de guanta	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Encocado de bagre	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
Encocado de pescado	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
Sábalo sudado	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Fritada de armadillo	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán
	Fritada de Boa	Restaurantes	Casa del Maito - Vií al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Caimán	Restaurantes	La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Guanta	Restaurantes	La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Venado	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán
	Fritada de Zahino	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
Choza del Maito			Choza del Maito	
La Piragua			Irma Calderón	
Ferias		Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán	

Elaboración propia de la autora

Pregunta N° 2: ¿Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector?

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Humitas	1	0,2
	Maito de Mayones	17	3,5
	Maito de Pescado	64	13,1
FRITURAS	Bolones de Verde	2	0,4
PICADAS			
TORTILLAS	Tortillas de yuca	1	0,2
CALDOS Y SOPAS			
	Aguado de gallina	15	3,1
	Caldo de Bagre	1	0,2
	Caldo de bolas	1	0,2
	Caldo de Cachama	3	0,6
	Caldo de Gallina	24	4,9
	Sancocho de bagre	2	0,4
	Sancocho de cachama	6	1,2
	Sancocho de Gallina	1	0,2
	Sancocho de Tilapia	7	1,4
	Sopa de Bagre	1	0,2
COLADAS Y POTAJES			
	Dulce de Morocho	1	0,2
PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	2	0,4
	Chanco Ahumado	1	0,2
	Chuleta asada	2	0,4
	Chuleta frita	1	0,2
	Fritada de Chanco	48	9,8
	Guanta Ahumada	8	1,6
	Guanta asada	10	2,0
	Guanta Frita	10	2,0
	Parrilladas	5	1,0
	Pescado Asado	5	1,0
	Pinchos de Mayones	12	2,5
	Pinchos de carne con embutido	2	0,4

	Pollo Asado	1	0,2
	Tilapia Frita	4	0,8
HORNEADOS	Guanta Hornada	1	0,2
	Hornado de Chanco	7	1,4
ESTOFADOS	Estofado de Armadillo	1	0,2
	Estofado de Guanta	2	0,4
	Estofado de Tortuga	2	0,4
	Menudencia	1	0,2
COCIDOS	Guatita	24	4,9
	Tapao Arrecho	1	0,2
	Tapao de pescado	1	0,2
SECOS	Seco de carne	7	1,4
	Seco de Gallina	73	14,9
	Seco de pollo	11	2,2
	Seco de pescado	18	3,7
	Seco de guanta	33	6,7
	Seco de tilapia	1	0,2
ARROCES	Arroz con camarón	1	0,2
	Arroz con pollo	7	1,4
AVES, CARNES, MARISCOS	Camarón al jugo	2	0,4
	Camarón con arroz	2	0,4
	Cangrejada	2	0,4
	Ceviche de pescado	1	0,2
	Encocado de guanta	6	1,2
	Encocado de pescado	15	3,1
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		
	Fritada de armadillo	3	0,6
	Fritada de Caimán	1	0,2
	Fritada de Venado	3	0,6
	Fritada de Zahino	5	1,0
TOTAL		489	100

Elaboración propia de la autora

b. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
VENTAS AMBULANTES	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	88	17,9
	Mercado Central - Av. Amazonas	11	2,2
MERCADOS	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	18	3,7
	Asadero la brasa	3	0,6
RESTAURANTES	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	65	13,2
	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	16	3,3
	Choza del Maito	5	1,0
	Comedor Brayita	3	0,6
	Comedor Doris	15	3,0
	Comedor Elizita	2	0,4
	Comedor Rubi	8	1,6
	Comedor Zoilita	17	3,5
	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	8	1,6
	Fritadería La Lojanita	19	3,9
	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	12	2,4
	Juguería Rico Sabor	1	0,2
	La Piragua	2	0,4
	La Sirenita - Vía General Farfán	8	1,6
	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	21	4,3
	Parrilladas de la Choza - Vía Quito	1	0,2
	Picantería El Mandarín	25	5,1
	Restaurante Adriancito	2	0,4
	Restaurante De la Ciudad	1	0,2
	Restaurante El Buen Sabor	7	1,4
	Restaurante El Manaba	12	2,4
	Restaurante El Volante	10	2,0
	Restaurante Gabriela	5	1,0
	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	1	0,2
	Restaurante La Caleña	4	0,8
	Restaurante La Costeña	10	2,0
	Restaurante Mary Tere	2	0,4
	Rincón del Sabor	7	1,4
	Son Parrilladas	1	0,2

PERSONAS	Organización de Mujeres Negras	3	0,6
FERIAS	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	23	4,7
	Fiestas de la Escuela	7	1,4
	Fiestas de la Parroquia	49	10,0
TOTAL		492	100

Elaboración propia de la autora

c. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	79	16,4
Mercado Central - Av. Amazonas	11	2,3
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	31	6,4
Asadero la brasa	3	0,6
Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	24	5,0
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	15	3,1
Choza del Maito	5	1,0
Comedor Elizita	2	0,4
Comedor Zoilita	6	1,2
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	8	1,7
Fritadería La Lojanita	17	3,5
Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	13	2,7
La Sirenita - Vía General Farfán	4	0,8
Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	8	1,7
Parrilladas de la Choza - Vía Quito	1	0,2
Picantería El Mandarín	1	0,2
Restaurante De la Ciudad	1	0,2
Restaurante El Buen Sabor	2	0,4
Restaurante La Bomba - Avenida Quito	1	0,2
Son Parrilladas	1	0,2
Alicia Piloso	12	2,5
Amado Fierro	2	0,4
Bella Herrera	4	0,8

Blanca Morales	1	0,2
Cecilia Murillo	10	2,1
Comunidad Cofán	19	3,9
Daysi Preciado	6	1,2
Doris Torres	15	3,1
Fanny Paredes	3	0,6
Galo Checa	4	0,8
Gilberto Montero	2	0,4
Irma Calderón	2	0,4
Jorge Ávila	24	5,0
Justina Pulla	10	2,1
María Pacheco	1	0,2
María Torres	1	0,2
Maritza Arboleda	5	1,0
Maritza Cherres	42	8,7
Natividad Bosques	2	0,4
Pueblo Afro	3	0,6
Rubí Gallegos	8	1,7
Shirley Medina	4	0,8
Teresa Gavilanez	4	0,8
Walter Balanta	7	1,5
Wilmer Maldonado	13	2,7
Zoila Ponce	11	2,3
Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	19	3,9
Fiestas de la Virgen	2	0,4
Padres de Familia de las escuelas	7	1,5
Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	6	1,2
TOTAL	482	100

Elaboración propia de la autora

d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
ENVUELTOS	Humitas	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Maito de Mayones	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
	Maito de Pescado	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Comedor Rubi	Comedor Rubi
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
			Parrilladas de la Choza - Via Quito	Parrilladas de la Choza - Via Quito
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
	Personas	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
FRITURAS	Bolones de Verde	Restaurantes	Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
		Restaurantes	Comedor Doris	Maria Torres
TORTILLAS	Tortillas de yuca	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
CALDOS Y SOPAS				
	Aguado de gallina	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Caldo de Bagre	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo

	Caldo de bolas	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
	Caldo de Cachama	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Caldo de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Comedor Doris		Doris Torres
		Comedor Rubi		Rubi Gallegos
		Comedor Zoilita		Zoila Ponce
		Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo		Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
		Picantería El Mandarín		Jorge Ávila
		Restaurante El Buen Sabor		Maritza Arboleda
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
		Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez	
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas				
Sancocho de bagre	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
Sancocho de cachama	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
Sancocho de gallina	Restaurantes	Comedor Rubi	Rubi Gallegos	
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Teresa Gavilanez	
	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
Sancocho de tilapia	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
Sopa de Bagre	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
COLADAS Y POTAJES				
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
	Restaurante Mary Tere		Teresa Gavilanez	
Choncho Ahumado	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle	Casa del Zambate -	

		Progreso - Nueva Loja	Calle Progreso - Nueva Loja
Chuleta asada	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Chuleta frita	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
Fritada de Chancho	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
		Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita
		Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
		La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
		Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
		Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
		Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
		Fiestas de la Parroquia	Fanny Paredes
			Bella Herrera
	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		
	Personas	Gilberto Montero	Gilberto Montero
Guanta Ahumada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Choza del Maito	Choza del Maito
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
		Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
Guanta asada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Daysi Preciado
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Restaurante El Volante	Justina Pulla
Guanta Frita	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Parrilladas	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia

		Restaurantes	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
			Son Parrilladas	Son Parrilladas
	Pescado Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
	Pincho de Mayones	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
	Pinchos de carne con embutido	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Comedor Doris	María Torres
			Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	María Torres	
Pollo Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres	
Tilapia Frita	Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa	
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	
Guanta Hornada	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
Hornado de Chancho	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
		Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Restaurantes	Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita	
		Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	
ESTOFADOS	Estofado de Armadillo	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia
	Estofado de Guanta	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Estofado de Tortuga	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
Menudencia	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
COCIDOS	Guatita	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Elizita	Comedor Elizita
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av.	Distinción del Sabor -

			Quito frente al Colegio Napo	Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Ricon el Sabor	Walter Balanta
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí		
Tapao Arrecho	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
Tapao de pescado	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
SECOS	Seco de carne	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Rubí	Justina Pulla
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Restaurante Manabita	Restaurante Manabita
		Rincón el Sabor	Walter Balanta	
		Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
			Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas

	Seco de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Comedor Brayita	Doris Torres
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubí	Rubí Gallegos
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Rincón el Sabor	Walter Balanta		
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
		Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Seco de pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	
Comedor Brayita			Comedor Brayita	
Comedor Doris			Doris Torres	
Comedor Elizita			Comedor Elizita	
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	
Jugueria Rico Sabor			Blanca Morales	
Restaurante De la Ciudad			Restaurante De la Ciudad	
Restaurante EL Buen Sabor			Restaurante EL Buen Sabor	
Restaurante El Manaba			Alicia Piloso	
Restaurante El Volante			Justina Pulla	
Restaurante Gabriela			María Pacheco	
Restaurante La Caleña			Shirley Medina	
Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés			

			Rincón el Sabor	Walter Balanta
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
	Seco de pescado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubí	Rubí Gallegos
			La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Picantería El Mandarín	Picantería El Mandarín
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez
		Rincón el Sabor	Walter Balanta	
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
Mercado Central - Av. Amazonas		Mercado Central - Av. Amazonas		
Seco de guanta	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres	
		Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
		Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
	Restaurantes	Restaurante La Caleña	Shirley Medina	
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
		Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera	
Teresa Gavilánez				
	Plazoleta del Mercado			

				Central - Av. Amazonas
	Seco de tilapia	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
		Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
ARROCES	Arroz con camarón	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
	Arroz con pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Doris	Doris Torres
			Jugueria Rico Sabor	Blanca Morales
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
		Mercados	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Mercado Av. 27 de Febrero		Mercado Av. 27 de Febrero	
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
AVES, CARNES, MARISCOS	Camarón al jugo	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Camarón con arroz	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Cangrejada	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
	Ceviche de Pescado	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
	Encocado de guanta	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Encocado de pescado	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
Personas		Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Fritada de armadillo	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán
	Fritada de Caimán	Restaurantes	La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Venado	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
	Fritada de Zahino	Restaurantes	Casa del Maito - Vía al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
Choza del Maito			Choza del Maito	

		La Piragua	Irma Calderón
	Ferías	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán

Elaboración propia de la autora

Pregunta N° 3: ¿Cuáles son las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia?

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Humitas	4	0,9
	Maito de Mayones	1	0,2
	Maito de Pescado	11	2,6
FRITURAS	Bolones de Verde	7	1,6
	Maduro asado con queso	1	0,2
PICADAS	Picadas de Carne	1	0,2
TORTILLAS	Tortillas de yuca	1	0,2
CALDOS Y SOPAS			
	Aguado de gallina	9	2,1
	Caldo de albóndigas	1	0,2
	Caldo de Bagre	1	0,2
	Caldo de bolas	5	1,2
	Caldo de Gallina	13	3,1
	Sancocho de bagre	5	1,2
	Sancocho de cachama	4	0,9
	Sancocho de Costilla	3	0,7
	Sancocho de Gallina	2	0,5
	Sancocho de pollo	5	1,2
	Sancocho de Res	2	0,5
	Sancocho de Tilapia	13	3,1
	Sopa de Hueso	1	0,2
	Sopa de legumbres	1	0,2
	COLADAS Y POTAJES		
PLATOS PRINCIPALES			

ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	8	1,9
	Chuleta asada	2	0,5
	Fritada de Chancho	22	5,2
	Parrilladas	2	0,5
	Pescado Asado	1	0,2
	Pinchos de carne con embutido	3	0,7
	Pollo Asado	1	0,2
	Tilapia Frita	1	0,2
HORNEADOS			
ESTOFADOS	Estofado de Cachama	1	0,2
	Estofado de Guanta	1	0,2
COCIDOS	Guatita	55	12,9
	Tapao de pescado	1	0,2
SECOS	Seco de carne	51	12,0
	Seco de Gallina	45	10,6
	Seco de pollo	73	17,2
	Seco de pescado	28	6,6
	Seco de guanta	6	1,4
	Seco de Hígado	7	1,6
	Seco de costilla	1	0,2
	Seco de cachama	1	0,2
	Seco de tilapia	2	0,5
ARROCES	Arroz con camarón	1	0,2
	Arroz con pollo	9	2,1
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	4	0,9
	Bistec de hígado	3	0,7
	Cangrejada	2	0,5
	Encocado de pescado	2	0,5
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
	Fritada de Guanta	1	0,2
TOTAL		425	100

Elaboración propia de la autora

b. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
VENTAS AMBULANTES	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	78	18,5
	Mercado Central - Av. Amazonas	39	9,3
MERCADOS	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	47	11,2
RESTAURANTES	Asadero la brasa	4	1,0
	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	6	1,4
	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	13	3,1
	Choza del Maito	1	0,2
	Comedor Brayita	9	2,1
	Comedor Doris	8	1,9
	Comedor Elizita	1	0,2
	Comedor Rubi	4	1,0
	Comedor Zoilita	16	3,8
	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	22	5,2
	Fritadería La Lojanita	10	2,4
	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	2	0,5
	Juguería Rico Sabor	1	0,2
	La Piragua	1	0,2
	La Sirenita - Vía General Farfán	11	2,6
	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	4	1,0
	Picantería El Mandarín	31	7,4
	Pinchos Quevedo - Av. Quito	3	0,7
	Restaurante Adriancito	1	0,2
	Restaurante De la Ciudad	14	3,3
	Restaurante El Buen Sabor	6	1,4
	Restaurante El Manaba	6	1,4
	Restaurante El Volante	13	3,1
	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	3	0,7
	Restaurante La Caleña	5	1,2
	Restaurante La Costeña	9	2,1
Restaurante Los Calés	2	0,5	
Restaurante Manabita	1	0,2	

	Restaurante Mary Tere	3	0,7
	Rincón del Sabor	20	4,8
PERSONAS	Organización de Mujeres Negras	2	0,5
FERIAS	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	6	1,4
	Fiestas de la Escuela	4	1,0
	Fiestas de la Parroquia	15	3,6
TOTAL		421	100

Elaboración propia de la autora

c. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	73	17,5
Mercado Central - Av. Amazonas	38	9,1
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	52	12,4
Asadero la brasa	4	1,0
Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	1	0,2
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	13	3,1
Chozas del Maito	1	0,2
Comedor Elizita	1	0,2
Comedor Zoilita	6	1,4
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	21	5,0
Fritadería La Lojanita	10	2,4
Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	2	0,5
La Sirenita - Vía General Farfán	6	1,4
Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	3	0,7
Picantería El Mandarín	2	0,5
Pinchos Quevedo - Av. Quito	3	0,7
Restaurante De la Ciudad	14	3,3
Restaurante El Buen Sabor	1	0,2
Restaurante La Bomba - Avenida Quito	3	0,7
Restaurante Los Calés	2	0,5
Restaurante Manabita	1	0,2
Alicia Piloso	6	1,4

Amado Fierro	8	1,9
Bella Herrera	3	0,7
Blanca Morales	1	0,2
Cecilia Murillo	9	2,2
Comunidad Cofán	2	0,5
Daysi Preciado	5	1,2
Doris Torres	9	2,2
Galo Checa	5	1,2
Irma Calderón	1	0,2
Jorge Ávila	29	6,9
Justina Pulla	14	3,3
Maria Torres	1	0,2
Maritza Arboleda	5	1,2
Maritza Cherres	5	1,2
Natividad Bosques	1	0,2
Pueblo Afro	1	0,2
Rubi Gallegos	3	0,7
Shirley Medina	5	1,2
Teresa Gavilanez	4	1,0
Walter Balanta	20	4,8
Wilmer Maldonado	3	0,7
Zoila Ponce	10	2,4
Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	3	0,7
Fiestas de la Virgen	2	0,5
Padres de Familia de las escuelas	4	1,0
Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	2	0,5
TOTAL	418	100

Elaboración propia de la autora

d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
ENVUELTOS	Humitas	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Maito de Mayones	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
	Maito de Pescado	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Comedor Rubi	Comedor Rubi
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
			Parrilladas de la Choza - Via Quito	Parrilladas de la Choza - Via Quito
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
	Personas	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
	FRITURAS	Bolones de Verde	Restaurantes	Restaurante Adriancito
Restaurantes			Comedor Doris	Maria Torres
PICADAS				
TORTILLAS				
CALDOS Y SOPAS				
	Aguado de gallina	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Caldo de albóndigas	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Caldo de Bagre	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Caldo de bolas	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
Restaurantes		Restaurante La Bomba -	Restaurante La Bomba - Avenida	

		Avenida Quito	Quito
		Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
Caldo de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Comedor Doris	Doris Torres
		Comedor Rubi	Rubi Gallegos
		Comedor Zoilita	Zoila Ponce
		Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
		Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
		Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
		Restaurante El Volante	Justina Pulla
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez	
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Sancocho de bagre	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sancocho de cachama	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sancocho de costilla	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
Sancocho de gallina	Restaurantes	Comedor Rubi	Rubi Gallegos
	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Teresa Gavilanez
	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
Sancocho de pollo	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Restaurantes	Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
Sancocho de Res	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Restaurantes	Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez		
Sancocho de tilapia	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
Sopa de Hueso	Restaurantes	Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
Sopa de legumbres	Personas	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
COLADAS Y			

POTAJES				
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez
	Chuleta asada	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
	Fritada de Chanco	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita
			Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
			La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
			Fiestas de la Parroquia	Fanny Paredes
				Bella Herrera
		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		
	Personas	Gilberto Montero	Gilberto Montero	
	Parrilladas	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia
		Restaurantes	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
			Son Parrilladas	Son Parrilladas
	Pescado Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
	Pinchos de carne con embutido	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
Restaurantes		Comedor Doris	Maria Torres	
		Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito	
Ferias	Fiestas de la Parroquia	Maria Torres		
Pollo Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres	
Tilapia Frita	Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa	
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	

ESTOFADOS	Estofado de Cachama	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
	Estofado de Guanta	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
COCIDOS	Guatita	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa	
			Comedor Brayita	Amado Fierro	
			Comedor Elizita	Comedor Elizita	
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
			Restaurante El Volante	Justina Pulla	
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
			Ricon el Sabor	Walter Balanta	
			Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas			
	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas			
	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí		
	Tapao de pescado	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
	SECOS	Seco de carne	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
				Comedor Brayita	Amado Fierro
				Comedor Rubi	Justina Pulla
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo				Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	
Restaurante De la Ciudad				Restaurante De la Ciudad	
Restaurante El Buen Sabor				Maritza Arboleda	
Restaurante El Manaba				Alicia Piloso	
Restaurante El Volante				Justina Pulla	
Restaurante Gabriela				María Pacheco	
Restaurante La Caleña				Shirley Medina	
Restaurante La Costeña				Cecilia Murillo	
Restaurante Manabita				Restaurante Manabita	
Ricon el Sabor			Walter Balanta		
Ferias			Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	

			Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Seco de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Comedor Brayita	Doris Torres
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubi	Rubi Gallegos
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Ricon el Sabor	Walter Balanta		
Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas		
	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		
Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		
Seco de pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa	
		Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	
		Comedor Brayita	Comedor Brayita	
		Comedor Doris	Doris Torres	
		Comedor Elizita	Comedor Elizita	
		Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	
		Jugueria Rico Sabor	Blanca Morales	
		Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad	
		Restaurante EL Buen Sabor	Restaurante EL Buen Sabor	
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	

			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
			Ricon el Sabor	Walter Balanta
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
	Seco de pescado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubi	Rubi Gallegos
			La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Picantería El Mandarín	Picantería El Mandarín
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
Restaurante El Manaba			Alicia Piloso	
Restaurante El Volante			Justina Pulla	
Restaurante La Costeña			Cecilia Murillo	
Restaurante Mary Tere			Teresa Gavilanez	
Ricon el Sabor		Walter Balanta		
Ferias		Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
Mercados		Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas		
Seco de guanta	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres	
		Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
		Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
	Restaurantes	Restaurante La Caleña	Shirley Medina	
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
		Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera	
	Teresa Gavilanez			

				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Seco de Hígado	Restaurantes	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Seco de cachama	Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
	Seco de tilapia	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
		Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
Parrilladas Barlovento - Vía a Quito			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
ARROCES	Arroz con camarón	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
	Arroz con pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Doris	Doris Torres
			Jugueria Rico Sabor	Blanca Morales
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
		Mercados	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Mercado Av. 27 de Febrero		Mercado Av. 27 de Febrero	
Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas		
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Bistec de hígado	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Daysi Preciado
		Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo		
	Cangrejada	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
	Encocado de pescado	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
		Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Fritada de Guanta	Restaurantes	La Piragua	Irma Calderón
--------------------------------------	-------------------	--------------	------------	---------------

Elaboración propia de la autora

Pregunta N° 4: ¿Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las demandadas, por los visitantes en este sector?

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Humitas	4	0,9
	Maito de Mayones	10	2,2
	Maito de Pescado	51	11,0
FRITURAS	Bolones de Verde	6	1,3
PICADAS			
TORTILLAS			
CALDOS Y SOPAS			
	Aguado de gallina	14	3,0
	Caldo de Bagre	1	0,2
	Caldo de Cachama	2	0,4
	Caldo de Gallina	30	6,5
	Sancocho de bagre	3	0,6
	Sancocho de cachama	10	2,2
	Sancocho de Costilla	1	0,2
	Sancocho de Gallina	1	0,2
	Sancocho de pollo	1	0,2
	Sancocho de Tilapia	9	1,9
	Sopa de legumbres	1	0,2
COLADAS Y POTAJES			
PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	5	1,1
	Chuleta asada	2	0,4
	Chuleta frita	1	0,2
	Fritada de Chancho	29	6,3

	Guanta Ahumada	7	1,5
	Guanta asada	7	1,5
	Guanta Frita	8	1,7
	Parrilladas	1	0,2
	Pescado Asado	4	0,9
	Pinchos de Mayones	5	1,1
	Pinchos de carne con embutido	3	0,6
	Pollo Asado	2	0,4
	Tilapia Frita	3	0,6
HORNEADOS	Hornado de Chanco	4	0,9
ESTOFADOS	Estofado de Guanta	1	0,2
	Pescado estofado	1	0,2
COCIDOS	Guatita	43	9,3
	Guisado de Lengua	2	0,4
	Tapao de pescado	1	0,2
SECOS	Seco de carne	8	1,7
	Seco de Gallina	71	15,4
	Seco de pollo	24	5,2
	Seco de pescado	12	2,6
	Seco de guanta	29	6,3
	Seco de tilapia	1	0,2
ARROCES	Arroz con pollo	6	1,3
AVES, CARNES, MARISCOS	Camarón al jugo	1	0,2
	Cangrejada	1	0,2
	Encocado de guanta	6	1,3
	Encocado de pescado	13	2,8
	Pescado frito	1	0,2
	Sábalo sudado	1	0,2
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
	Fritada de armadillo	3	0,6
	Fritada de Boa	1	0,2
	Fritada de Caimán	1	0,2
	Fritada de Venado	3	0,6
	Fritada de Zahino	7	1,5
TOTAL		462	100

Elaboración propia de la autora

b. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
VENTAS AMBULANTES	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	99	21,8
	Mercado Central - Av. Amazonas	19	4,2
MERCADOS	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	26	5,7
RESTAURANTES	Asadero la brasa	1	0,2
	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	51	11,2
	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	18	4,0
	Choza del Maito	5	1,1
	Comedor Brayita	2	0,4
	Comedor Doris	14	3,1
	Comedor Elizita	1	0,2
	Comedor Rubi	11	2,4
	Comedor Zoilita	14	3,1
	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	14	3,1
	Fritadería La Lojanita	6	1,3
	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	9	2,0
	Juguería Rico Sabor	1	0,2
	La Piragua	1	0,2
	La Sirenita - Vía General Farfán	7	1,5
	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	19	4,2
	Picantería El Mandarín	27	5,9
	Pinchos Quevedo - Av. Quito	3	0,7
	Restaurante Adriancito	1	0,2
	Restaurante De la Ciudad	2	0,4
	Restaurante El Buen Sabor	3	0,7
	Restaurante El Manaba	11	2,4
	Restaurante El Volante	10	2,2
	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	2	0,4
	Restaurante La Caleña	4	0,9
	Restaurante La Costeña	9	2,0
	Rincón del Sabor	10	2,2
PERSONAS	Organización de Mujeres Negras	2	0,4
FERIAS	Feria de Comidas - Parque Central - Av.	17	3,7

	Amazonas		
	Fiestas de la Escuela	2	0,4
	Fiestas de la Parroquia	33	7,3
TOTAL		454	100

Elaboración propia de la autora

c. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	87	19,4
Mercado Central - Av. Amazonas	19	4,2
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	32	7,1
Asadero la brasa	1	0,2
Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	18	4,0
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	18	4,0
Choza del Maito	5	1,1
Comedor Elizita	1	0,2
Comedor Zoilita	5	1,1
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	13	2,9
Fritadería La Lojanita	5	1,1
Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	9	2,0
La Sirenita - Vía General Farfán	3	0,7
Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	7	1,6
Pinchos Quevedo - Av. Quito	3	0,7
Restaurante De la Ciudad	2	0,4
Restaurante El Buen Sabor	1	0,2
Restaurante La Bomba - Avenida Quito	2	0,4
Alicia Piloso	11	2,5
Amado Fierro	1	0,2
Bella Herrera	3	0,7
Blanca Morales	1	0,2
Cecilia Murillo	9	2,0
Comunidad Cofán	17	3,8
Daysi Preciado	9	2,0
Dolores Pucha	2	0,4

Doris Torres	15	3,3
Galo Checa	4	0,9
Gilberto Montero	2	0,4
Irma Calderón	1	0,2
Jorge Ávila	26	5,8
Justina Pulla	10	2,2
Maria Torres	1	0,2
Maritza Arboleda	2	0,4
Maritza Cherres	33	7,4
Natividad Bosques	1	0,2
Pueblo Afro	2	0,4
Rubi Gallegos	11	2,5
Shirley Medina	4	0,9
Teresa Gavilanez	1	0,2
Walter Balanta	10	2,2
Wilmer Maldonado	12	2,7
Zoila Ponce	9	2,0
Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	16	3,6
Fiestas de la Virgen	1	0,2
Padres de Familia de las escuelas	2	0,4
Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	1	0,2
TOTAL	448	100

Elaboración propia de la autora

d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
ENVUELTOS	Humitas	Restaurantes	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Maito de Mayones	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado	

	Maito de Pescado	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Choza del Maito	Choza del Maito
			Comedor Rubi	Comedor Rubi
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado
			Parrilladas de la Choza - Via Quito	Parrilladas de la Choza - Via Quito
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
	Personas	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
FRITURAS	Bolones de Verde	Restaurantes	Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
		Restaurantes	Comedor Doris	Maria Torres
PICADAS				
TORTILLAS				
CALDOS Y SOPAS				
	Aguado de gallina	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Caldo de Bagre	Restaurantes	Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
	Caldo de Cachama	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Caldo de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
		Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubi	Rubi Gallegos
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
Restaurante El Volante	Justina Pulla			
Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo			

			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Sancocho de bagre	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
	Sancocho de cachama	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
	Sancocho de costilla	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Sancocho de gallina	Restaurantes	Comedor Rubi	Rubi Gallegos
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Teresa Gavilanez
		Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
	Sancocho de pollo	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Restaurantes	Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad	
Sancocho de tilapia	Restaurantes	Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
Sopa de legumbres	Personas	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera	
COLADAS Y POTAJES				
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Restaurantes	Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito
			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez
	Chuleta asada	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
	Chuleta frita	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
	Fritada de Chancho	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita
			Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
			La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Restaurante Adriancito	Natividad Bosques
			Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas		

		Fiestas de la Parroquia	Fanny Paredes	
			Bella Herrera	
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
			Gilberto Montero	
	Personas	Gilberto Montero	Gilberto Montero	
	Guanta Ahumada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja
		Ferias	Choza del Maito	Choza del Maito
			Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
	Guanta asada	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Daysi Preciado
			Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	
	Guanta Frita	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Parrilladas	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia
		Restaurantes	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
Son Parrilladas			Son Parrilladas	
Pescado Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres	
Pincho de Mayones	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
		Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
	Restaurantes	Choza del Maito	Choza del Maito	
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Wilmer Maldonado	
Pinchos de carne con embutido	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
		Restaurantes	Comedor Doris	Maria Torres
	Restaurantes	Pinchos Quevedo - Av. Quito	Pinchos Quevedo - Av. Quito	

		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Maria Torres
	Pollo Asado	Restaurantes	Comedor Doris	Doris Torres
	Tilapia Frita	Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
	Hornado de Chancho	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
			Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Restaurantes		Fritadería La Lojanita	Fritadería La Lojanita	
		Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja	
ESTOFADOS	Estofado de Guanta	Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Pescado estofado	Restaurantes	Comedor Elizita	Comedor Elizita
COCIDOS	Guatita	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
			Comedor Brayita	Amado Fierro
			Comedor Elizita	Comedor Elizita
			Comedor Zoilita	Zoila Ponce
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo
			Ricon el Sabor	Walter Balanta
			Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero
	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas		
	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		
	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
	Guisado de Lengua	Restaurantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
Tapao de pescado	Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro	
SECOS	Seco de carne	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y	Agachaditos - Eloy

		Manabí	Alfaro y Manabí	
	Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa	
		Comedor Brayita	Amado Fierro	
		Comedor Rubi	Justina Pulla	
		Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	
		Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad	
		Restaurante El Buen Sabor	Maritza Arboleda	
		Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
		Restaurante El Volante	Justina Pulla	
		Restaurante Gabriela	María Pacheco	
		Restaurante La Caleña	Shirley Medina	
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
		Restaurante Manabita	Restaurante Manabita	
		Ricon el Sabor	Walter Balanta	
	Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas	
		Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
		Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
	Seco de Gallina	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa
Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja			Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	
Comedor Brayita			Doris Torres	
Comedor Doris			Doris Torres	
Comedor Rubi			Rubi Gallegos	
Comedor Zoilita			Zoila Ponce	
Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	
Picantería El Mandarín			Jorge Ávila	
Restaurante Adriancito			Natividad Bosques	
Restaurante El Manaba			Alicia Piloso	
Restaurante El Volante			Justina Pulla	
Restaurante La Caleña			Shirley Medina	
Restaurante La Costeña			Cecilia Murillo	
Ricon el Sabor	Walter Balanta			

		Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
			Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
		Mercados	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
Seco de pollo	Ventas ambulantes		Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Asadero la brasa	Asadero la brasa
	Restaurantes		Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja	Casa del Zambate - Calle Progreso - Nueva Loja
			Comedor Brayita	Comedor Brayita
			Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Elizita	Comedor Elizita
			Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo	Distinción del Sabor - Av. Quito frente al Colegio Napo
			Jugueria Rico Sabor	Blanca Morales
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
			Restaurante EL Buen Sabor	Restaurante EL Buen Sabor
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso
			Restaurante El Volante	Justina Pulla
			Restaurante Gabriela	María Pacheco
			Restaurante La Caleña	Shirley Medina
			Restaurante Los Calés	Restaurante Los Calés
	Ricon el Sabor	Walter Balanta		
	Mercados		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
			Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero
			Ferias	Fiestas de la Escuela
Seco de pescado	Ventas ambulantes		Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Comedor Brayita	Amado Fierro
	Restaurantes		Comedor Doris	Doris Torres
			Comedor Rubi	Rubi Gallegos
			La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa
			Picantería El Mandarín	Picantería El Mandarín
			Restaurante De la Ciudad	Restaurante De la Ciudad
Restaurante El Manaba	Alicia Piloso			

			Restaurante El Volante	Justina Pulla	
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
			Restaurante Mary Tere	Teresa Gavilanez	
			Ricon el Sabor	Walter Balanta	
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Priostes de la Virgen de Santa Cecilia	
				Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	
		Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero	
			Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas	
		Seco de guanta	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
			Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
	Comedor Zoilita			Zoila Ponce	
			Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	
			Picantería El Mandarín	Jorge Ávila	
			Restaurante El Manaba	Alicia Piloso	
	Restaurantes		Restaurante La Caleña	Shirley Medina	
			Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo	
	Ferias		Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	
				Bella Herrera	
		Fiestas de la Parroquia	Teresa Gavilanez		
			Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		
Seco de tilapia	Mercados	Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero		
	Restaurantes	La Sirenita - Vía General Farfán	Galo Checa		
		Parrilladas Barlovento - Vía a Quito	Parrilladas Barlovento - Vía a Quito		
ARROCES	Arroz con pollo	Ventas ambulantes	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
		Restaurantes	Asadero la brasa	Asadero la brasa	
			Comedor Brayita	Amado Fierro	
			Comedor Doris	Doris Torres	
			Jugueria Rico Sabor	Blanca Morales	
			Restaurante La Bomba - Avenida Quito	Restaurante La Bomba - Avenida Quito	
		Restaurante La Costeña	Cecilia Murillo		
	Mercados	Fiestas de la Parroquia	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas		
		Mercado Av. 27 de Febrero	Mercado Av. 27 de Febrero		

		Ferias	Fiestas de la Escuela	Padres de Familia de las escuelas
AVES, CARNES, MARISCOS	Camarón al jugo	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce
	Cangrejada	Ferias	Fiestas de la Parroquia	Bella Herrera
	Encocado de guanta	Mercados	Mercado Central - Av. Amazonas	Mercado Central - Av. Amazonas
		Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Encocado de pescado	Ferias	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
		Personas	Organización de Mujeres Negras	Pueblo Afro
	Pescado frito	Personas	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas	Dolores Pucha
Sábalo sudado	Restaurantes	Comedor Zoilita	Zoila Ponce	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Fritada de armadillo	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán
	Fritada de Boa	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Caimán	Restaurantes	La Piragua	Irma Calderón
	Fritada de Venado	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
		Ferias	Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán
	Fritada de Zahino	Restaurantes	Casa del Maito - Via al Aguarico - Nueva Loja	Maritza Cherres
			Choza del Maito	Choza del Maito
			La Piragua	Irma Calderón
Ferias		Fiestas de la Parroquia	Comunidad Cofán	

Elaboración propia de la autora

Pregunta N° 5: ¿Qué comidas típicas, tradicionales, ancestrales conoce que existían hace años y en que ha cambiado su preparación?

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
ENTREMESES				
ENVUELTOS	Humitas	2	Ahora se las hace con azúcar	1
			Ahora también existen humitas de dulce	1
CALDOS Y SOPAS				
ESTOFADOS	Guanta Estofada	20	Encocado de guanta, se prepara con coco rallado.	18
			Apanada, Con harina se envuelve la guanta aliñada, se pone a freír. Se acompaña de arroz y yuca.	1
			Guanta Asada, Se asa la carne aliñada, se sirve con plátano y yuca	1
COCIDOS	Guanta Encocada	2	Antes se preparaba con sal, ajo y cebolla y no se incorporaba coco.	2
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES				
	Asado de zarigüeya	15	Anteriormente se hacía caldo como remedio para infecciones respiratorias.	15
	Ayampaco	26	Antes era el pescado solo en la hoja	26
	Chicha de yuca	20	Antes era frecuente masticarla. En la actualidad se la muele para el consumo.	20
	Corteza de naranja con dulce	1	Actualmente, cáscara de naranja con chocolate	1
	Harina de zapallo	18	Actualmente se lo utiliza fresco en sopas o colada de dulce	18

	Hormiga ucuy	1	Para servirse se les corta las alas y los agujeros que pueden causar leves daños al paladar. Los Cofanes no les quitan.	1
	Maíz molido en piedra	26	Actualmente se muele en máquina	26
	Mayones	1	Ahora pueden ser fritos	1
	Mono asado	15	Se combina con carne de res asada.	15
	Patacón	16	Anteriormente se hacía la bala que era el plátano cocinado molido entre dos tablillas de chonta formando una masa tipo bala comido con sal en grano.	16
	Piraña en salsa de palmito	12	La Salsa de Palmito es un aderezo moderno que anteriormente no se incluía en el plato	12
	Seco de guanta	12	Actualmente se usa menos especias para aliñar. Solo sal y ajo.	4
Guanta Ahumada, se asa la carne aliñada, se sirve con plátano y yuca			3	
Encocado de guanta, se prepara con coco rallado.			5	
	Sopa de papa china	15	Actualmente se hace loco de papa chola con cuero y aguacate	14
			Actualmente se utilizan condimentos diferentes que antes no existían	1
	Tapado de pescado	23	Actualmente se utilizan condimentos diferentes que antes no existían	23
	Variedad de mazato	14	Bebida dulce de yuca maíz, arroz y piña	14
TOTAL		239		239

Elaboración propia de la autora

Pregunta N° 6: ¿Qué comidas conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente?

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA
ENTREMESES				
FRITURAS	Preñadillas fritas	1	Rodrigo Cueva	1
TORTILLAS	Casabe	6		6
CALDOS Y SOPAS				
	Sopa de chanco	1	Secoyas	1
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Cuzos tostados	26	Cofanes	19
			Secoyas	4
			Shuaras	3
HORNEADOS	Hornado de Armadillo	3	Secoyas	3
ESTOFADOS	Estofado de pavo real	38	Cofanes	19
			Secoyas	6
			Shuaras	12
SECOS	Seco de mono	22	Cofanes	15
			Secoyas	3
			Shuaras	3
			Sionas	1
AVES, CARNES, MARISCOS	Sangre de tortuga	27	Cofanes	15
			Secoyas	3
			Shuaras	15
BEBIDAS				
FERMENTADAS	Chicha de maíz y yuca	27	Cofanes	17
			Secoyas	1
			Shuaras	9
	Chicha de camote morado	22	Cofanes	9
			Secoyas	7
			Shuaras	6
Chicha de yuca	3	Cofanes	2	
		Shuaras	1	
COMPUESTAS	Chucula	2	Shuaras	2
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES				
	Ají molido en	14	Shuaras	14

	piedra			
	Fritada de Ranas	24	Manuel Muñoz	11
			Secoyas	5
			Shuaras	8
	Fritada de Guatusa	1	Cofanes	1
	Fritadas de Danta	17	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	3
			Cofanes	2
Muñoz Piragua			12	
TOTAL		234		234

Elaboración propia de la autora

Pregunta N° 7: ¿Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón?

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
OTROS DE INGRESO MODERNO				
	Boyos de pescado	6	Pescado	Mercado Central - Av. Amazonas
	Caldo de gallina con verde rallado	2	Plátano	Tiendas - Av. Amazonas
	Caracoles al ajillo	1	Caracol	Mercado Central - Av. Amazonas
	Ceviche de caracol	1	Caracol	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
	Chigüüiles	9	Harina de Maíz	Tiendas - Av. Amazonas
	Ceviche de palmito	1	Palmito	Ferias Libres
	Combinación perfecta	5	Langostino, Lomo de Res, Pechuga de pollo	Comisariatos
	Cuy asado	26	Cuy	Mercado Central - Av. Amazonas
	Dulce de yuca	4	Yuca y Panela	Ferias Libres
	Encocado de gallina	1	Gallina	Mercado Central - Av. Amazonas

	Ensalada de yuyo	9	Frejol yuyo	Mercado Central - Av. Amazonas
	Ensalada rusa	1	Granos	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
	Fritada de pollo	20	Carne de chancho	Fritadería La Serranita - Av. Circumbalación - Nueva Loja
	Guanta apanada	10	Guanta	Mercado Central - Av. Amazonas
	Guatita vegetariana	1	Guatita	Comisariatos
	Hot dog	7	Salchichas y pan	Mercado Central - Av. Amazonas
Salones de comida rápida				
Ventas ambulantes - Av. Amazonas				
	Huevitos chilenos	14	Harina de trigo	Mercado Central - Av. Amazonas
Parque Central - Av. Amazonas				
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas				
Ventas ambulantes - Av. Amazonas				
	Llapingachos	18	Papa	Mercado Central - Av. Amazonas
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas				
	Mote con chicharrón	1	Mote y chicharrón	Mercado Central - Av. Amazonas
	Pernil de cerdo	20	Carne de chancho	Mercado Central - Av. Amazonas
	Pescado asado	4	Pescado	Ferias Libres
	Pincho de mayones	7	Mayones	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
La Sirenita - Vía General Farfán				
Mercado Central - Av. Amazonas				
Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas				
Restaurante El Manaba				

	Pincho mixto	4	Mayones - pescado	Feria de Comidas - Parque Central - Av. Amazonas
	Pizza	14	Harina, jamón, queso	Mercado Central - Av. Amazonas
				Pizza Zu
				Pizzería Olguita
	Pollo dorado	13	Pollo	Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
				Asadero Lo Nuestro
				El Pollo Asado
	Salchipapa	7	Salchichas y papa	Rico Pollo
				Mercado Central - Av. Amazonas
				Puestos de comida rápida y ambulantes
	Sancocho de rana	13	Rana	Ventas ambulantes - Av. Amazonas
				Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí
				La Sirenita - Vía General Farfán
				Mercado Central - Av. Amazonas
Seco de mollejas	4	Mollejas	Restaurante El Buen Sabor	
Shawarma	18	Tortilla de harina de trigo y pollo.	Agachaditos - Eloy Alfaro y Manabí	
			La Pipa Árabe	
			Mercado Central - Av. Amazonas	
			Parque Central - Av. Amazonas	
TOTAL		241		Plazoleta del Mercado Central - Av. Amazonas
				Varios locales

Elaboración propia de la autora

Pregunta N° 8: ¿Cuál es el nombre del ingrediente básico del Sector, que más se emplean en la elaboración de comidas?

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Choclo	ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas	9	0,6
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Caldo Blanco	1	0,1
				10	0,7
Mayones	ENTREMESES	ENVUELTOS	Maito de Mayones	19	1,3
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Pinchos de Mayones	15	1,0
				34	2,3
Pescado	ENTREMESES	ENVUELTOS	Maito de Pescado	80	5,5
	ENTREMESES	ENVUELTOS	Panda de chame con coco	1	0,1
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Caldo de Bagre	1	0,1
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Caldo de Cachama	3	0,2
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de cachama	10	0,7
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de bagre	15	1,0
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de Tilapia	24	1,6
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de pescado	1	0,1
	CALDOS Y SOPAS	SOPA	Sopa de Bagre	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Tilapia Frita	5	0,3
	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Estofado de Cachama	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Pescado Asado	5	0,3
	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Pescado estofado	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Tapao de pescado	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Tapao Arrecho	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Sábalo sudado	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de pescado	48	3,3
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de Cachama	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de tilapia	5	0,3

	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Ayampaco	26	1,8
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Piraña en salsa de palmito	12	0,8
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Boyos de pescado	6	0,4
				249	17,2
Plátano Verde	ENTREMESES	FRITURAS	Bolones de Verde	8	0,5
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Caldo de bolas	7	0,5
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Patacón	16	1,1
	OTROS DE INGRESO MODERNO	CALDO	Caldo de gallina con verde rallado	2	0,1
				43	2,2
Plátano Maduro	ENTREMESES	FRITURAS	Maduro asado con queso	1	0,1
	BEBIDAS	COMPUESTAS	Chucula	2	0,1
				3	0,2
Res	ENTREMESES	PICADAS	Picadas de Carne	1	0,1
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Caldo de Albóndigas	1	0,1
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de Costilla	3	0,2
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de Res	4	0,3
	CALDOS Y SOPAS	SOPA	Sopa de Carne	2	0,1
	CALDOS Y SOPAS	SOPA	Sopa de Hueso	1	0,1
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Caldo de Patas	3	0,2
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Carne asada con Menestra	17	1,2
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Parrilladas	8	0,5
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de carne	78	5,4
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de Hígado	9	0,6
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de Costilla	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Pinchos de carne con embutido	7	0,5
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guisado de Lengua	2	0,1
				137	9,3
Yuca	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de yuca	1	0,1

	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Chicha de yuca	20	1,4
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Variedad de mazato	14	1,0
				35	2,5
Gallina	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Aguado de gallina	22	1,5
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Caldo de Gallina	41	2,8
	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de Gallina	4	0,3
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de Gallina	105	7,2
				172	11,8
Víceras	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Caldo de manguera	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Menudencia	1	0,1
				2	0,2
Queso	CALDOS Y SOPAS	SOPA	Sopa de Queso	1	0,1
				1	0,1
Chancho	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de Chanco	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Chanco Ahumado	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Chuleta asada	3	0,2
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Chuleta frita	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Fritada de Chanco	60	4,1
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guatita	88	6,0
	PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	Hornado de Chanco	10	0,7
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de Chanco	1	0,1
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Pernil de pierna	20	1,4
				185	12,7
Pollo	CALDOS Y SOPAS	CALDO	Sancocho de pollo	5	0,3
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Pollo Asado	3	0,2
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de pollo	81	5,6
				89	6,1
Legumbres	CALDOS Y SOPAS	SOPA	Sopa de legumbres	1	0,1

				1	0,1
Morocho	COLADAS Y POTAJES		Dulce de Morocho	1	0,1
				1	0,1
Guanta	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Guanta Ahumada	11	0,8
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Guanta asada	12	0,8
	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Estofado de Guanta	2	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Guanta Estofada	21	1,4
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Guanta Frita	12	0,8
	PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	Guanta Hornada	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de guanta	53	3,6
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Fritada de Guanta	1	0,1
				113	7,7
Armadillo	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Estofado de Armadillo	1	0,1
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Fritada de armadillo	6	0,4
				7	0,5
Tortuga	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Estofado de Tortuga	2	0,1
				2	0,1
Coco	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Encocado de guanta	6	0,4
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Encocado de bage	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Encocado de pescado	18	1,2
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guanta Encocada	3	0,2
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Pescado encocado	2	0,1
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Encocado de gallina	1	0,1
				31	2,1
Arroz	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Arroz con camarón	1	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Arroz con pollo	19	1,3
	PLATOS PRINCIPALES	AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	4	0,3
	PLATOS PRINCIPALES	AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de hígado	7	0,5

	PLATOS PRINCIPALES	AVES, CARNES, MARISCOS	Camarón al jugo	3	0,2
	PLATOS PRINCIPALES	AVES, CARNES, MARISCOS	Camarón con arroz	2	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	AVES, CARNES, MARISCOS	Cangrejada	3	0,2
				39	2,7
Maíz y yuca	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de maíz y yuca	27	1,9
Camote morado	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de camote morado	22	1,5
Zarigüeya	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Asado de zarigüeya	15	1,0
Naranja	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Corteza de naranja con dulce	1	0,1
Boa	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Fritada de Boa	6	0,4
Caimán	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Fritada de Caimán	1	0,1
Venado	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Fritada de Venado	9	0,6
Zahino	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Fritada de Zahino	12	0,8
Zapallo	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Harina de zapallo	18	1,2
Hormiga ucuy	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Hormiga ucuy	1	0,1
Maíz	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Maíz molido en piedra	2	0,1
Mono	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Mono asado	15	1,0
Papa China	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Sopa de papa china	15	1,0
Caracol	OTROS DE INGRESO MODERNO		Caracoles al ajillo	1	0,1
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Ceviche de caracol	1	0,1
				2	0,2
Harina de Maíz	OTROS DE INGRESO MODERNO		Chigüiles	9	0,6

Palmito	OTROS DE INGRESO MODERNO		Ceviche de palmito	1	0,1
Langostino, Lomo de Res, Pechuga de pollo	OTROS DE INGRESO MODERNO		Combinación perfecta	5	0,3
Cuy	OTROS DE INGRESO MODERNO		Cuy asado	26	1,8
Yuca y Panela	OTROS DE INGRESO MODERNO		Dulce de yuca	4	0,3
Frejol yuyo	OTROS DE INGRESO MODERNO		Ensalada de yuyo	9	0,6
Granos	OTROS DE INGRESO MODERNO		Ensalada rusa	1	0,1
Guanta	OTROS DE INGRESO MODERNO		Guanta apanada	10	0,7
Salchichas y pan	OTROS DE INGRESO MODERNO		Hot dog	7	0,5
Harina de trigo	OTROS DE INGRESO MODERNO		Huevitos chilenos	14	1,0
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Shawarma	18	1,2
				32	2,2
Papa	OTROS DE INGRESO MODERNO		Llapingachos	18	1,2
Mote y chicharrón	OTROS DE INGRESO MODERNO		Mote con chicharrón	1	0,1
Mayones - pescado	OTROS DE INGRESO MODERNO		Pincho mixto	4	0,3
Harina, jamón, queso	OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza	14	1,0
Salchichas y papa	OTROS DE INGRESO MODERNO		Salchipapa	7	0,5
Rana	OTROS DE INGRESO MODERNO		Sancocho de rana	13	0,9
Mollejas	OTROS DE INGRESO MODERNO		Seco de mollejas	4	0,3
TOTAL				1455	100,0

Elaboración propia de la autora

I. ENTREVISTAS (LLENAS Y CORREGIDAS)⁰⁰

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía al Aguarico	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Maritza Cherres		46	F	Vía a Aguarico	46 años
Nombre de la comida			Maito de Pescado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Envuelto			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor Rubi, Feria de Comidas, Fiestas de la Parroquia, Parrilladas Barlovento, Restaurante El Volante			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central - Av. Amazonas, Vía a Quito, Barrio Estrella del Oriente			
Características	Ingredientes		Pescado, sal, ajo, hojas de bijao			
	Ingrediente principal		Pescado			
	Preparación		Se envuelve el pescado fresco entero con sal y ajo machacado en 4 hojas de bijao, se pone asar a la brasa, se sirve caliente con plátano y yuca cocinados.			
	Acompañamiento		Yuca, verde			
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Pescado asado, pescado frito, encocado de pescado, estofado de pescado				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña		X			
	Otros:		pero actualmente también se prepara con carbón			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos		Se lo ofrece como entrada o plato de bienvenida en algunos eventos			
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Se la prepara durante todo el año			
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora		Maritza Cherres, Wilmer Maldonado, Rubi Gallegos			
Quiénes lo consumen		Población y turistas.				
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida		Restaurantes del cantón			
	Comercializan el comida					
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan		Mercado de Lago Agrio			
Centros de producción del ingrediente base	Mercados (al mayorista)		Mercado de Lago Agrio			
	Mercados (al minorista)		Mercado de Lago Agrio			
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Oriente			
	Provincia		Sucumbíos			
	Población		Lago Agrio			
	Épocas de producción		Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	El Eno	Vía a Quito	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Wilmer Maldonado		40	M	Vía a Quito	38 años
Nombre de la comida			Maito de Pescado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Envuelto			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa del Maito, Casa del Zambate, Chozas del Maito, Comedor Rubi, Feria de Comidas, Fiestas de la Parroquia, Parrilladas Barlovento, Restaurante El Volante			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central - Av. Amazonas, Vía a Quito, Barrio Estrella del Oriente			
Características	Ingredientes			Pescado, sal, ajo, hojas de bijao		
	Ingrediente principal			Pescado		
	Preparación			Se envuelve el pescado fresco entero con sal y ajo machacado en 4 hojas de bijao, se pone a asar a la brasa, se sirve		
	Acompañamiento			Yuca, verde		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
Utensilios para la preparación	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			pescado frito, encocado de pescado, pescado asado.		
	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:			Actualmente se prepara con carbón, o como antes que se preparaba en leña.		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Se la prepara durante todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato típico muy codiciado		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Justina Pulla, Fanny Paredes		
Instituciones /organizaciones	Quiénes lo consumen			Turistas y los pobladores		
	Promocionan la comida					
	Comercializan el comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Hay criaderos en la zona		
	Comercializan			Mercados de Lago Agrio		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	El Eno	Vía a Quito	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Walter Maldonado		38	M	Vía a Quito	32 años
Nombre de la comida			Caldo de gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Caldo			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor Rubí, Mercado Central, Comedor Doris, Restaurante El Volante			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central.			
Características	Ingredientes			Gallina, ajo, sal, apio		
	Ingrediente principal			Gallina		
	Preparación			Se hace un refrito de cebolla blanca, ajo, d		
	Acompañamiento			Yuca, papa, cebolla blanca.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			Se puede agregar hojas de laurel		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Seco de gallina, aguado de gallina.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Se la prepara durante todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Rubí Gallegos, Justina Pulla, Doris Torres		
Quiénes lo consumen			Toda la población y los turistas.			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan el comida			Restaurantes del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Santa Cecilia	Av. Amazonas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Bella Herrera		43	F	Av. Amazonas	40 años
Nombre de la comida			Caldo de gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Caldo			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor Rubí, Mercado Central, Comedor Doris, Restaurante El Volante			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central.			
Características	Ingredientes		Gallina, ajo, sal, apio			
	Ingrediente principal		Gallina			
	Preparación		Se hace un refrito de cebolla blanca, ajo, a			
	Acompañamiento		Yuca, papa, cebolla blanca.			
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o		Se puede agregar culantro y cebolla blanca			
Nombre de las comidas que se preparan con el		Seco de gallina, aguado de gallina.				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña		X			
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Se la prepara durante todo el año			
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora		Teresa Gavilanez			
Quiénes lo consumen		Toda la población y los turistas.				
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan el comida		Restaurantes del cantón			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)		Mercado central			
	Mercados (al minorista)		Mercado central			
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Oriente			
	Provincia		Sucumbíos			
	Población		Lago Agrio			
	Épocas de producción		Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Calle Napo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Jorge Ávila		39	M	Calle Napo	39 años
Nombre de la comida			Sancocho de Tilapia			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Picantería El Mandarín			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
Características	Ingredientes			Tilapia, ajo, yuca, choclo, platano verde, cu		
	Ingrediente principal			Pescado		
	Preparación			En agua hirviendo se incorpora pedazos de		
	Acompañamiento			Limón		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Tilapia frita			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:			Se prepara con leña, pero actualmente tam		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Jorge Avila, Wilmer Maldonado		
Quienes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Calle Napo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Wilson Enríquez		38	M	Calle Napo	30 años
Nombre de la comida			Sancocho de Tilapia			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Picantería El Mandarín			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
Características	Ingredientes			Tilapia, ajo, yuca, choclo, platano verde, cu		
	Ingrediente principal			Pescado		
	Preparación			En agua hirviendo se incorpora pedazos de		
	Acompañamiento			Limón		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Tilapia frita, encocado de tilapia.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Jorge Avila, Wilmer Maldonado		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Calle Eloy Alfaro y Manabí	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORVANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Jeremy Alcívar		38	M	Calle Eloy Alfaro y Manabí	36 años
Nombre de la comida			Pincho de Mayones			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Asado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Agachaditos, Casa del maito, Choza del maito.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía al Aguarico- Nueva Loja			
Características	Ingredientes			Mayones, sal		
	Ingrediente principal			Mayones.		
	Preparación			Se adoba con sal y aceite mayones enteros		
	Acompañamiento			Mayonesa		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o nombre de las comidas que se preparan con el)			Pinchos, maito de mayones		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:			Leña y parrilla. Palos de pincho.		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Wilmer Maldonado, Maritza Cherres .		
Quienes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía a Quito	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Josué Martínez		48	M	Vía a Quito	45 años
Nombre de la comida			Pincho de Mayones			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Asado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Parrilladas Barlovento, Agachaditos, Casa del maito, Cho			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía a Quito, Vía al Aguarico- Nueva Loja			
Características	Ingredientes			Mayones, sal		
	Ingrediente principal			Mayones		
	Preparación			Se adoba con sal y aceite mayones enteros		
	Acompañamiento			Yucas fritas, platan verde frito.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Pinchos, maito de mayones		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:			Leña y parrilla. Palos de pincho.		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas del cantón		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato exótico.		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo propio de la ciudad.		
Instituciones /organizaciones	Quién los elabora			Wilmer Maldonado, Maritza Cherres .		
	Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.		
	Promocionan la comida					
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan la comida			Restaurantes del cantón		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
Épocas de producción			Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Eloy Alfaro y Manabi	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Alicia Piloso		50	F	Eloy Alfaro y Manabi	50 años
Nombre de la comida			Estofado de Guanta			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Estofado de Guanta			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Plazoleta del Mercado Central, Agachaditos, Restaurante			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas, Eloy Alfaro y Manabi			
Características	Ingredientes			Cebolla paiteña, tomate, sal, perejil		
	Ingrediente principal			Guanta		
	Preparación			Se cocina la carne de guanta en pedazos p		
	Acompañamiento			Arroz y ensalada		
	Combinación/sustitución de productos			Se puede cocinar en agua de coco y con coc		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Encocado de Guanta, Guanta Frita			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Ollas de metal		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato exótico		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo propio de la ciudad		
	Quién los elabora			Maritza Cherres, Alicia Piloso		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Pequeños productores		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Eloy Alfaro y Manabi	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mariuxi Mendoza		38	F	Eloy Alfaro y Manabi	38 años
Nombre de la comida			Estofado de Guanta			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Estofado de Guanta			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Plazoleta del Mercado Central, Agachaditos, Restaurante El Manaba			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas, Eloy Alfaro y Manabi			
Características	Ingredientes			Cebolla paiteña, tomate, sal, perejil		
	Ingrediente principal			Guanta		
	Preparación			Se cocina la carne de guanta en pedazos p		
	Acompañamiento			Arroz y ensalada		
	Combinación/sustitución de productos			Se puede cocinar en agua de coco y con coc		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el			Encocado de Guanta, Guanta Frita, Seco de		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Ollas de metal		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato exótico		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo propio de la ciudad		
Quién los elabora			Maritza Cherres, Alicia Piloso			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes del cantón		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Pequeños productores		
Centros de producción del ingrediente base	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
	Producción base					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
Épocas de producción			Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Dureno	Eloy Alfaro y Manabi	Cofanes
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Walter Balanta		29	F	Eloy Alfaro y Manabi	29 años
Nombre de la comida			Seco de Gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Seco			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Rincón del sabor, Fiestas de la parroquia			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			Aceite, achiote, cebolla, tomate, orégano, s		
	Ingrediente principal			Gallina		
	Preparación			En poco aceite y achiote se hace un refrito		
	Acompañamiento			Arroz y ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Seco de gallina, caldo de gallina, estofado			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Ollas de metal		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato accesible y con alta den		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo común de la ciudad		
Instituciones /organizaciones	Quién los elabora			Walter Balanta, Comunidad Cofanes		
	Quiénes lo consumen			Pobladores		
	Promocionan la comida					
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan la comida			En las fiestas de la parroquia		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Pequeños productores		
	Mercados (al mayorista)					
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)			Fiestas		
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
Épocas de producción			Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Eloy Alfaro y Manabi	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Elena Arévalo		38	F	Eloy Alfaro y Manabi	38 años
Nombre de la comida			Seco de Gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Seco			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Agachaditos, Plazoleta del Mercado Central, Casa del Zam			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Eloy Alfaro y Manabi, Calle Progreso, Av. Amazonas			
Características	Ingredientes		Aceite, achiote, cebolla, tomate, orégano, sa			
	Ingrediente principal		Gallina			
	Preparación		En poco aceite y achiote se hace un refrito			
	Acompañamiento		Arroz y ensalada			
	Combinación/sustitución de productos		Se puede usar tambien pimienta y en vez de			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el		Seco de gallina, caldo de gallina, estofado				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		X			
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:		Ollas de metal			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Porque es un plato accesible y con alta den			
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas		Preparar algo común de la ciudad			
	Quién los elabora		Maritza Cherres			
Quienes lo consumen		Pobladores				
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida		En las fiestas de la parroquia			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan		Pequeños productores			
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)		Mercado Central			
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Oriente			
	Provincia		Sucumbíos			
	Población		Lago Agrio			
	Épocas de producción		Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	El Eno	Vía a Quito	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Blanca Morales		45	M	Vía a Quito	44 años
Nombre de la comida			Ayampaco			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Envuelto			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Agachaditos, Plazoleta del Mercado Central, Casa del Zam			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Eloy Alfaro y Manabi, Calle Progreso, Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Sal, comino, ajo, cebolla, pescado, hoja de		
	Ingrediente principal			Pescado		
	Preparación			El pescado es condimentado y se lo pone en		
	Acompañamiento			Yucas y plátano verde.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Maito, pescado frito, sancocho de pescado			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Parilla y leña.		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato accesible y con alta demanda		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo común de la ciudad		
	Quién los elabora			Blanca Morales		
Quienes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			En las fiestas de la parroquia		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Santa Cecilia	Vía a Quito	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Doris Torres		49	F	Vía a Quito	43 años.
Nombre de la comida			Ayampaco			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Envuelto			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Agachaditos, Comedor Doris			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Eloy Alfaro y Manabi, Calle Progreso, Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Sal, comino, ajo, cebolla, pescado, hoja de		
	Ingrediente principal			Pescado		
	Preparación			El pescado es condimentado y se lo pone en		
	Acompañamiento			Yucas, plátano verde y ensalada.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Maito, pescado frito, sancocho de pescado			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Parilla y leña.		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato de fácil preparación y n		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo exótico de la ciudad		
Quién los elabora			Blanca Morales, Doris Torres.			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Centros de producción del ingrediente base	Instituciones /organizaciones			Promocionan la comida		
	Comercializan la comida			En las fiestas de la parroquia		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
Producción del Ingrediente base	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
Población			Lago Agrio			
Épocas de producción			Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía Aguarico-Nueva Loja	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Yolanda Cuastumal		39	F	Vía Aguarico-Nueva Loja	35 años
Nombre de la comida			Mayones			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa del Maito, Parrilladas Barlovento, Agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía Aguarico-Nueva Loja			
Características	Ingredientes			Sal, ajo, mayones		
	Ingrediente principal			Mayones		
	Preparación			Se adoba con sal y aceite mayones enteros		
	Acompañamiento			Yucas, plátano verde.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el			No se debe comer la cabeza de los mayones Maito de mayones.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Parilla y leña.		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Se le atribuyen poderes curativos.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			Se usa la mateca de mayones para tratar e		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato de fácil preparación y n		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo exótico de la ciudad		
Instituciones /organizaciones	Quiénes lo elabora			Maritza Cherres, Wilmer Maldonado.		
	Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.		
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			En las fiestas de la parroquia		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
Producción del Ingrediente base	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
Población			Lago Agrio			
Épocas de producción			Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía Aguarico-Nueva Loja	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Olga Cedeño		40	F	Vía Aguarico-Nueva Loja	40 años
Nombre de la comida			Mayones			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa del Maito, Parrilladas Barlovento, Agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía Aguarico-Nueva Loja			
Características	Ingredientes			Sal, ajo, mayones		
	Ingrediente principal			Mayones		
	Preparación			Se adoba con sal y aceite mayones enteros		
	Acompañamiento			Yucas, plátano verde.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)			La cabeza no se debe comer.		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Maito de mayones.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Parilla y leña.		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Es un animal que tiene propiedades curativas		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			La manteca de maito es buena para el asma		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato de fácil preparación y no		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo exótico de la ciudad		
	Quién los elabora			Maritza Cherres, Wilmer Maldonado.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			En las fiestas de la parroquia		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
Centros de producción del ingrediente base	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
Producción del Ingrediente base	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	General Farfán	Calle Progreso	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zoila Ponce		49	F	Calle Progreso	45 años
Nombre de la comida			Patacón			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Fritura			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa del Zambate, Comedor Zoilita,			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Calle Pograma			
Características	Ingredientes			Sal, ajo, plátano verde		
	Ingrediente principal			Plátano verde		
	Preparación			Se adoba con sal y aceite mayones enteros		
	Acompañamiento			Yucas, arroz, menestra, ensalada, queso		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o nombre de las comidas que se preparan con el)			Se remoja en agua con ajo para suavizar. Bolones de verde, empanadas de verde.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Es endémico del sector.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			Se usa como entrada. O para acompañar p		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Es frecuente encontrarlo.		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Zoila Ponce, Daisy Preciado		
Quiénes lo consumen			Pobladores			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Calle Progreso	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Daysi Preciado		47	F	Calle Progreso	46 años
Nombre de la comida			Patacón			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Fritura			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa del Zambate, Comedor Zoilita, Picantería el Mandarín			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Calle Pograma			
Características	Ingredientes			Sal, ajo, plátano verde		
	Ingrediente principal			Plátano verde		
	Preparación			Se adoba con sal y aceite mayones enteros		
	Acompañamiento			Yucas, arroz, menestra, ensalada, queso		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)			Se remoja en agua con ajo para suavizar.		
Nombre de las comidas que se preparan con el			Bolones de verde, empanadas de verde.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Es un producto propio de la zona.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			Se acompaña platos principales y con café		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Hay todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Zoila Ponce, Daisy Preciado		
Quiénes lo consumen			Pobladores			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Pacayacu	Av. Circumbalación	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Dolores Pucha		47	F	Av. Circumbalación	46 años
Nombre de la comida			Sopa de Papa china			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante El Manaba, Feria de comidas del parque central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque central			
Características	Ingredientes			Papa china, sal, cuero, queso		
	Ingrediente principal			Papa china.		
	Preparación			Se cocina la papa hasta que se deshaga y se le		
	Acompañamiento			Queso, arroz.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Secos, llapingachos.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Es un producto propio de la zona.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Hay todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Dolores Pucha, Daysi Preciado		
	Quienes lo consumen			Pobladores		
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /Localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Dureno	Vía a Quito	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Edwin Mechán		49	M	Vía a Quito	46 años
Nombre de la comida			Sopa de Papa china			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante El Manaba, Feria de comidas del parque cent			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque central			
Características	Ingredientes			Papa china, sal, cuero, queso		
	Ingrediente principal			Papa china.		
	Preparación			Se cocina la papa hasta que se deshaga y s		
	Acompañamiento			Queso, arroz, maíz tostado		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Secos, llapingachos.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Hay todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Dolores Pucha, Daysi Preciado, Edwin Merc		
Quiénes lo consumen			Pobladores			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Pacayacu	Vía a General Farfán	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Cecilia Murillo		53	F	Vía a General Farfán	53 años
Nombre de la comida			Tapado de pescado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Cocidos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante La Sirenita, Restaurante El Buen Sabor, La Casa			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía a General Farfán			
Características	Ingredientes			Pescado, hoja de plátano, yuca, cebolla, ají		
	Ingrediente principal			Pescado.		
	Preparación			Sobre la hoja de plátano se coloca el pescado		
	Acompañamiento			Arroz, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos			También se puede usar carne de chancho y		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Seco, estofado, pescado frito, maito		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Una manera natural de cocinar los alimentos		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año se consigue.		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Maritza Arboleda, Cecilia Murillo.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turismo			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Jambelí	Av. Amazonas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Gilberto Montero		60	M	Av. Amazonas	53 años
Nombre de la comida			Tapado de pescado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Cocidos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Rincón del Sabor, Plazoleta del mercado Central.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Pescado, hoja de plátano, yuca, cebolla, aj		
	Ingrediente principal			Pescado.		
	Preparación			Sobre la hoja de plátano se coloca el pesca		
	Acompañamiento			Arroz, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos			También se puede usar carne de chancho y		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Seco, estofado, pescado frito, maito			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Una forma de cocinar naturalmente.		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año se consigue.		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Maritza Arboleda, Cecilia Murillo, Walter B		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Av. Amazonas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Walter Balanta		58	M	Av. Amazonas	53 años
Nombre de la comida			Asado de zarigüeya			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La Sirenita, Picantería El Mandarín, Casa del Maito			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Pescado, hoja de plátano, yuca, cebolla, aj		
	Ingrediente principal			Pescado.		
	Preparación			Sobre la hoja de plátano se coloca el pesca		
	Acompañamiento			Arroz, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos			También se puede usar carne de choncho y		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Seco, estofado, pescado frito, maito			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Una forma de cocinar naturalmente.		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año se consigue.		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Maritza Arboleda, Cecilia Murillo, Walter B		
Quienes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Av. Amazonas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Galo Checa		61	M	Av. Amazonas	53 años
Nombre de la comida			Asado de zarigüeya			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La Sirenita, Picantería El Mandarín, Casa del Maito			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Zarigüeya, yuca, cebolla, tomate.		
	Ingrediente principal			Pescado.		
	Preparación			Carne fileteada a la brasa. Se sirve con yuca		
	Acompañamiento			Arroz, ensalada, yuca		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Estofado, fritada.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Parrilla, leña		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Un plato con una especie originaria de la zona		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año se consigue.		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
Quién los elabora			Daisy Preciado, Galo Checa			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	El Éno		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lucy Ríos		55	F	Av. Amazonas	55 años
Nombre de la comida			Chicha de yuca			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Bebidas fermentadas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Central, Fiestas de la parroquia, Restaurante El V			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Yuca		
	Ingrediente principal			Yuca		
	Preparación			Se muele la yuca cruda. Se coloca en recipi		
	Acompañamiento			Acompaña platos principales o como refres		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Yuca frita, muchines.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Es una bebida tradicional que la tomaban l		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			Acompaña platos principales o como refres		
	Qué representa			Bebida muy codiciada en especial por los t		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año se prepara		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen		
	Quién los elabora			Justina Pulla		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
Producción del ingrediente base	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
Provincia			Sucumbíos			
Población			Lago Agrio			
Épocas de producción			Permanente			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Jambelí		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lorena Ruíz		45	F	Parque central	43 años
Nombre de la comida			Chicha de yuca			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Bebidas fermentadas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Central, Fiestas de la parroquia, Restaurante El			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Yuca		
	Ingrediente principal			Yuca		
	Preparación			Se muele la yuca cruda. Se coloca en recipi		
	Acompañamiento			Acompaña platos principales o como refres		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Yuca frita, muchines.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Es una bebida tradicional desde época de l		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			Acompaña platos principales o como refres		
	Qué representa			Bebida muy solicitada en especial por los t		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Se prepara todo el tiempo		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Justina Pulla		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Av. Amazonas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Margarita Mechán		48	F	Av. Amazonas	48 años
Nombre de la comida			Fritada de armadillo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa del Maito, Fiestas de la parroquia.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Armadillo, ajo, sal, yuca, cebolla, tomate		
	Ingrediente principal			Armadillo		
	Preparación			Se pone en una paila la carne en trozos me		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Yuca frita, muchines.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Resalta la fauna exótica de la región.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			gastonomía exótica		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la parroquia y fiestas de la virge		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Justina Pulla		
Quienes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas de la zona		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Fiestas del cantón Mayo		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía Aguarico	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Amado Fierro		50	M	Vía Aguarico	50 años
Nombre de la comida			Fritada de armadillo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa del Maito, Fiestas de la parroquia.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía Aguarico			
Características	Ingredientes		Armadillo, ajo, sal, yuca, cebolla, tomate			
	Ingrediente principal		Armadillo			
	Preparación		Se pone en una paila la carne en trozos me			
	Acompañamiento		Yuca, ensalada			
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o nombre de las comidas que se preparan con el					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		X			
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la		Los indígenas lo han cazado siempre y es m			
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa		Gastronomía exótica			
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Fiestas de la parroquia y fiestas de la virge			
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas		Fiestas de la Virgen y de la Parroquia			
	Quién los elabora		Justina Pulla, Comunidad Cofán			
Quiénes lo consumen		Pobladores y turistas				
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida		Ferias gastronómicas			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan		Indígenas de la zona			
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Oriente			
	Provincia		Sucumbíos			
	Población		Lago Agrio			
	Épocas de producción		Fiestas del cantón Mayo- Junio			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía Aguarico	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Edgar Meneses		45	M	Vía Aguarico	43 años
Nombre de la comida			Fritada de boa			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa del Maito, Fiestas de la parroquia, La Piragua.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía Aguarico			
Características	Ingredientes			Boa, ajo, sal, cebolla, tomate, mote, papa, p		
	Ingrediente principal			Boa		
	Preparación			Se pone en una paila la carne de boa en tro		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el						
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Los indígenas lo han cazado siempre y es m		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Gastronomía exótica		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la parroquia y fiestas de la virge		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Maritza Cherres, Comunidad Cofán		
Quienes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas de la zona		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Fiestas del cantón Mayo		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Av. Amazonas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Elizabeth Orellana		46	F	Av. Amazonas	45 años
Nombre de la comida			Fritada de boa			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa del Maito, Fiestas de la parroquia, La Piragua.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía Aguarico			
Características	Ingredientes			Boa, ajo, sal, cebolla, tomate, mote, papa, p		
	Ingrediente principal			Boa		
	Preparación			Se pone en una paila la carne de boa en tro		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el						
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Los indígenas lo han cazado siempre y es m		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Gastronomía exótica		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la parroquia y fiestas de la virge		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
Quién los elabora			Maritza Cherres, Comunidad Cofán			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas de la zona		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
Épocas de producción			Fiestas del cantón Mayo			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Av. Amazonas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Irma Calderón		52	M	Av. Amazonas	51 años
Nombre de la comida			Fritada de caimán			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa del Maito, Fiestas de la parroquia, La Piragua.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Boa, ajo, sal, cebolla, tomate, mote, papa, p		
	Ingrediente principal			Boa		
	Preparación			Se pone en una paila la carne de boa en tro		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
	Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Los indígenas lo han cazado siempre y es m	
Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida						
Significado que posee la comida						
Usos						
Qué representa			Gastronomía exótica			
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la parroquia y fiestas de la virge			
Por qué se prepara en estas fiestas						
Relación con mitos/leyendas						
Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia			
Quién los elabora			Maritza Cherres, Comunidad Cofán			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas de la zona		
Centros de producción del ingrediente base	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
	Producción del ingrediente base					
	Área					
Producción del ingrediente base	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Fiestas del cantón Mayo		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Av. Amazonas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ericka Mendoza		46	F	Av. Amazonas	45 años
Nombre de la comida			Fritada de caimán			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La Piragua.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Caimán, ajo, sal, cebolla, tomate.		
	Ingrediente principal			Caimán		
	Preparación			Se pone en una paila la carne de caimán e		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			Al ser un animal salvaje su carne es muy co		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Gastronomía exótica		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
Quién los elabora			Irma Calderón, Comunidad Cofán			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas de la zona		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Ferias gastronómicas Junio		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía al Aguarico	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mariana Balseca		39	F	Vía al Aguarico	38 años
Nombre de la comida			Fritada de guanta			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La Piragua			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Guanta, ajo, sal, cebolla, tomate.		
	Ingrediente principal			Caimán		
	Preparación			Se pone en una paila la carne en trozos me		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el						
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Gastronomía exótica		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
Quién los elabora			Irma Calderón, Comunidad Cofán			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Hay criaderos de guanta		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el tiempo		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Calle Chimborazo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Nelly Bedoya		42	F	Calle Chimborazo	42 años
Nombre de la comida			Fritada de guanta			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La Piragua			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Guanta, ajo, sal, cebolla, tomate.		
	Ingrediente principal			Caimán		
	Preparación			Se pone en una paila la carne en trozos me		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o nombre de las comidas que se preparan con el)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Gastronomía exótica		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Irma Calderón, Comunidad Cofán		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Hay criaderos de guanta		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el tiempo		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /Localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía al Aguarico	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Naomi Coronado		36	F	Vía al Aguarico	36 años
Nombre de la comida			Fritada de venado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La Piragua, Casa del Maito Fiestas de la parroquia			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía al Aguarico			
Características	Ingredientes			Venado, ajo, sal, cebolla, tomate.		
	Ingrediente principal			Venado		
	Preparación			Se pone en una paila la carne de venado en		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Fritada		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Carne exótica		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Maritza Cherres, Comunidad Cofán		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas del sector		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia Mayo		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Nueva Loja	Vía al Aguarico	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lucía Armijos		39	F	Vía al Aguarico	39 años
Nombre de la comida			Fritada de venado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La Piragua, Casa del Maito Fiestas de la parroquia			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía al Aguarico			
Características	Ingredientes			Venado, ajo, sal, cebolla, tomate.		
	Ingrediente principal			Venado		
	Preparación			Se pone en una paila la carne de venado en		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el			Fritada		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
Quién los elabora			Maritza Cherres, Comunidad Cofán			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas del sector		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Mayo- Junio		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Dureno	Vía a General Farfán	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Adela Perez		45	F	Vía a General Farfán	45 años
Nombre de la comida			Fritada de Zahino			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La Piragua			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía a General Farfán			
Características	Ingredientes			Zahino, cebolla, tomate, ajo, sal.		
	Ingrediente principal			Zahino		
	Preparación			Se pone en una paila la carne de zahino en		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Fritada, estofado			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
Quién los elabora			Comunidad Cofán			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas del sector		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
Épocas de producción			Mayo- Junio			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Dureno	Vía a General Farfán	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Marcia Zapata		52	F	Vía a General Farfán	50 años
Nombre de la comida			Fritada de Zahino			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados y frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La Piragua			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía a General Farfán			
Características	Ingredientes			Zahino, cebolla, tomate, ajo, sal.		
	Ingrediente principal			Zahino		
	Preparación			Se pone en una paila la carne de zahino en		
	Acompañamiento			Yuca, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Fritada, estofado		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
Quién los elabora			Comunidad Cofán			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas del sector		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Mayo - Junio		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Dureno	Vía a General Farfán	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Virginia Mesa		58	F	Vía a General Farfán	55 años
Nombre de la comida			Maíz molido en piedra			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			Maíz		
	Ingrediente principal			Maíz		
	Preparación			Entre dos piedras se muele los granos de m		
	Acompañamiento			Café o sirve para acompañar platos como		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			piedras		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			Acompañar platos como la fritada.		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Comunidad Cofán, Rincón del sabor, Fiesta		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
Centros de producción del ingrediente base	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
Producción del Ingrediente base	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Dureno	Vía al Aguarico	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Guadalupe Robayo		40	F	Vía al Aguarico	40 años
Nombre de la comida			Maíz molido en piedra			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			Maíz, sal		
	Ingrediente principal			Maíz		
	Preparación			Se muele el maíz entre dos piedras		
	Acompañamiento			Sirve para acompañar platos principales		
	Combinación/sustitución de productos			Actualmente se muele en máquina		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			piedras		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			Acompañar platos como la fritada.		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Comunidad Cofán, Rincón del sabor, Fiesta		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Restaurantes		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Santa Cecilia	Vía a General Farfán	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Cecilia Macas		51	F	Vía a General Farfán	51 años
Nombre de la comida			Mono Asado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comunidad Cofán			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía General Farfán			
Características	Ingredientes			Mono, sal, ajo		
	Ingrediente principal			Mono		
	Preparación			Filetea la carne, se aliña , se asa. Se sirve a		
	Acompañamiento			Yuca, Plátano verde, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Plato exótico		
	Quién los elabora			Comunidad Cofán		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Caza por parte de las comunidades indígenas		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Mayo- Junio		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Sucumbíos	Lago Agrio	Lago Agrio	Santa Cecilia	Vía a General Farfán	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmen Obando		55	F	Vía a General Farfán	55 años
Nombre de la comida			Mono Asado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comunidad Cofán, ferias gastronómicas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía General Farfán			
Características	Ingredientes			Mono, sal, ajo		
	Ingrediente principal			Mono		
	Preparación			Filetea la carne, se aliña , se asa. Se sirve a		
	Acompañamiento			Yuca, Plátano verde, ensalada		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Plato exótico		
	Quién los elabora			Comunidad Cofán, expositores de ferias		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas,fiestas de la parroquia		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Indígenas de la región cazan		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Sucumbíos		
	Población			Lago Agrio		
	Épocas de producción			Mayo - Junio		