



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

*La Universidad Católica de Loja*

**TITULACIÓN DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del  
cantón Catamayo-provincia de Loja, segunda fase**

Trabajo de fin de titulación

**Autores:**

Cevallos Solórzano, Eliza

Jaramillo Rojas, Reydi Efrén

**Directora:**

Armijos Maurad, Ana Patricia, Ing.

**LOJA - ECUADOR**

**2013**

# CERTIFICACIÓN

Ingeniera.

Ana Patricia Armijos Maurad.

**DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN**

## **CERTIFICA:**

Que el presente trabajo, denominado: “Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del cantón Catamayo-provincia de Loja, segunda fase”, realizado por los profesionales en formación: Eliza Cevallos Solórzano y Reydi Efrén Jaramillo Rojas; cumple con los requisitos establecidos en las nomas generales para la Graduación en la Universidad Técnica Particular de Loja, tanto en el aspecto de forma como de contenido, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes.

Loja, febrero de 2013

f).....

CI.....

## **CESIÓN DE DERECHOS**

“Nosotros, **Eliza Cevallos Solórzano** y **Reydi Efrén Jaramillo Rojas**, declaramos ser autores del presente trabajo y eximimos expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos y acciones legales.

Adicionalmente declaramos conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que 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”

.....  
Eliza Cevallos Solórzano  
**1104252711**

.....  
Reydi Efrén Jaramillo Rojas  
**1103561054**

# DEDICATORIA

*Este trabajo lo dedicamos:*

*A Dios El Creador, razón de toda existencia.*

*A nuestros padres Javier Vicente, Zoila Amada, Manuel José y Esther Amable, por su ejemplo de fe y apoyo incondicional.*

*A nuestros hermanos y sobrinos por ser un soporte muy importante en la vida.*

*Y de manera especial a nuestros queridos hijos Sofía Nazareth y Agustín Rafael, por ser los motores de nuestro esfuerzo...*

*Para ustedes, con cariño*

***Eliza y Reydi***

## **AGRADECIMIENTO**

*Expresamos nuestra sincera gratitud:*

*A la Universidad Técnica Particular de Loja por contribuir en nuestra formación personal y profesional.*

*A todos los docentes de la Escuela de Hotelería y Turismo, por compartir con nosotros sus conocimientos y hacernos querer nuestra profesión, especialmente al Lic. Iván Vélez y a la Msc. Clara Gonzaga.*

*A las personas del Cantón Catamayo que nos colaboraron de manera desinteresada, brindándonos información valiosa para llevar a cabo el trabajo investigativo.*

*De manera muy especial a la Ing. Patricia Armijos por su acertada dirección y asesoramiento en el desarrollo de la presente tesis, quien con su apoyo incondicional y calidad humana nos ha dado ejemplo de vida.*

***Eliza y Reydi***

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

Certificación.....	II
Cesión de derechos.....	III
Dedicatoria.....	IV
Agradecimiento.....	V
Índice de contenidos.....	VI
Resumen.....	VIII
Introducción.....	IX
Objetivos.....	X

## **CAPITULO I**

### **DIAGNÓSTICO ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVO DEL CANTÓN CATAMAYO.....**

1.1 Situación geográfica.....	2
1.2 Aspectos demográficos.....	3
1.2.1 Indicadores de salud.....	4
1.2.2 Indicadores educacionales.....	6
1.2.3 Migración interna y externa.....	8
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	9
1.3 Análisis de la vivienda.....	9
1.4 Situación política y administrativa.....	11
1.5 Sector productivo primario.....	12
1.5.1 Agricultura.....	12
1.5.2 Ganadería.....	13
1.5.3 Producción y rendimiento.....	14
1.5.4 Asistencia técnica.....	16
1.5.5 Comercialización y consumo.....	17
1.5.6 Crédito.....	17
1.6 Sector productivo secundario.....	18
1.6.1 Industria.....	19
1.6.2 Artesanía.....	20
1.7 Sector productivo técnico.....	20
1.7.1 Comercio.....	21
1.7.2 Turismo.....	21
1.7.3 Transporte.....	23

## **CAPITULO II**

### **GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA.....**

2. Historia de la gastronomía.....	27
2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón.....	30
2.1.1 Los incas en el sur del Ecuador.....	32
2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón.....	33

2.3 Gastronomía de la república asociada al cantón.....	34
2.4 Gastronomía actual del cantón.....	35
<b>CAPÍTULO III</b>	
<b>DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR.....</b>	<b>38</b>
3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón Catamayo.....	38
3.1.1 Comidas propias del cantón.....	38
3.1.2 Comidas que se preparan en épocas de fiestas.....	40
3.1.3 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia.....	41
3.1.4 Comidas más demandadas por los visitantes.....	42
3.2 Platos, bebidas y postres tradicionales del cantón Catamayo.....	43
3.2.1 Comidas típicas/ tradicionales/ ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.....	43
3.2.2 Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.....	45
3.3 Platos, bebidas y postres actuales del cantón Catamayo.....	48
3.3.1 Comidas nuevas que se preparan en el sector.....	48
3.3.2 Ingredientes básicos que más se emplea en la elaboración de las comidas.....	49
<b>CAPITULO IV</b>	
<b>INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN CATAMAYO.....</b>	<b>53</b>
4.1 Ficha gastronómica.....	53
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas.....	56
<b>CAPITULO V</b>	
<b>PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN CATAMAYO.....</b>	<b>60</b>
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón Catamayo.....	60
5.1.1 Creación de un festival de comida típica, tradicional y ancestral del cantón Catamayo.....	61
5.2 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/comercializar los platos/bebidas/postres típicos y tradicionales.....	66
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>69</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>70</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>71</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>74</b>

## RESUMEN EJECUTIVO

La provincia de Loja situada al sur del Ecuador posee una riqueza gastronómica muy singular, heredada de paltas, incas y españoles. Años atrás Loja era considerada como el *último rincón del mundo*, por estar aislada, por que no existían vías de acceso que conecten a Loja con las demás provincias. Este encerramiento sirvió para que utilicen lo que la tierra les producía e ingenien la preparación de los platos.

En el presente trabajo investigativo se ha estudiado más a fondo la cocina de Catamayo, cantón de la provincia de Loja, el cual posee una extensa diversidad gastronómica y cada parroquia es poseedora de sus propios platos, costumbres, prácticas y trucos culinarios.

Recorrer las parroquias fue una verdadera aventura, visitando las humildes casas de las familias catamayenses, se puede apreciar que muchas de ellas aún conservan una construcción vernácula, sus viviendas tienen paredes de adobe, tapia o bahareque, con techo de teja, pasamanos de madera, en su interior conservan hornillas y hornos de barro, en su parte exterior se observa patios con pintorescos jardines, criaderos de animales de corral y huertas.

# INTRODUCCIÓN

La ubicación del Ecuador en el planeta le ha permitido gozar de una gran diversidad natural y cultural, esta variedad de recursos se distribuye en las cuatro regiones que tiene el país, cada una de ellas con paisajes, clima y cultura diferente. Recorriéndolo se puede sentir diferentes emociones, el caminar por las cálidas playas de la Costa, el intenso frío de los páramos andinos, de explorar la espesa vegetación de la selva, hasta recrearse con la presencia de muchas especies en el Archipiélago de Galápagos.

Todas estas bondades naturales se han complementado con la diversidad cultural que tiene la nación, cada provincia tiene distintas manifestaciones culturales, costumbres, tradiciones y vivencias propias que hacen de cada sitio un lugar especial.

Una manifestación cultural muy importante del Ecuador es la gastronomía, y ha sido la diversidad natural y cultural la principal fortaleza para que en el territorio la cocina sea un atractivo para mostrar y degustar.

La provincia de Loja tiene un gran potencial turístico que atrae a nacionales y extranjeros quienes se deleitan con las recetas de la cocina lojana y la ven con grandes expectativas.

El presente trabajo hace referencia a la gastronomía del cantón Catamayo, hermoso valle de la provincia de Loja, que gracias a la fertilidad de sus campos y al trabajo de sus habitantes es considerado el segundo cantón más importante de la provincia. Su riqueza culinaria es el resultado de los aportes de las épocas: aborígen, inca, colonial y republicana, basándose en el uso de productos cultivados en sus huertos y de animales criados en sus corrales. El aislamiento en el que permaneció Loja durante varios años, contribuyó a la optimización de dichos recursos y por tanto al desarrollo de esta zona.

En casi todos los cantones se puede degustar los mismos platos con diferencias mínimas en su preparación, sin embargo existen determinados platos que solo se elaboran en ciertos lugares. Hay platillos ancestrales que aun se los prepara gracias a que las personas de edad adulta conservan vivas sus tradiciones. Por tanto es fundamental mantener y transmitir estas manifestaciones culturales que son parte de la identidad de un pueblo

Por ello es necesario revitalizar e impulsar la gastronomía como una alternativa de desarrollo, promoviendo su crecimiento con campañas de concientización y promoción, haciendo que la presente generación y las venideras valoricen este patrimonio, considerándolo de vital importancia para el desarrollo regional y nacional.

# OBJETIVOS

## OBJETIVO GENERAL:

Determinar la producción y consumo de platos, bebidas y postres típicos del Cantón Catamayo, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica del Cantón Catamayo, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
2. Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos, bebidas y postres típicos y su significado.
3. Identificar a partir de productos base, la diversidad de platos, bebidas y postres típicos preparados.
4. Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos, bebidas y postres típicos.
5. Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
6. Identificar los centros de acopio de los productos.
7. Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en la región.

# **CAPITULO I**

# DIAGNÓSTICO ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVO DEL CANTÓN CATAMAYO

## 1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

El valle de Catamayo es un lugar privilegiado con un clima agradable todo el año, sus hermosos paisajes con verdes cañaverales, la amabilidad de su gente, su cultura y tradiciones cautivan a quienes lo visitan.

Gráfico N° 1

### SITUACIÓN GEOGRÁFICA DEL CANTÓN CATAMAYO



Fuente: VI Censo de Población 2001, Fascículo de Catamayo

Elaboración: INEC

**Nombre:** Fue dado por los españoles en agosto de 1546, cuando el capitán Alonso de Mercadillo realizó en este valle, denominado Cangochamba o Garrochamba, la primera fundación de la ciudad de Loja. Catamayo es un término del dialecto paltense, formado por dos voces: *Catay* = aquí y *mayu* = río, cuyo significado es *aquí el gran río*.

**Ubicación:** Esta ubicado al sur del Ecuador, en el noreste de la provincia de Loja.

### LÍMITES

**Norte:** Provincia de El Oro y el Cantón Loja.

**Sur:** Cantones de Gonzanamá y Loja.

**Este:** Cantón Loja.

**Oeste:** Cantones Chaguarpamba, Olmedo y Paltas.

**Cabecera Cantonal:** La ciudad que lleva el mismo nombre. Se la conoce también como “La Toma”.

**Superficie Territorial:** 649 km<sup>2</sup>.

**Clima:** Cálido seco en Catamayo y subtropical húmedo en las parroquias.

**Temperatura:** Oscila entre los 22° y 25°C.

**Altitud Media:** 1238 m.s.n.m.

**Distancia desde la capital provincial:** Desde la ciudad de Loja existen 36 km.

**COORDENADAS GEOGRÁFICAS EXTREMAS:**

**Norte:** 79° 34', **Sur:** 70° 19', **Este:** 4° 17', **Oeste:** 4° 32'.

### **DIVISIÓN POLÍTICA**

**Parroquias urbanas:** Catamayo y San José.

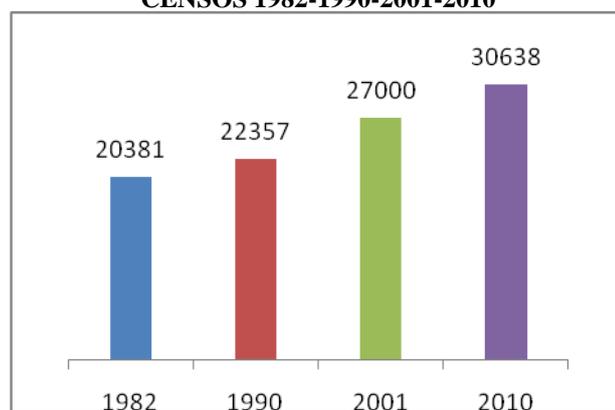
**Parroquias rurales:** El Tambo, Guayquichuma, San Pedro de la Bendita y Zambí.

**Barrios:** 47

## **1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS**

La población del cantón ha tenido un incremento paulatino a través de los últimos 28 años, en el año 1982 contaba con 20381 habitantes, para el año 1990 Catamayo ya tenía 22357 pobladores. El censo realizado por el INEC en el año 2001 proporcionó el dato de 27000 pobladores, para el 2010 esta cifra se incrementó a 30638 habitantes.

**Gráfico N° 2**  
**POBLACIÓN TOTAL DEL CANTÓN CATAMAYO**  
**CENSOS 1982-1990-2001-2010**



**Fuente:** VII Censo de Población 2010. INEC

**Elaboración:** Los Autores

De acuerdo al censo del 2010 la población del cantón representa el 6,82% del total de la Provincia de Loja; creciendo en el período intercensal 2001-2010 a un ritmo del 1,4% promedio anual. (INEC)

**Tabla N° 1**  
**DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN**  
**CATAMAYO, SEGÚN PARROQUIAS**

PARROQUIAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
CATAMAYO (cabecera cantonal)	23455	11577	11878
EL TAMBO	4630	2375	2255
GUAYQUICHUMA	383	198	185
SAN PEDRO DE LA BENDITA	1590	780	810
ZAMBI	580	296	284
TOTAL	30638	15226	15412

Fuente: VII Censo de Población 2010. INEC  
 Elaboración: Los autores

Como se observa en la Tabla N° 1, la mayor parte de la población del cantón se concentra en la zona urbana de la ciudad de Catamayo, la cual cuenta con 23455 habitantes correspondiente al 76,56% de la población total del cantón. En tanto que en el sector rural existen 7183 habitantes que representan el 23,44%, distribuidos en las parroquias rurales de El Tambo, Guayquichuma, San Pedro de la Bendita, Zambi y en la periferia de Catamayo. En cuanto a la distribución de la población por sexo el 50,30% son mujeres y el 49,70% de los pobladores son hombres.

### 1.2.1 INDICADORES DE SALUD

El ámbito de la salud ejerce gran influencia en la calidad de vida de las poblaciones. El cantón Catamayo aún no cuenta con un hospital que satisfaga las necesidades de sus pobladores, existe solamente un Centro de Salud que brinda sus servicios a aproximadamente 60 pacientes por día en medicina externa, tanto del área urbana como rural. En la parroquia urbana de San José existe un Subcentro de Salud, así como en las parroquias rurales de: El Tambo, Zambi, San Pedro de la Bendita y Guayquichuma.

Se evidencia una falta de mantenimiento a la infraestructura de salud del cantón, en algunos casos se requiere reparación, remodelaciones y ampliación del espacio físico; por otro lado se observa la falta de insumos, medicinas y equipamientos adecuados, además de la carencia de profesionales especializados. En Catamayo también existen otras casas de salud como son: el Centro Gerontológico que brinda atención especializada a adultos mayores, el Consultorio de la Fundación Alberto Hidalgo, el Policlínico de la Compañía de Ingenieros del Ejército y el Consultorio de la Policía Nacional, estos dos últimos brindan atención a los miembros de su institución.

En cuanto al servicio de salud de carácter privado en Catamayo existen 9 consultorios privados que brindan atención en medicina general y un consultorio obstétrico, estos tienen mayor afluencia los sábados y domingos por habitantes del sector rural.

En la tabla que se presenta a continuación se detalla el número de profesionales que prestan sus servicios en centro públicos en Catamayo.

**Tabla N° 2**  
**PROFESIONALES DE LA SALUD DISTRIBUIDOS EN EL CANTÓN CATAMAYO**

PARROQUIA	MÉDICOS	ODONTÓLOGOS	AUX. ODONT.	AUXILIAR ENFERMERÍA	LICENCIADA ENFERMERÍA	ADMIN. SALUD	OBSTETRIZ	SERVICIOS GENERALES
Catamayo	9	2	1	2	4	5	1	2
San José	1	0	0	0	1	0	0	0
El Tambo	2	1	0	1	2	0	0	0
San Pedro de la Bendita	1	0	0	0	1	0	0	0
Guayquichuma	1	0	0	0	0	0	0	0
Zambi	1	0	0	1	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

**Fuente:** Área de Salud N° 4-2007

**Elaboración:** Equipo Técnico PDEC-AME-2007

Con los datos de la tabla anterior se demuestra cuan limitado es el servicio que se brinda a la población, ya que existe un médico para 1800 habitantes. Este alto déficit de profesionales de la salud y los casi inexistentes servicios de especialización afecta directamente a la calidad de vida de los grupos más vulnerables (niños, adultos mayores, personas de bajos recursos). La población en general prefiere acudir a un consultorio particular o mejor aún trasladarse a la ciudad de Loja para recibir una adecuada atención, pero el factor económico muchas veces es el limitante.

De acuerdo al reporte de la Dirección Provincial de Salud de Loja las enfermedades que se presentan con mayor frecuencia en el cantón son las Infecciones Respiratorias Agudas (IRA), se registraron 2096 casos. Conforme indica el Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Catamayo 2007 (PDEC-2007) estas enfermedades del sistema respiratorio son “provocadas especialmente por el estado polvoriento de las vías, caminos vecinales y los cambios climáticos bruscos”, pero también se considera que la ceniza producida por la quema de la caña de azúcar es otra de las causas que están afectando la salud de los pobladores.

**Tabla N° 3**  
**ENFERMEDADES MÁS FRECUENTES EN LA POBLACIÓN DE CATAMAYO**

N°	ENFERMEDADES	NÚMERO DE CASOS
1	Infecciones respiratorias agudas	2096
2	Enfermedades diarreicas agudas	1605
3	Bronquitis	850
4	Infección de Vías Urinarias	587
5	Parasitosis	468
6	Vaginitis	467
7	Neumonía	412
8	Desnutrición	405
9	Cistitis	301
10	Anemia	174

**Fuente:** Dirección Provincial de Salud de Loja-2007

**Elaboración:** Equipo Técnico PDEC-AME-2007

Además se constató un alto índice de Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA) con 1605 casos, Bronquitis 850 casos, Infección de Vías Urinarias 587 casos, Parasitosis 468

casos, Vaginitis 467 casos, Neumonía 412 casos, Desnutrición 405 casos, Cistitis 301 casos y Anemia con 174; tal como se describe en la siguiente tabla.

“En el caso de las EDA, Parasitosis, Desnutrición y Anemia, son casos de aspecto alimentario debido al alto consumo de alimentos preparados fuera de casa, con poca higiene, agua no tratada y malos hábitos de higiene en el hogar”. (PDEC, 2007)

## 1.2.2 INDICADORES EDUCACIONALES

La educación es un elemento primordial para el desarrollo de las poblaciones y su calidad depende de varios factores, entre ellos la infraestructura física que debe contar con los servicios básicos, fácil acceso, unidad de enfermería, área de recreación, baterías sanitarias, aulas y pupitres en buenas condiciones.

En la siguiente tabla se detalla los establecimientos educativos que están al servicio de la población catamayense.

**Tabla N° 4**  
**ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL CANTÓN CATAMAYO**

NIVEL DE INSTRUCCIÓN	FISCALES	FISCOMICIONALES	PARTICULAR LAICO	TOTAL
PREPRIMARIA	8	3	-	11
PRIMARIA	42	3	1	46
SECUNDARIA	8	-	-	8
SUPERIOR	-	-	-	0

Fuente: PDEC-AME- 2007  
Elaboración: Los Autores

El número de edificaciones existentes para impartir los diferentes niveles de educación son limitados y se concentran en la cabecera cantonal. Para el nivel de preprimaria el cantón cuenta con 11 establecimientos, para la primaria con 46 (16 son unidocentes ubicados en la zona rural) y para el nivel medio o secundario con 8. No existe ninguna institución que imparta educación de tercer nivel en el cantón.

De acuerdo a los datos recaudados en el Censo del año 2010, el año promedio de escolaridad de la población de 24 y más años de edad es de 8,7, es decir el octavo año y gran parte del noveno año de educación básica, lo que en el régimen escolar anterior se conocía como primer y segundo curso de colegio respectivamente.

La cabecera cantonal cuenta con el mayor año promedio del cantón, 9,1, a diferencia de El Tambo que tiene 6,8 de año promedio de escolaridad, la menor del cantón.

**Tabla N° 5**  
**AÑOS PROMEDIO DE ESCOLARIDAD, DE 24 Y MÁS AÑOS DE EDAD**

PARROQUIA	HOMBRE	MUJER	TOTAL
Catamayo (La Toma)	9,0	9,2	9,1
El Tambo	6,8	6,7	6,8
Guayquichuma	7,4	7,5	7,5
San Pedro de la Bendita	8,3	8,9	8,6
Zambi	7,3	7,1	7,2
<b>TOTAL</b>	<b>8,6</b>	<b>8,8</b>	<b>8,7</b>

Fuente: VII Censo de Población 2010. INEC

Elaboración: Los Autores

## ANALFABETISMO

“Considerando el analfabetismo como un problema de carácter social y económico, íntimamente ligado a las condiciones de pobreza y miseria de la población, se le atribuyen las siguientes causas de carácter general:

- a. La extrema pobreza en la mayoría de la población;
- b. El insuficiente número de escuelas y maestros rurales para cubrir la demanda educativa de la población;
- c. Elevada deserción del nivel primario;
- d. Falta de convencimiento de los padres de familia sobre la utilización de la escuela primaria y la alfabetización en sí;
- e. La poca motivación de los participantes en el proceso de alfabetización;
- f. La constante migración a nivel nacional.”

(Causas y efectos del analfabetismo, 2009, párr. 4)

**Tabla N° 6**  
**TASA DE ANALFABETISMO EN EL CANTÓN CATAMAYO**

PARROQUIA	POBLACIÓN MAYOR / IGUAL A 15 AÑOS	POBLACIÓN ANALFABETA	PORCENTAJE
Catamayo	15680	751	4,79
El Tambo	3010	221	7,34
Guayquichuma	289	14	4,84
San Pedro de la Bendita	1155	53	4,59
Zambi	427	15	3,51
<b>TOTAL</b>	<b>20561</b>	<b>1054</b>	<b>5,13</b>

Fuente: VII Censo de Población 2010. INEC

Elaboración: Los Autores

Para determinar la tasa de analfabetismo se considera únicamente a las personas desde los 15 años y más, en el cantón existen 20561 habitantes que pertenecen a este grupo, de las cuales el 5,13% son analfabetos. La parroquia con mayor incidencia es El Tambo con el 7,34%, a diferencia de Zambi que tiene el porcentaje más bajo con 3,51%.

De acuerdo a los resultados del Censo realizado en el 2010, la tasa de analfabetismo del Ecuador es de 6,8%, 2,2 puntos menos que lo registrado en el Censo del 2001, cuando llegó al 9%.

### 1.2.3 MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA

Como sucede en todo el país, el cantón Catamayo también ha sido víctima de este fenómeno social que es la migración. La situación económica que afecta a la gran mayoría de los habitantes es la principal razón por la que muchos jóvenes y adultos van en busca de “mejores días”, dejando su tierra natal y a sus familias, quienes son los más afectados por esta situación. Y es así que en tierra extraña tienen que adaptarse a otras costumbres, otros idiomas y otra forma de vida, realidad que no es nada fácil para los migrantes, quienes a pesar de las malas condiciones en las que viven, la mayoría aún permanecen en estos países (principalmente España, Estados Unidos e Italia) que les ofrecen una oportunidad de trabajo.

Aunque este fenómeno migratorio ha disminuido considerablemente, sus consecuencias aún se sienten en los familiares que se quedaron, especialmente en los hijos y cónyuges, en quienes existen vacíos afectivos que marcan la personalidad de niños y adolescentes; estas secuelas llegan incluso a la desintegración familiar.

En la Tabla siguiente se detalla el número de migrantes de los cantones de la provincia de Loja.

**Tabla N° 7**  
**FENÓMENO MIGRATORIO EN LA PROVINCIA DE LOJA**

CANTÓN	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	%
CALVAS	532	376	908	8,37
<b>CATAMAYO</b>	<b>462</b>	<b>300</b>	<b>762</b>	<b>7,02</b>
CELICA	97	51	148	1,36
CHAGUARPAMBA	60	37	97	0,89
ESPINDOLA	338	201	539	4,97
GONZANAMA	183	119	302	2,78
LOJA	3044	2255	5299	48,84
MACARA	417	198	615	5,67
OLMEDO	28	23	51	0,47
PALTAS	228	190	418	3,85
PINDAL	30	34	64	0,59
PUYANGO	163	110	273	2,52
QUILANGA	82	50	132	1,22
SARAGURO	608	269	877	8,08
SOZORANGA	149	70	219	2,02
ZAPOTILLO	74	71	145	1,34
<b>TOTAL</b>	<b>6495</b>	<b>4354</b>	<b>10849</b>	<b>100,00</b>

Fuente: VII Censo de Población 2010. INEC

Elaboración: Los autores

El fenómeno migratorio en la provincia de Loja indica que el cantón Loja es el que posee el porcentaje más elevado, 48,84%, del total provincial, muy distantes continúan los cantones de Calvas con 8,37%, Saraguro con el 8,08% y en cuarto lugar se encuentra a Catamayo con el

7,02% que se traduce en 762 migrantes, conforme al Censo realizado por el INEC en el año 2010.

En lo referente a la migración nacional los catamayenses han cambiado su tierra natal por ciudades más pobladas como son Quito, Guayaquil y varios cantones de la provincia de El Oro. Catamayo también es un cantón que recibe un número considerable de migrantes, que vienen especialmente de la costa ecuatoriana a trabajar en el Ingenio Azucarero Monterrey-MALCA.

#### 1.2.4 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

En el Censo realizado en el año 2010 el INEC utilizó el método del “NBI” (Necesidades Básicas Insatisfechas) , el cual se basa en la clasificación de los hogares como pobres o no pobres de acuerdo a la satisfacción de sus necesidades básicas (acceso a la educación, salud, nutrición, vivienda, servicios urbanos y oportunidades de empleo), de forma tal que para considerar a un hogar pobre, éste debe carecer de al menos una de las necesidades definidas como básicas. (Inecpedia, 2011)

**Tabla N° 8**  
**POBLACIÓN SEGÚN NIVEL DE POBREZA**

PARROQUIA	POBLACIÓN NO POBRES	POBLACIÓN POBRES	TOTAL	% NO POBRES	% POBRES
Catamayo	9882	13256	23138	42,7	57,3
El Tambo	278	4350	4628	6,0	94,0
Guayquichuma	35	348	383	9,1	90,9
San Pedro de la Bendita	808	772	1580	51,1	48,9
Zambi	67	513	580	11,6	88,4
<b>TOTAL</b>	<b>11070</b>	<b>19239</b>	<b>30309</b>	<b>36,5</b>	<b>63,5</b>

Fuente: VII Censo de Población 2010. INEC

Elaboración: Los Autores

De acuerdo a la Tabla N° 8 un total de 19239 hogares del cantón Catamayo son considerados como pobres, de estos 4350 corresponden a El Tambo, equivalente al 94% de la población de esta parroquia, el porcentaje más elevado del cantón. En Guayquichuma (90,9%) y Zambi (88,4%) también existe un alto porcentaje de pobreza, a continuación está la ciudad de Catamayo con el 57,3% y con el porcentaje más bajo lo tiene San Pedro de la Bendita con el 48,9%.

#### 1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA

“La vivienda significa mucho más que protección contra el clima y los elementos externos. Es fundamental para el desarrollo de las capacidades individuales y los vínculos familiares, puede ser fuente de seguridad y estabilidad de los hogares, especialmente para la población urbana en situaciones de pobreza, además es frecuentemente un lugar de trabajo. En este sentido, si bien no es en si misma suficiente para garantizar condiciones de habitación digna,

la propiedad de la vivienda tiende a ser una aspiración generalizada y altamente valorada.”  
(PDEC-AME-2007)

En Catamayo, al igual que en la mayoría de las poblaciones, se puede apreciar a simple vista el crecimiento urbano desordenado y sin planificación, que pone en riesgo la vida de sus habitantes por ser zonas susceptibles de desastres naturales y carentes de los servicios básicos.

En los Censos realizados por el INEC se considera vivienda a las siguientes: casa o villa, departamento en casa o edificio, cuarto(s) en casa de inquilinato, mediagua, rancho, covacha, choza y otros. El tipo de vivienda predominante en el cantón es la casa/villa, existen 6331 unidades, conforme se muestra en la tabla a continuación.

**Tabla N° 9**

**VIVIENDAS PARTICULARES CON PERSONAS PRESENTES POR TIPO DE VIVIENDA**

PARROQUIA	Casa/Villa	Departamento en casa o edificio	Cuarto(s) en casa de inquilinato	Mediagua	Rancho	Covacha	Choza	Otra vivienda particular	Total
CATAMAYO (LA TOMA)	4638	294	449	277	8	6	10	7	5689
EL TAMBO	976	4	13	140	8	1	4	-	1146
GUAYQUICHUMA	113	-	2	5	-	1	-	-	121
SAN PEDRO DE LA BENDITA	411	5	1	12	-	-	1	-	430
ZAMBI	193	-	1	5	-	4	-	-	203
<b>TOTAL CANTÓN</b>	<b>6331</b>	<b>303</b>	<b>466</b>	<b>439</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>7589</b>

Fuente: VI Censo de Vivienda 2010. INEC

Elaboración: Los Autores

En Catamayo se encuentra un total de 7589 viviendas particulares, de las cuales el 74,96% se ubican en la cabecera cantonal, el 15,10% en la parroquia El Tambo, en San Pedro de la Bendita está en 5,67%.

## SERVICIOS BÁSICOS

Este indicador contemplan los servicios con los que cuentan las viviendas del cantón: abastecimiento de agua, alcantarillado, energía eléctrica, servicio telefónico y carro recolector de basura. Así se tiene que el 95,19% disponen de luz eléctrica proveniente de una red de empresa eléctrica (servicio de mayor cobertura). El abastecimiento de agua desde una red pública beneficia al 76,04%, sin embargo el 23,96% de los hogares deben utilizar pozos, ríos, vertientes, acequias, canales, carro repartidor y otros, para satisfacer esta necesidad. El servicio de alcantarillado cubre al 59,03% de las viviendas, pero la realidad del 40,97% restante es crítica, ya que otros medios alternativos como: pozos ciegos, pozos sépticos, los ríos y quebradas, son verdaderos focos de infección.

Tabla N° 10

**ÍNDICE DE SERVICIOS BÁSICOS EN LAS VIVIENDAS**

SERVICIO	PORCENTAJE
Abastecimiento de agua	76,04
Alcantarillado	59,03
Servicio eléctrico	95,86
Servicio telefónico	27,7
Carro recolector de basura	73,08

Fuente: VII Censo de Población 2010. INEC

Elaboración: Los Autores

Actualmente se considera un servicio básico al carro recolector de basura, en Catamayo el 73,08% elimina su basura por este medio, sin embargo también la arrojan en terrenos baldíos, quebradas, ríos, acequias, canales, la queman o la entierran, lo que constituye una real amenaza para el ambiente.

El índice más bajo es del servicio telefónico con el 27,7% de cobertura, esto se compensa con el 75,85% de hogares que disponen de teléfono celular.

**1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA**

El Cantón Catamayo se divide en:

**Parroquias Urbanas:**

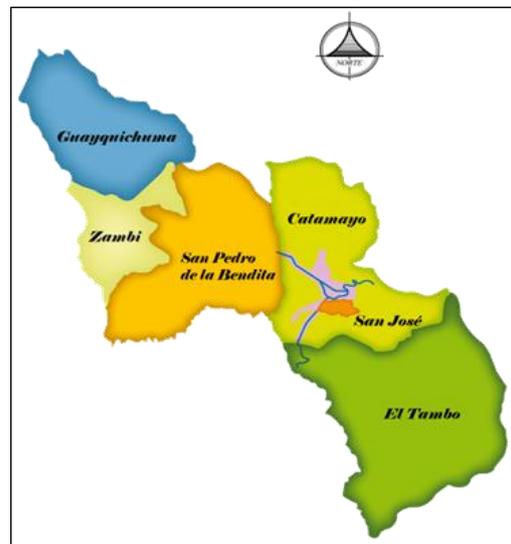
1. Catamayo (Cabecera Cantonal)
2. San José

**Parroquias Rurales:**

1. Guayquichuma
2. Zambí
3. San Pedro de la Bendita
4. El Tambo

**Barrios:** Consta de 47 barrios

Gráfico N° 3  
MAPA POLÍTICO DEL CANTÓN CATAMAYO



Fuente: Archivo Municipio de Catamayo, 2010

La primera autoridad del cantón es el Jefe Político, quien es elegido por el Gobernador de la Provincia y representa al Presidente de la República en el área de su jurisdicción, así mismo en cada parroquia los Tenientes Políticos cumplen las funciones del Jefe Político.

El Alcalde es la principal autoridad administrativa y política de la ciudad de Catamayo, es el jefe del Poder Ejecutivo de su municipio, que junto con 7 concejales se encargan de aprobar, modificar o reformar acuerdos, resoluciones y ordenanzas que rigen en la jurisdicción cantonal. El alcalde y los concejales son elegidos por el pueblo mediante votación popular.

## **AUTORIDADES DEL CANTÓN CATAMAYO**

- **Jefe Político:** Sr. Diego Verdugo
- **Alcalde:** Arq. Marco Vinicio Salinas Merino
- **Concejales**
  - Sra. Yaneth del Cisne Guerrero Luzuriaga
  - Ing. Juan Alejandro Altamirano
  - Lic. Guillermo Romero Suing
  - Sr. Manuel Ramírez
  - Sr. Armando Figueroa
  - Lic. Rodrigo Flores Guerrero
  - Lic. Alba del Rocio Palta Cabrera
- **Presidentes de las Juntas Parroquiales**
  - Sr. Pablo Aguirre (*El Tambo*)
  - Sr. Francisco Hidalgo (*San Pedro de la Bendita*)
  - Sr. Edgar Correa (*Zambi*)
  - Sra. Moraima Bustamante (*Guayquichuma*)

## **1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO**

El sector productivo primario está formado por todas aquellas actividades encaminadas a la obtención de productos directamente de la naturaleza (materias primas), como son la agricultura, ganadería, pesca, silvicultura y minería. De acuerdo al Censo Nacional Económico 2010 el 17,65% de la población urbana y el 63,04% de la población rural se dedican a actividades de este sector productivo, un total de 3265 personas.

### **1.5.1 AGRICULTURA**

La agricultura junto con la ganadería constituyen la base de la economía de la provincia de Loja y del cantón. Siendo Catamayo uno de los más grandes y fértiles de los valles lojanos, su producción es muy variada y se basa fundamentalmente en la caña de azúcar, yuca, camote, maíz, maní, tomate, fréjol y frutas de climas tropical como limones, naranjas, entre otras. La producción agrícola aún se la realiza de forma tradicional, disminuyendo los rendimientos productivos de la zona.

La caña de azúcar es uno de los productos que sobresalen en la zona, siendo uno de los pocos casos que se ha industrializado su producción, debido a que en la zona se encuentra el Ingenio

Azucarero Monterrey, creada en 1959 por Moisés Alberto Hidalgo Jarrín aunque inició sus operaciones en el 1962.

Esta empresa maneja íntegramente el cultivo de la caña de azúcar, que para el efecto tienen buenos niveles de tecnología con un uso y manejo adecuado del suelo y riego. Sin embargo la cosecha no ha alcanzado los niveles tecnológicos requeridos para evitar la contaminación ambiental, ya que aún se la realiza quemando la caña, ocasionando fuertes daños para el ambiente, la población y las personas involucradas en el proceso.

**Gráfico N°4**  
**PAISAJE DEL VALLE DE CATAMAYO**



**Fuente:** Archivo Municipio de Catamayo, 2010

Los procesos agrícolas de los demás cultivos tienen muy bajos niveles tecnológicos, se realizan prácticas tradicionales con una gran utilización de fungicidas y productos químicos. Es muy poca la rotación de cultivos, la más común es maíz y fréjol, generalmente se cultiva el mismo producto año tras año y en tierras que han sido trabajadas durante mucho tiempo por lo que ya no producen como antes, es así que un sinnúmero de agricultores han tenido que salir a las parroquias vecinas a arrendar terrenos y así mejorar el rendimiento productivo.

Los niveles de producción agrícola son bastante aceptables frente a la media nacional, pero el producto que disminuye y tiene menores probabilidades de mejorar su rendimiento es el tomate, debido a la cantidad de fungicidas utilizados en el proceso de producción. En años atrás los agricultores fumigaban cada quince días, mientras que en la actualidad los sembradores deben fumigar dos y hasta tres veces por semana, por la gran cantidad de plaga que se ha proliferado en la zona.

### **1.5.2 GANADERÍA**

Catamayo no se ha podido desarrollar en lo que se refiere a la ganadería, la mayoría de los terrenos del cantón son inapropiados para realizar esta actividad, esto se debe a que el cantón está ubicado en una zona seca, salvo ciertos puntos que están en zona húmeda, muchos

lugares carecen de agua para el ganado y es en el verano cuando se siente más la falta de pasto para alimentar los animales.

En las zonas rurales existen personas que tienen unas pocas cabezas de ganado que les permite en algo ayudar a mantener su familia, varios de ellos tienen que arrendar campos para poder mantener sus reses. Otro inconveniente se da a la hora de venderlos, ya que existe un monopolio por parte de quienes compran el ganado, generalmente son los vendedores del mercado central de Catamayo, quienes al momento de negociar no pagan el precio justo porque el ganado es comprado *al ojo*, y es allí cuando los pequeños ganaderos son estafados en el peso.

**Gráfico N° 5**  
**GANADERO DEL CANTÓN EN SUS LABORES DIARIAS**



Fuente: Archivo Municipio de Catamayo, 2010

La producción de porcinos y caprinos es otro segmento que genera ingresos a la población, aunque en menor escala, debido así mismo a la carencia de pastos en el periodo seco y a la falta de tecnología para el mejoramiento genético y manejo de suelos.

La crianza de animales menores es considerada para muchas familias del cantón como una actividad complementaria, es muy común encontrar en los hogares catamayenses las jaulas con pollos aunque también se crían cuyes, conejos y patos. El clima cálido contribuye al desarrollo de esta actividad que es manejada generalmente por mujeres. Los cerdos, asnos y cabras son otros de los animales que se crían en la zona. Existe un número considerable de hogares que tienen como fuente principal de ingresos la crianza y engorde de estos animales.

### **1.5.3 PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO**

En el cantón Catamayo la agroindustria está representada por el Ingenio Azucarero Monterrey – MALCA (Monterrey Azucarera Lojana Compañía Anónima), cuenta con 1653 hectáreas para el cultivo de caña, cuya producción anual aproximada es de 400000 quintales de azúcar/1200 quintales diario; este Ingenio ha registrado el mayor rendimiento del país, es

decir de 750 toneladas de caña producen 2000 sacos de azúcar. En la frontera sur no existe otra empresa agroindustrial con igual relevancia.

Esta empresa lojana genera empleo a 1050 trabajadores, 250 personas eventuales y unos 3220 trabajos indirectos, contribuyendo a la economía de un gran número de familias del cantón Catamayo y de cantones aledaños.

La elaboración de ladrillo y teja es otra importante actividad, pues su producción abastece la demanda de Catamayo y Loja. Las fábricas más representativas de la zona son Decorteja, ubicada en la ciudad de Catamayo y Arcimego que se encuentra en la parroquia de San Pedro de la Bendita, además hay pequeños productores que trabajan en menor escala y de forma artesanal. La industria de la construcción en la ciudad de Loja, en su gran mayoría (90%) es consumidora del ladrillo y teja de Catamayo. Es importante conocer que el costo del transporte representa el cincuenta por ciento del costo de un ladrillo. Existen alrededor de 160 tejares con una producción importante durante todo el año, excepto los meses de invierno fuerte.

**Gráfico N° 6**

**PARQUE DEL CUERNO DE LA ABUNDANCIA**



**Fuente:** Archivo Municipio de Catamayo, 2010

La panadería es una actividad fundamental en la economía de la parroquia San Pedro de la Bendita y de la ciudad de Catamayo, aquí se elaboran los dulces típicos de la zona que son los roscones, bizcochuelos, mazapanes y arepas, que son muy apetecidos por lugareños y visitantes; estos dulces eran elaborados únicamente en San Pedro de la Bendita pero en la actualidad su producción se ha extendido también a Catamayo.

El recurso humano es sin duda el recurso más importante para desarrollar cualquier actividad, así se tiene que el 48,31% de la población catamayense es económicamente activa, lo que se traduce en 11738 personas: 7856 hombres y 3882 mujeres.

**TABLA N° 11**  
**POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA, DE 10 AÑOS Y MAS**

PARROQUIA	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	% PEA
Catamayo (La Toma)	5920	3171	9091	49,07
El Tambo	1222	419	1641	45,12
Guayquichuma	130	74	204	62,96
San Pedro de la Bendita	414	186	600	45,63
Zambi	170	32	202	40,73
<b>TOTAL</b>	<b>7856</b>	<b>3882</b>	<b>11738</b>	<b>48,31%</b>

Fuente: VII Censo de Población 2010. INEC

Elaboración: Los Autores

#### 1.5.4 ASISTENCIA TÉCNICA

El pueblo Catamayense recibe apoyo técnico de instituciones y organismos nacionales e internacionales en ámbitos sociales, educativos, de salud y mejoramiento urbano, esta cooperación se la ejecuta principalmente con la municipalidad del Cantón, en algunos casos por el aporte directo de los organismos y en otros casos por gestión de la alcaldía y sus concejales.

A continuación se detallan las instituciones y ONG'S que en la actualidad vienen cooperando en beneficio de la ciudadanía.

##### **Organismos Nacionales:**

- **SEMPLADES:** Brinda apoyo en planificación, capacitación, organización territorial, catastros.
- **AME:** Ayuda en proyectos de diferente índole, asistencia en área jurídica, catastros.
- **Banco del Estado:** Créditos bancarios
- **MAGAP:** Proyectos agrícolas, ganaderos, capacitación, insumos.
- **Ministerio de Educación y Cultura:** Área educativa, mejoramiento de infraestructura, material escolar.
- **Ministerio de Obras Públicas:** Mejoramiento vial, puentes, carreteras
- **SENAGUA:** Proyectos de Reforestación
- **Universidad Técnica Particular de Loja:** Convenio Marco para ayuda en diferentes áreas.

##### **Organismos Internacionales:**

- **SWISCONTAC:** Proyectos de riego, relleno sanitario.
- **ART-PERNUM:** Apoyo en mejoramiento del alcantarillado.
- **Comunidad de Madrid:** Obras de infraestructura.
- **Fundación URIEL:** Apoyo en el áreas de salud, area educativa y alcantarillado.

- **Embajada de Corea:** Cooperación en el área de salud, capacitación, mejoramiento de equipamiento.
- **Embajada de EEUU:** Apoyo en redes de agua potable.

### 1.5.5 COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

De la producción agrícola del cantón solamente una pequeña parte se queda para el consumo del mercado local, el resto es comercializado en Loja y otras ciudades del país como Guayaquil, Machala y Cuenca; se estima que del total de la producción por lo menos un 75% se comercializa en estas y otras ciudades del país. A continuación se detalla el destino de los cultivos producidos en el cantón.

**Tabla N° 12**  
**DESTINO DE LA PRODUCCIÓN**

CULTIVOS	GUAYAQUIL %	QUITO %	CUENCA %	AMBATO %	MACHALA %	LOJA %	ZAMORA %
Maíz	0	0	0	0	80	15	4
Tomate	80	1	5	0	10	3	1
Pimiento	70	3	15	0	10	2	0
Cebolla	55	2	10	3	15	10	5
Pepino	35	10	2	35	10	6	2
Fréjol	1	0	0	0	80	10	4
Frutas	70	0	0	0	20	8	2
Hortalizas	0	0	0	0	60	30	10

Fuente: Municipio de Catamayo

Elaboración: Equipo Técnico PDEC-AME-2007

El gran problema del proceso de comercialización es la presencia de intermediarios, quienes tienen gran poder de negociación y se llevan un gran porcentaje de ganancia muy superior que la del mismo productor, a esto se suma la inexistencia de centros de acopio o de comercialización. La producción es embalada en Catamayo y transportada en camiones hacia las diferentes ciudades de la Costa y de la Sierra. En cuanto a la producción pecuaria del cantón, esta es comercializada en la zona y también en la ciudad de Loja.

### 1.5.6 CRÉDITO

En Catamayo existen varias entidades del sector financiero que ofrecen sus servicios a los habitantes del cantón y están reguladas por la Superintendencia de Bancos, estas son:

- Banco de Loja
- Banco del Austro
- Banco de Fomento
- Cooperativa de Ahorro y Crédito “Manuel Esteban Godoy Ortega” (COOPMEGO).
- Cooperativa de Ahorro y Crédito de la Pequeña Empresa de Loja (CACPE LOJA).
- Cooperativa de Ahorro y Crédito “Catamayo Ltda.” (CADECAT)
- Cooperativa Casa Fácil.
- Fundación FACES

Además existe la Caja de Ahorro del Comité de Empresa de los Trabajadores del Ingenio Monterrey, la cual atiende las necesidades crediticias de sus socios.

El Banco de Fomento tiene productos crediticios que favorecen al sector agrícola y ganadero, dando facilidades tanto para obtener como para cancelar los créditos. No se ha determinado con exactitud el número de créditos que otorgan en Catamayo las entidades existentes, pero en muchas ocasiones un mismo beneficiario obtiene más de un crédito en el año, en cuyo caso se ha establecido un promedio de dos créditos por año. Existen muchas personas que obtienen un crédito en todas las instituciones y espacios a los que pueden acceder, ya que carecen de capital propio por lo que tratan de esa forma de mantener un capital de operación considerable, y hacerlo girar el mayor número de veces posible.

En Catamayo como en todas las ciudades del país existe el sector financiero informal o ilegal representada por los prestamistas más conocidos como “chulqueros”. Es usual que estas personas obtengan créditos en las instituciones financieras para prestarlo a terceros con intereses mucho más elevados. Por la naturaleza de su actividad no se conoce el número exacto de personas que se dedican a esta actividad.

## 1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO

El sector secundario está formado por todas aquellas actividades que transforman los productos naturales en productos elaborados o semielaborados, que satisfacen las necesidades humanas; entre ellas están: la alimenticia y de bebidas, la textil, de papel, química, farmacéutica, la siderurgia, las industrias mecánicas, etc.

La información recopilada en el Censo Nacional Económico realizado en el año 2010, muestra que en el cantón existen 195 establecimientos (11,57%) que se dedican a la manufactura. El mayor número de empresas corresponden al sector productivo terciario, que incluye al comercio y a los servicios, sumando en total 1487 unidades económicas que corresponden al 88,25 %.

**TABLA N° 13**  
**ESTABLECIMIENTOS ECONOMICOS POR SECTOR, CANTÓN CATAMAYO**

SECTOR	CANTIDAD	%
Manufactura	195	11,57
Comercio	991	58,81
Servicios	496	29,44
Otros (Agricultura, Minas, Organizaciones y Órganos Extraterritoriales)	3	0,18
<b>TOTAL</b>	<b>1685</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Censo Nacional Económico 2010. INEC

Elaboración: Los Autores

## 1.6.1 INDUSTRIA

En el cantón la mayor industria existente es el Ingenio Azucarero Monterrey (MALCA), la cual genera gran cantidad de empleos directos e indirectos, pues su producción se distribuye a toda la región sur del Ecuador.

La segunda actividad más importante está representada por la fabricación de tejas, ladrillo, bloque, ladrillo visto y teja vidriada. Las empresas que han industrializado los procesos de elaboración y comercialización de estos productos son Decorteja y Arcimego. Estas fábricas producen teja de excelente calidad que es distribuida a los cantones vecinos, a la ciudad de Loja y a nivel nacional. En la vía a Cariamanga existen varios tejares de tipo artesanal, los mismos que comercializan sus productos directamente en el lugar de fabricación o en la ciudad de Loja. Esta actividad genera importantes fuentes de trabajo, pero lamentablemente aporta con al deterioro ambiental, debido a la contaminación por la combustión de los hornos y por la deforestación causada por el uso de leña para los hornos.

Existen alrededor de 195 empresas de manufactura, incluidos los tejares, que generan alrededor de 711 plazas de trabajo permanente. Las mujeres tienen mayor presencia en la confección de ropa y en la panadería, mientras que los hombres tienen presencia exclusiva en la carpintería y cerrajería. La industria panelera también se ha desarrollado en Catamayo, así como la del café y del aguardiente.

Gráfico N° 7

### COCCIÓN DEL JUGO DE CAÑA PARA ELABORAR LA PANELA



Fuente: Archivo Municipio de Catamayo, 2010

Otra actividad importante y tradicional es la elaboración de roscones, bizcochuelos, arepas, mazapanes y otros dulces típicos de la zona que son muy apetecidos por sus consumidores.

La explotación de minas y canteras está representada por la explotación de minas de arcilla para abastecer a las fábricas de teja, esta actividad es realizada por los mismos propietarios. Además de la extracción de material pétreo de los ríos de la localidad, lo que genera controversia por el daño que se produce a estos recursos hídricos.

## 1.6.2 ARTESANÍA

En Catamayo la elaboración de artesanías no es una actividad que se ha desarrollado como en otros sectores, quizá por falta de apoyo, iniciativa propia o desinterés de la población.

Los pocas personas dedicadas a esta actividad la realizan en forma manual, por ejemplo en el sector de El Rosario existen personas que se dedican a la elaboración de ollas de barro y a la obtención de hilo de la fibra natural de algodón para la elaboración de tejidos, confección de sacos, alforjas, redes, hamacas en hilo, todo ello en mínima escala.

Lo que se puede encontrar en algunos almacenes de la zona son las manualidades, como bordados, muñecas, peluches, adornos en madera, telas, con flores, entre otros, que son confeccionados por sus mismas propietarias.

## 1.7 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

Con el paso de los años este sector ha venido desarrollándose notablemente en el cantón, debido a su estratégica ubicación geográfica que conecta con otros cantones de la provincia y con la costa, su agradable clima, el aeropuerto que conectado con las grandes ciudades, el mejoramiento vial. Además la existencia de empresas privadas como Malca, Arcimego, Decorteja, que han dado empleo a muchas familias.

A continuación se muestra la cantidad de empresas existentes y el personal ocupado en el comercio, el transporte y actividades de turismo. El Censo Nacional Económico 2010 puso de manifiesto que el 58,81% de establecimientos económicos registrados en Catamayo pertenecen a la actividad del comercio, ocupando 1725 personas. Además existen 168 empresas dedicadas a actividades de alojamiento y de servicio de comidas, en el que laboran 375 personas.

**TABLA N° 14**  
**ESTABLECIMIENTOS ECONÓMICOS Y PERSONAL OCUPADO,**  
**CANTÓN CATAMAYO**

ACTIVIDAD	CANTIDAD	%	PERSONAL OCUPADO	%
Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas	991	58,81	1.725	37,77
Transporte y almacenamiento	16	0,95	109	2,39
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas	168	9,97	375	8,21
<b>TOTAL</b>	<b>1.175</b>	<b>69,73</b>	<b>4.567</b>	<b>48,37</b>

Fuente: Censo Nacional Económico 2010. INEC

Elaboración: Los Autores

### **1.7.1 COMERCIO**

El cantón Catamayo es el centro de acopio de la producción agrícola de la zona que abarca los cantones: Gonzanamá, Quilanga, Calvas, Espíndola y Loja, teniendo como días feriados los días martes, jueves, sábado y domingo. Los productos que se comercializan con mayor frecuencia son el tomate riñón, pimiento, pepino, yuca, maíz, fréjol, arveja, limón, naranjas y limón dulce, estos son transportados hacia las provincias de El Oro y Guayas, a través de la cooperativa de transporte pesado Vencedores del Valle, propia del cantón. Las ferias libres se desarrollan a pocas cuadras del Mercado Municipal, allí acuden productores, intermediarios y consumidores finales de las diferentes parroquias del cantón y de la provincia de Loja, incluso de las provincias vecinas de El Oro y Azuay.

El área comercial de Catamayo se ubica principalmente en la zona céntrica de la ciudad, en las inmediaciones de la Iglesia Matriz y del Mercado Municipal, donde existen una gran cantidad de almacenes donde los habitantes del cantón se abastecen de productos para su alimentación, vestimenta, vivienda, construcción, insumos agropecuarios, herramientas, artículos de ferretería, bazar, electrodomésticos, etc.

### **1.7.2 TURISMO**

Catamayo con el paso del tiempo ha venido posicionando en el mercado como un destino turístico muy concurrido principalmente por los lojanos, cuencanos y orenses. Por lo general los turistas arriban a esta ciudad los fines de semana a disfrutar de los diferentes balnearios como: El Complejo Turístico “Eliseo Arias Carrión” conocido como El Guayabal, Parque Recreacional “Aguamanía”, Hostería Los Almendros, Hostería Bugarvillas, Hostería Rosal del Sol, el Río Boquerón, Río Guayabal y sitios de menor concurrencia como: el Mirador de la Cruz, el Puente del Inca, Piedra Campana, Piedra Escrita y el Ingenio Monterrey.

Este hermoso valle posee un cálido clima durante todo el año, que permite disfrutar de la majestuosidad de sus verdes cañaverales y pintorescos ríos, además la calidez de su gente ha sido el complemento ideal para que se desarrolle el turismo.

Gráfico N° 8

VISTA PARCIAL DEL PARQUE RECREACIONAL AGUAMANÍA



Fuente: Archivo Parque Recreacional Agua Manía, 2005

Es importante mencionar que un factor que ha contribuido en el crecimiento de la actividad turística en Catamayo es el aeropuerto “Camilo Ponce Enríquez”, este se encuentra a tan solo tres minutos del centro de la ciudad; actualmente operan dos aerolíneas con destino a las ciudades de Quito y Guayaquil. Además por la ciudad atraviesa la vía Panamericana, la misma que conduce a las ciudades de la costa y sierra del país.

Otro factor es dado por la necesidad de los visitantes de destinos tradicionales, como son el valle de Malacatos y el valle de Vilcabamba (ubicados al sureste de la ciudad de Loja), de tener nuevas opciones para su esparcimiento, como se evidencia en el mes de febrero por el feriado de carnaval y en mayo por las fiestas de cantonización.

La romería de la imagen de la Virgen del Cisne y la fervorosa devoción de sus fieles ha contribuido enormemente al desarrollo turístico de Catamayo, pues los romeriantes combinan la devoción con el esparcimiento que les ofrecen los centros recreacionales y por tanto degustan la gastronomía que les ofrece el cantón. Esta afluencia de personas aumenta considerablemente en época de peregrinación, es decir en agosto y septiembre cuando la imagen de la Virgen del Cisne se traslada a la ciudad de Loja y en el mes de noviembre cuando retorna a su Santuario. La imagen de la Virgen del Cisne empieza su peregrinar el día 17 del mes de agosto que sale de la parroquia de El Cisne a la parroquia San Pedro de la Bendita, al siguiente día el 18 de agosto se traslada de la parroquia San Pedro de la Bendita a la ciudad de Catamayo, allí permanece hasta la madrugada del 20 de agosto para luego dirigirse a la ciudad de Loja en una emotiva peregrinación junto a millares de personas. La “Churona” como muchos la llaman permanece hasta el 1 de noviembre en Loja, por la mañana retorna a la ciudad de Catamayo y permanece allí 5 días. El 5 de noviembre se traslada a San Pedro de la Bendita, parroquia en la que permanece 12 días, el día 17 de noviembre termina la peregrinación cuando llega la imagen a su Santuario en la parroquia de El Cisne. Durante este largo peregrinar la acompañan miles de devotos de la provincia y del país, inclusive de los vecinos países de Colombia y Perú.

El turismo ha sido un eje importante para el desarrollo del cantón, pero hay aspectos fundamentales que se necesita mejorar, por ejemplo los servicios básicos de agua potable, alcantarillado, luz eléctrica y pavimentación de calles, así mismo se debe hacer una regeneración urbana que mejore el ornato de la ciudad.

El Ministerio de Turismo es el organismo encargado de categorizar los atractivos de cada sector, de acuerdo al catastro realizado en el año 2010 Catamayo tiene ocho atractivos de jerarquía II y I, los mismos que se describen en la siguiente tabla.

**TABLA N° 15**  
**CATEGORIZACIÓN DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL CANTÓN CATAMAYO**

NOMBRE DEL ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB TIPO	JERARQUÍA	PÚBLICO/ PRIVADO
Valle de Catamayo	Sitio natural	Planicie	Mesetas	II	Público
Ingenio Monterrey Azucarera Lojana C.A	Manifestación cultural	Realizaciones técnicas y científicas contemporáneas	Explotaciones industriales	II	Privado
Comidas Típicas del Cantón Catamayo	Manifestación cultural	Acontecimientos programados	Gastronomía	II	Público
Iglesia María Auxiliadora de Catamayo	Manifestación cultural	Históricas	Arquitectura religiosa	I	Público
Colina de la Cruz	Manifestación cultural	Históricas	Zonas históricas	I	Público
Centro Recreacional Eliseo Arias Carrión	Manifestación cultural	Realizaciones técnicas y científicas contemporáneas	Obras técnicas	I	Público
Las Tolas- La Vega	Manifestación cultural	Históricas	Sitios arqueológicos	I	Público
Río Catamayo - Sector Boquerón	Sitio natural	Ríos	Remanso	I	Público

Fuente: MINTUR-2010  
Elaboración: MINTUR-2010

### 1.7.3 TRANSPORTE

Catamayo se ha convertido en el centro vial de la Provincia debido a su estratégica ubicación, porque es atravesada por la vía Panamericana que conduce a la región costa y a la mayoría de cantones de la provincia. Esto permite contar con un amplio servicio de transporte a diferentes puntos del país y principalmente a la capital provincial, la ciudad de Loja.

A continuación se detallan las principales rutas que cubren las cooperativas de transporte que cuentan con oficina en la ciudad.

**Tabla N° 16**  
**SERVICIO DE TRANSPORTE DESDE LA CIUDAD DE CATAMAYO**

COOPERATIVA DE TRANSPORTE	RUTA	HORARIO	COSTO
Catamayo Express	Loja – Catamayo	05H30 a 20H00 cada 15 minutos	\$ 1,00
	Catamayo – Loja	05H30 a 19H00 cada 15 minutos	\$ 1,00
Loja	Catamayo – Quito	17H30 - 18H00 - 18H30 - 20H00 - 20H30 - 21H00 -22H00	\$ 14,00

	Catamayo - Santa Rosa - Machala	05H30 - 08H30 - 09H00 - 10H00 - 11H30 - 12H30 - 13H30 - 15H00 - 16H00 - 17H00 - 19H00 - 23H30	\$ 6,00
	Catamayo – Guayaquil	07H30 - 11H00 - 14H30 - 21H00 - 22H00 - 23H00 - 23H15 - 24H00 - 01H00	\$ 10,00
	Catamayo - Sullana – Piura	08H00 - 14H00 - 23H30 - 24h00	\$ 10,00
	Catamayo – Macará	08H00 - 11H00 - 12H00 - 14h00 - 16H00 - 19H00 - 23H30 - 24H00	\$ 5,00
	Catamayo – Huaquillas	12H30 - 22H30 - 24H15	\$ 6,00
	Catamayo – Zapotillo	06H00 - 12H00 - 18H00 - 23H00	\$ 8,00
	Catamayo – Catacocha	06H00 - 08H00 - 10H00 - 11H00 - 11H30 - 13H30 - 14H00 - 15H00 - 16H00 - 18H00 - 19H00 - 20H30 - 23H00 - 23H30 - 24H00	\$ 1,50
Panamericana	Catamayo – Quito	18H00	\$ 14,00
	Catamayo – Guayaquil	23H15	\$ 8,00
Santa	Catamayo – Quito	19H30	\$ 14,00
	Pasando por:		
	Riobamba		\$ 11,00
	Ambato		\$ 12,00
	Latacunga		\$ 12,50
	Catamayo - Santa Rosa - Machala	11H45 y 13H00	\$ 5,00
Nambija	Catamayo – Machala	08H45 - 12H45 - 23H50	\$ 5,00
	Catamayo – Guayaquil	22H40 y 23H40	\$ 8,00
	Catamayo - Zamora – Yantzaza	05H15 - 06H15 - 17H15 - 18H15 - 20H15 - 22H15	\$ 3,50
	Catamayo - El Pangui	06H15 - 17H15 - 18H15	\$ 6,00
	Catamayo – Huaquillas	11H45 - 14H00 - 00H30	\$ 5,00
	Catamayo - Palanda- Zumbi	11H15	\$ 4,25

**Fuente:** Entrevista directa en las oficinas

**Elaboración:** Los autores

Cabe recalcar que las frecuencias mencionadas de la Cooperativa Loja salen del Terminal Terrestre de la ciudad de Loja, por lo que la hora indicada es la hora aproximada que pasan por la ciudad de Catamayo.

Loja se encuentra a tan solo 45 minutos de distancia de Catamayo y es la Cooperativa Catamayo Express quien cubre esta ruta con turnos permanentes, como se observa en la Tabla N° 16. Esta compañía de transporte es una empresa catamayense que ha contribuido al desarrollo del cantón y está en constante cambio para dar un servicio de calidad a sus usuarios.

Catamayo es el único cantón de la provincia que cuenta con transporte aéreo, ya que aquí funciona el aeropuerto nacional “Camilo Ponce Enríquez”, siendo el único a nivel provincial. Este servicio es brindado por las empresas TAME y SAEREO en rutas que se detallan a continuación.

**Tabla N° 17**  
**SERVICIO DE TRANSPORTE AÉREO**

AEREOOLÍNEA	RUTA	HORARIO		TARIFA	
TAME	Loja - Quito	Lunes a Viernes	07H05, 10H00y 17H50	\$ 99,18	
	Loja - Quito	Sábado	07H05 y 10H00	\$ 99,18	
	Loja - Quito	Domingo	07H50 y 17H50	\$ 99,18	
	Quito - Loja	Lunes a Viernes	05H45, 08H40 y 16H30	\$ 99,18	
	Quito - Loja	Sábado	05H45 y 08H40	\$ 99,18	
	Quito - Loja	Domingo	06H30 y 16H30	\$ 99,18	
				TARIFA IDA Y VUELTA	\$ 194,52
	Loja - Guayaquil	Lunes a Viernes	07H15 y 17H15	\$ 85,44	
	Loja - Guayaquil	Domingo	17H15	\$ 85,44	
	Guayaquil - Loja	Lunes a Viernes	06H00 y 16H00	\$ 85,44	
	Guayaquil - Loja	Domingo	16H00	\$ 85,44	
				TARIFA IDA Y VUELTA	\$ 162,72
	SAEREO	Loja - Guayaquil	Lunes a Domingo	07H00 y 17H30	\$ 99,74
Guayaquil - Loja		Lunes a Domingo	5H45 y 16H15	\$ 101,06	

**Fuente:** Entrevista directa a las empresas

**Elaboración:** Los autores

Dentro de la ciudad el principal medio de transporte son las camionetas, las cooperativas que brindan este servicio son: Catamayo, Río Guayabal, 29 de abril, Patrona del Cisne, 1 de Mayo, Valle Hermoso, La Vega, San Pebita (en San Pedro de la Bendita); y los taxis de la Cooperativa La Toma. Además la cooperativa de buses urbanos Urbacat cubre rutas a diferentes localidades de la ciudad. Para trasladarse desde y hacia las parroquias también se utilizan las camionetas, pero sobre todo las *rancheras* (camión adaptado artesanalmente con hileras de bancas anchas de madera que van de un costado al otro, un costado del camión es cerrado y el otro abierto para la entrada de los pasajeros).

## **CAPITULO II**

# GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA

## 2. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

Antes de la utilización del fuego, el hombre se alimentaba de la recolección de frutos, raíces, hojas y tallos, eran nómadas y pernoctaban en cuevas; con el pasar del tiempo aprendió a cazar animales pequeños y grandes.

La aparición del fuego cambió el modo de vida del hombre y con ello la forma de alimentarse. Con la cocción de los alimentos mejoró el sabor y estos fueron más digeribles. Todo fue un proceso de cambio, el hombre pasó de ser nómada a sedentario, de vivir aislado a vivir en comunidad, construiría viviendas cada vez más adecuadas, descubriría la agricultura, domesticación de animales y plantas, se comenzaría a emplear el barro para la elaboración de ollas, vasijas, etc. que luego serían utilizadas para cocer los alimentos, luego comienza a utilizar el metal fundido para fabricar herramientas, armas y adornos. Con el pasar de los años el hombre fue perfeccionando sus hábitos alimenticios, empezó a clasificar y escoger su comida y continuó buscando nuevas formas de cocción y el incremento de varios productos alimenticios.

### **Gastronomía en el pueblo Egipcio**

La civilización egipcia es una de las que se conserva más información sobre su alimentación y su cocina, debido en gran parte a la creencia de que sus dioses vivían en los templos y que tenían las mismas necesidades de los hombres: comer, beber, estar cómodos, dormir con tranquilidad, jugar y hacer grandes fiestas. Además la infinidad de pinturas y jeroglíficos que permanecen intactos son otra fuente de información, escenas relacionadas a la comida, escenas de pesca, caza, cosecha de uva, elaboración de cerveza y de pan hablan claramente de sus costumbres alimenticias. También se han encontrado utensilios de cocina en las tumbas (Bagueña, La cocina en el antiguo Egipto, 2008).

Los egipcios comían sentados, separados hombres de mujeres, utilizaban utensilios como cucharas y tenedores de madera o metal, su dieta era a base de lentejas, hortalizas y frutos, tallos de papiro, higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones. Las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.

### **Gastronomía en el pueblo Hebreo**

Los israelitas fueron siempre guiados por los patriarcas, como Abraham, Issac, Jacob, etc. estos hombres tenían mucha sabiduría y una relación estrecha con Dios, el cual dirigía sus caminos y les daba sus mandatos y prohibiciones.

La forma de alimentarse del pueblo judío se la conoce precisamente por los relatos de la Biblia y se sabe que su religión era muy estricta en cuanto a los alimentos que podían consumir, entre ellos: bueyes, terneras, cabras, corderos y peces que tuviesen escamas.

Los Israelitas cultivaban la vid, olivo, melones, puerros, cebollas, ajos, centeno y cebada, siendo los alimentos simbólico el pan y el vino, que era accesible a todos y lo bebían puro. La carne se consumía en fiestas, provenía del cordero y la cabra. La carne del buey estaba solo al alcance de los ricos. La leche pura y cuajada la consumían mucho y la guardaban en un saco llamado obre que era el estómago de la cabra, accidentalmente por el batido de la leche contenida en la obre, conocieron la manteca. (Álvarez, Berra, Enríquez y Parra, 2007)

### **Gastronomía en el pueblo Griego**

Grecia es una península situada en el Mediterráneo, llena de arqueología e historia impresionante y con una cultura esplendorosa. Los griegos han aportado importantes avances en la filosofía, la ciencia, las matemáticas, la medicina, la poesía, la mitología, la música, las danzas folclóricas, la edificación. etc. por ello se la llama “la cuna de la civilización”.

La civilización griega fue básicamente marítima y comercial, puesto que el relieve accidentado dificultaba los cultivos, aún así, durante la época clásica la agricultura griega se adaptó al relieve existente y en los valles, donde el agua era más abundante, se cultivaba trigo y hortalizas, y en las tierras de las pendientes de las montañas se cultivaba la vid y el olivo, del cual se obtenía aceite, un producto de fácil comercialización.

Los griegos consumían todas las carnes que hoy conocemos excepto la carne del buey, condimentaban sus comidas con orégano, hinojo, comino, laurel, tomillo, retama, salvia, cilantro y malva. El pescado principal era el atún conservado en aceite de oliva, luego estaba el rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión. La cocina griega aporta a la mundial la entrada del cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas (Álvarez et al, 2007).

### **Gastronomía del pueblo Romano**

Llamada la “Ciudad Eterna” Roma ha sido la madre cultural de las modernas nacionalidades occidentales, considerada una de las ciudades más importantes de la historia. Su poder militar, político, religioso, económico, social y cultural, le permitieron conquistar muchos pueblos, llegando a ser considerado el imperio romano como uno de los más poderosos que haya existido. Son muchos los aportes que los romanos han dejado a la humanidad como en el campo de la educación, el arte, la literatura, la arquitectura, la religión y la gastronomía.

Sus hábitos se vieron influenciados por la cultura griega, los cambios políticos de monarquía a república, y de ahí a imperio, y la enorme expansión de éste último, que trajo muchos hábitos culinarios nuevos y técnicas de cocina de las provincias. Las prácticas alimenticias de los romanos estaban recargadas de desenfrenos y glotonerías, su comida era acompañada de música, baile, poetas y acróbatas. Su comida comenzaba con una entrada, plato fuerte y postre, las bebidas alcohólicas también formaban parte de sus apetitos, mientras más alto era el rango de los comensales mayor era la variedad de alimentos.

La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos. Se

consumía mucho la vid y olivos, ciruelas, granado, membrillos y cerezos. La gallina fue la primera de las aves en su mesa (Álvarez et al, 2007).

### **Gastronomía en la Edad Media**

La Edad Media es el período histórico de la civilización occidental comprendido entre el siglo V y el XV. Muchos de los cambios y costumbres sucedidos durante este período pusieron lo que hoy en día son los fundamentos de las cocinas nacionales y regionales de la actual Europa, debido a la exportación de muchos alimentos frescos, especialmente la fruta, el pescado y la carne.

La gastronomía en la Edad Media se caracterizó por la búsqueda constante de sabores, colores y combinaciones. La cocina medieval era un arte que necesitaba de mucha dedicación e inventiva, ya que sus comidas se reducían casi exclusivamente a carnes asadas en grandes llamas. Por ello, en sus grandes banquetes realizaban enormes cantidades de platos con la superposición de los sabores agrídulces, el uso del azúcar y el de las especias. Entre los condimentos el preferido era el trío: queso, azúcar y canela; y entre las carnes más habituales procedían de los cuadrúpedos y los pájaros. (“Comida Medieval”, s. f.)

En la Edad Media los alimentos estaban al alcance de la mayoría de la población, los empleados artesanos comían cuatro platos servidos por sus patrones, una sopa, dos platos de carne y uno de legumbres. Se consumía mucho el asno joven, se rellenaba la carne con aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón. Era costumbre preparar los caldos y salsas muy condimentadas para acompañar las carnes y pescados. Los ricos burgueses y los grandes señores, además de comer cerdos, consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos y jabalíes. El pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y de madera, en cambio los burgueses usaban la vajilla de estaño y al Gran Señor le gustaba la vajilla de oro y plata. Se comía con la mano y el cuchillo, luego se extendió el uso de la cuchara y los palillos (Álvarez et al, 2007).

### **Gastronomía en la Edad Moderna**

La Edad Moderna o Renacimiento se inició después de la caída de Constantinopla en 1453 y terminó con la Revolución Francesa en 1789.

Desde el punto de vista gastronómico, Europa tuvo un despertar en la cocina de lujo. El arte de comer se convirtió en una obra maestra, se empezaron a elaborar las finas salsas blancas y oscuras, hechas a base de mantequilla, se moderó el uso de especias, el uso de la mantelería comenzó a ser general y se empezaron a utilizar las servilletas. En Venecia se inventa y se usa por vez primera el tenedor, y se diseñan copas de cristal destinada a sustituir a los pesados cuencos de metales preciosos.

La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos, la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos. Se maceran las carnes con gran variedad de especias, se preparan sopas, cremas de pichón, de tortugas, de pollo acompañadas de espárragos, también pavos a la frambuesa y cordero con higos, se preparan postres, mermeladas, tortas, dulce y

helados. Un plato típico de esta época es la olla podrida compuesto de alubias, garbanzos, gallina, res, carnero, grasas, morcilla, longaniza, ajos y cebollas. Se consumen alimentos comunes como los aceites, vinos, porotos, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se utilizan cubiertos de oro, servilletas, bandejas, mesas con ruedas, plataformas, aguamaniles y candeleros de plata. (Álvarez et al, 2007).

## **Gastronomía en América**

El Descubrimiento de América marcó el desarrollo de los dos mundos y un relevante cambio cultural. Para los españoles el nuevo continente era deslumbrante por su belleza, su opulenta flora y fauna, y su clima. Los colonizadores trajeron cerdos, vacas y cabras, que se multiplicaron rápidamente, lejos de las infecciones y con pastos vírgenes. También se aclimataron aunque con dificultad ovejas, caballos, aves de corral y perros. No hubo tanto éxito con los vegetales, en un comienzo el cultivo de la vid, el olivo y los cereales fracasó.

Entre los principales productos que llegaron a Europa desde América están el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimiento, la piña, las papas, el tomate y el tabaco. El maíz fue el cultivo básico de América al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia, plantas consideradas civilizadoras. La papa fue el tubérculo que recuperó del hambre a las sociedades europeas deprimidas, se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente. En Inglaterra se hacían las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito. El tomate en un principio se utilizó verde y como adorno en sombreros, en Italia lo llamaban la manzana dorada y se utilizó en las pastas. El girasol fue considerada una planta ornamental y luego se descubrió su aceite (Álvarez et al, 2007).

### **2.1 GASTRONOMÍA ANCESTRAL PREINCAICA ASOCIADA AL CANTÓN**

Hablar de la gastronomía preinca de Catamayo resulta una tarea difícil por cuanto no se tiene argumentos reales de cómo se desarrolló la actividad culinaria en ese entonces, por lo que se hablará de manera general del Ecuador y de la provincia de Loja.

La antigüedad del hombre en el Ecuador se ubica en 15000 a 20000 años atrás, las huellas de una agricultura temprana se remontan a *Las Vegas*, en la península de Santa Elena, en la costa ecuatoriana, donde según estudios arqueológicos hay evidencias de que se consumía maíz desde hace aproximadamente 10000 años.

De acuerdo a Ayala (2003: 14),

Otros vestigios antiguos de asentamientos humanos se encuentran en los valles alto andinos de la sierra. En el sitio de *El Inga*, en la zona del volcán Ilaló, cerca de Quito,

se han encontrado varios artefactos líticos. Se han dado descubrimientos similares en *Chobschi, Cubilán* y otros lugares.

En la época de la cultura Valdivia (3500 - 1900 A.C) estudios arqueológicos demuestran que se consumía una leguminosa, la habilla blanca, posteriormente las zonas costeras iniciaron el consumo del poroto, la yuca, el camote, la papaya, la guayaba, la badea, la piña y otros productos tropicales, así como mariscos y la conocida concha *spondilus* utilizada para su dieta y el caparazón como moneda o adorno. Los productos que destacan en su dieta de los aborígenes son: maíz (con sus derivados mote, choclo, máchica, tostado) papa, quinua, achiote, fréjol, camote, jícama, mellocos, ocas, maní, tomate, zambo, zapallo, ají, aguacate, babaco, capulí, chamburo, chirimoya y guaba.

En el sur del Ecuador, en el territorio que ahora es la provincia de Loja, estaba habitada por grupos de indígenas conocidos como Paltas, Calvas, Malacatos y Mitimaes, estos grupos parecían haber pertenecido a una misma familia lingüística denominada proto – jibaro. Los vestigios arqueológicos paltas recolectados en la cuenca del río Catamayo confirman una cierta relación con los grupos asentados en el oriente, pero no se observa una relación con culturas del sur del Ecuador, tampoco con culturas del norte del Perú, seguramente por el aislamiento en que se encuentra el territorio de la cuenca.

González (2004), señala:

Los cronistas españoles designan con el nombre genérico de “Paltas” a los habitantes aborígenes proto-jíbaros que ocupaban la provincia de Loja, al momento de la llegada de los Incas, en el siglo XV. Sin embargo no se puede hablar de un grupo homogéneo. Al momento de la conquista española existían varios subgrupos al parecer diferenciados por sus dialectos: Paltas en la zona central y norteña de la provincia, los Calvas, hacia el sur, los Malacatos en el este y los Bracamoros en la vertiente oriental de la cordillera (p. 34).

De acuerdo a las recientes investigaciones de Guffroy (2004), los primeros asentamientos que se registran en el valle de Catamayo se remontan al período formativo entre los 2000 y 1200 A.C, por pobladores que tenían un probable origen amazónico, que debieron emigrar a la zona alta de la cordillera de Ambocas, por una eventual sequía. En el mismo período, entre los 1200 y 900 A.C, Guffroy encuentra evidencias de la presencia de otro grupo, al que denomina Catamayo B que al parecer provenían de una cultura costeña, la Machalilla. A ellos, les habría sucedido otro grupo entre los años 900 y 500 A.C, identificados por el arqueólogo como Catamayo C, que se identificarían con el primer grupo que estuvo en la zona, y que al parecer regresó luego muchos años y de recibir influencias de las culturas del Cañar y del Azuay. En los años 500 y 300 A.C encontró evidencia de otro grupo al que denomina Catamayo D, que muestra grandes influencias de las poderosas culturas sureñas de Cupisnique-Chavin.

### 2.1.1 LOS INCAS EN EL SUR DEL ECUADOR

Ayala (2003), manifiesta:

Hacia fines del siglo XV, los señoríos étnicos de lo que ahora es Ecuador, enfrentaron la conquista de un pueblo guerrero originario del sur, los *Incas*. Estos se habían asentado originariamente en el sur del actual Perú. Su rápida expansión militar se inició hacia el año 1200 con el legendario Manco Capac. Tupac Yupanqui, soberano inca, inició la conquista de los pueblos del norte. Su táctica fue combinada, por una parte recurrió a las acciones militares contra quienes resistieran, pero optó también con la alianza y transacción. De este modo logró someter a los paltas y cañaris (p.21).

Los Incas llegaron al territorio por ellos llamado Chinchasuyo en la segunda mitad del siglo XV, estuvieron alrededor de 60 años hasta que llegaron los colonos. La resistencia de los Paltas y de los Cañarís ha sido registrada por muchos cronistas pero el poderío militar de los Incas permitió que llegaran a conquistar militar, política y culturalmente toda la región interandina, dando paso a un periodo de cambio en el país, tanto en su forma de vida, como en el consumo de nuevos productos. Sus huellas materiales están en los caminos, en los tambos, en los baños y en las piezas de cerámica y de metales representados en: aríbalos, jarras, ollas, cuchillos, hachas y masas de metal, etc.

Los Incas dominaron el cultivo en terrazas, utilizaron canales de riego y pozos para la agricultura, construyeron tambos para su descanso, pucarás destinados para la vigilancia, templos para la adoración de sus dioses, viviendas, graneros, el capac-ñan (camino del inca) y muchas construcciones que se conservan, aunque no en buen estado.

Vélez (2009), expresa:

El Valle de Catamayo se convirtió con los incas en un sitio estratégico donde convergía el camino real del Inca, que unía lo que hoy constituye la región del norte peruano con la región sur ecuatoriana, se ubicaba en el centro de los cacicazgos de la región, cuestión que la reforzaron con la colocación de la etnia ambocas (de origen cañari) en las alturas de Chuquiribamba, para controlar la zona (p.72).

Quinde (1980) citado por Vélez (2009), se refiere a la existencia de la Fortaleza Real de Cangochamba, en cuyas ruinas se podía notar "... claramente la existencia de cimientos profundos de la construcción de cuarteles, salas, bodegas, etc. entre sólidos muros de un plano

de 400 a 500 metros en los que con claridad se identificaba 15 calles longitudinales que iban de Norte a Sur y más pequeñas las que iban de occidente a oriente. Un cuadrado grande, quizá la residencia Real en medio de cuatro tolas” (p. 73).

## **2.2 GASTRONOMÍA DE LA COLONIA ASOCIADA AL CANTÓN**

Referirse a la gastronomía en la época de la conquista en el Cantón Catamayo resulta complicado por lo que no se cuenta con documentación que respalden este acontecer, por tal motivo se asociara al contexto nacional para poder abordar este tema.

Con la llegada de Cristóbal Colón a tierras Americanas comienza un proceso de cambio radical, debido al intercambio alimenticio y cultural que se dio entre los continentes. A los conquistadores les llamó mucho la atención ver la gran cantidad de alimentos y animales totalmente nuevos para ellos que se consumían en esta región, como el maíz, fréjol, yuca, camote, cacao, papa, pimiento, tomate, frutas tropicales como la piña, papaya, guaba, guayaba, etc., alimentos que con el tiempo llevarían a sus tierras y serían conocidos por el mundo entero; el mejor ejemplo es del cacao transformado en chocolate.

Los conquistadores con temor y curiosidad fueron degustando los nuevos alimentos, aunque habían algunos que repulsaban como el caso de la papa que la llamaron “alimento de indios”, que paradójicamente con el tiempo fue un alimento de consumo masivo. Los europeos trajeron a América vacas, cerdos, ovejas, cabras, gallinas, caña de azúcar, arroz, ajo, cebolla, mostaza, orégano, perejil, lechugas, remolachas, nabos, lentejas, higos, manzanas, naranjas, limones, uvas, etc.

Los colonizadores fueron fundando una a una las ciudades del país, en el año de 1546 llegan al valle de Garrochamba (hoy Catamayo) para fundar la ciudad de Loja, pero por no ser un sitio apropiado se trasladan en 1548 al valle de Cuxibamba, para hacer la definitiva fundación de Loja; es así como comienza el periodo de colonización y dominación española en territorio lojano.

A Catamayo comienzan a llegar familias criollas lojanas de buenos recursos, trayendo consigo a esclavos negros para que trabajen en diversos campos como en la agricultura, ganadería, quehaceres domésticos, etc.

Vélez (2009: 74) sostiene que en el siglo XVII, el sector era de propiedad de algunos estancieros, para finales de ese siglo grandes haciendas se van concentrando en el extenso valle, de las primeras que se tiene evidencia es de la hacienda de Ucaranga, que luego se llamaría “La Toma”.

Albito (2005: 41) manifiesta que los últimos dueños de la hacienda fue la familia Arias Carrión, en 1934 el Consejo Cantonal de Loja expropió los terrenos pertenecientes a Daniel Eduardo Arias Carrión, para ubicar la población de la parroquia civil de Catamayo.

### 2.3 GASTRONOMÍA DE LA REPÚBLICA ASOCIADA AL CANTÓN

La época de la república es sin duda una etapa crucial en la historia del país, en este periodo se va dejando la dominación de la corona española para pasar a un tiempo de libertad, que iría cambiando la forma de vida del pueblo, se dejaría de vivir en encerradas viviendas como se observa en las pocas casas coloniales que todavía existen, para pasar a vivir en casas con balcones y ventanales, el pueblo lojano empezaría a recorrer las calles respirando aire de libertad.

Pero la provincia de Loja en la época republicana todavía estaba aislada, llegó a ser llamada el último rincón del mundo, el pueblo lojano reclamaba la llegada del ferrocarril; uno de los diarios de ese entonces, “El Herald”, en un escrito invitaba al pueblo lojano a reclamar al gobierno la construcción de la vía férrea, pero eso nunca llegó a darse. No habían vías que conecten los pocos vehículos de aquel entonces con la ciudad, si se quería obtener cualquier producto de las vecinas provincias y del Perú, se lo debía hacer a lomo de mula (incluso los primeros autos fueron traídos en partes a lomo de las acémilas). Todo ello iría cambiando poco a poco con el esfuerzo del pueblo lojano y con la pequeña ayuda de cada gobierno.

Arias (2001) citado por Vélez (2009) manifiesta que “a mediados de la primera década del Siglo XX las actividades económicas predominantes en Catamayo son el trabajo de los ‘arrimados’ en las haciendas, con cultivos agrícolas menores como maíz, yuca, banano, cítricos, pastos para ganado vacuno y caballar, entre otros. Así como grandes plantaciones de caña de azúcar que eran destinadas desde hace mucho tiempo atrás para la venta de forraje preferido por las acémilas de carga, que llegaban de paso con mercaderías a la ciudad de Loja, así como también con peregrinos devotos de la Virgen del Cisne. Para aquel entonces, se instala la primera fábrica azucarera en el Valle de Catamayo, en la hacienda Trapichillo de propiedad de Agustín Burneo, donde se elaboró de forma manual el azúcar denominado ‘Turrón’, al igual que se elaboraba también panela y posteriormente la destilación del guarapo fermentado de caña de azúcar para producir ‘aguardiente’” (p. 79).

Al referirse a la gastronomía, Albito (2005), expone:

Catamayo tiene una potencial existencia de cultura agroalimentaria, que refleja la identidad de las diferentes culturas que han llegado a poblar este importante sector de la década del 50 en adelante; pero es exótico degustar los platos que corresponden a la cultura negra, quienes heredaron de los patrones españoles buenas costumbres para la preparación de los alimentos (p. 96).

El proceso de cambio se notó en el cantón Catamayo con el adelanto vial, la creación del aeropuerto y el Ingenio Azucarero Monterrey que dio trabajo a muchas familias y favoreció al crecimiento demográfico.

La gastronomía de la ciudad de Loja y Catamayo, aunque de forma lenta, tendrían grandes procesos de cambio. Se empieza a dejar de lado las cocinas a leña para pasar a las cocinas a gas, se importan licuadoras, hornos eléctricos, vajilla de losa, muebles de cocina, etc. La industria crece, se montan fábricas de embutidos, panaderías, tiendas de abarrotes, etc. Se consumen con facilidad productos de la costa como mariscos y enlatados, además de productos extranjeros. Por otro lado, llegan a tierras lojanas migrantes italianos, chinos, ingleses, etc., se levantan los primeros restaurantes y hoteles, cada vez las distancias se van acortando y los avances tecnológicos van adentrándose en los hogares lojanos.

## 2.4 GASTRONOMÍA ACTUAL DEL CANTÓN

La gastronomía del cantón ha sido resultado de fusiones de la gastronomía aborigen, la inca y la heredada por los colonos. Como muestra de esta fusión se tiene la tradicional cecina que se la elabora con carne de cerdo, animal que fue traído por los españoles.

La diversidad de la gastronomía del cantón Catamayo se ha dado por la llegada de migrantes de otras provincias, además por la variedad de productos que se dan en la zona: yuca, guineo, tomate, pimiento, tomate de árbol, cebolla, naranja, limón, maíz, fréjol, piña, café, entre otros.

**La cecina** es un fino filete muchas veces comparado con una tela o sábana, que se condimenta, se deja secar al sol por dos horas aproximadamente y luego se la asa al carbón, finalmente se la sirve con yuca y cebolla curtida, aunque hay quienes prefieren acompañarla con mote o arroz blanco.

Gráfico N° 9

### CECINA DE CERDO



Fuente: Guía Gastronómica de Loja, Consejo Provincial de Loja, 2009

Otro plato típico de Catamayo, es el **seco de chivo**, que en sus inicios era preparado con la chicha obtenida de la caña de azúcar. Para preparar este delicioso plato se necesita picar la carne de chivo en trozos, condimentar la carne y dejarla macerar mínimo 30 minutos para luego cocinarla a fuego lento, no se debe agregar agua, un poco antes de que esté cocinada se recomienda agregar cerveza como una opción, algunas personas de raza negra de los barrios la Vega y Trapichillo son quienes mejor preparan este plato, guardando celosamente sus secretos de este singular plato.

El **repe blanco**, las **arvejas con guineo**, el **caldo de gallina criolla**, los **tamales**, las **humas** y el **sango de maíz** son platos típicos de Catamayo y de la mayoría de los cantones de la provincia de Loja. El **molloco**, el **repe de maní** y el **pepián** son platillos representativos de Zambí y Guayquichuma.

Han adquirido fama los **roscones**, **bizcochuelos**, **mazapanes** y **arepas** que en un inicio eran elaborados por artesanos de San Pedro de la Bendita, en la actualidad también se hacen en Catamayo.

Gráfico N° 10  
BIZCOCHUELOS



Fuente: Guía Gastronómica de Loja, Consejo Provincial de Loja, 2009

Como olvidar los tradicionales **helados de Catamayo** hechos con leche, coco rallado y decorados en su parte inferior con gelatina roja y paletas de madera. Existen varias familias que se dedican a la fabricación de estos helados, solo algunos cuentan ya con registro sanitario, aunque en su mayoría no lo tiene aún, pero esto no ha impedido su comercialización.

Con el cultivo de la caña de azúcar se hace famoso el guarapo, apetitosa bebida que resulta de moler la caña y si se deja fermentar se tiene una bebida alcohólica. Otro derivado de la caña es la panela, producto indispensable en la canasta familiar del lojano. Para elaborar la panela se debe cocinar el guarapo hasta formar una miel que luego se coloca en moldes de maderas llamadas paneleras, se espera que se solidifique y se desmoldan las panelas.

El crecimiento de la demanda de platos típicos del cantón se evidencia en los numerosos restaurantes que funcionan en el pueblo, diariamente ofertan sopa de arvejas con guineo, cecina, caldo de gallina y como bebida la horchata, según sus propietarios es la comida que buscan los visitantes, existen otros restaurantes que ofrecen mariscos, comida rápida y menús ejecutivos.

Sin duda esta riqueza gastronómica ha aportado al desarrollo cultural del cantón, llegando a ser conocido a nivel nacional por su exquisita comida.

## **CAPÍTULO III**

## DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

La gastronomía es parte fundamental de la cultura de una población, sin duda el mejor complemento de un destino turístico, aunque en ocasiones es en sí, el mayor atractivo que mueve a los visitantes hacia el lugar. Al referirse a Catamayo se evidencia que este cálido valle es un lugar privilegiado, pues cuenta con una variada gastronomía basada en ingredientes que su propia tierra produce con el esfuerzo de sus habitantes, cabe resaltar que su cocina popular es semejante a la de la mayoría de los cantones de la provincia.

Por ello la importancia del presente trabajo investigativo, que busca en primera instancia realizar un diagnóstico gastronómico del cantón, que es un análisis detallado que permite determinar los platos, bebidas y postres que se elaboran en la zona.

Con el estudio realizado se identificó cuáles son los platos propios de este sector, los que se elaboran en época de fiestas, los que se preparan con mayor frecuencia, los más demandados por los visitantes. Asimismo se conoció los cambios en la preparación que han tenido algunos platos y los que ya no se preparan en la actualidad; además este estudio contribuyó con información sobre las comidas nuevas que consumen los catamayenses y los ingredientes básicos empleados para la elaboración de los platillos.

### 3.1 DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN CATAMAYO

#### 3.1.1 COMIDAS PROPIAS DEL CANTÓN

Catamayo es considerado un cantón productivo debido a la gran variedad de productos que se cultivan como el maíz, el fréjol, la arveja, el maní, la yuca, el guineo, entre una variedad de frutas y hortalizas, los mismos que son parte de la dieta diaria de la población. Los animales que se crían de forma casera, son muy cotizados debido a la sana alimentación que les proporcionan y por tanto el inigualable sabor de la gallina criolla, del cerdo y del chivo.

**Tabla Nº 18**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	4	0,45
		TAMALES DE GUINEO	4	0,45
		TAMALES DE MAÍZ	2	0,23
	PICADAS	MOLLOCO	9	1,01
		PEPIAN	7	0,79
		MANÍ FRITO	3	0,34
		MOTE PILLO	3	0,34
		MAJADO DE MANÍ	2	0,23
	TORTILLAS	TORTILLA DE GUALO	2	0,23
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	76	8,56
		CALDO DE RES	2	0,23
	SOPAS	SANCOCHO DE CERDO	20	2,25
		AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	17	1,91
		SANCOCHO DE RES	11	1,24
		SOPA DE ARROZ DE CEBADA	2	0,23
		SOPA DE GRANOS	2	0,23

<b>COLADAS Y POTAJES</b>	COLADAS	SANGO DE MAÍZ	15	1,69
	POTAJES	ARVEJAS CON GUINEO	143	16,1
		REPE BLANCO	91	10,25
		POROTOS CON GUINEO	29	3,27
		REPE DE MANÍ	15	1,69
		POROTOS CON YUCA	2	0,23
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	ASADOS	CECINA DE CERDO	132	14,86
	HORNEADOS	CUY HORNADO	2	0,23
		CERDO HORNADO	1	0,11
	COCIDOS	FRITADA DE CERDO	87	9,8
		GUATITA	18	2,03
	SECOS	SECO DE CHIVO	75	8,45
		SECO DE GALLINA CRIOLLA	43	4,84
		SECO DE CERDO	7	0,79
ARROCES	CHANFAINA	1	0,11	
ESTOFADO	ESTOFADO DE POLLO	4	0,45	
<b>POSTRES</b>	DULCES	MIEL CON QUESILLO	1	0,11
	PASTELERÍA CRIOLLA	BIZCOHUELOS	11	1,24
		ROSCONES	10	1,13
		AREPAS	5	0,56
		MAZAPANES	3	0,34
<b>BEBIDAS</b>	CALIENTES	SAMBO CON LECHE	2	0,23
	COMPUESTAS	CHICHA DE MAÍZ	2	0,23
		CHICHA DE MANÍ	1	0,11
	AGUAS FRESCAS	HORCHATA	2	0,23
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	SALCHICHAS (CHALCUTERÍA)	MORCILLA	1	0,11
		LONGANIZA DE CERDO	1	0,11
<b>TOTAL</b>			<b>888</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuestas Cantón Catamayo – 2010

Elaboración: Los Autores

De acuerdo al estudio realizado en el sector, las comidas de mayor consumo en la población catamayense son la arveja con guineo con el 16,10%, la cecina de cerdo con 14,86%, el repe blanco con 10,25%, la fritada de cerdo representa el 9,80%, el caldo de gallina criolla con el 8,56%, el seco de chivo con 8,45% y el seco de gallina criolla con el 4,84%. Esto se debe a que los ingredientes con los que se elaboran estos platos, se los encuentra con facilidad durante todo el año, por ejemplo para preparar las sopas de arveja con guineo y repe blanco se puede adquirir el guineo, la arveja y el queso en las tiendas de barrio, en los comerciales o en el mercado a un precio módico, además su preparación es fácil y rápida.

Los habitantes de las parroquias rurales consideran que el caldo y el seco de gallina criolla son platillos comunes del sector, porque generalmente son ellos mismos quienes crían a las aves para luego consumirlas, por otra parte, estos platos son muy solicitados por los visitantes por su exquisito sabor.

El consumo de carne de cerdo es generalizado, por lo que es posible adquirirla cualquier época del año sin mayor inconveniente, aunque en época de fiestas puede escasear y subir de precio. Algunas personas prefieren comprar la costilla de cerdo para preparar la fritada en sus hogares, pero es posible conseguirla ya preparada en los restaurantes, en el mercado y en las parroquias los fines de semana.

La cecina se ha convertido en un plato típico de la zona, muy apetecido por propios y extraños quienes en ocasiones visitan Catamayo exclusivamente para degustarlo. Existe una variada oferta de restaurantes que se dedican al expendio de este plato durante todo el año. Así mismo es muy solicitada la arveja con guineo y el seco de chivo.

### 3.1.2 COMIDAS QUE SE PREPARAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS

En los últimos años, Catamayo se ha transformado en uno de los principales destinos de los turistas locales, ya que se evidencia un incremento en la afluencia de visitantes en época de fiestas y en días feriados como: Carnaval, Semana Santa, el 21 de mayo por la cantonización de Catamayo y los meses de agosto, septiembre y noviembre por la Romería de la Virgen del Cisne. Estas fechas son aprovechadas para compartir con familiares y amigos y degustar de la variada gastronómica que les ofrece esta zona. La oferta tanto hotelera como de alimentación parece no abastecer para el sin número de viajeros que se dan cita en este hermoso valle.

**Tabla Nº 19**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	1	0,40
		TAMAL DE GUINEO	1	0,40
		TAMALES DE MAÍZ	1	0,40
	PICADAS	MOLLOCO	1	0,40
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	41	16,40
	SOPAS	AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	1	0,40
		SANCOCHO DE CERDO	1	0,40
		SANCOCHO DE RES	1	0,40
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	ARVEJAS CON GUINEO	23	9,20
		FANESCA	1	0,40
		POROTOS CON GUINEO	1	0,40
		REPE BLANCO	1	0,40
		REPE DE MANÍ	1	0,40
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CECINA DE CERDO	60	24,00
	COCIDOS	FRITADA DE CERDO	34	13,60
	HORNEADOS	CERDO HORNADO	1	0,40
		CUY HORNADO	1	0,40
	SECOS	SECO DE CHIVO	48	19,20
		SECO DE GALLINA CRIOLLA	20	8,00
SECO DE CERDO		1	0,40	
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	BIZCOCHUELOS	4	1,60
		ROSCONES	2	0,80
		AREPAS	1	0,40
BEBIDAS	CALIENTES	SAMBO CON LECHE	1	0,40
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	SALCHICHAS (CHALCUTERÍA)	MORCILLA	1	0,40
<b>TOTAL</b>			<b>250</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuestas Cantón Catamayo – 2010

Elaboración: Los Autores

Según la información obtenida en las encuestas los platos que se preparan con mayor frecuencia en época de fiestas es la cecina (24,00%), el seco de chivo (19,20%), el caldo de gallina criolla (16,40%), la fritada de cerdo (13,60%) y el seco de gallina criolla (8,00%), esto debido a la demanda que tienen por parte de los turistas, a la facilidad de adquirir los ingredientes para elaborarlos y por los cómodos precios.

La cecina de cerdo, es sin duda el plato que se elabora con mayor frecuencia, aunque se lo prepara todo el año, es en estas fechas cuando se lo realiza en grandes cantidades por la demanda existente. Por tal motivo, los propietarios de restaurantes adquieren con anticipación la carne de cerdo, además el producto escasea y sube de precio. Los visitantes son atraídos por el especial sabor que posee la cecina, adquirido por la brasa en la que es asada, su acompañamiento tradicional es de yuca y cebolla curtida.

A continuación esta el seco de chivo, el cálido clima de Catamayo facilita la crianza de este animal y se puede adquirir durante todo el año. Este plato es muy cotizado por los turistas por su exquisito sabor. En los cantones aledaños, no es fácil adquirir este plato, a excepción de Zapotillo donde es típico el chivo al hueco. Según cuentan los moradores era costumbre en las fiestas de carnaval pelar un chivo para compartirlo en familia, se lo hacía en las casas o en la rivera de los ríos, pero esta tradición ha ido decayendo porque las personas se trasladan a balnearios y prefieren adquirir la comida ya preparada.

El caldo de gallina criolla también se elabora en mayor cantidad en tiempos festivos y a pesar de que su costo es un poco elevado, los romeriantes no dudan en degustarlo ya sea en los alrededores de plazas o en las fondas improvisadas en el trayecto de la peregrinación.

### 3.1.3 COMIDAS QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA

Las encuestas realizadas a los pobladores del cantón muestran cuáles son sus preferencias en la alimentación y dan una clara visión de los platos que son más solicitados por quienes visitan este pueblo.

**Tabla Nº 20**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES	ENVUELTOS	TAMALES DE MAÍZ	1	0,32
	PICADAS	MOLLOCO	8	2,59
		MOTE PILLO	3	0,97
		PEPIAN	3	0,97
		MAJADO DE MANÍ	2	0,65
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	7	2,27
		CALDO DE PATA	1	0,32
	SOPAS	SANCOCHO DE CERDO	12	3,88
		AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	2	0,65
		SOPA DE GRANOS	2	0,65
		SANCOCHO DE RES	2	0,65
		SOPA DE VERDURAS	1	0,32
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	SANGO DE MAÍZ	8	2,59
	POTAJES	ARVEJAS CON GUINEO	96	31,07
		REPE BLANCO	36	11,65
		POROTOS CON GUINEO	22	7,12
		REPE DE MANÍ	12	3,88
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CECINA DE CERDO	38	12,30
	COCIDOS	FRITADA DE CERDO	17	5,50
		GUATITA	15	4,85
		SECOS	SECO DE CHIVO	9
	SECO DE CARNE DE RES		3	0,97
	SECO DE CERDO		3	0,97
	SECO DE GALLINA CRIOLLA		2	0,65
	ESTOFADO	ESTOFADO DE POLLO	2	0,65
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	ROSCONES	1	0,32
BEBIDAS	AGUAS FRESCAS	HORCHATA	1	0,32
<b>TOTAL</b>			<b>309</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuestas Cantón Catamayo - 2010

Elaboración: Los Autores

Como se puede observar en la Tabla N° 20, las comidas que se elaboran con mayor frecuencia los catamayenses son: arveja con guineo con el 31,07%, la cecina de cerdo con 12,30% y el repe blanco representa el 11,65%. En los hogares es tradición elaborar la arveja con guineo y el repe blanco por la facilidad de obtener los productos y el bajo costo de los mismos, además por el poco tiempo que se requiere y la facilidad de su elaboración. La cecina requiere más tiempo de preparación porque se la pone al sol mínimo por una hora y se la asa al carbón, así es la tradición pero algunas amas de casa no cuentan con el tiempo necesario y optan por freír la carne y omitir la exposición al sol.

En los lugares de expendio de comida, estos platos se ofrecen todos los días por la buena acogida que tienen de parte de los propios pobladores y como no de los visitantes.

### 3.1.4 COMIDAS MÁS DEMANDADAS POR LOS VISITANTES

Los turistas son parte fundamental del desarrollo del cantón y es gracias a ellos que en la actualidad se conocen “las cecinas de Catamayo” y los “bizcochuelos de San Pedro”, por lo que la oferta existente en este sector ha crecido y mejorado para satisfacer los más exigentes gustos de quienes visitan esta zona, ya sea por trabajo, negocios, diversión o simplemente por ser un lugar de paso.

**Tabla N° 21**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES	PICADAS	MOLO DE PLÁTANO PINTÓN CON MANÍ	1	0,32
	TORTILLAS	TORTILLA DE MAÍZ	1	0,32
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	47	15,06
	SOPAS	AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	8	2,56
		SANCOCHO DE CERDO	1	0,32
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	SANGO DE MAÍZ	1	0,32
	POTAJES	ARVEJAS CON GUINEO	43	13,78
		REPE BLANCO	4	1,28
		POROTOS CON GUINEO	2	0,64
		REPE DE MANÍ	1	0,32
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CECINA DE CERDO	90	28,85
	COCIDOS	FRITADA DE CERDO	39	12,5
		GUATITA	1	0,32
	SECOS	SECO DE CHIVO	32	10,26
		SECO DE GALLINA CRIOLLA	18	5,77
		SECO DE CERDO	1	0,32
ESTOFADO	ESTOFADO DE POLLO	1	0,32	
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	BIZCOCHUELOS	9	2,88
		ROSCONES	8	2,56
		AREPAS	3	0,96
		CARMELITAS	1	0,32
<b>TOTAL</b>			<b>312</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuestas Cantón Catamayo – 2010

Elaboración: Los Autores

De acuerdo a la información recopilada en las encuestas, los turistas que visitan el cantón prefieren en primer lugar la cecina de cerdo debido a la fama que ha adquirido a nivel nacional, aunque en ciertos restaurantes prefieren freírla o prepararla a la plancha, la forma tradicional es asarla en parrilla al carbón. También la fácil obtención de la carne ha sido un factor favorable para la comercialización de este plato pero sobre todo la buena aceptación de los visitantes.

El caldo de gallina criolla es otro de los platos preferidos por las personas que visitan el valle de Catamayo y en especial por quienes vienen de zonas urbanas donde es difícil adquirir esta ave. En las parroquias rurales es tradición ofrecer a los turistas el caldo acompañado de yuca cocinada y canguil. También es muy solicitada la sopa de arveja con guineo como en la mayoría de los cantones de la provincia, aquí es común el consumo del guineo verde lo que es extraño para los habitantes del resto del país. Las personas encuestadas mencionaron que los visitantes apetecen la arveja con guineo por el inigualable sabor debido a que se la elabora con arveja seca y no con arveja tierna como se cree.

La fritada es un plato muy demandado en casi todo el territorio ecuatoriano, por lo que se encuentra fácilmente en los restaurantes, en los puestos de los mercados y en los comedores improvisados en los portales de la casas, es una comida que se vende rápidamente, pues según dicen los vendedores el aroma que despide la fritada convence a los compradores.

Hay quienes prefieren probar los platos típicos del sector que visitan y el seco de chivo es uno de ellos, en un inicio se preparaba en el sector de Trapichillo y La Vega, pero actualmente es un platillo infaltable en el menú de los restaurantes, debido a la gran acogida que ha tenido por parte de los turistas, según dicen es una carne sana por lo que aún se cría de forma artesanal en este sector.

### **3.2 PLATOS, BEBIDAS Y POSTRES TRADICIONALES DEL CANTÓN CATAMAYO**

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

Las tradiciones se han conservado a través de los tiempos mediante las enseñanzas dadas por los padres a sus hijos y han sabido mantenerse de generación a generación, la gastronomía no es la excepción. A pesar de que se han dado ciertos cambios en la preparación de algunas comidas, aún se las puede degustar como lo hicieron los padres y abuelos de los catamayenses.

**Tabla Nº 22**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	ARVEJAS CON GUINEO Y CUERO DE CERDO	2	AHORA SE PREPARA CON QUESILLO EN REEMPLAZO DEL CUERO DE CERDO.	2
		REPE BLANCO	1	ANTES SE HACÍA SOLO CON GUINEO, AHORA SE COMBINA CON PAPA.	1
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CECINA DE CERDO	1	AHORA LA CARNE SE CONDIMENTA CON NUEVOS INGREDIENTES COMO VINAGRE Y MOSTAZA.	1
	ARROCES	ARROZ MOTE	1	ANTES SE LO COCINABA SIN SAL Y SE ACOMPAÑABA CON YUCA.	1
	SECOS	SECO DE CHIVO	3	ANTES SE HACÍA UNA CHICHA CON LA QUE SE COCINABA EL CHIVO.	1
				ANTES SE DEJABA MACERAR DE UN DÍA PARA OTRO EN UNA AGUA CON ALIÑOS.	1
				ANTES SE LAVABA LA CARNE.	1
<b>TOTAL</b>			<b>8</b>		<b>8</b>

Fuente: Encuestas Cantón Catamayo, 2010

Elaboración: Los Autores

Las personas encuestadas manifestaron que son pocos los platos que han cambiado su preparación, porque han sido heredados de padres a hijos y la tradición se ha mantenido. Sin embargo, hay ciertos cambios que se han dado por la forma particular que tiene cada ama de casa de elaborar el platillo.

En el caso del seco de chivo se mencionó que antes se lo dejaba macerar de un día para otro, ahora quizá para minimizar el tiempo esta forma ya casi no se la práctica. Antiguamente se preparaba una chicha fermentada (obtenida de la caña de azúcar) para cocinar el chivo, pero hoy en día ya no se la utiliza. Otras personas tenían la costumbre de lavar la carne pero actualmente la mayoría ya no lo hace porque creen que la carne se estropea y le cambia el sabor.

Generalmente las personas de edad adulta comentan que anteriormente se preparaba la sopa de arveja con guineo con el cuero de cerdo, de preferencia con el cuero de la cabeza lo que le daba un sabor especial a este plato, hoy ya no se tiene esa costumbre y se utiliza el quesillo en su reemplazo.

Los condimentos que se utilizan para sazonar la carne para la cecina varían de acuerdo al gusto de cada persona, hay quienes prefieren solo hacerlo con sal o también con ajo molido y naranja agria, pero en la actualidad se han introducido ingredientes que antes no se utilizaban como la mostaza, el vinagre, la pimienta y el ajino moto, según mencionaron algunas personas estos ingredientes alteran el sabor de la carne.

Al repe blanco se lo preparaba solo con el guineo ahora se combina con la papa y aunque para algunas personas el sabor cambia, a otros le parece que es una buena combinación. El arroz

mote no es otra cosa que el arroz preparado sin sal, antiguamente era difícil obtener este producto para condimentarlo, ahora se prepara el arroz con sal y es infaltable en la dieta de los catamayenses.

**Tabla N° 23**

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA COMIDA
ANCESTRAL	ARVEJAS CON GUINEO Y CUERO DE CERDO
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA
	CHICHA DE MAÍZ
	CHICHA DE MANÍ
	COLADA DE MÁCHICA
	DULCE DE TORONCHE
	FRITADA DE CERDO
	HUMITAS
	REPE DE MANÍ
	SANGO DE MAÍZ
	SECO DE GALLINA CRIOLLA
	TAMALES DE GUINEO
TORTILLA DE GUALO	
TRADICIONAL	MOLLOCO
TÍPICA	ARVEJAS CON GUINEO
	BIZCOHUELOS
	CECINA DE CERDO
	MAZAPANES
	ROSCONES
	SECO DE CHIVO

Fuente: Encuestas Cantón Catamayo , 2010

Elaboración: Los Autores

### 3.2.2 COMIDAS QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y QUE YA NO SE ELABORAN ACTUALMENTE

El paso del tiempo da lugar a cambios en las costumbres de las poblaciones, antiguamente la vida de los pobladores se desarrollaba en torno a las faenas del campo, lo que permitía el acceso a una sana y variada alimentación, siendo ellos mismos quienes cultivaban, cuidaban y cosechaban sus productos. En la actualidad la migración de los habitantes de las zonas rurales a las ciudades ha generado un cambio en su forma de alimentación.

**Tabla N° 24**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA
ENTREMESES	PICADAS	AUCHA DE MANÍ	4	NERY VIVANCO	1
				MARÍA CARAGUAY	1
				MARIA LOJÁN	1
				MARÍA ROJAS	1
		MOTE CON MANÍ	2	ELSA MERINO	1
				ANA TORRES	1
	AUCHA DE SAMBO	1	MICAELA JARAMILLO	1	
	MANÍ FRITO	1	MARÍA CUESTA	1	
	MOTE PILLO	1	ENA ENCALADA	1	
	FRITURAS	MUCHINES DE YUCA	1	MARIANA ROJAS	1
TORTILLA	TORTILLAS DE GUALO	3	MARIANA JARAMILLO	1	
			MARÍA SANTOS	1	
			MÓNICA AGUILAR	1	
	HUEVO REVUELTO CON TOMATE	1	ENITH JARAMILLO	1	
TORTILLAS DE MAÍZ	3	AMADA SUING	1		

				ANITA CHAMBA	1	
				BERTHA GUAMÁN	1	
		TRIGO ALIÑADO	1	PAOLA CÓRDOVA	1	
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE MOTE	2	LUIS MONTALEZA	1	
				N/C	1	
	SOPAS	SOPA DE TRIGO		8	ESPERANZA SHANAY	1
					KARINA UREÑA	1
					LUZ PALTA	1
					MACRINA SANTOS	1
					MARÍA JIMÉNEZ	1
					N/C	1
					TERESA TRUJILLO	1
					VICTORIA SARANGO	1
		SOPA DE HARINA DE ARVEJA		7	BERTHA RIOFRIO	1
					ESTHER AMABLE ROJAS	1
					FLAVIO RÍOS	1
					GUILLERMINA CORREA	1
					MACRINA SANTOS	1
					NORMA MONTALVÁN	1
		SOPA DE ARROZ DE CEBADA		4	ESPERANZA SHANAY	1
	MARIA CARAGUAY				1	
	N/C				1	
	VICTORIA SARANGO				1	
	SOPA DE SARANDAJA		4	MARÍA PEÑA	1	
				MERCEDES GUZMAN	1	
				ROSAURA GALVÁN	1	
SARA MEDINA				1		
SOPA DE GUALO		3	ARMANDO GALDEMAN	1		
			LUZ ERMINIA JARAMILLO	1		
			N/C	1		
SOPA DE MOTE Y FRÉJOL		3	FANNY JARAMILLO	1		
			LILIA CAMACHO	1		
			LORGIA ORDOÑEZ	1		
SOPA DE ARROZ DE MAÍZ		2	CECILIA SUING	1		
			N/C	1		
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	SANGO DE MAÍZ	19	ANTONIA ORDOÑEZ	1	
				BOLIVIA PUCHA	1	
				CARMEN VILLAVICENCIO	1	
				CECILIA PINZÓN	2	
				DAYSY CELI	1	
				ENID SALAZAR	1	
				GERMANÍA VILLAVICENCIO	1	
				GLORIA CARAGUAY	1	
				ISABEL CASTILLO	1	
				LUZ BERMEO	1	
				LUZ PALTA	1	
				MARÍA CASTILLO	1	
				MARÍA CUESTA	1	
				MARÍA MONTAÑO	1	
				MARIETA CARRIÓN	1	
				N/C	1	
				TERESA CUENCA	1	
				TERESA AGILA	1	
				COLADA DE MAÍZ		9
	ESPERANZA CURIPOMA	1				
	FLOR MARÍA ROJAS	1				
	INÉS CARRIÓN	1				
	IRMA RUÍZ	1				
LEOPOLDINA CARRIÓN	1					
MARÍA ROJAS	1					
COLADA DE MÁCHICA		5	MARÍA SARANGO	1		
			MARÍA VILLA	1		
			ELSA VIVANCO	1		
			ELVIA SANTOS	1		
POTAJES	ARVEJAS CON GUINEO Y	3	IRMA CHÁVEZ	1		
			MANUEL JIMÉNEZ	1		
			MÓNICA TENE	1		
				LORENA UREÑA	1	

		CUERO DE CERDO		NATALIA ROJAS	1
				ROSA CELI	1
		ARROZ DE TRIGO	1	GUILLERMINA CORREA	1
		LOCRO DE SAMBO CON PAPA Y POROTOS	1	ESPERANZA CURIPOMA	1
		POROTOS CON YUCA	1	MARÍA CAMACHO	1
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	ARROCES	CHANFAINA	3	PAULINA UREÑA	1
				TERESA MALDONADO	1
				FLOR MONTAÑO	1
				ESTHER AMABLE ROJAS	1
	ASADOS	CARNE SECA ASADA	1	ZOILA PAUCAR	1
		CARNE SECA CON HUEVO	1	VICENTA TENEZACA	1
	HORNEADOS	CUY HORNADO	1	MARÍA CARAGUAY	1
	COCIDOS	CEBADA PELADA	1	CARMEN CUENCA	1
		MENESTRA DE SARANDAJA	1	MARIANA DÍAZ	1
		NÁPARO	1	MICAELA JARAMILLO	1
		PATA DE CERDO	1	CARMEN LOAIZA	1
	AVES, CARNES Y MARISCOS	CARNE DE BURRO	1	N/C	1
		CHIVO AL HUECO	1	JULIA OJEDA	1
		PICANTE DE CERDO	1	JULIA OJEDA	1
SUDADO DE CARNE DE CERDO		1	FLOR MACAS	1	
ESTOFADOS	ESTOFADO DE BOJE	1	ESTHER AMABLE ROJAS	1	
<b>POSTRES</b>	PASTELERÍA CRIOLLA	BOCADILLOS	1	ESTHELA VÉLEZ	1
		COCADA DE MANÍ	1	CECILIA SUING	1
		PAN DE TRIGO	1	AMADA SUING	1
		ROSCAS DE AMONIACO	1	CARMEN VÉLEZ	1
	COMPOTAS	DULCE DE ZAPALLO	4	LUCÍA VILLAVICENCIO	1
				MARCIA MORA	1
				JUANA DÍAZ	1
				BETTY CABRERA	1
	DULCES	DULCE DE TORONCHE	2	RUTH VIVANCO	1
				DULCE DE LECHE	1
				MACHICA DE CEBADA	1
<b>BEBIDAS</b>	COMPUESTAS	CHICHA DE MAÍZ	4	VICTORIA CÓRDOVA	1
				MARIANA DÍAZ	1
				MERCEDES SANTOS	1
				TERESA ROJAS	1
	DULCES	FRESCO DE ARROZ CON MANÍ	1	N/C	1
		CALIENTES	SAMBO CON LECHE	6	NORMA JARAMILLO
	LOLA JARAMILLO				1
	ESTHER AMABLE ROJAS				1
	FANNY SUING				1
	MARÍA TENEZACA				1
ILDA JARAMILLO	1				
CALIENTES	ÑALA CON LECHE	2	ESTHER AMABLE ROJAS	1	
			JUDITH ROMÁN	1	
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	COLADA	ARROZ CON LECHE	1	NORMA BERMEJO	1
	SALCHICHAS (CHALCUTERÍA)	MORCILLA	1	ANITA CHAMBA	1
<b>TOTAL</b>			<b>152</b>		<b>152</b>

Fuente: Encuestas Cantón Catamayo , 2010

Elaboración: Los Autores

Analizando la Tabla N° 24 se puede apreciar que son muchos los platos que casi no se los hace, tal es el caso de: el sango de maíz, la colada de maíz, sopa de trigo, sopa de harina de arveja, la aucha de maní, sopa de arroz de cebada, sopa de zarandaja, colada de machica, dulce de zapallo, chicha de maíz, sambo con leche, etc. Según la opinión de los encuestados estos platos se han dejado de preparar porque han sido remplazados por otros de fácil elaboración, como es el caso de las coladas sopas y que vienen casi listas en empaques, otros ingredientes han desaparecido del mercado como es la harina de arveja, en el caso de las bebidas como la chicha han sido sustituidos por bebidas preparadas y embotelladas como las

gaseosas, jugos, etc. Otra causa es la aculturización y con ello la introducción de comida extranjera que con el paso de los años ha relegado a los platos ancestrales llevándolos al olvido y a la desaparición, lo que se suma al desinterés de las nuevas generaciones de mantener la gastronomía autóctona.

### 3.3 PLATOS, BEBIDAS Y POSTRES ACTUALES DEL CANTÓN CATAMAYO

#### 3.3.1 COMIDAS NUEVAS QUE SE PREPARAN EN EL SECTOR

Catamayo es considerado el segundo cantón más importante de la provincia, luego de Loja, es una zona estratégica para el comercio y la transportación, por ser un lugar de paso y parada obligatoria para quienes viajan a la mayoría de los cantones de la provincia y a la costa ecuatoriana, además muchas personas de este sector trabajan en la ciudad de Loja o en cantones aledaños. Esto ha contribuido al intercambio cultural que se refleja en los nuevos gustos gastronómicos que han adquirido los habitantes.

Tabla Nº 25

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE CAMARÓN	10	CAMARÓN	ESTHER AMABLE ROJAS
					CARMEN VÉLEZ
					GLENDIA UREÑA
	RESTAURANTE AGUAMANÍA				
	MERCADO CENTRAL				
	DIANA VIVANCO				
CALIENTES	ENCEBOLLADO	6	CONCHA	ISABEL CASTILLO	
				RESTAURANTE LOS MARISCOS	
				MARISQUERÍA LOS CIRUELOS	
ENTREMESES	PICADAS	TIGRILLO	3	PLÁTANO	RESTAURANTE RINCÓN PERUANO
					PARQUE CENTRAL
					FANNY SUING
FRITURAS	EMPANADAS DE SOYA	2	SOYA	MANUEL JIMÉNEZ	
				SECTOR LA BAHÍA	
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE CANGREJO	2	CANGREJO	RESTAURANTE Y ASADOS PP'S
					MERCADO CENTRAL
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	ALITAS ASADAS	8	ALAS DE POLLO	ENITH JARAMILLO
		POLLO ASADO	3	POLLO	MERCADO CENTRAL
		COSTILLAS DE CERDO ASADAS	2	CERDO (COSTILLA)	RESTAURANTE POLLOS CAMPEÓN
		PARRILLADAS	2	CERDO	RESTAURANTE PAVI POLLO
		POLLO A PLANCHA	2	POLLO (PECHUGA)	RESTAURANTE AGUAMANÍA
	HORNEADOS	CERDO HORNADO	8	CERDO	RESTAURANTE AGUAMANÍA
	COCIDOS	GUATITA	3	RES (MENUDO)	RESTAURANTE HORNADOS PICHINCHA
					LUCRECIA CORDERO
					MERCADO CENTRAL
	ARROCES	BANDERA	2	CAMARÓN	RESTAURANTE DON LEO
RESTAURANTE AGUAMANÍA					
ARROCES	ARROZ CON CAMARÓN	4	CAMARÓN	MARISQUERÍA LOS CIRUELOS	
				INÉS ALEAGA	

		ARROZ MARINERO	3	MARISCOS	RESTAURANTE DON LEO RESTAURANTE LO NUESTRO RESTAURANTE MESÓN DEL VALLE MARISQUERIA LOS CIRUELOS				
		ARROZ RELLENO	2	POLLO ARROZ	MARIA VIVANCO N/C				
		ARROZ CON CONCHA	1	CONCHA	MARISQUERIA LOS CIRUELOS				
		FRITURAS	TILAPIA FRITA	5	TILAPIA	LOLA JARAMILLO SECTOR EL TRAPICHE ALEX PALADINES CARMEN MERINO			
	AVES, CARNES Y MARISCOS					CAMARÓN AL AJILLO	4	CAMARÓN	RESTAURANTE AGUAMANÍA
						CAMARÓN REVENTADO	3	CAMARÓN	RESTAURANTE Y ASADOS PP'S RESTAURANTE LO NUESTRO MARISQUERIA LOS CIRUELOS
		POLLO CON CHAMPIÑONES	2	CHAMPIÑONES POLLO	RESTAURANTE AGUAMANÍA RESTAURANTE BACHITA				
	ESTOFADOS	ESTOFADO DE POLLO	4	POLLO	RESTAURANTE NICOLE MERCEDES SANTOS RESTAURANTE Y ASADOS PP'S				
		ESTOFADO DE PESCADO	2	PESCADO	MARIA JARAMILLO LETICIA MACHUCA				
	OTROS DE INGRESO MODERNO	INGRESO MODERNO	PIZZA	5	HARINA QUESO	PIZZERIA CONO PIZZA			
			HAMBURGUESA	3	RES PAN	HELADERIA Y CAFETERIA ICE PLANET			
			SANDUCHE DE POLLO	3	POLLO	ESTHELA VÉLEZ MARLENE TRUJILLO MÓNICA AGUILAR			
			SALCHIPAPA	2	PAPAS	RESTAURANTE 4 ESQUINAS			

Fuente: Encuestas Cantón Catamayo – 2010

Elaboración: Los Autores

Como se aprecia en la Tabla N°25 son muchos los platos que se han agregado a la dieta de la población del cantón, los más nombrados por las personas encuestadas son los ceviches ya sea de camarón, concha o pescado, las alitas asadas, el cerdo hornado, la tilapia frita y la conocida “comida rápida” representada por la pizza, hamburguesa, sanduche de pollo, salchipapa y hot dog. Esto se debe principalmente por la llegada de personas de otras provincias que han traído su gastronomía y han sido adoptadas por los catamayenses, así mismo por la facilidad que las personas tienen de trasladarse de un lugar a otro en corto tiempo lo que le permite degustar nuevos platos e incorporarlos a su dieta. Además hoy en día es fácil adquirir productos de otras regiones del país e internacionales, lo que no sucedía años atrás cuando la alimentación se basaba en los productos obtenidos de las huertas locales y de los animales de granja.

### 3.3.2 INGREDIENTES BÁSICOS QUE MÁS SE EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS

La gran variedad de productos que se cultivan en esta zona son parte de dieta diaria de los pobladores, existen algunos que sin duda son básicos e infaltables en su alimentación y se los utiliza con mayor frecuencia, con ellos se elaboran los platos más demandados por los visitantes.

Tabla Nº 26

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ARVEJA	COLADAS Y POTAJES	POTAJES	ARVEJAS CON GUINEO	139	16,18
			ARVEJAS CON GUINEO Y CUERO DE CERDO	1	0,12
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	YUCA CON ARVEJA	1	0,12
CEBADA	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPA DE HARINA DE ARVEJA	2	0,23
CERDO	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CECINA DE CERDO	128	14,9
		COCIDOS	FRITADA DE CERDO	84	9,78
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SANCOCHO DE CERDO	19	2,21
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE CERDO	7	0,81
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	SALCHICHAS (CHALCUTERÍA)	LONGANIZA DE CERDO	1	0,12
	PLATOS PRINCIPALES	AVES, CARNES Y MARISCOS	PICANTE DE CERDO	1	0,12
			SUDADO DE CERDO	1	0,12
		HORNEADOS	PERNIL AL HORNO	1	0,12
		ARROCES	CHANFAINA	1	0,12
	COCIDOS	PATA DE CERDO	1	0,12	
CHIVO	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE CHIVO	71	8,27
CHOCLO	ENTREMESES	ENVUELTOS	HUMITAS	4	0,47
CHUNO	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	BIZCOCHUELOS	4	0,47
CUY	PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	CUY HORNADO	1	0,12
GALLINA	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	76	8,85
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE GALLINA CRIOLLA	49	5,7
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	AGUADO DE GALLINA	17	1,98
	PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	GALLINA CRIOLLA AL HORNO	1	0,12
GRANOS	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPA DE GRANOS	2	0,23
GUINEO	COLADAS Y POTAJES	POTAJES	REPE BLANCO	87	10,13
			REPE DE MANÍ	17	1,98
	ENTREMESES	ENVUELTOS	TAMAL DE GUINEO	4	0,47
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPA DE SARANDAJA	1	0,12
HARINA	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	ROSCONES	5	0,58
LINAZA	BEBIDAS	AGUAS FRESCAS	HORCHATA	1	0,12
MAÍZ	COLADAS Y POTAJES	COLADAS	SANGO DE MAÍZ	17	1,98
	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	AREPAS	4	0,47
			MASAPANES	2	0,23
	ENTREMESES	ENVUELTOS	TAMALES DE MAÍZ	2	0,23
		TORTILLAS	TORTILLAS DE MAÍZ	2	0,23
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	COLADA DE MAÍZ	1	0,12	
MANÍ	ENTREMESES	PICADAS	PEPIAN	9	1,05
			MANÍ FRITO	3	0,35
	BEBIDAS	COMPUESTAS	CHICHA DE MANÍ	1	0,12
MENUDO	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	GUATITA	19	2,21
MOTE	ENTREMESES	PICADAS	MOTE PILLO	2	0,23
PAPA	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPA DE VERDURAS	1	0,12
PLÁTANO	ENTREMESES	PICADAS	MAJADO DE MANÍ	3	0,35
			MOLO DE PLÁTANO PINTÓN CON MANÍ	1	0,12
			BOLONOS DE VERDE	1	0,12
			MOLLOCO	9	1,05
POLLO	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	ESTOFADO DE POLLO	5	0,58
		ASADOS	ALITAS ASADAS	2	0,23
			POLLO ASADO	1	0,12
POROTOS	COLADAS Y POTAJES	POTAJES	POROTOS CON GUINEO	25	2,91
RASPA	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE RASPA	1	0,12
RES	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SANCOCHO DE RES	10	1,16
		CALDOS	CALDO DE RES	2	0,23
			CALDO DE PATA	1	0,12
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE CARNE DE RES	5	0,58
SAMBO	BEBIDAS	CALIENTES	SAMBO CON LECHE	1	0,12
YUCA	COLADAS Y POTAJES	POTAJES	POROTOS CON YUCA	1	0,12
<b>TOTAL</b>				<b>859</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuestas Cantón Catamayo – 2010

Elaboración: Los Autores

El cerdo es sin lugar a duda, el ingrediente que más se utiliza para elaborar las comidas, con el 28,41%, luego está la gallina criolla y la arveja con el 16,65%, sigue el guineo con 12,69%, el chivo tiene 8,27% y el maíz con el 3,26%, entre los más nombrados por los pobladores.

Siendo el cerdo un animal de consumo masivo es aprovechado al máximo para elaborar la típica cecina, la fritada, el perril al horno, la chanfaina, la pata de cerdo, se prepara en sancocho, en seco, sudado, picante y también la longaniza. En el cantón muchas personas se dedican a la crianza de este animal.

La gallina es un ingrediente básico, principalmente en las parroquias rurales, debido a que es criada en los patios de las casas, su exquisito sabor no se compara con el de los pollos de incubadora.

## **CAPITULO IV**

## INVENTARIO DE DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y TRADICIONAL DEL CANTÓN CATAMAYO

La mega diversidad de flora, fauna, cultura y costumbres, han sido importantes aspectos para que el Ecuador goce de una amplia gastronomía, que se ha fusionado con el pasar de los años, llegando a ser considerada en la actualidad como amplia y exquisita.

Es muy conocido que la provincia de Loja por mucho tiempo vivió aislada de las otras provincias, en ese entonces no había carreteras y los caminos de herradura existentes no siempre estaban en óptimas condiciones. Este aislamiento favoreció para que la cocina lojana se desarrolle con sus propios productos, llegando a ser auténtica por su diversidad y sabor. Por este motivo la cocina de los cantones de la provincia es muy similar.

El inventario de platos que tiene el cantón es muy amplio, lamentablemente muchos de ellos tienden a desaparecer, según manifestaron los entrevistados, ahora ya casi no se los hace y a las nuevas generaciones no les interesa conocer su preparación.

Al recorrer las calles de Catamayo se puede apreciar los restaurantes que ofrecen la típica cecina de cerdo, la sopa de arveja con guineo, el delicioso seco de chivo; en mercados y ferias se oferta la carne de burro que es consumida que mínimo porcentaje ya sea por salud o por agrado. Al dirigirse a sus parroquias se observa en El Tambo la fritada, el sango de maíz, las humitas; en San Pedro de la Bendita los infaltables bizcochuelos, roscones, arepas y mazapanes; en Zambí el repe de maní, el molloco, el maní frito y los tamales de guineo; para concluir en Guayquichuma con los exquisitos caldo y seco de gallina criolla.

Para realizar el inventario gastronómico se realizaron entrevistas sobre los platos más representativos del cantón, clasificándolos en tres tipos: tradicional, típico y ancestral; cabe mencionar que estos términos en muchas ocasiones son utilizados como sinónimos, sin percatarse que cada uno encierra un significado propio, de modo que, si se habla de un plato **típico** se hace referencia a un plato que se ha apropiado del sector y se volvió propio del lugar (por ejemplo “El Tamal Lojano”), un plato es **tradicional** cuando se vuelve de consumo continuo aunque sea introducido de otro sector o lo sean sus ingredientes, y al mencionar a un plato **ancestral** se dice que es propio del sector e históricamente se lo ha venido preparando pero con productos propios de la zona.

La valiosa información recopilada de primera mano, permitió determinar si los platos se los conoce con otro nombre, la sensibilidad que tienen al cambio, los lugares de expendio y su localización; así como también la gastronomía relacionada con las fiestas del cantón.

### 4.1 FICHA GASTRONÓMICA

Previo a realizar las entrevistas se hizo una cuidadosa selección de los platos que mejor representan la cultura gastronómica de Catamayo, dando un total de veinte comidas, siendo necesario realizar dos entrevistas por cada una.

Los entrevistados, llamados informantes clave, fueron escogidos por ser personas de mucho conocimiento de la cocina del sector, dando mayor interés a las parroquias rurales porque allí se conservan mejor las tradiciones alimenticias, como en el caso de San Pedro de la Bendita que es más antigua que la misma cabecera cantonal.

Un punto importante que se tomó en cuenta en las entrevistas es que hay platos que solo se preparan en unas parroquias, como es el caso del **repe de maní**, el **molloco**, los **tamales de guineo**, la **chicha de maní**, **mazapanes**, **dulce de toronche** y **colada de machica**, los mismos que no son conocidos en todo el cantón; también se consideraron otras comidas como la **cecina**, la **arveja con guineo**, el **seco de chivo**, el **caldo de gallina criolla**, los **bizcochuelos** y los **roscones** por ser muy conocidos y los más solicitados del cantón. La información obtenida se la presenta resumida en la siguiente tabla.

Tabla Nº 27

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
ARVEJAS CON GUINEO	Típica	X	Baja	Restaurante 4 esquinas	Loja	Catamayo	X	Zambi	Calle principal	X
CALDO DE GALLINA CRIOLLA	Ancestral	X	Baja	Restaurante 4 esquinas	Loja	Catamayo	X	Zambi	Calle principal	X
REPE DE MANÍ	Ancestral	Repe	Media	Restaurante 4 esquinas	Loja	Catamayo	X	Zambi	Calle principal	X
ARVEJAS CON GUINEO Y CUERO DE CERDO	Ancestral	X	Alta	No se elabora para la venta	Loja	Catamayo	X	San Pedro de la Bendita	Barrio San José Salida a la Costa	X
CECINA DE CERDO	Típica	Carne asada.	Baja	Restaurantes de Catamayo	Loja	Catamayo	Catamayo	X	Av. Catamayo Barrio Nueva Esperanza	X
SECO DE CHIVO	Típica	X	Baja	Restaurantes de Catamayo	Loja	Catamayo	Catamayo	X	Barrio Las Canoas Barrio Nueva Esperanza	X
FRITADA DE CERDO	Ancestral	X	Baja	Restaurantes, mercado central	Loja	Catamayo	Catamayo	X	Barrio Las Canoas Barrio Central	X
SECO DE GALLINA CRIOLLA	Ancestral	Estofado de gallina criolla	Baja	Restaurantes, mercado central	Loja	Catamayo	Catamayo	San José El Guayabal	Vía al aeropuerto Sector El Guayabal	X
MOLLOCO	Tradicional	Molido de plátano maduro	Baja	No se elabora para la venta	Loja	Catamayo	X	Zambi	Calle principal	X
SANGO DE MAÍZ	Ancestral	Puré o crema de maíz	Baja	No se elabora para la venta	Loja	Catamayo	X	San Pedro de la Bendita	Urb. Reina del Cisne Barrio San José	X
TAMALES DE GUINEO	Ancestral	Zambates de guineo	Media	Casa Sra. Paulina Ureña	Loja	Catamayo	X	Guayquichuma San Pedro de la Bendita	Calle principal Av. Reina del Cisne	X
HUMITAS	Ancestral	Zambates	Baja	Mercado, restaurantes, domicilios	Loja	Catamayo	Catamayo	San José San Pedro de la Bendita	Barrio San José Vía al Cisne	X
TORTILLAS DE GUALO	Ancestral	Tortilla de choclo	Media	No se elabora para la venta	Loja	Catamayo	X	San Pedro de la Bendita Zambi	Barrio Central Calle principal	X
BIZCOCHUELOS	Típica	X	Baja	Tiendas y panaderías del lugar	Loja	Catamayo	X	San Pedro de la Bendita	Calle Ramón Ojeda Calle Reina del Cisne	X

ROSCONES	Típica	Roscas de viento	Baja	Panaderías, tiendas y restaurantes. <i>Sector San Vicente</i>	Loja	Catamayo	X	San Pedro de la Bendita	Calle Reina del Cisne <i>Barrio San José</i>	X
MAZAPANES	Típica	Tortillas de maíz	Alta	No se elabora para la venta	Loja	Catamayo	X	San Pedro de la Bendita	Barrio Shaguindo <i>Barrio San José</i>	X
DULCE DE TORONCHE	Ancestral	Toronches pasados	Alta	No se elabora para la venta	Loja	Catamayo	X	San Pedro de la Bendita	Calle Reina del Cisne <i>Parque Central</i>	X
CHICHA DE MANÍ	Ancestral	Fresco de maní	Alta	No se elabora para la venta	Loja	Catamayo	X	San Pedro de la Bendita	Barrio Central	X
COLADA DE MÁCHICA	Ancestral	Colada de maíz	Alta	No se elabora para la venta	Loja	Catamayo	X	San Pedro de la Bendita <i>El Tambo</i>	Calle Reina del Cisne <i>Parque Central</i>	X
CHICHA DE MAÍZ	Ancestral	Chicha de jora	Alta	No se elabora para la venta	Loja	Catamayo	X	San Pedro de la Bendita	Vía al cementerio <i>Barrio Reina del Cisne</i>	X

Fuente: Entrevistas Cantón Catamayo - 2011 y 2012

Elaboración: Los Autores

Basándose en la información obtenida se aprecia que la población del cantón conoce a estos platos con otro nombre, el más curioso es el de las humitas que son conocidas también como zambates y los tamales de guineo como zambates de guineo.

Al referirse al grado de sensibilidad al cambio que tienen los platos mencionados en la Tabla N°27, se puede acotar los siguiente:

- La sopa de arveja con guineo, caldo de gallina criolla, cecina de cerdo, seco de chivo, fritada, seco de gallina criolla, molloco, sango de maíz, humitas, bizcochuelos y roscones tienen una **sensibilidad baja** al cambio, debido a que la población los prepara con frecuencia, aunque se hayan dado variaciones en su preparación y consumo. Son platos que consumen todos los catamayenses, quienes poseen un gran interés en mantener esta tradición, como es el caso de la cecina, con gran demanda por parte de los turistas.
- El repe de maní, los tamales de guineo y las tortillas de gualo, son los platos que poseen un grado de **sensibilidad media**, porque son comidas que las preparan y consumen solo cierta parte de la población y aunque si se los conocen ya no es costumbre elaborarlos.
- La sopa de arveja con guineo y cuero de cerdo, los mazapanes, el dulce de toronche, la chicha de maní, la colada de máchica y la chicha de maíz lamentablemente han tenido una **sensibilidad alta** al cambio, por ser platos que ya no se los elabora porque no se conoce su preparación y de acuerdo a los informantes solo las personas de edad adulta recuerdan cómo hacerlos, además los cambios en los gustos alimenticios de la población han relegado a estos platillos para dar paso a otros que no siempre son los más nutritivos.

Los platos de sensibilidad baja se puede encontrar fácilmente a la venta en restaurantes, mercados, tiendas y lugares temporales de expendio de comida, por ser de consumo masivo de la población y de los visitantes del sector; lo que no sucede con las comidas de sensibilidad media, pues son pocas las personas que aún los elaboran para la venta y en el caso de los platos con sensibilidad alta, ya no se encuentran para la venta y solo los pueden degustar los familiares de las personas que saben prepararlos.

## 4.2 GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS

Los extensos terrenos de lo que hoy es el cantón Catamayo constituían grandes haciendas, en sus campos abiertos se reproducían y criaban por si solos los asnos, aquellos animales no tenían dueño, eran salvajes, los hacendados hacían grandes rodeos anuales donde se juntaban todos los ejemplares y parte de esta actividad era sacrificar algunos animales para deleite de los presentes. Era toda una fiesta que empezaba desde muy temprano cuando se reunían muchos hombres a perseguir a los asnos y acorralarlos, los mejores ejemplares eran seleccionados para amansarlos y otros para el consumo, hombres y mujeres se encargaban de despresar los animales y preparar la carne asándola a la brasa, había mucha comida, música y baile. En la actualidad todavía se puede observar pequeñas manadas de burros que pasean por la rivera de los ríos y por las lomas, la tradición ha quedado atrás, son pocas personas que rodean a los asnos y su carne ha dejado de ser un componente en la mesa de los catamayenses, aunque aún se vende esta carne y manteca a los pocos interesados. Antiguamente no existían los artefactos de refrigeración, así que el procedimiento regular era aprovechar la carne abriéndola, sazónarla, extenderla para que se seque con el sol y finalmente almacenarla, de este proceso se cree que nació la cecina.

Otra costumbre perdida era cuando los hacendados hacían sus fiestas en sus grandes casas con amigos y criados, era tradición matar los toretes más gordos, siendo los empleados los encargados de sacrificar y preparar la carne, era una celebración especial, no había distinción de razas ni posición social, los criados eran considerados parte de la familia, por lo que muchos criados heredaron el apellido de sus patrones e incluso tierras y propiedades.

Hoy el pueblo catamayense celebra en el año algunas festividades donde se pone de manifiesto su alegría y hospitalidad, una de ellas es el carnaval, en este feriado es tradición hacer festivales de comida típica en el parque central donde se hacen pequeños puestos para ofrecer los platos típicos a quienes llegan a disfrutar del cálido clima del cantón. Otras fiestas de renombre son las que se realizan en los meses de agosto, septiembre y noviembre, relacionado con la romería de la imagen de la Virgen del Cisne, en estos meses miles de devotos transitan por Catamayo y ello mueve mucho la actividad turística, es costumbre montar las fondas de comida, construcciones ocasionales hechas de guaduas y costales cocidos a mano; es común encontrar pedazos de carne de cerdo colgadas en sogas a la intemperie llamando la atención de los transeúntes, la sopa que todos los días se prepara es la sopa de arvejas, un plato totalmente asequible, así como la guatita; con un precio superior se ofrece el caldo de gallina criolla y el seco de chivo. En estos días de recorrido de los fieles se observa la venta ambulante del conocido guarapo de caña, horchata, empanadas de harina, bebidas refrescantes, helados, bizcochuelos, roscones y en fin un sinnúmero de productos que se caracterizan por ser económicos.

La gastronomía siempre estará ligada con las fiestas, el comer bien se ha convertido en un deleite, las personas no escatiman esfuerzos a la hora de degustar los manjares. La comida, la bebida y el baile, han sido eventos infaltables en las fiestas de los pueblos.

A continuación se presenta la ficha que resume el nexo entre la gastronomía y las festividades del cantón.

Tabla Nº 28

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
<p>Todo el tiempo, especialmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiesta de San Vicente (10 de agosto) y de San Tadeo (28 de octubre) en la parroquia Zambí.</li> </ul>	Arvejas con guineo	Un plato común, de fácil preparación y costo adecuado.	El día anterior las madres remojan la arveja seca, al día siguiente van a sus huertas a traer el guineo verde, preparan la sopa para ofrecerla en el almuerzo a los miembros del hogar (o para la venta), acompañado de aguacate.
<p>Todo el tiempo, especialmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Año Nuevo</li> <li>• Carnaval</li> <li>• Fiesta de San Vicente (10 de agosto) y de San Tadeo (28 de octubre) en la parroquia Zambí.</li> <li>• Parroquialización de Zambí (21 de junio).</li> </ul>	Caldo de gallina criolla	Un plato exquisito hecho con aves criadas en los patios de las casas, ofrecido a personas especiales	De todo el gallinero se escoge la gallina más gorda para cocinarla en olla de barro y hornilla a leña. Este plato es ofrecido a familiares, autoridades, sacerdotes, etc. Se acompaña con yuca y canguil.
<p>Todo el tiempo, especialmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnaval</li> <li>• Romería de la Virgen del Cisne (agosto, septiembre y noviembre).</li> </ul>	Cecina de cerdo	Es el plato emblemático de Catamayo	Se escoge minuciosamente la carne más suave del cerdo, por lo general el lomo, se la cecina finamente, se la aliña y se la pone al sol a secar por cierto tiempo, para luego ser asada al carbón.
<p>Todo el tiempo, especialmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnaval</li> <li>• Romería de la Virgen del Cisne (agosto, septiembre y noviembre).</li> </ul>	Seco de Chivo	Un plato típico de Catamayo.	En festividades de Carnaval, algunas familias se reúnen temprano en casa o a la rivera de los ríos para pelar el chivo y hacer el delicioso seco (servido con arroz, yuca y ensalada de remolacha). Los asistentes disfrutan la reunión con baile, cerveza, aguardiente y mucha alegría.
<p>Todo el tiempo, especialmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Días domingos para la venta en las plazas de los pueblos.</li> </ul>	Fritada de cerdo	Es un plato muy asociado a todas las fiestas y a la visita de familiares.	Se mata al cerdo a tempranas horas de la mañana, se lo chaspa (quitar el pelo con fuego) y se lo guinda. Del cuero y del jamón se hace los chicharrones y de las costillas la fritada. Se hace una hornilla de leña y se cocina la fritada en una paila metálica, moviéndola con un palo largo de madera hasta que dore.
<p>Todo el tiempo, especialmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Días domingos en las parroquias.</li> <li>• Carnaval.</li> <li>• Romería de la Virgen del Cisne (agosto, septiembre y noviembre).</li> </ul>	Seco de gallina criolla	Un plato ancestral de esta tierra, que por su exquisito sabor es ofrecido a personas allegadas y para la venta.	De todo el gallinero se escoge la gallina más gorda para cocinarla en olla de barro y hornilla a leña. Este plato es ofrecido a familiares, autoridades, sacerdotes, etc. Se sirve acompañado de arroz, yuca y ensalada de tomate y cebolla.
<p>Todo el tiempo</p>	Molloco	Un plato común, económico y de fácil preparación.	La noche anterior los pobladores de Zambí desgranar en familia el maní, lo tuestan y dejan reposar para al siguiente día muy temprano molerlo finamente. De sus huertas traen el plátano y preparan el molloco con el maní en una batea de madera. Se lo sirve a los integrantes de la familia con un huevo frito criollo y una taza de café caliente, para que el jefe del hogar vaya a sus faenas y los niños a la escuela.
<p>Todo el tiempo</p>	Sango de maíz	Un plato propio de esta tierra. Es parte de la cultura de alimentación de los pobladores.	Para los habitantes del cantón no hay mejor forma de empezar el día que con un plato de sango. La noche anterior desgranar, tuestan y muelen el maíz. Al día siguiente las señoras preparan el potaje con abundante quesillo y acompañado con yuca, huevo frito y en ocasiones chicharrones.
<p>Todo el tiempo, especialmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Romería de la Virgen del Cisne (agosto, septiembre y noviembre).</li> </ul>	Humitas	Un plato típico del cantón, ideal para ofrecer a quienes visitan los hogares.	Muy temprano los sembradores de maíz van a recolectar los choclos de su chacra, en casa las madres rallan o desgranar el choclo para preparar las humitas, que son servidas con una taza de café caliente a los invitados y familiares.
<p>Todo el tiempo, especialmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Romería de la Virgen del Cisne (agosto, septiembre y noviembre).</li> <li>• Parroquialización de San Pedro de la Bendita (29 de junio).</li> </ul>	Bizcochuelos	Un dulce orgullosamente sanpedrense. Para los artesanos es la forma de ganarse la vida.	Es un ritual para los artesanos empezar con una oración antes de preparar los bizcochuelos, para que la masa rinda, se vean esponjosos y su sabor sea insuperable. Los ingredientes son adquiridos con anterioridad de acuerdo a las <i>cochadas</i> (cada preparación) que se vaya a hacer. Una vez hornados en hornos de leña, se dejan enfriar y se los enfunda para ser vendidos (en canastos de carrizo) a los visitantes de paso.
<p>Todo el tiempo, especialmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Romería de la Virgen del Cisne (agosto, septiembre y noviembre).</li> <li>• Parroquialización de San Pedro de la Bendita (29 de junio).</li> </ul>	Roscones	Uno de los dulces típicos del San Pedro de la Bendita.	Los artesanos de San Pedro preparan los roscones en cantidades industriales, los confitan con la clara de huevo y azúcar, se enfundan y se guardan en cartones para que permanezcan frescos para comercializarlos en la romería, en especial el 15 de agosto que es el día de mayor venta.

Fuente: Entrevistas Cantón Catamayo, 2011 y 2012

Elaboración: Los Autores

Analizando la Tabla Nro.28, todos los platos se los elabora todo el año y casi en todos se incrementa su producción, en los meses festivos, porque son los más demandados por los turistas. Para los pobladores estos platos representan su cultura, su tradición, sus fiestas, su vivencia diaria, significan también el fruto del esfuerzo de los padres por otorgar el alimento a sus hijos.

Todo lo festivo se relaciona con la comida y para prepararla se pasa por todo un protocolo de preparación, que va desde las costumbres culinarias heredadas de antaño a las adoptadas recientemente, considerando siempre el valor que tiene el compartir con familiares y amigos.

Es costumbre en los pueblos en tiempo de fiestas hacer la quema de castillos, juegos pirotécnicos y vaca loca, desfile de comparsas, presentación de carros alegóricos, bailes populares, presentación de artistas y ferias comerciales. Es tradición la venta de empanadas con horchata por las noches y en el día la venta de platos típicos.

## **CAPITULO V**

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

La gastronomía es parte fundamental de la actividad turística y adquiere tal importancia que en muchos casos se ha convertido en la principal atracción, como por ejemplo los “cuyes del Valle” o la “fritada del barrio Belén” en la ciudad de Loja.

La puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional de Catamayo busca en sí el rescate y la valorización de la riqueza culinaria aquí existente, para ello es necesario la participación de todos los actores involucrados en la actividad y de forma impercedera de los propios habitantes del cantón como fuente primaria de información y difusión.

### **5.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN CATAMAYO**

Catamayo ha iniciado su desarrollo turístico de manera empírica por lo que requiere una atención urgente que permita una planificación con objetivos claramente definidos de corto, mediano y largo plazo, que convierta al cantón en un destino más atractivo.

En primera instancia se requiere del mejoramiento de los servicios básicos, imprescindibles para desarrollar la actividad turística, dentro de la cual se incluye la gastronomía. También es preciso incentivar una cultura turística en los catamayenses, para que parta de ellos el reconocimiento, valoración y apego a sus costumbres y tradiciones, así éstas se podrán conservar a través de los años. Asimismo es importante contar con una infraestructura turística que brinde servicios de calidad y priorice el recurso humano, factor determinante en la satisfacción de los turistas, que se revierte en una difusión verbal gratuita.

La **cecina**, los **bizcochuelos** y los **roscones** son los platos emblemáticos del cantón, que se han consolidado gracias al continuo interés de las personas que los elaboran, de sus habitantes y a la aceptación de los visitantes.

Partiendo del contexto anterior se propone la siguiente estrategia:

- ◆ Concientización a la población sobre la importancia de la valoración de las costumbres y tradiciones propias del lugar y de manera especial la gastronomía. Así como de los beneficios que genera el turismo para la población.

Para desarrollar la estrategia anterior se propone la realización de un festival de comida típica, tradicional y ancestral del cantón.

## **5.1.1 CREACIÓN DEL I FESTIVAL DE COMIDA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN CATAMAYO**

### **Justificación**

El turismo es hoy en día una actividad que mueve la economía de los países, brinda empleo directo e indirecto a sus habitantes y es una alternativa de los pueblos del tercer mundo para salir del subdesarrollo.

El cantón Catamayo con el pasar de los años se ha ido convirtiendo en un punto turístico muy concurrido del sur del Ecuador, esto se ha dado por la cercanía a la ciudad de Loja y al Santuario de la Virgen del Cisne, además por contar con el único aeropuerto de la provincia, así como también por las bondades del clima, su gente y su exquisita gastronomía.

La riqueza culinaria del valle debe ser valorizada en la dimensión que merece, partiendo por los habitantes del cantón, las autoridades y los prestadores de servicios, quienes deben promocionar a Catamayo como un destino gastronómico y contribuir al crecimiento turístico del cantón.

El Municipio de Catamayo reconoce que el turismo es una herramienta de desarrollo, por lo que entre sus prioridades esta el impulsar y apoyar la actividad. Por tal motivo se considera que el Cabildo es la institución indicada para que organice y lleve a cabo un festival de comida típica, tradicional y ancestral donde se exponga la riqueza gastronómica del cantón.

### **Objetivo General:**

- Mantener, rescatar y promocionar la gastronomía del Cantón Catamayo para contribuir al desarrollo del turismo de la zona.

### **Objetivos Específicos:**

- Promocionar la gastronomía del cantón.
- Despertar en la población el interés por la comida propia.
- Dar a conocer a la ciudadanía los platos típicos, tradicionales y ancestrales del sector.
- Contribuir al mejoramiento de la oferta gastronómica del cantón.
- Ayudar al rescate de los que han dejado de elaborarse.

### **Consideraciones Generales para el Desarrollo del Festival Gastronómico**

#### **1. Nombre**

I Festival de Comida Típica, Tradicional y Ancestral “*Saborea Catamayo*”.

## **2. Constitución del Comité Organizador**

El encargado de la organización del festival será el Municipio de Catamayo representado en su Departamento de Turismo. Es necesario contar con el apoyo de los prestadores de servicios turísticos, para ello se debe contar con representantes de los hoteles, hosterías, restaurantes, cafeterías y bares. Conformando un equipo de trabajo de 5 personas que deberán planificar, gestionar, coordinar, desarrollar y evaluar el evento.

## **3. Fecha y Lugar del Festival**

Para que el evento tenga el éxito esperado se lo debe realizar en días feriados por la gran afluencia de visitantes. Se considera que la fecha ideal es el día domingo más cercano al 22 de mayo, cuando se conmemora la cantonización de Catamayo, considerándolo dentro de la programación de esta festividad. El lugar ideal para desarrollar el festival es el Parque Central de la ciudad de Catamayo por ser un lugar de masiva concurrencia.

## **4. Duración del Festival**

Se considera que por logística el evento se lo debe desarrollar un día completo, que culminará con una noche cultural.

## **5. Comidas, Bebidas y Postres a ser elaborados**

Los platos que se van a elaborar en el festival son los que constan en la ficha gastronómica del Capítulo IV, estos son: arveja con guineo, caldo de gallina criolla, cecina de cerdo, seco de chivo, fritada, seco de gallina criolla, molloco, sango de maíz, humitas, bizcochuelos, roscones, repe de maní, tamales de guineo, tortillas de gualo, sopa de arveja con guineo y cuero de cerdo, mazapanes, dulce de toronche, chicha de maní, colada de máchica y chicha de maíz.

## **6. Exponentes**

El comité realizará una invitación a todos los prestadores de servicios, quienes deberán decidir su participación. Además se hará una invitación especial a las personas de las parroquias que se han destacado en la preparación de platos, para ello se debe tomar en cuenta la información recopilada en las entrevistas realizadas en el presente trabajo, las mismas que constan como anexos.

## **7. Patrocinadores y Auspiciantes**

Se realizará una propuesta atractiva para que las empresas locales auspicien el evento, ofreciendo publicidad de sus empresas en los medios que se contratare y el día del evento. Los potenciales auspiciantes son: Cooperativa de Transportes Catamayo Express, Cooperativa de Transportes Loja, Banco de Loja, Banco del Austro, Cámara de Comercio de Catamayo, CoopMego, Cadecat, Malca, Arcimego y Decorteja. Se solicitará auspicio a las empresas comercializadoras de los siguientes productos: agua Vivant, cerveza Pilsener o Brahma,

gaseosa Coca-Cola o Pepsi, Pronaca y/o Pollos Frank. Además es importante que el comité dialogue con el Ministerio de Turismo para que el festival cuente con su aval.

## **8. Medios de Comunicación**

Es indudable cuán importante es la colaboración de los medios de comunicación antes, durante y después del evento, por ello se invitará a los medios de televisión: Multicanal, Ecotel TV, UV Televisión, 13 Plus; a los medios impresos: La Hora, Crónica de la Tarde y Centinela; a las estaciones de radio: Boquerón, WG Milenium y Super Laser.

## **9. Publicidad**

La publicidad se contratará en medios de comunicación televisivos, impresos y radiales con aproximadamente un mes de anticipación, se seleccionará de los mencionados en el punto anterior. Se debe diseñar el logotipo y slogan que identifique al festival, el spot publicitario para radio y televisión, así como también los afiches y dípticos. Además se publicitará en las páginas web del Municipio de Catamayo, vivacatamayo.com, lojanos.com, vivaloja.com; y se creará una cuenta en las redes sociales Facebook y Twitter.

## **10. Invitados**

Para dar mayor realce al evento se hará una especial invitación a las principales autoridades de la provincia. Sería importante hacer extensiva la invitación a la Universidad Técnica Particular de Loja, Universidad Nacional de Loja, Instituto Sudamericano, Escuela Gastronómica Andes Chef para que asistan los estudiantes de las carreras afines, que de alguna manera ayudará a despertar en ellos el interés por la gastronomía de su tierra.

## **11. Artistas invitados**

Se contará con la participación de los grupos de danza folclórica “La Vega” y del Gobierno Provincial de Loja, el grupo de música folclórica “Vientos del Sur” de Catamayo y la banda de pueblo “Santa Cecilia” de Loja.

## **12. Presupuesto**

El recurso económico se obtendrá de los patrocinadores y auspiciantes, también se contará con el aporte de la Municipalidad de Catamayo. A continuación se detalla el presupuesto aproximado del evento.

**Tabla N° 29**  
**COSTO APROXIMADO DEL FESTIVAL**

<b>Concepto</b>	<b>Valor</b>
Diseño e impresión de publicidad	250,00
Publicidad en prensa, radio y televisión	800,00
Alquiler de mobiliario y carpas	600,00
Disco móvil	700,00
Artistas (incluido transporte y alimentación)	1000,00
Taller de capacitación	200,00
Gastos para Noche Cultural	800,00
Gastos transporte expositores del área rural	200,00
Gastos varios comité organizador	300,00
Imprevistos	200,00
<b>Total</b>	<b>5050,00</b>

Elaboración: Los autores

### **13. Estrategias de Venta**

- Llegar a un acuerdo con los propietarios de los restaurantes que funcionan en los alrededores del parque central, para que durante el día del evento cierren sus negocios y se trasladen a vender sus platos en el festival.
- Realizar convenios con las cooperativas de transportes para que el día del festival las unidades realicen una parada en el parque central.
- Realizar una invitación a personas importantes de la ciudad y de las parroquias rurales, para que se trasladen con sus familias a saborear de la gastronomía local.
- Brindar muestras pequeñas de la comida que se oferta, para incentivar la compra de los platillos.
- Ofrecer para la venta los platos conocidos conjuntamente con los que no se conocen o se han dejado de elaborar, presentándolos ante el cliente en combos por un solo precio, de acuerdo a la distribución que se muestra en el siguiente gráfico.

**Gráfico Nº 11**  
**DISTRIBUCIÓN DE STANDS**



Elaboración: Los autores

### **Generalidades del Evento**

El I Festival de Comida Típica, Tradicional y Ancestral “*Saborea Catamayo*” se lo realizará de acuerdo a los aspectos señalados anteriormente. Lo novedoso del festival es la elaboración en vivo de los platos mencionados en el punto 5, esto llamará la atención de los visitantes y despertará su interés por conocer la gastronomía de la zona.

El comité organizador deberá planificar las reuniones necesarias con los exponentes para socializar y coordinar los detalles del evento, dentro de lo que se incluye un taller de capacitación para tratar temas como: atención al cliente, higiene alimenticia, costos y buenas prácticas en gastronomía; con ello se aportará al incremento de sus conocimientos, garantizando una mejor participación.

Los stands serán armados por el comité organizador, quienes distribuirán a los exponentes en cada uno de los puntos, los cuales están conformados por las personas que trabajan en los restaurantes y personas de las parroquias conecedoras de los platos a elaborarse. Los

exponentes deberán trasladar el menaje e ingredientes necesarios para la elaboración y venta de los platillos. Así mismo deberán estar dispuestos a interactuar con las personas que asistan al evento y explicar el proceso de elaboración de los platos. Cada participante deberá presentar su plato de manera atractiva y novedosa para la venta.

En cuanto a los precios de los platos estos se establecerán con anterioridad y en coordinación con los exponentes, pues deben ser competentes para que los asistentes no se resistan a adquirirlos.

Es importante realizar el festival cada año para que exista continuidad y no se considere un evento aislado, tomando en cuenta las recomendaciones que surgirán en la evaluación que realizará el comité organizador luego del evento.

### **PROGRAMA GENERAL**

#### ***I FESTIVAL DE COMIDA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL “SABOREA CATAMAYO”***

- 09:00** Bienvenida a cargo del comité organizador
- 09:15** Inauguración, realizada por el Alcalde de Catamayo
- 09:30** Instalación de los participantes en cada uno de los stands
- 09:45** Inicio de la preparación de los platos típicos, tradicionales y ancestrales
- 10:30** Intervención de la Banda de Pueblo “Santa Cecilia” de Loja
- 12:30** Degustación y venta al público de los platillos preparados
- 15:00** Presentación de la danza folclórica de “La Vega”
- 16:00** Presentación del grupo de danza folclórica del Gobierno Provincial de Loja
- 17:30** Cierre del evento y agradecimiento a los presentes y participantes
- 20:00** Noche Cultural (grupo musical “Vientos del Sur”, juegos pirotécnicos, quema de castillo, vaca loca, canelazo para los presentes)

#### **5.2 ORGANISMOS (NO ESTATALES) QUE PODRÍAN PROMOCIONAR/COMERCIALIZAR LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES**

Para abordar este tema se realizó una entrevista personal con la Ing. Diana Rojas Landacay, Jefe del Departamento de Turismo del Municipio de Catamayo, ella manifestó que parte de su labor ha sido gestionar con organismos no gubernamentales para que apoyen al desarrollo del turismo, pero que hasta el momento no ha recibido ninguna respuesta favorable; solamente ha conseguido apoyo de la Pre-Cámara de Turismo de Catamayo como organismo no estatal, por ende expuso que con esta organización se podría trabajar para el desarrollo de la gastronomía del Cantón.

Con este antecedente se dialogó con el presidente de la Pre-Cámara de Turismo el Sr. Armando Galdemán Granda, quien es dueño de la Hostería Buganvillas, manifestando que la organización que preside fue creada en el año 2008, siendo sus integrantes algunos de los

propietarios de hoteles, hosterías y restaurantes de Catamayo; su propósito radica en el aporte al crecimiento turístico de Catamayo por lo que se realizan reuniones periódicamente.

En la entrevista se expuso el tema de promocionar o comercializar los platos típicos y tradicionales del cantón, comentado que si existe interés por hacerlo y que han colaborado principalmente con el Municipio de Catamayo en los eventos organizados en las festividades de carnaval y de cantonización. El Señor Galdemán manifiesta estar consciente de que los principales beneficiados con estas actividades son ellos mismos como prestadores de servicios turísticos, pues han visto buenos resultados con la promoción de sus negocios.

Por tanto se considera que la *Pre-Cámara de Turismo del Cantón Catamayo*, sería la principal organización que podría y sobre todo debería promocionar y comercializar la gastronomía típica y tradicional.

Para ello se debe, en primer lugar, consolidar a este organismo para que todos sus miembros busquen el mismo objetivo, encaminado a la ayuda mutua y el beneficio común, ya que el principal inconveniente que existe es la desunión y desorganización entre los propietarios de los servicios turísticos. También es necesario que realicen un análisis objetivo de la calidad de servicio que están ofertando en la actualidad, para proyectarse en un futuro cercano hacia la excelencia.

Un grupo potencial para la comercialización de los platos típicos y tradicionales son las señoras que tienen sus puntos de venta de comida en el mercado, ya que son personas que se organizan con facilidad y su comida es muy demandada por propios y extraños. La propuesta sería que preparen los platos que no expenden en sus puestos (de los nombrados en el festival del tema anterior) para en un inicio darlos a conocer y luego de aprobar su aceptación, incrementarlos en el menú diario que ofrecen. Por otra parte es indispensable que la Municipalidad intervenga en el mejoramiento del espacio físico de estos negocios o de ser posible se los reubique en un lugar amplio para comodidad de las propietarias y de sus clientes.

# **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## CONCLUSIONES

- La gastronomía de Catamayo es producto de la herencia de los aborígenes, incas y españoles, desarrollándose con productos del continente americano como la yuca, la papa, el maíz, el tomate y los traídos del antiguo continente como el arroz, la cebolla, el cerdo, las reses y las cabras.
- La actividad turística se ha incrementado en los últimos años gracias al interés de sus habitantes y a varios factores: cercanía a la ciudad de Loja y al Santuario de la Virgen del Cisne, contar con el principal aeropuerto de la provincia, el paso de la vía Panamericana por la ciudad y sin duda por su agradable clima y la amabilidad de su gente.
- Gran parte de los platos que se elaboran en Catamayo también se los prepara en otros cantones de la provincia, entre ellos: arveja con guineo, repe blanco, fritada, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, humitas. Pero existen platos que se preparan solo en cierta parroquia y en las demás no se conoce, como el caso del repe de maní de Zambí.
- La cecina es el plato típico de la cabecera cantonal, es muy conocida a nivel nacional “**la cecina de Catamayo**”.
- La chicha de maíz, chicha de maní, colada de machica y arveja con guineo y cuero de cerdo, son algunos de los platos que están desapareciendo.
- Los mariscos y la comida rápida, con su gran variedad de platos, se han convertido en parte de la alimentación de los catamayenses.
- Las familias del sector rural prefieren utilizar los productos que obtienen de sus sembríos y de la actividad ganadera, por comodidad y economía.
- Los utensilios de cocina que antes se usaban como las cucharas de madera, los hornos, hornillas y ollas de barro; han sido reemplazados con el tiempo por cocinas y hornos a gas, ollas y cucharas de aluminio, cucharas de plástico.
- El aporte de instituciones y organismos no gubernamentales ha sido escaso para el rescate y mantenimiento de las tradiciones gastronómicas del cantón de Catamayo.

## RECOMENDACIONES

- El Municipio de Catamayo debería promocionar la diversidad gastronómica del cantón a través de su página web, vallas publicitarias en diferentes puntos del cantón y cursos gratuitos de cocina, con la finalidad de reavivar el amor de los catamayenses por su comida y dar a conocer a los visitantes la riqueza gastronómica del pueblo.
- El Gobierno Provincial de Loja al igual que el Municipio de Catamayo deberían gestionar el apoyo de organismos no gubernamentales que están brindando ayuda en áreas como la salud, educación, servicios básicos, etc. para que extiendan su aporte al ámbito turístico.
- La Municipalidad de Catamayo debería realizar campañas de información y motivación en los centros educativos del cantón, para fomentar en niños y jóvenes una cultura de apego hacia la gastronomía propia.
- Los propietarios de los establecimientos turísticos deberían buscar asesoría para capacitarse, al igual que sus colaboradores, en temas como atención al cliente, relaciones humanas, manipulación de alimentos, higiene alimentaria, control de calidad, etc. para que se mejore la oferta turística del cantón.
- El Ministerio de Turismo, en sus actividades de difusión, debería realizar acciones que fortalezca la cultura turística, en la cual se induzca a la población a preferir la comida autóctona y a rescatar aquellos platos que están por desaparecer.
- La Pre-Cámara de Turismo de Catamayo debería coordinar con instituciones como el Municipio de Catamayo, Gobierno Provincial de Loja, Universidad Técnica Particular de Loja, Universidad Nacional de Loja, Instituto Sudamericano, Escuela Gastronómica Andes Chef, para realizar festivales y ferias que promocionen la gastronomía del cantón.
- En los meses de mayor afluencia de visitantes los propietarios de restaurantes deberían comercializar los platos que ya no se preparan a menudo, a fin de ir recuperando el espacio perdido de estos platillos.
- El Ministerio de Turismo debería elaborar una guía gastronómica de Catamayo donde se muestre los platos típicos, tradicionales y ancestrales, su elaboración, historia, beneficios de uso, etc.
- Los artesanos que elaboran los bizcochuelos, roscones, mazapanes, etc. deberían formar microempresas y asociarse para fortalecer su actividad.

**REFERENCIAS  
BIBLIOGRÁFICAS**

Albito, Victoriano (2005) *Cultura Popular Los Negros de Catamayo: síntesis histórico cultural*. Loja: Offset Imagen.

Ayala Mora, Enrique (2003) *Resumen de Historia del Ecuador* (2a. ed.). Quito: Corporación Editora Nacional.

Gobierno Provincial de Loja - Dpto. Ordenamiento Territorial. (2010). *Estado Actual de la Provincia de Loja*.

González, Diego (2004) *El arte rupestre lojano*. Loja: Editorial UTPL.

Guffroy, Jean (2004) *Catamayo Precolombino. Investigaciones arqueológicas en el sur de la provincia de Loja*.

Honorable Consejo Provincial de Loja (2009) *Guía Gastronómica de Loja*.

Ilustre Municipalidad del Cantón Catamayo.

Municipio de Catamayo (2007) *Plan de Desarrollo Estratégico del Cantón Catamayo*. Equipo Técnico PDEC-AME-2007.

## DOCUMENTOS ELECTRÓNICOS

Álvarez, Sabrina y Berra, Nadia y Enríquez, Celeste y Parra, Jimena (2007) *Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 10 de marzo de 2012 de [http://www.avizora.com/publicaciones/gastronomia/textos/historia\\_gastronomia\\_0001.htm](http://www.avizora.com/publicaciones/gastronomia/textos/historia_gastronomia_0001.htm)

Baguena, Nuria (2008) *La cocina en el antiguo Egipto*. Recuperado el 26 de marzo de 2012 de <http://www.afuegolento.com/noticias/151/firmas/nbaguena/5603/la-cocina-en-el-antiguo-egipto>

Baguena, Nuria (2009) *Nuevos sabores, el descubrimiento de América*. Recuperado el 23 de marzo de 2012 de <http://www.afuegolento.com/noticias/174/firmas/nbaguena/6338/nuevos-sabores-el-descubrimiento-de-america>

“Causa y efectos del analfabetismo” (2009). Recuperado el 2 de marzo de 2012 de [http://yosipuedoabc.blogspot.com/2009/04/primer-provincia-del-ecuador-se\\_05.html](http://yosipuedoabc.blogspot.com/2009/04/primer-provincia-del-ecuador-se_05.html)

“Comida Medieval” (s.f). En *Alimentación Sana*. Recuperado el 26 de marzo de 2012 de <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/medieval.htm>

“El imperio Romano” (s.f). En *Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 25 de marzo de 2012 de <http://historiadelagastronomia.es/cronologia/el-imperio-romano/>

“El renacimiento” (s.f). *En Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 25 de marzo de 2012 de <http://historiadelagastronomia.es/cronología/el-renacimiento/>

INEC (2010) *VII Censo de Población y VI de Vivienda*. [www.inec.gob.ec](http://www.inec.gob.ec). y [www.ecuadorencifras.com](http://www.ecuadorencifras.com).

“La antigua Grecia” (s.f). *En Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 25 de marzo de <http://historiadelagastronomia.es/cronología/la-antigua-grecia/>

Vélez, Pablo (2009) *Desarrollo del cantón Catamayo: desde lo local a lo regional*. (Disertación de Maestría en Ciencias Sociales). Recuperado de <http://flacsoandes.org/dspace/handle/10469/879>

# **ANEXOS**

# **ANEXO 1. MANUAL DE LA ENCUESTA**

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.

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

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

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

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

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

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

Formato de la encuesta:

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

## I. ASPECTOS GENERALES

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

- Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector (si la comida tiene varios nombres, deberá anotar todos los nombres que le indique los encuestados).
- Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.

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

1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				

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

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

2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				

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

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

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

3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				

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

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

4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				

## II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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

6. 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.			
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			

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

#### 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	4	4	4
	5	5	5	5

## ANEXO 2.

## FORMATO DE LA ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
 <p>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA La Universidad Católica de Loja</p>					
Encuesta No. _____					
<p>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.</p>					
<b>I. ASPECTOS GENERALES</b>	<b>Nombre de la Parroquia:</b>				
	<b>1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.</b>				
	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				
	<b>2.Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.</b>				
	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					
<b>3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.</b>					
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				
<b>4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
<b>II. COMIDAS TRADICIONALES</b>	<b>5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.</b>			
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	<b>6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</b>			
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			
<b>III. COMIDAS ACTUALES</b>	<b>7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:</b>			
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR</b>
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
10				
<b>IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR</b>	<b>8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas</b>			
		<b>a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1</b>	<b>b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2</b>	<b>c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3</b>
		<b>a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>
		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
		<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
		<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
		<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	

## ANEXO 3. INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE LA INFORMACIÓN DE LAS ENCUESTAS

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

#### Previo al ingreso de información debe:

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

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

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

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

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

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

**NC**= No contesta

**NSC**= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ANEXO 4. MANUAL DE LA ENTREVISTA

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

#### 1. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

#### 2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Las entrevistas están dirigidas únicamente a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales.
- Se deberá llenar dos fichas por comida; es decir dos entrevistas por cada comida (dos fichas por plato: dos informantes claves, mismos que no pueden pertenecer a la misma familia).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, también se debe tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser factible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación de la comida.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías diferentes por cada comida.

#### LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

#### **CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CARACTERÍSTICAS**

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

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

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

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

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

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

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

#### **UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN**

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

#### **USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES**

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

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

#### **CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**

**Producción directa (consumo interno):** Averiguar si la producción del ingrediente base de de la comida típica, tradicional o ancestral es de producción propia del informante clave, y si esta producción es empleada para autoconsumo.

**Comercializan:** Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas, mercados, personas, etc.) y si es al por mayor o al por menor.

**Mercados (al mayorista):** Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el **nombre** de los lugares o personas de la adquisición.

**Mercados (al minorista):** Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados, tiendas, etc. al por menor, así mismo averiguar el **nombre** de los lugares o personas de la adquisición.

#### **PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**

**Área:** Se deberá preguntar sobre el área de producción (el nombre del lugar específico) del ingrediente base y si la producción es a gran escala.

**Región (Costa, Sierra, Oriente):** Se deberá preguntar sobre la región en donde se produce el ingrediente base y si se lo está exportando.

**Provincia:** 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.

## ANEXO 5.

## 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					