



**UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA**

La Universidad Católica de Loja

**ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

MODALIDAD DE ESTUDIOS PRESENCIAL

**“INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS
RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN
PINDAL, PROVINCIA DE LOJA”**

“Trabajo de fin de carrera previo a la obtención del
título de Ingeniero en Administración de Empresas
Turísticas y Hoteleras “

AUTOR:

DIEGO EFRAÍN VILLAREAL SÁNCHEZ.

DIRECTOR:

ING. ANA PATRICIA ARMIJOS MAURAD.

LOJA- ECUADOR

2011

CERTIFICACIÓN

ING. PATRICIA ARMIJOS
DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas establecidas por la Escuela de Hotelería y Turismo, Modalidad Presencial de la Universidad Técnica Particular de Loja; que el presente trabajo investigativo titulado la Gastronomía Típica y Tradicional del Ecuador por tanto, autorizo presentación para los fines legales pertinentes.

Loja.....

.....
ING. PATRICIA ARMIJOS
DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

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

Loja, Septiembre de 2011

.....
Diego Efraín Villareal Sánchez

AUTOR

DEDICATORIA

*En Primer Lugar a Dios que me dio la Sabiduría y
fortaleza en cada momento de mi vida.*

*A mis amados padres “María del Carmen y Wilder
Efrén” ya que gracias a ellos soy quien soy hoy en día,
es a ellos a quienes les debo todo, horas de consejos,
de regaños, de tristezas y de alegrías, las cuales estoy
seguro que las han hecho con todo el amor del mundo,
para formarme como un ser integral , así también a
mis hermanos Wilder, Fabricio y Marielena, los cuales
han estado a mi lado siempre, alerta ante cualquier
problema que se me puedan presentar, gracias, por
darme las fuerzas necesarias para continuar luchando
día tras día y por ser parte de este gran logro en mi
vida*

Diego V.....

AGRADECIMIENTO

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

*De manera particular un eterno agradecimiento a mi Directora de Tesis, **Ing. Patricia Armijos**, quien con sus sabios conocimientos y mística enseñanza de trabajo supo guiarme en el desarrollo de mi investigación.*

Por último, pero no menos importante le doy mi más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que conforman el “Cantón Píndal”, que me brindaron su mano amiga y confiaron en mí, apoyándome para que mi trabajo de investigación llegue a culminar con éxito, en virtud de que la confianza que es un don muy preciado que muy pocos seres humanos lo poseen, gracias a todos (as), por hacerme trabajar con mucho empeño, perseverancia y firmeza en mis metas, recuerden que gracias a ustedes tengo la oportunidad de ser profesional.

Con especial aprecio,

El AUTOR

ACTA DE CESIÓN DE DERECHO DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Yo, Diego Efraín Villareal Sánchez, declaro ser Autor del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del estatuto orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice “forman parte del patrimonio de la universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través o con el apoyo financiero, académico, e institucional de la Universidad”.

.....
Diego Efraín Villareal Sánchez

AUTOR

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PRELIMINARES

Carátula.....	I
Certificación.....	II
Autoría.....	III
Dedicatoria.....	IV
Agradecimiento.....	V
Contrato de cesión de derecho de tesis	VI
Índice.....	VII
Resumen.....	XII
Introducción.....	XIII
Objetivos.....	XV

DESARROLLO DE LA TESIS

CAPÍTULO I

1. SITUACIÓN ECÒNOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN PINDAL..	2
1.1.SITUACIÓN GEOGRÁFICA.....	3
1.2.ASPECTOS DEMOGRÁFICOS.....	3
1.2.1. Indicadores de Salud.....	4
1.2.1.a Enfermedades Conocidas en el Cantón Pindal.....	4
1.2.1.b Indicadores de Natalidad y Mortalidad de la Población.....	4
1.2.1.c Problemas que Afectan a la Salud del cantón.....	5
1.2.1.d Ubicación del Equipamiento de salud en el cantón.....	5
1.2.2. Indicadores Educativos.....	6

1.2.2.a Distribución por número de miembros de familia que estudian en el cantón Píndal.....	6
1.2.2.b Distribución de familias por tipo de establecimiento donde estudia el hijo menor de edad en el cantón Píndal.....	7
1.2.2.c Distribución por el número de miembros menores de 12 años que no asisten a la escuela en el cantón Píndal.....	7
1.2.2.d Educación no formal: características del centro artesanal.....	8
1.2.2.e Equipamiento escolar, características y ubicación (2008 – 2009).....	8
1.2.2.f Los problemas de educación en el cantón.....	10
1.2.3. Migración interna y externa.....	11
1.2.3.a Distribución de las familias cuyos miembros laboran en el exterior.....	11
1.2.3.b Causas de la migración.....	11
1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	12
1.2.4.a. Población y empleo en el cantón Píndal.....	12
1.2.4.b Índice de Pobreza.....	12
1.3.ANÁLISIS DE VIVIENDA.....	13
1.3.1. Análisis de la vivienda en el cantón Píndal.....	13
1.4.SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA.....	14
1.4.1. Población por sexo y por parroquias.....	14
1.5.SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO.....	14
1.5.1. Agricultura.....	14
1.5.1.a Principales productos Cultivados en Píndal.....	14
1.5.2. Ganadería.....	15
1.5.3. Producción y Rendimiento.....	16
1.5.4. Asistencia Técnica.....	16
1.5.5. Comercialización y Consumo.....	17
1.5.6. Crédito.....	18

1.5.6.a El sistema Informal.....	18
1.5.6.b El sistema de Crédito	18
1.5.7. Sector Productivo Secundario.....	23
1.6. SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO.....	24
1.6.1. Comercio.....	24
1.6.2. Turismo.....	25
1.6.2.a. Atractivos turísticos de Píndal.....	25
1.6.3. Transporte.....	29
1.6.3.a. Medios de transporte presentes en Píndal.....	29

CAPÍTULO II

2. GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA.....	32
2.1. GASTRONOMÍA.....	32
2.1.1. Historia de la gastronomía en general.....	32
2.1.2. Historia de la Gastronomía antes del fuego.....	32
2.1.3. Historia de la Gastronomía después del Fuego.....	32
2.1.4. En la edad Antigua.....	33
2.1.5. Edad Media.....	35
2.1.6. Edad Moderna.....	36
2.2. RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA.....	37
2.2.1. Influencia Indígena.....	38
2.2.2. Influencia Europea.....	40

CAPÍTULO III

3. DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR.....	43
3.1. DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN PINDAL.....	43
3.1.1. Platos/ Bebidas/ Postres que son propios de este sector (Zona).....	43
3.1.2. Platos/ Bebidas/ Postres que se elaboran en épocas de Fiesta en el sector.....	45
3.1.3. Platos/ Bebidas/ Postres que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.	47
3.1.4. Platos/ Bebidas/ Postres más demandados por los visitantes en este sector.....	49
3.1.5. Platos/ Bebidas/ Postres que recomendaría a algún visitantes del sector.....	51
3.1.6. Platos/Bebidas/Postres tradicionales.....	54
3.1.7. Platos/Bebidas/Postres actuales.....	59

CAPITULO IV

4. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN PINDAL.....	63
4.1. FICHAS GASTRONÓMICAS.....	63
4.2. GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS.....	67

CAPITULO V

5. PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN PINDAL.....	72
5.1. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN PINDAL.....	72
5.2. PROPUESTA DEL DESARROLLO GASTRONÓMICO.....	72
5.2.1. Desarrollar un plan de promoción y difusión gastronómica tradicional que sea implantada dentro del departamento de turismo de la ilustre municipalidad del cantón Píndal.....	72

5.2.1.a Objetivos.....	72
5.2.1.b Justificación.....	73
5.2.2. Descripción y análisis de la propuesta como una meta a realizarse.....	73
5.2.2.a Participación en las ferias existentes en otros cantones.....	74
5.2.2.b El Festival del maíz.....	75
5.2.2.c Creación de un Blog en internet.....	76
5.3.INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN/COMERCIALIZAN LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES.....	76
 CAPITULO VI	
6. PROPUESTA EN BASE A LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DEL CANTÓN PINDAL, PARA LA PREPARACIÓN DE ALTERNATIVAS DE PLATOS/ BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE LAS ESCUELAS.....	78
6.1. ANTECEDENTES.....	78
6.2. RENDIMIENTO Y VALORES NUTRICIONALES QUE DEBE TENER UN DESAYUNO ESCOLAR.....	78
6.3. PLAN DE DESAYUNO ESCOLAR PARA ESCUELAS CON PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DE LA ZONA.....	81
 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	83
BIBLIOGRAFÍA.....	87
ANEXOS.....	88

1. RESUMEN.-

CAPÍTULO I.- hace referencia a la situación económica social productiva y turística del cantón, mostrando así su ubicación geográfica, su demografía, el índice de educación, el estado de las viviendas, los problemas de salud de los habitantes, los medios de transporte, los sistemas de producción, las entidades financieras presentes en el cantón, y finalmente presenta un análisis de la situación de los principales atractivos turísticos de Pindal.

CAPÍTULO II.- la reseña histórica de la gastronomía en general con sus respectivas etapas y dependencias, además establece la relación histórica de la cocina ecuatoriana y sus influencias.

Capítulo III.- efectúa un diagnóstico gastronómico del cantón en el cual se detallan los platos que se elaboran con mayor frecuencia, los que son típicos, los que se elaboran en temporada de fiestas, los más demandados por los visitantes, los que han sufrido cambios en su preparación e ingredientes con el pasar del tiempo y los platos nuevos que se realizan en el cantón.

Capítulo IV.- realiza un inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón y finaliza con un análisis de los platos/bebidas y postres relacionados con las fiestas del lugar.

Capítulo V.- expone las estrategias de promoción y difusión de la gastronómica típica y tradicional del cantón, como también señala la existencia de organismos e instituciones que promocionen o comercialicen platos bebidas y postres típicos.

Capítulo VI.- manifiesta una propuesta en base al ingrediente base, para crear alternativas de platos/bebidas/postres para el desayuno escolar de las escuelas, además este termina con un diagnóstico general del proyecto elaborado.

Señalando además que esta tesis cuenta con tablas y figuras que lo hacen explicativo y comprensivo.

2. INTRODUCCIÓN.-

En el Ecuador, la riqueza y diversidad gastronómica se encuentra presente en sus cuatro regiones, y cada una de ellas se vuelve exclusiva porque los sabores, olores y preparaciones culinarias están elaborados con productos propios de la zona, volviéndola parte de la tradición de cada espacio y pionera en su género, porque la gastronomía se vuelve única en cada lugar ya que se mezcla con la idiosincrasia de la gente de cada zona del Ecuador, es por eso que existen muchos platos con el mismo nombre, pero cada uno de ellos guarda un sabor diferente dependiendo del lugar en donde se lo realice.

La gastronomía a pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, realmente constituye una conjunción de aspectos culinarios con la cultura, que se manifiestan en cada sociedad o comunidad. Por tal motivo, la gastronomía a más de ser un conjunto de técnicas o métodos de cocción, es también producto de la relación que los individuos establecen con el entorno que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, la forma de utilizarlos y en definitiva todos aquellos aspectos que se relacionan con fenómenos sociales y/o culturales afines al consumo de la preparación culinaria, esto se ve claramente reflejado en las costumbres de cada pueblo, pues se puede decir que los pueblos son los que aun conservan esa estrecha relación que debe tener la cocina con la cultura de cada lugar y así volverse única y extraordinaria, lastimosamente en la mayoría de las grandes ciudades se ha cambiado un restaurant de comida casera por uno de comida rápida.

La gastronomía es una parte muy importante de la cultura popular, que posibilita percibir la forma de cómo viven los habitantes de cada región. La gastronomía típica está siempre presente en sitios de interés turístico como parte de la oferta. La gastronomía ecuatoriana es un elemento importante de la oferta turística, un ejemplo de ella, es la gastronomía del cantón Pindal, el cual es denominado “La Capital Maicera del Ecuador”, se encuentra ubicado al Sur-occidente de la provincia de Loja; uno de los principales atractivos en este cantón son los maravillosos lugares naturales con los que cuenta, como por ejemplo las piscinas naturales, pero también es extraordinario ver que en la gente pindaleña aún se conservan ciertas costumbre que forman parte de su gastronomía tradicional, y esto le ha permitido mantener una identidad única dentro de la provincia.

De ahí la importancia de la investigación sobre el recurso gastronómico del cantón que está ligado no solo con sus fiestas, sino también con su rutina diaria de alimentación, es por ello que llama la atención ver que Pindal, tiene una riqueza

gastronómica única, ya que en ella se arraiga de manera particular la esencia de su gente.

También es posible destacar que con la investigación realizada, se pretende lograr que esta tradición del cantón, no se vaya desvaneciendo, sino que más bien tome fuerza y surja, volviéndose un ejemplo culinario para la provincia, mostrando que la comida con tradición es el mejor bocado que uno se puede llevar a la boca. El potencial gastronómico, constituye un elemento diversificador de la oferta turística, y es por ello que a través del incentivo de la producción, elaboración y comercialización de productos y servicios, el desarrollo de la investigación se enfoca a mejorar la calidad de vida en el sector, volviéndolo un ente difusor de tradiciones, culturales y en especial, gastronómicas.

3. OBJETIVOS.-

Objetivo General

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

Objetivos específicos

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

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

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

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

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

Identificar los centros de acopio de los productos.

Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica del cantón.

Puesta en valor cultural.

CAPÍTULO I

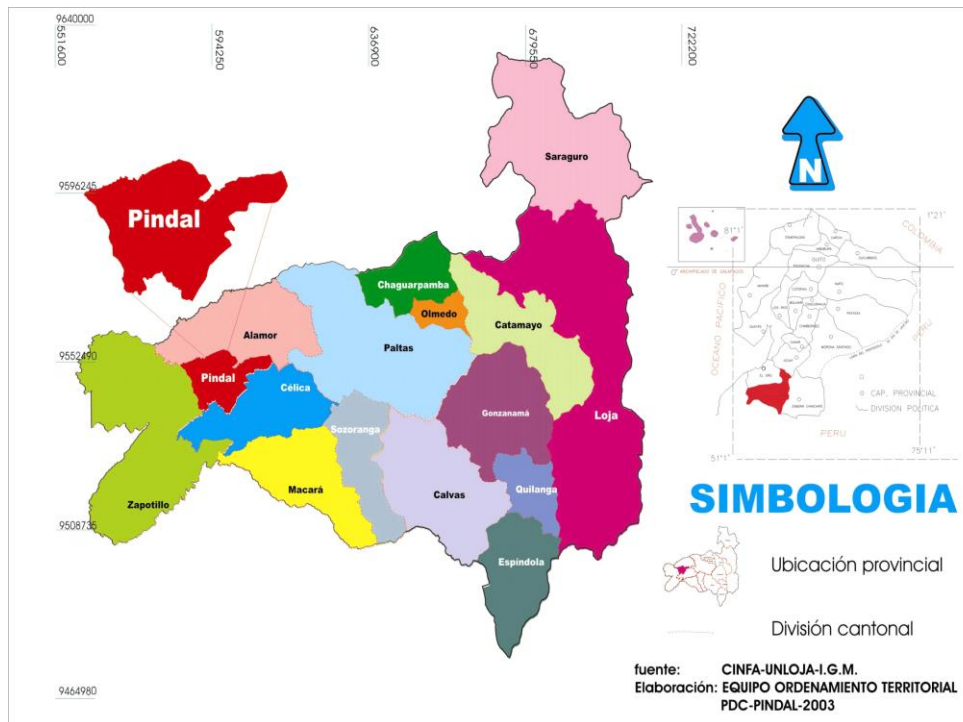
SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN PINDAL

CAPITULO I.

1. SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

UBICACIÓN PROVINCIAL

Figura N° 1



Fuente: PDC-P -2003

Elaboración: Equipo de Ordenamiento Territorial

Tierra que crece por el aporte de sus habitantes, lo que le permite defender su cultura, pensamiento y proceso de desarrollo hacia la madurez que la catapulta como pueblo organizado. Se encuentra a 217 Km de la ciudad de Loja, este sector por excelencia agricultor y ganadero, genera una alta producción de maíz y otros productos típicos de la zona, que lo ubican hoy como uno de los cantones de mayor perspectiva para el futuro de la provincia.

1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA:

- **Ubicación:** A 4°, 5' latitud sur y 79° 56' longitud occidental en la Región Sur del Ecuador, y constituye uno de los 16 cantones de la provincia de Loja, a 217 Km2. de la ciudad de Loja.
- **Extensión:** Es de 194 Km. cuadrados, que representa el 1.81% del total provincial, con una densidad poblacional del 39.5 hab. /km2, se extiende desde los 550 hasta los 1.200 m.s.n.m.

- **Límites:**

Norte: Parroquia Alamor del cantón Puyango,

Sur: Parroquia Sabanilla del cantón Celica,

Este: Parroquia Mercadillo del cantón Puyango, y la parroquia Pózul del cantón Celica.

Oeste: Parroquia Paletillas del cantón Zapotillo.

- **Clima:** Subtropical seco.
- **Temperatura:** La temperatura media anual es de 24-26°C en la mayor parte del cantón; solo baja en la franja oriental hasta 22-24°C y 20-22°C en el extremo este de Chaquinal.

1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS:

Tabla N°1

ÁREA URBANA	ÁREA RURAL	TOTAL
1,755	6,351	8,106

Fuente: Proyección Cantonal 2001-2010
Elaboración: El Autor

“La mayoría de la población del cantón Píndal está ubicada en los sectores Rurales, la tabla muestra que el 78.35% de sus habitantes se encuentran distribuidos en sus 68 comunidades .y el 21.65% se ubica en el área rural”.¹

¹ Plan de desarrollo cantonal de Píndal 2003

1.2.1 INDICADORES DE SALUD.

1.2.1. a. ENFERMEDADES PRESENTES EN EL CANTÓN PINDAL.

Tabla N°2

Tipo de enfermedades	Hombre	Mujer	Causas	A donde van	Tratamiento casero
Cólicos Menstruales		X	Descuido de la mujer	Casa	Agua de albahaca
Infecciones Respiratorias	x	x	Cambios de temperatura	Centro de salud	Agua de tilo
Infecciones Diarreicas	x	x	Malas prácticas de aseo Agua contaminada Cambios de comidas	Centro de salud Casa	Medicina Suero casero
Mal de ojo	x	x	Mucha energía en la vista	Guachumero	Pasar el huevo del día, y la tijera.
Susto	x	x	Fenómenos sobrenaturales	Guachumero	Flotaciones de plantas
Mal aire	x	x	Cambios de temperatura	Guachumero	Flotaciones de ruda, espíritus
Escorbuto	x	x	Frutas mal lavadas Aguas contaminadas	Curandero	Plantas medicinales
Wicho	x	x	Comer mucho dulce, comezón anal	Casa	Alcanfor y espíritu de nitro.

FUENTE: Municipio de Pindal Taller sobre información primaria.
Elaboración: El Autor

“De acuerdo a la información brindada en el municipio de Pindal mediante la realización de talleres con los actores locales de todas la parroquias del cantón Pindal, se identificaron las enfermedades citadas en la tabla N°3, las mismas que en su mayoría son curadas con saberes populares, debido a que el centro de salud más cercano se encuentra en la cabecera cantonal y mucha de las veces se les dificulta el acceso a estos servicios por el mal estado de las vías que en la mayoría de estas solo se las puede usar en veranoque ”.²

1.2.1. b. INDICADORES DE NATALIDAD Y MORTALIDAD DE LA POBLACIÓN.

Natalidad:

La tasa de natalidad del cantón Pindal es aproximadamente 132.64 nacimientos por año. Específicamente, los nacidos vivos registrados en el cantón Pindal desde 1990 hasta Julio del 2003 tienen un total de 1857 y en la parroquia 12 de Diciembre 895 y en Chaquinal 614.

² Municipio de Pindal Taller sobre información primaria.

Mortalidad:

La mortalidad general en el cantón Pindal en el año 2000 se registran 17 casos, en el año 2001 se registran 26 casos y en el 2002, 24 casos dados por: Colapso Cardio Respiratorio, Cáncer gástrico, Adenocarcinoma terminal, Ruptura de vasos cerebrales, Ahorcamiento, Derrame cerebral, Herida por arma de fuego, Diarrea grave, Membrana hialina, Cáncer hepático, Asfixia por transición de hemotórax, Cáncer de útero, Cáncer pulmonar, Epilepsia.

Además un dato muy importante que el subcentro de Pindal muestra, es que la mayoría de muertes en los habitantes del cantón es por causa de infecciones respiratorias agudas (IRA) con 196 casos que representa a un 49% incluyendo a población adulta y a niños menores de 5 años, esto se puede atribuir a que el cantón es uno de los mayores productores de maíz en la zona, es por ello que se incrementa la contaminación ambiental por la utilización de agroquímicos para la siembra de este producto.

1.2.1. c. PROBLEMAS QUE AFECTAN A LA SALUD DEL CANTÓN.

- No hay medicina para los niños/as.
- No hay subcentro de salud para las comunidades que pertenecen a la parroquia de Pindal.
- Ausencia de programas de salud.
- Inadecuada disposición de desechos hospitalarios.
- No descentralización del sector salud, ya que pertenecen al cantón Puyango.
- Alto índice de enfermedades respiratorias y parasitarias.
- Problemas hipertensión arterial.
- Enfermedades infantiles: Desnutrición infantil.
- Poco conocimiento en la preparación de una dieta balanceada.
- Poco conocimiento y falta de planificación de métodos de planificación familiar.
- Falta de personal médico y paramédico en los centros de salud.

1.2.1.d. UBICACIÓN DEL EQUIPAMIENTO DE SALUD EN EL CANTÓN

Según el sistema Regionalizado de servicios de salud del MSP el cantón es parte del Área de Salud N° 9, que se conforma además por los cantones de Puyango y Celica; la sede de la Jefatura del Área es el Hospital Cantonal de Alamor.

Las Unidades Operativas existentes en el cantón son:

- Subcentro de salud Municipal en Pindal que cuenta con 1 Médico de Planta y 1 auxiliar de planta y brindan servicios de atención y promoción de Salud.
- Subcentro de Salud en las cabeceras parroquiales de Pindal, 12 de Diciembre y Chaquinal, Puestos de Salud en Cerro de Milagros bajo la administración del Ministerio de Salud Público. Las actividades que realiza el Subcentro de Salud están enmarcadas en la programación local de salud del Área entre las principales existen: Control del niño sano, control prenatal, y vacunación.
- Dispensarios del Seguro Social Campesino en: Milagros y Gramales.
- Las unidades de salud existentes están concentradas en las cabeceras parroquiales o poblaciones cercanas a la vía principal que une Chaquinal, 12 de Diciembre y Pindal, con excepción de las comunidades de Cerro de Milagros y Milagros, dejando desabastecido al resto del territorio cantonal.
- El subcentro de salud de Chaquinal se construyó con el auspicio de la Real Embajada de Luxemburgo en convenio con el Municipio de Pindal.

1.2.2 INDICADORES EDUCACIONALES:

La distribución y número de locales escolares presenta una buena cobertura cantonal, en el área rural predominan las escuelas unidocentes. Las escuelas completas pluridocentes se ubican en las cabeceras parroquiales y en el cantón de Pindal.

En cuanto se refiere a las edificaciones en las que laboran los colegios, estas se encuentran, igual en las cabeceras parroquiales (Chaquinal y 12 de Diciembre) y en el cantón Pindal, que presenta 2 tipos de colegios uno presencial y otro a distancia para el resto de comunidades.

1.2.2. a. DISTRIBUCIÓN POR NÚMERO DE MIEMBROS DE FAMILIA QUE ESTUDIAN EN EL CANTÓN PINDAL.

Tabla N°3

Miembros que estudian	Urbano		Rural	
	#	%	#	%
Hasta 2 miembros	177	44.3	175	39.3
Más de 2 miembros	223	55.8	270	60.7
Total	400	100	445	100

FUENTE: Informe Consultoría de Categorización y Carnetización del Cantón Pindal (2003)
Elaboración: Dr. José Rodríguez/Lic. Jorge Bustillos.

Esta tabla indica el notable deseo de la población por la educación, el 44.3% de la población urbana tiene hasta 2 miembros de la familia estudiando, y el 55.8% de las familias encuestadas tiene a más de 2, en la zona urbana; en el área rural la tasa es similar, del 39.3% y del 60.7% respectivamente.

1.2.2. b. __DISTRIBUCIÓN DE FAMILIAS POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO

DÓNDE ESTUDIA EL HIJO MENOR DE EDAD EN EL CANTÓN PINDAL.

Tabla N° 4

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	URBANO		RURAL	
	#	%	#	%
Fiscal/Municipal/Fiscomicional	236	59*	219	49.2
Particular	3	0.8	0	0
Universidad	3	0.8	6	1.3
N.C.	158	39.5	220	49.4
Total	400	100	445	100

FUENTE: Informe Consultoría de Categorización y Carnetización del Cantón Pindal (2003)

ELABORADO: Dr. José Rodríguez/Lic. Jorge Bustillos.

La educación Fiscal, Municipal o Fiscomicional es preponderante en muchos cantones del país, Pindal no es la excepción, el 59% de las familias encuestadas tiene a sus hijos menores en una de estas instituciones dentro del área urbana, el porcentaje de la zona rural no difiere en gran medida, 49.2%. El 0.8% prefiere la educación privada en el área urbana, en el sector no existe educación particular. El índice de estudiantes universitarios en el sector urbano es del 0.8% y rural es del 1.3%

1.2.2. c. __DISTRIBUCIÓN POR EL NÚMERO DE MIEMBROS MENORES DE 12 AÑOS QUE NO ASISTEN A LA ESCUELA EN EL CANTÓN PINDAL

Tabla N°5

Menores de 12 años	Urbano		Rural	
	#	%	#	%
Hasta 2 miembros	214	53.5	228	51.2
Con 3 o más miembros	186	46.5	217	48.8
Total	400	100	445	100

FUENTE: Informe Consultoría de Categorización y Carnetización del Cantón Pindal (2003)

ELABORADO: Dr. José Rodríguez/Lic. Jorge Bustillos.

La tabla muestra que en el cantón Píndal, el 53.5% de las familias no envían a sus hijos menores de 12 años a ningún centro educativo en el sector urbano, mientras en el sector rural es similar con un 51.2%. Familias con 3 a más miembros en un porcentaje del 46.5% en el área urbana y el 48.8% en la zona rural.

1.2.2.d. EDUCACIÓN NO FORMAL: CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO ARTESANAL

Tabla N°6

# ALUMNAS	NOMBRE	COMUNIDAD	CARACTERÍSTICAS
50	Clotilde Granda Riofrio	Píndal	Belleza Corte y confección
7	Clotilde Granda Riofrio (extensión)	Carrizal	Corte y confección
22	Clotilde Granda Riofrio (extensión)	Guando	Corte y confección

FUENTE: entrevista directora del Centro Artesanal.
Elaborado: El Autor

En el cantón Píndal existe el Centro Artesanal Clotilde Granda el mismo que tiene extensiones en las comunidades de Carrizal y Guando (rama de corte y confección).

1.2.2. e. EQUIPAMIENTO ESCOLAR, CARACTERÍSTICAS Y UBICACIÓN (2008-2009)

Tabla N°7

N°	NOMBRE DEL PLANTEL	N° ESTUD.	N° PROF	UBICACIÓN	DIRECTORES/AS
1	LUIS URDANETA	247	15	PINDAL	Lic. Rosmeri Marín
2	ZOILA RENDON DE MOSQUERA	186	8	PINDAL	Lic. Patricio Ayora
3	EDUARDO HANNER	38	3	MILAGROS	Lic. Silvia Peralta
4	CIUDAD DE ROMA	19	2	EL HIGUERON	Prof. Álvaro Rojas
5	ROSALIA VACA	9	1	SANTA MARIANITA	Prof. María Calle
6	SIMÓN ROJAS	20	2	LA TUNA	Prof. Teresa Hualpa
7	DOLORES VEINTIMILLA DE GALINDO	15	1	CAIDA DE CONVENTOS	Lic. Carlos Zhapa

FUENTE: entrevista directora del Centro Artesanal.
Elaborado: El Autor

8	JAMBELÍ	19	2	ORGANOS	
9	SIN NOMBRE ESC. MUNICIPAL	20	1	ORGANOS BAJO	Prof. Municipal
10	ELENA DE TROYA	16	1	ANGOSTURAS	Lic. Lucy Tandazo
11	SBTE. ANGEL RAÚL RAMIREZ	12	1	BELLA MARIA	Prof. Ángel Sisalima
12	ALFREDO PEREZ GUERRERO	9	1	SAN JOSE	Prof. Rodrigo Cabrera
13	GENERAL PILLAHUAZO	7	1	LA ROTA	Prof. Richard Sandoya
14	ANGEL VALAREZO	16	1	LAS VILLAS	Prof. Fanny Pucha
15	CORDILLERA DE LOS ANDES	3	1	LA ESPERANCITA	Prof. Municipal
16	SIN NOMBRE	12	1	EL OVERAL	Prof. Municipal
17	NARCISA DE JESÚS	23	1	LA SOLEDAD	Lic. Rosa Luna
18	LUIS REQUENA	10	1	CORDONCILLO	Lic. Carmen Tinizaray
19	REINA DEL CISNE	5	1	BELLAVISTA	Lic. Walter Encalada
20	JORGE ISAAC	21	1	GUAYABAL	Lic. Ricardo Loaiza
21	OLGA MARINA GONZALEZ	45	3	EL GUASIMO	Lic. Fanny Abad
22	CACHA	11	1	TACURI	Lic. Yaqueline Tandazo
23	CAPITAN ELIA LIUT	15	2	MOSQUERALES	Lic. Fanny Román
24	JOSÉ RODRIGUEZ DE LA BANDERA	8	1	EL GUANDO	Lic. Carmen Olmedo
25	SIN NOMBRE	11	1	CERRO DEL GUANDO	Lic. Elena Silva
26	VÍCTOR MIGUEL MONCAYO	37	3	CERRO DE MILAGROS	Lic. Carmen Jaramillo
27	JOSÉ MARÍA URBINA	40	3	ROBLONES	Prof. Luisa Ambuludí
28	SUA	16	1	LAS PEÑAS	Prof. Manuel Reyes
29	SIN NOMBRE	11	1	SAN MARTIN DE PORRAS	Lic. Martha Gómez
30	SIN NOMBRE ESC. MUNICIPAL	10	1	CARMEN DE LA ROTA	Prof. Richard Sandoya
31	RAMÓN PINTO GUZMAN	29	2	MISAMA	Lic. Jesús Jumbo
32	SIN NOMBRE ESC. MUNICIPAL	12	2	NARANJITO	Prof. Silvia Masache

FUENTE: entrevista directora del Centro Artesanal.

Elaborado: El Autor

PARROQUIA 12 DE DICIEMBRE

33	JUAN PÍO MONTUFAR	114	7	ACHOTES	Lic. Jorge Guaicha
34	ANTONIO NEUMANE	20	1	LAS COCHAS	Lic. César Jumbo
35	FRAY JODOCKO RICKE	5	1	SAN ANTONIO	Lic. Yolanda Guamán
36	PEDRO JOSÉ ARTETA	20	1	PUEBLO NUEVO	Prof. Flor Merecí
37	SEGUNDO CUEVA CELI	18	1	HIGUERONES	Prof. Chanena Abad
38	TUNGURAHUA	24	2	EL AJÍ	Prof. Holger Uchuari
39	DOLORES SUCRE	39	2	CURIACHI	Prof. Julia Condolo
40	MAURO BUSTAMANTE	20	2	HIGUERILLAS	Prof. Patricio Tobar
41	SOLDADO VÍCTOR PILCO	32	2	QUINCE DE JUNIO	Prof. Juan Jumbo
42	SIN NOMBRE	20	1	TRES DE OCTUBRE	Prof. Juan Ambuludí
43	MONTECRISTI	37	2	CHAQUINO	Prof. Julio Criollo
44	SIN NOMBRE ESC. MUNICIPAL	15	1	TRES DE NOVIEMBRE	Prof. Municipal

FUENTE: Departamento de Gestión Ambiental
ELABORADO: El Autor

PARROQUIA CHAQUINAL

45	JOSÉ MIGUEL ZARATE	42	3	CHAQUINAL	Prof. Luz Chamba
46	ABRAHAM LINCOL	17	2	GRAMALES	Lic. Lida Pardo
47	LUZ ANGÉLICA MARTÍNEZ	42	2	EL PAPAYO	Lic. Rodrigo Torres
48	CIUDAD DE PINDAL	26	2	CAMINUMA	Prof. Manuel Carrillo
49	MANUEL ELICIO FLOR	10	1	FAICAL	Lic. Pedro Torres
50	NATIVIDAD PARRALES	14	1	CARRIZAL	Lic. Edith Pintado
51	SOLDADO VICENTE ROSERO	7	1	CALLANCAS	Lic. Yonny Carrillo

FUENTE: Departamento de Gestión Ambiental
ELABORADO: El Autor

1.2.2.f. LOS PROBLEMAS DE EDUCACIÓN EN EL CANTÓN SON:

- Falta asignación de profesores a algunas escuelas.
- Falta de infraestructura en educación.
- Carencia de valores en los alumnos.
- No hay actualización y capacitación a los profesores.
- No contar con carreras técnicas para los bachilleres.
- No contar con extensión universitaria.
- Locales escolares cuentan con poco material educativo.

1.2.3 MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA:

1.2.3. a. DISTRIBUCIÓN DE LAS FAMILIAS CUYOS MIEMBROS LABORAN EN EL EXTERIOR

Tabla N°8

NÚMERO DE MIEMBROS	URBANO		RURAL	
	#	%	#	%
Ninguno	346	86.5	419	94.2
1 miembros	28	7	18	4
2 miembros	12	3	4	0.9
3 miembros	8	2	3	0.7
4 miembros	3	0.8	1	0.2
5 miembros	3	0.8	0	0
6 miembros	0	0	0	0
7 miembros	0	0	0	0
8 miembros	0	0	0	0
Total	400	100	445	100

FUENTE: Municipio del Cantón Píndal 2007

ELABORADO: El Autor

La migración constituye un fenómeno muy definido en los países latinos, la tabla 8 muestra que el 86.5% de las familias en el área urbana del cantón Píndal no tiene ningún familiar en el exterior, relativamente igual en el sector rural, 94.2%. El 7% de familias en la zona urbana tiene un familiar viviendo en el exterior, en el área rural es el 4%. El índice con 2 miembros de las familias urbanas en el exterior es del 3% y 0.9% en el área rural. Las familias con tres miembros en el extranjero son de 2% y 0.7% en el área urbana y rural respectivamente. En el área urbana las familias con 4 miembros trabajando en el exterior es el 0.8%, en el área rural es el 0.2%; el 0.8% de las familias del sector urbano tiene a 5 familiares laborando en el extranjero. No existen familias con más de 5 miembros en el exterior

1.2.3. b. CAUSAS DE LA MIGRACIÓN

Una de las causas de migración permanente es el hecho que la población joven no tiene la posibilidad de acceder a la tierra vía compra, y se ve obligada a emigrar de la zona.

La migración temporal se da especialmente porque el 28 % de los productores, trabajan sólo en el cultivo del maíz, en actividades que se realizan en unos seis meses del año.

Equivale a considerar este porcentaje, como mano de obra desocupada, lo que obliga a alguna cantidad de trabajadores, especialmente hombres, a movilizarse a otros sitios del país, principalmente a la costa, a la provincia de El Oro, para ocuparse como jornaleros en las plantaciones de banano, en la explotación del camarón y en la construcción. Según los informantes, en el Oro, el precio del jornal es superior al de Píndal.

1.2.4 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA.

1.2.4. a. POBLACIÓN Y EMPLEO EN EL CANTÓN PINDAL.

Tabla N°09

	Medida	Cantón Pindal	Provincia Loja
Población en edad de trabajar (PET)	Número	5012	286461
Población económicamente activa (PEA)	Número	2253	136593
Tasa bruta de participación laboral	% (población total)	30,6	33,7
Tasa global de participación laboral	% (población total)	45	47,7
Fuente:			
SIISE, Versión 3.5, 2003, a partir de INEC, Censo de población y vivienda de 2001.			

La tasa bruta de participación laboral representa el porcentaje de la población que está en edad de trabajar y además que está trabajando o que tiene la voluntad de hacerlo (PEA). Para el cantón Pindal más o menos 30 de cada 100 habitantes pueden y están dispuestos a trabajar.

La tasa global de participación laboral representa el porcentaje de la población que está en edad de trabajar (PET) aunque no desee hacerlo. En el cantón Pindal 45 de cada cien habitantes están en edad de trabajar.

La diferencia entre estos dos valores, 15 de cada cien personas, muestran la cantidad de personas en el cantón que, estando en edad de trabajar, no tienen la voluntad de hacerlo. Esto se puede explicar por varios factores:

- La población en edad de trabajar se calcula a partir de los 12 años. En el área urbana muchos niños no trabajan aún sino hasta los 18 años.
- Los quehaceres domésticos no están incluidos en la población que tiene voluntad de trabajar. Muchas mujeres del cantón pueden decir que sólo realizan quehaceres domésticos aunque en realidad se dediquen además a la crianza de animales menores, cultivo, etc.

1.2.4.b. ÍNDICE DE POBREZA :

El índice de pobreza muestra el porcentaje de personas del cantón que tienen necesidades básicas insatisfechas (NBI). En el cantón Pindal este índice es muy elevado puesto que es de 88,6% lo que significa que 88 de cada 100 o más de tres cuartos de personas del Cantón son pobres.

Es más grave aún el índice de pobreza extrema que muestra el porcentaje de personas del cantón que no pueden acceder ni siquiera a la compra de lo necesario para tener una nutrición correcta. Este índice en Pindal es del 64% lo que significa que más de la mitad de la población total del cantón se encuentra en esta situación.

1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA:

1.3.1. ANÁLISIS DE LA VIVIENDA EN EL CANTÓN PINDAL.

Tabla N°10

SECTOR / INDICADOR	MEDIDA	CANTÓN PINDAL
Viviendas	Número	1576
Hogares	Número	1604
Casas, villas o departamentos	% (viviendas)	92,9
Piso de entablado, parquet, baldosa, vinil, ladrillo	% (viviendas)	58
Sistemas de eliminación de excretas	% (viviendas)	41,6
Servicio eléctrico	% (viviendas)	68,4
Servicio telefónico	% (viviendas)	11,4
Servicio de recolección de basura	% (viviendas)	19,3
Déficit de servicios residenciales básicos	% (viviendas)	84,8
Vivienda propia	% (hogares)	82,6
Personas por dormitorio	Número	3,3
Hacinamiento	% (hogares)	39,5
Servicio higiénico exclusivo	% (hogares)	18,2
Ducha exclusiva	% (hogares)	23
Cuarto de cocina	% (hogares)	87,6
Uso de gas o electricidad para cocinar	% (hogares)	53,9
Uso de gas para cocinar	% (hogares)	53,6
Uso de leña o carbón para cocinar	% (hogares)	45
Índice multivariado de infraestructura básica	Índice (sobre 100)	21

Fuente: SIISE

Elaborado: El Autor

“El total de viviendas en el cantón es de 1576, en donde se albergan un total de 1604 hogares, tan solo el 58% de las viviendas poseen un piso de tabla, parquet, baldosa, vinil, ladrillo, esto indica que el 48% de las viviendas tienen pisos de tierra, el 41% poseen un sistema de eliminación de excretas, el servicio eléctrico solo alcanza al 68.4% de las viviendas. El servicio de recolección de basura tiene una cobertura de 19.3% de viviendas y este solo se da en el área urbana de Píndal, Existe un índice de Hacinamiento del 39.5% de los hogares con 3.3 personas por dormitorio y tan solo el 18.2% posee servicio higiénico exclusivo”³.

Se determina que existe déficit en los servicios básicos de alcantarillado y de servicio eléctrico, el índice elevado de servicios residenciales del 84.8%, pone de manifiesto la deficiencia de servicios básicos a nivel general del cantón.

³ SIISE

1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA.

El cantón Pindal tiene una superficie total de 21.066 has., divididas entre tres parroquias: Pindal, 12 de Diciembre y Chaquinal; la parroquia Pindal es la más extensa, ocupa casi el 70% del área cantonal.

1.4.1 POBLACIÓN POR SEXO Y POR PARROQUIAS .

Tabla N°11

Parroquias	Hombres	Mujeres	Total
PINDAL	2.363	2.247	4.610
CHAQUINAL	562	533	1.095
12 DE DICIEMBRE	822	824	1646
TOTAL	3.747	3.604	7.351

Fuente: Municipio de Pindal 2009

Elaboración: El Autor

La mayoría de la población del cantón Pindal está ubicada en los sectores rurales distribuidos en sus tres parroquias. El 37.3% de la población se ubica en la periferia y el 62.7% se ubica en las cabeceras urbanas de las parroquias

1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

En Pindal se pueden apreciar extensos campos cultivados de una serie de productos como maíz, fréjol, arveja, caña de azúcar, maní, haba, café, yuca algodón, trigo y distintos frutales como banano, piñas, mangos, papayas, panacos⁴ cítricos, etc. Así como también es llamativo la gran cantidad y diversidad de ganadería existente en la zona, con mayor presencia de ganado vacuno, el mismo que es destinado para la obtención de leche y carne para consumo propio o para comercializarlo dentro de la localidad y en todo el país.

1.5.1 AGRICULTURA

Por lo general los habitantes de esta zona producen principalmente maíz, en pequeña cantidad café, zarandaja, yuca, guineo, fréjol, cítricos (naranja, limón), caña, de todos estos productos el cultivo del maíz es el más generalizado en el cantón, los demás productos son para el autoconsumo familiar.

⁴ Es una planta mimosáceas siendo su fruto el más llamativo, porque es una legumbre del tamaño de unos 30 a 50 centímetros y presenta casi el mismo sabor que el fruto de la guaba pero en diferente presentación

1.5.1. a. PRINCIPALES PRODUCTOS CULTIVADOS EN PINDAL:

MAÍZ DURO:

Según informantes locales, la calidad del maíz producido en la zona es muy superior a la calidad de otras partes del país, como la provincia de los Ríos. El grano de Pindal, comparado con el de otras zonas, se caracteriza por ser:

- Más pesado
- Más grande
- De mayor brillo.
- Mayor contenido en proteínas por el proceso de secado al natural.

El secado al natural particularmente hace que el grano sea mejor que el de su principal competidor, la provincia de los Ríos, porque en esa zona tienen secadoras que les permiten cosechar el grano tierno y secarlo, sin haberle dejado llegar a su punto máximo de desarrollo. En cambio, en el cantón Pindal, el grano sigue un proceso de secado natural (por el calor del verano), una vez que ha terminado su proceso de crecimiento y desarrollo, lo que permite la formación de un mayor contenido de proteínas, además de los caracteres de color, brillo y peso

CAFÉ:

La variedad de café predominante en las dos zonas es el “nacional o criollo”. La calidad, según informantes del cantón es inferior a la calidad del café del cantón Alamor.

En el cantón existe una producción de gran variedad de fréjol como es el panamito, bocanegra, garbanzo, sarandaja, poroto de palo, mantequilla.

Además existe la siembra del tomate, yuca, y banano como un producto alternativo.

1.5.2 GANADERÍA

GANADERÍA MAYOR:

Las razas predominantes de ganado mayor en la zonas son: el criollo mejorado y el Brahmán, y en menor medida el hosltein, último que es manejado generalmente por los ganaderos que disponen de más de 50 ha de terreno.

GANADERÍA MENOR:

Solo un 22 % de las personas de Pindal crían cerdos y el 78 % no lo hace esencialmente porque esta actividad necesita un cuidado especial ya que requiere de una considerable inversión y recursos, así como de lugares adecuados, disponibilidad de tiempo, selección de alimentos, entre otros.

La mayoría de las personas se dedican a la crianza de pollos. Esto se debe esencialmente a la gran facilidad del manejo y cuidado de estas especies.

De las familias que se dedican a la crianza de animales se tiene que un 5% lo hace a gran escala (más de cuarenta animales).

1.5.3 PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO

Con respecto al **rendimiento y producción agrícola**, el maíz duro es el más destacado ya que el rendimiento promedio de una hectárea de maíz duro en Píndal es de 4 toneladas (80 quintales).

Actualmente, se estima que un 80% de productores utilizan semillas híbridas como la llamada Brasilia que tiene un rendimiento de 100 a 150 quintales por hectárea (además porque es plantado más densamente, 40 cm de distancia en vez de aproximadamente un metro).

A continuación los datos más relevantes sobre el rendimiento del maíz duro en el cantón:

- El rendimiento promedio es > 80 qq/ha.
- El 38,74 % de los productores no logran superar este promedio
- El 44,7 % tienen producciones de 60 a 80 qq/ha
- Sólo el 16,56 % logran superar los 80 qq/ha.
- Apenas el 6,8 % de los productores alcanzar a cosechar más de 100 qq/ha.

De igual forma que se hizo con la agricultura, a continuación se presenta un análisis del beneficio que obtiene un productor de la **actividad ganadera**:

- Solamente los bovinos presentan un nivel superior al costo de oportunidad de un jornal.
- La producción de aves, ovinos, cabras y chanchos presentan productividades poco atractivas en términos de inversión económica lo que se debe especialmente a los altos niveles de mortalidad animal.
- Ganado bovino tiene un nivel de reproducción y/o fecundidad que se da cada 16 meses, con una tasa de mortalidad del 20%.

1.5.4 ASISTENCIA TÉCNICA

Es importante notar que los proveedores de insumos del cantón son frecuentemente quienes dan asistencia técnica en pequeña escala a los productores.

De una manera general, hay una forma de red de transmisión de información sobre las técnicas de cultivo y crianza de ganado, la utilización de semillas e insumos

pecuarios, que funciona bastante bien entre los agricultores y ganaderos. A esta red se insertan los jóvenes agricultores y ganaderos que muchas veces reciben apoyo de los agricultores y ganaderos más experimentados sin ningún problema de retención de información.

1.5.5 COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

LA AGRICULTURA en Pindal está representada por su producto más relevante el maíz duro, el cual una vez desgranado el 75% está destinado a la venta directa al intermediario y el 25% está destinado al autoconsumo.

Este 25% del maíz duro casi en su totalidad es destinado para alimentación de animales; ya sea directamente como grano para la cría de aves y chanchos, como sémola o como materia prima del balanceado. Sin embargo, alguna parte es utilizada como alimento humano, como en la preparación de tamales, mote y harina para tortillas y coladas.

Mientras que el 75% es comercializado muchas veces directamente desde su finca, desgranado, siendo el intermediario el que asume el costo de transporte.

En otros casos, el productor saca su producto hasta la cabecera parroquial, ya sea en acémila o en vehículo, en este caso el productor es el que asume el costo del transporte.

Por lo general la cosecha es vendida a sub-intermediarios en las cabeceras parroquiales y en los barrios que entregan a grandes comerciantes en la cabecera cantonal para que finalmente este sea vendido a comerciantes que vienen desde las provincias de El Oro en especial de el cantón valsas y de la provincia del Azuay, estos lo utilizan para la elaboración de balanceados ya sea para cerdos, pollos o ganado vacuno.

LA GANADERÍA mediante estudios se ha determinado que la mayoría de familias consumen un promedio, dos libras de carne de res por semana (43.9 %), una libra es consumida por el 17.4 % de familias y tres libras son consumidas por el 22.6 % de las mismas. El valor de frecuencia promediada es de 2.60 libras de carne que se consume semanalmente en los hogares pindaleños, así también existe una gran demanda de animales vivos por parte de los cantones vecinos y parte norte del Perú, el mismo que se va de contrabando, para la mayoría ser utilizado como carne y muy poco para la obtención de leche. Con respecto a la leche toda esta se la consume dentro del cantón y se estima que semanalmente se necesitan 850 litros de leche para abastecer la demanda de los habitantes.

Mientras que la poca cantidad de pollos que se crían en Pindal son utilizados para el consumo interno y la comercialización en mínimas cantidades, siendo los mercados más importantes el cantón Catamayo y el cantón Loja

1.5.6 CRÉDITO

Las personas que se dedican a las actividades agropecuarias mediante préstamos, los obtienen de acuerdo a dos modalidades que son:

1.5.6. a. EL SISTEMA INFORMAL:

Conformado básicamente por el chulquero o prestamista, los amigos, la tienda de víveres e insumos y los comerciantes. A estas fuentes de financiamiento acuden alrededor del 48% de las unidades de producción familiar, básicamente por que se acomodan a las condiciones y estrategias campesinas, bajo un marco de relaciones contractuales de parentesco y de solidaridad, reguladas por los principios comunitarios. Si bien estas fuentes, permiten un relativo acceso al crédito a los pequeños productores, otorgando montos pequeños, sus tasa de interés generalmente están por encima de las de mercado, (120% anual chulquero, 82% el comerciante, 60% amigos, tiendas y familiares), con plazos cortos de 2 a 3 meses, y como garantías un letra de cambio.

1.5.6. b. SISTEMA CRÉDITO FORMAL:

Los ganaderos y agricultores del cantón obtienen sus préstamos en las entidades bancarias del lugar como es el Banco Nacional de Fomento, la cooperativa de Ahorro y Crédito Capec Macará, la Cámara de Comercio por medio de la CADECOPI.

- BANCO NACIONAL DE FOMENTO- PINDAL.

“El Banco Nacional de Fomento es una entidad financiera de desarrollo autónomo, de derecho privado y finalidad social y pública. Su funcionamiento se basa en la ley orgánica, estatuto, reglamentos y regulaciones; y, su política crediticia se orienta de conformidad con los planes y programas de desarrollo económico y social que expida el gobierno nacional”.⁵

El Banco Nacional de Fomento oficina especial Pindal es una entidad de carácter público creada con la finalidad de prestar servicios a los clientes, para ayudar al mejoramiento de las condiciones económicas de dichas personas.

El Banco Nacional de Fomento que cuenta con una oficina especial en Pindal, se encuentra estructurado de la siguiente manera: Dr. Joffre Ortega responsable de la oficina especial, Lic. Marielisa Cordero Moncayo responsable de los servicios bancarios, Lic. Yanina González Espinoza recibidor-pagador, Ing. María Fernanda

⁵ Banco Nacional de Fomento- Sede Pindal.

Bustamante responsable de cartera, Ing. Lady Ludeña Yaguache Microcrédito, Sr. Franklin Camacho responsable de crédito.

El horario de atención al público es de 09H00 a 15H00 y en ventanilla en horario diferido de 15H00 a 16H00.

- SERVICIOS BANCARIOS

Los servicios prestados por este banco son: cuentas de ahorro, cuentas corrientes, pólizas de acumulación, giros y transferencias, créditos etc.

- REQUISITOS PARA LA APERTURA DE UNA CUENTA DE AHORROS

- Copia de cédula de identidad y certificado de votación.
- Copia de la planilla de luz, agua o teléfono.
- Valor mínimo de 20 dólares.

- REQUISITOS PARA LA APERTURA DE UNA CUENTA CORRIENTE

- Copia de cédula de identidad y certificado de votación.
- Copia de la planilla de luz, agua o teléfono.
- Dos referencias personales.
- Dos referencias comerciales.
- Una referencia bancaria valor mínimo de 200 dólares.

- CRÉDITOS

El Banco Nacional de Fomento cuenta con una oficina especial en el cantón Píndal, cumpliendo con su objetivo fundamental que es el de estimular y acelerar el desarrollo socioeconómico del país, a través de una amplia actividad crediticia, en condiciones favorables para los sectores productivos como: comerciales, agrícolas, pecuarios, pequeña industria, artesanía y turismo.

- CRÉDITOS COMERCIALES

Son aquellos que están destinados netamente a la actividad comercial, siendo una de las actividades más importantes que impulsa el desarrollo del cantón.

- CRÉDITOS AGRÍCOLAS

Corresponden a los créditos para cultivos agrícolas principalmente para los productos tradicionales de la zona como el maíz.

- CRÉDITOS PECUARIOS

Son aquellos que están destinados a la producción de todo tipo de animales como son: porcino, bovinos, avícolas, cunicultura etc. También los créditos pecuarios se destinan al mantenimiento y cultivo de forrajes.

- CRÉDITOS PARA LA PEQUEÑA INDUSTRIA, ARTESANÍA Y TURISMO

Este tipo de créditos es para fomentar el crecimiento de estas actividades a corto y mediano plazo.

REQUISITOS PARA OBTENER UN CRÉDITO

- Copia de cédula de identidad y certificado de votación solicitante.
- Copia de planilla de luz, agua o teléfono.
- Abrir una cuenta de ahorros.
- Solicitud de crédito.
- Escrituras.
- Certificado del Registro de la propiedad.

- CAPEC MACARÁ AGENCIA PINDAL

“Esta cooperativa de ahorro y crédito entro en funcionamiento en el cantón Pindal el 5 de junio del 2006, esta es una empresa privada, siendo el gerente general el Ing. Víctor Manuel Guamán Guerrero de todas las agencias (Macará –Zapotillo-Pindal-Paletillas-Huaquillas), en el caso de Pindal el jefe de agencia es el Sr. Cristian Valdivieso”.⁶

SERVICIOS QUE OFRECE LA COOPERATIVA

- Créditos oportunos hasta por \$20.000.
- Depósitos a plazo fijo con pagos mensuales a la mejor tasa de interés.
- Pagos de giros desde el exterior y envío de dinero.
- Pago del bono de desarrollo humano y SOAT.
- Transferencias con bancos y otras instituciones financieras.
- Seguros de vida y desgravamen, seguros para vehículos y cultivos.
- Atención médica gratuita para el socio y la familia.
- Servicio de funeraria gratuita.
- Atención culta y esmerada todos los días incluidos sábados, domingos y feriados.

⁶ CAPEC MACARÁ AGENCIA PINDAL

- Capacitación y asesoramiento técnico al socio.
- No se cobra por el mantenimiento de cuenta.

REQUISITOS PARA SER SOCIO

- Copia de cédula y certificado de votación.
- 2 fotos tamaño carnet.
- Depósito de 30 dólares.

SISTEMAS DE CRÉDITO COOPERATIVISTA

CRÉDITO ORDINARIO

- Hasta 1000 dólares por primera vez.
- Hasta 3000 dólares, garantías personales.
- Hasta 20000 dólares, garantía hipotecaria.
- La tasa de interés es del 17% para este tipo de crédito, pagadero mes a mes interés más capital.

CRÉDITOS EMERGENTES

- De 300 a 800 dólares.
- Se lo otorga en un lapso de tiempo de tres días.
- Con una tasa de interés del 17% anual, para un año de tiempo, pagadero mes a mes interés más capital.

CRÉDITOS ESPECIALES

- Se los otorga para matriculas estudiantiles.
- Compra de un computador.
- Hasta por 1500 dólares.
- Al 17% de interés para un año de tiempo pagadero mes a mes interés más capital.

CRÉDITOS DEL BONO SOLIDARIO

- Hasta 800 dólares.
- Pagaderos mes por mes interés más capital.
- Hasta por 1 año y medio con una tasa de interés del 17% pagadero mes a mes interés más capital.

MICROCRÉDITO SIEMBRA

Este es otorgado a los agricultores del cantón Píndal y sus comunidades brindando los siguientes beneficios:

- Seguro agrícola hasta por el 100% del crédito adquirido por el agricultor
- Asistencia técnica
- Este crédito a diferencia de los demás se lo otorga para 9 meses con una tasa de interés del 17%, y los primeros 8 meses son de gracia, porque solo pagan el interés y una vez que los agricultores ya cosechan el maíz, este procede a cancelar el capital prestado por la cooperativa.

CRÉDITO CON INSUMOS AGRÍCOLAS

Igual que el sistema de crédito anterior este es otorgado a los agricultores, asignando los mismos beneficios que el microcrédito de siembra, cuya variación es que en este se le entrega al agricultor una parte del crédito en insumos necesarios para la siembra del maíz, con el objetivo de que el agricultor utilice el crédito en labores agrícolas y no desvíe el dinero para otras actividades y posteriormente no tener inconvenientes tanto para la cooperativa como para el agricultor; por ejemplo para la siembra de una hectárea de maíz la cooperativa entrega a crédito 500 dólares, de los cuales 350 dólares son entregados en insumos y los \$150 restantes son entregados en efectivo para que el agricultor los invierta en mano de obra.

MICROCRÉDITOS PRODUCTIVOS CORPORATIVOS

- Esta dirigido especialmente a asociaciones de mujeres.
- Son responsables del préstamo toda la asociación.
- Con una tasa de interés del 20% anual sin descuentos mensuales hasta por dos años.
- Se otorga hasta 300 dólares por persona.

REQUISITOS PARA PODER ACCEDER AL CRÉDITO

- Mantener encaje en C.A. por 30 días a excepción del crédito emergente.
- Copias de cédula de identidad y certificado de votación (solicitante y del garante).
- Certificado de sueldo o de ingreso en caso de ser empleado público o privado.
- Certificado de bien actualizado por el préstamo de 3000 a 20000 dólares.
- Para el crédito del bono solidario presentar el recibo del último cobro del bono.

CÁMARA DE COMERCIO PINDAL (CADECOPI)

“La cámara de comercio de Pindal, entró en funcionamiento en el cantón el 29 de mayo del 2006, según acuerdo ministerial N°005 del Ministerio de Bienestar social, su actual gerente es el Abg. Byron Fernando Díaz Jara”.⁷

SERVICIOS QUE PRESTA LA CÁMARA DE COMERCIO

- Otorga préstamos a agricultores del cantón, para que produzcan en mayor cantidad y calidad la gramínea sobresaliente del lugar que es el maíz, además concede préstamos comerciales, de consumo y del bono de desarrollo humano, con el fin de incentivar la creación de microempresas familiares y así conseguir el progreso de Pindal.
- Realiza el control de calidad del maíz que se produce en Pindal, para de que de esta manera este pueda venderse a precio justo en el mercado, y facilitar a los pequeños comerciantes el traslado del producto a su destino final.
- Facilita el cobro del bono de desarrollo de humano.

REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL CRÉDITO

- La CADECOPI concede prestamos hasta por 1000 dólares con una tasa de interés del 18% anual con sobre firma entre socios, es decir dos garantes.
- Se necesita la copia de cédula y el certificado de votación de los garantes y del solicitante.

1.5.7 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO:

INDUSTRIA

Existe varias personas en el cantón Pindal que se dedican al procesamiento de la materia prima como es el caso de la elaboración del tradicional atado de dulce, el aguardiente el cual lo extraen de la caña de azúcar, esto es muy interesante ya que se realiza sin la utilización de productos químicos ni la presencia de máquinas, además cabe indicar que con el paso del tiempo en Pindal ya existen personas que elaboran el balanceado para alimentar a sus animales pero todavía necesitan un poco más de capacitación para poder llevar al mercado sus productos.

⁷ CÁMARA DE COMERCIO PINDAL (CADECOPI)

ARTESANÍA

La artesanía en el cantón Pindal está caracterizada principalmente por los tejidos que se realizan tanto en el área rural como urbana, esta es una de las faenas cotidianas que por muchos años atrás a estado a cargo de la mujer pindaleña, la misma que le permite muchas veces ser una fuente de ingreso para su familia.

Una de las artesanías más llamativas es el caso de los tejidos que se los realiza en telares rudimentarios tradicionales instalados en un lugar acondicionado en el interior de la vivienda, este es un quehacer cultural que se viene transmitiendo de madres a hijas.

Las pocas manos hábiles que aun se dedican al tejido, como es el caso de la señora Celia Sánchez, no cuentan con el incentivo necesario que esta actividad requiere, a pesar de ello se realizan excelentes prendas, como son principalmente las alforjas y jergas, que son utilizadas para las labores agrícolas y descanso, así como también prendas de vestir, que son de uso de propios y extraños, proporcionándole un color único a cada una de ellas.

Esta actividad con el pasar del tiempo se la ha venido combinando con la tecnología, porque mezcla lo antiguo con lo moderno, para lo cual organismos afines a esta actividad han instalado un centro artesanal conocido con el nombre de Cleotilde Granda Riofrio, siendo este lugar de aprendizaje y perfeccionamiento de las destrezas de la mujer pindaleña.

CRÉDITO

No existe en Pindal un sistema de crédito especial para la realización de estas actividades tan importantes para el desarrollo colectivo, solo el Banco Nacional de Fomento ofrece un incentivo crediticio a las personas dedicadas a la industria y la artesanía; pero la mayoría acuden a recursos propios o préstamos normales, ya sea para extender su nivel de producción o emprender nuevos talleres, es por eso que esta actividad se está dejando de lado, porque no tiene ningún incentivo por parte de los organismos competes.

1.6 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

1.6.1 COMERCIO

“En el cantón Pindal existe buen número de personas que se dedican a esta actividad, siendo el maíz la base principal para el comercio porque en temporada de cosecha circulan en el cantón fuertes cantidades de dinero por la compra y venta del mismo,

siendo las provincia de El Oro, Guayas y Loja, los principales mercados que demandan los productos que se cultivan en Pindal, cabe indicar que también existe un intercambio con el vecino país del Perú, así como también esta actividad se la aplica dentro del cantón con las comunidades que se desplazan todos los domingos a vender sus animales y granos que cultivan, para posteriormente ir llevando todo lo necesario para la semana”.⁸

1.6.2 TURISMO

Pindal cuenta con un sin número de atractivos turísticos naturales, culturales, religiosos y gastronómicos, los mismos que con el paso del tiempo se vienen modificando para mejorar la calidad de servicio con las personas que lo visitan, siendo los más destacados los siguientes:

1.6.2. a. ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE PINDAL

Tabla N° 12

NOMBRE DEL ATRACTIVO TURÍSTICO.	CATEGORÍA				VALOR JERÁRQUICO
	A	B	C	D	
Piscina Natural	x				II
Iglesia matriz de Pindal		x			I
Parque Central		x			I
Laguna Piedra Torre	x				I
Cascadas de San José	x				I
Rio San José	x				I
Laguna La encantada	x				I

CATEGORÍAS: **A.** Naturales-paisajísticos; **B.** Histórico-monumentales, técnicos, etnológicos y artísticos.

C. Artesanales y gastronómicos; **D.** Folclore, fiestas y acontecimientos programados.

JERARQUÍAS: **Jerarquía 0:** atractivos cuyas cualidades no permiten incorporarlos a la Jerarquía 1, que es el umbral mínimo de jerarquización. **Jerarquía I:** atractivos sin méritos, que por sus atributos sólo son conocidos a nivel local, no implica pernocte. Pueden complementarse con atractivos turísticos de mayor jerarquía. **Jerarquía II:** atractivos con un radio de influencia mayor pero no lo suficiente para motivar por sí solos al viaje turístico, funcionan si se Guía para la elaboración del plan de desarrollo turístico de un territorio 36 complementan con otros de mayor jerarquía, implican pernocte en forma excepcional. - **Jerarquía III:** atractivo con algún rasgo llamativo capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno o externo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas o de motivar corrientes turísticas locales (actuales y potenciales). **Jerarquía IV:** atractivo con rasgos excepcionales en un país, capaz de motivar una corriente (actual o potencial) de visitantes del mercado interno o externo pero en menor porcentaje que los de la jerarquía 5, ya sea por sí solo o en conjunto con otros atractivos cercanos. **Jerarquía V:** atractivo excepcional y de gran significación para el mercado turístico internacional, capaz por sí solo de motivar una importante corriente de visitantes (actual o potencial), cuantificada como un porcentaje del total de la demanda del país o de algún mercado específico.

⁸ Plan de desarrollo Cantonal de Pindal 2003

Los principales atractivos turísticos del cantón Pindal son de categoría natural, aunque no tienen un nivel jerárquico preponderante a nivel interprovincial, logran establecerse como iconos turísticos y de tradición dentro de sus mismos moradores. A continuación una descripción grafica y documentada de cada uno de los lugares mencionados en la tabla N°12:

• LA PISCINA NATURAL:



Figura N°2
Fuente: Departamento de Gestión Ambiental IMP

Este lugar se encuentra a 300m del centro de la ciudad en la Av. Perimetral del Km. 1 vía San Juan, tiene una extensión de 10.000m², su infraestructura consta 5 chozones que aseguran un adecuado servicio como son: baterías sanitarias, duchas,

comedores, barra-bar; y una terraza para estacionamiento con guardias a su cuidado, una cancha de uso múltiple y juegos infantiles.

Es un lugar excelente para realizar actividades tales como: Caminata, natación, fotografía, observación de flora y fauna, entre otros.

• IGLESIA MATRIZ DE PINDAL:

En el año 1924 el señor Pedro Guaicha donó el terreno para construir la iglesia y en 1930 se construyó el retablo de Pindal el mismo que fue construido de bronce y cajuelas, aunque en el 2008 se hizo algunas modificaciones, esta construcción tiene una mezcla de estilos arquitectónicos, entre ecléctico y barroco, esto se puede apreciar en sus elementos compositores como lo son los pináculos y el almohadillado de



Figura N°4
Fuente: Departamento de Gestión Ambiental IMP

su fachada principal y cuenta también con una planta basilical. Por su arquitectura, se hace diferente al estilo tradicional de las casas, es por esta diferencia que se la considera como un objeto representativo del pueblo pindaleño.

•PARQUE CENTRAL DE PINDAL:

En este espacio urbano se puede observar el Monumento al maíz, que es el principal producto que se produce en el cantón, es por ello que en el parque central se encuentra “La Mazorca de Maíz”, que es un hito que representa el comercio y la producción y que hace que el pindaleño reconozca su parque central.

Este es el centro del cantón, es el



Figura N°5

Fuente: Departamento de Gestión Ambiental IMP

lugar de mayor atracción del pueblo pindaleño, que constituye un punto de encuentro de todos los habitantes durante los días de fiesta y los domingos cuando todos acuden a la misa dominical.



Figura N°6

Fuente: Departamento de Gestión Ambiental IMP

Este lugar guarda un perfecto estado de conservación, fruto de ello son las hermosas jardineras del parque que ponen de manifiesto la dedicación de los moradores por mantenerlos siempre en perfectas condiciones.

•LAGUNA PIEDRA TORRE:

Se encuentra a 4 Km. desde el centro de la ciudad vía San Juan, posee un clima acogedor entre los 23-25° C. Es el lugar ideal para realizar un día de campo en familia, en la que puede entretenerse en actividades como



Figura N°7

Fuente: Departamento de Gestión Ambiental IMP

pesca deportiva y observar la flora y fauna en su estado natural.

•CASCADA DE SAN JOSÉ:

Se encuentra a 5 Km, desde el centro del cantón Pindal.

Su nombre se caracteriza por encontrarse cerca al Río San José, sus aguas en realidad son provenientes de la Micro Cuenca Papalango, aquí se puede observar tres fascinantes

cascadas de 6 a 7m. aproximadamente cada una, el acceso a estas es verdaderamente de aventura, lugar ideal para realizar fotografía y observación de aves.



Figura N°8
Fuente: Departamento de Gestión Ambiental IMP

•RÍO SAN JOSÉ:



Figura N°9
Fuente: Departamento de Gestión Ambiental IMP

San José es frecuentado todo el tiempo por turistas locales, su ambiente es acogedor por la frescura de su clima y sus paisajes naturales que son complementados con el cantar de las aves, aquí se puede realizar una observación de las mismas. Esta localizado a 5 Km. del centro de la ciudad

tiene amplias áreas para pasar un gran día de campo.

•LAGUNA LA ENCANTADA:

Su nombre lo dice todo, encanta a propios y extraños por su gran belleza escénica, cuenta con una admirable cascada de aproximadamente 6 m. de altura se encuentra en el Km. 1 vía a la Costa desde el cantón Pindal.



Figura N°10
Fuente: Departamento de Gestión Ambiental IMP

1.6.3 TRANSPORTE

Pindal gracias a su ubicación geográfica, se encuentra en el centro de enlace de todos los ejes viales, por eso contamos con un buen servicio de transporte Inter Cantonal, Inter Provincial y así también Inter Parroquial.

1.6.3. a. MEDIOS DE TRANSPORTE PRESENTES EN PINDAL:

Tabla N°13

SERVICIOS	NOMBRE	LOCALIZACION	COBERTURA	CALIDAD
Transporte Inter. Cantonal e Inter. Provincial	Cooperativa Loja	Loja	Pindal – Loja Pindal- Machala Pindal- Quito Pindal- Guayaquil Pindal- El Coca Pindal Zapotillo Pindal- Célica Pindal Alamor	Buena
	Unión Cariamanga	Loja	Pindal- Loja Pindal – Zapotillo Pindal – Célica Pindal – Alamor Pindal – Huaquillas.	Buena
	COTIAL	Alamor	Pindal- Alamor- Arenillas	Buena

Fuente: Municipio de Pindal 2009
Elaboración: El Autor

Transporte Inter.- Parroquial	Trans. Alamor	Alamor	Píndal – 12 de Diciembre, Chaquinal Píndal- Milagros Píndal – El Guando Píndal- Paletillas	Regular
	COTIAL	Alamor	Píndal – 12 de Diciembre, Chaquinal Píndal- Sabanilla y Zapotillo Píndal- Paletillas	Buena

Fuente: Municipio de Píndal 2009

Elaboración: El Autor

De la ciudad de Loja al cantón Píndal existen 5 horas y media de desplazamiento, las cooperativas disponibles son la Unión Cariamanga y la Cooperativa Loja, el precio del pasaje es de \$6.50 en las dos unidades.

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

CAPÍTULO II

2. GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2.1 GASTRONOMÍA.

“La gastronomía es el arte de preparar una buena comida, aunque para otros es una afición y un placer que se lo pone en práctica todos los días al momento de preparar los alimentos”.⁹

2.1.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL

“La historia de la gastronomía es tan antigua como la historia humana. El diccionario de la Real Academia de la Lengua define el termino gastronomía como los asuntos de la digestión de la comida, arte y ciencia de la alimentación, dada esta definición, se concluye que la historia de la gastronomía está altamente ligada a la interrelación entre el ser humano y su búsqueda de alimento a través de la historia”.¹⁰

2.1.2 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ANTES DEL FUEGO.

Los primeros alimentos fueron los frutos, raíces, hojas y tallos, luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).

Cazaban con arco y flecha y pescaban con anzuelos y con arpones, armaban trampas y acorralan a los animales para ir matándolos a medida de sus necesidades, las primeras herramientas eran fabricadas con piedras, ramas y eran muy simples, además los alimentos se consumían crudos.

El secado se utilizaba ya desde la prehistoria para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas, en el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como la salazón, con los que el sabor del producto se mantenía por un largo período.

2.1.3. DESPUÉS DEL FUEGO.

Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales (renos, perros), la domesticación en oriente de cabras, cerdos, ovejas y

⁹ Libro. Aguirre Ruiz, Conceptos básicos sobre cocina: Principios culinarios, Editorial Limusa, Mexico, 1998

¹⁰ Lujan, Néstor. Historia De La Gastronomía. España. 1997

asnos dio origen a la ganadería. Además también se empezó la domesticación de las plantas, fue tarea de mujeres, quienes comenzaron a cultivar las semillas que recogían, esto significó el asentamiento del hombre a partir de la agricultura, los primeros cultivos fueron: el trigo, cebada, avena, col, higos, habas, y lentejas, a medida que el tiempo pasó se inventó el arado, el cual consistía en una rama con forma, y la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.

Con el descubrimiento del fuego el hombre comienza a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor, con esto también aparece en el hombre la necesidad de fabricar utensilios para la cocción de sus alimentos, es así que aparecen los primeros recipientes de barro, también se utilizaron los huesos de los animales para hacer estas herramientas.

A partir del año 3500 a.C. se produjo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales ya no solo se explotaban para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas esto originó un mayor aprovechamiento de los recursos y de esta forma apareció la ganadería.

2.1.4. EDAD ANTIGUA:

PUEBLO EGIPCIO

Los egipcios se alimentaban principalmente de lentejas, hortalizas y frutos de algunas plantas silvestres; el egipcio medio vivía con muy escasas mantenencias: pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres, las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.

Egipto era rico en producción agrícola, había muchos frutos: higos, uvas, sandías, pepinos y melones. Las almendras, las peras y los melocotones no hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana. Los egipcios no fueron partidarios de los productos lácteos, la cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo que debía consumirse rápido pues si no se agriaba.

El cereal más antiguo fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno, como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan, a este y todos los alimentos se los comían sentados, separados hombres de mujeres y, es curioso comprobar que ya utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal.

Las carnes se consumían crudas y en salazón, los egipcios hacían un culto de la comida, cuando moría un faraón, lo momificaban y lo adornaban con alimentos; tenían la creencia de que existía una vida después de la muerte, los egipcios fueron

los primeros comedores de pan, no se conoce dónde ni cuándo se descubrió la levadura; es decir, se pasó de la harina cocida al pan listo para comer.

PUEBLO HEBREO

Los hebreos por lo general consumían bastante carne, la más demandada era la del cordero o la cabra. La carne del buey y los animales engordados se reservaba para las grandes fiestas que sólo estaba al alcance de los ricos, a esta carne se la acompañaban con un buen vino el mismo que lo bebían puro. Este tipo de alimentación se la conoce por los relatos de la Biblia donde muestra que en los templos no sólo se oraba sino que también se comía, la religión hebrea era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir, se podían comer bueyes, terneras, cabras, corderos y de los peces solo se podían consumir aquellos que tuviesen escamas.

PUEBLO GRIEGO

Lo más relevante en la gastronomía Griega es la preparación del pescado, a este lo cocinaban con orégano, hinojo y comino, siendo el principal pescado consumido el atún que se conservaba en aceite de oliva.

Entre las especias que se utilizaban en la cocina griega se destacaron el laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva, estas servían para condimentar todo tipo de carnes a excepción de la carne de buey, ya que en el pueblo griego no era costumbre comer este tipo de carne.

Algo muy llamativo era la forma de servirse sus alimentos en los grandes banquetes, estos comían apoyando su brazo izquierdo sobre la mesa sin poderlo utilizar, solo con la mano derecha se podía tomar el vino y los alimentos. En estos grandes banquetes la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos.

Los primeros cocineros griegos fueron panaderos, aquí el pan era cocido en grandes piezas y puesto sobre planchas de hierro a fuego de leña, y una vez que los panes están bien horneados estos eran ofrecidos a sus dioses junto con algunas frutas y miel. Pero el principal aporte de la cocina griega a todo el mundo fueron las entradas de cerdo y guisos a base de hierbas aromáticas.

PUEBLO ROMANO

La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces como por ejemplo la col, los nabos y los rábanos, algo muy característico en el pueblo romano era que tenían como actualidad tres comidas a diferentes horas del día, el desayuno era por la mañana, el almuerzo al medio día y la cena al caer la tarde.

La gallina fue la primera de las aves en consumirse y la más predilecta por los Romanos, la bebida tradicional de este pueblo era un tipo de papilla de harina de trigo que la difuminaban con bastante agua, esto servía como una especie de refresco llamado pullmentum. Además los romanos ya conocían la levadura y aunque su pan era fermentado hacían otros tipos de panes: uno sin fermento y otro levemente fermentado.

2.1.5. EDAD MEDIA

En la edad media el plato predilecto para el emperador fue el pavo real y este debía ser servido por una dama, porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar, también se comía bastante el asno joven, a este se lo rellenaba de aceitunas verdes y trufas enteras para finalmente ser asado al espetón. Así mismo algo muy popular en la era medieval fue la forma de preparación del cerdo, las personas quienes se encargaban de esta ardua labor obtenían el rango de maestros salchicheros, además del cerdo también consumían gallinas, ciervos, jabalíes y muchos frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos.

A partir del siglo XIII Europa entra en un período que luego fue llamado Europa de los carnívoros, debido a que había mucha comida para todos, los empleados, artesanos comían cuatro platos servidos por sus patrones en cada comida, este consistía en una sopa, dos platos de carne y uno de legumbres.

Algo muy apreciable en la edad media fue la participación de la mujer en los grandes banquetes, siendo Carlo Magno el primer rey cristiano que sentó a las mujeres a la mesa. En estos agasajos todo pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y de madera, mientras que los burgueses utilizaban solo la vajilla de oro y plata. Al principio solo se comía con las manos y el cuchillo, luego se extiende el uso de la cuchara y de los palillos, los invitados llevan una servilleta personal para proteger la ropa, el mantel juega un papel muy importante, porque el comer en el mismo mantel significaba igualdad de condiciones, el tenedor fue un aporte a la cultura de los venecianos aunque durante mucho tiempo no se utilizó y fue considerado como afeminado, demoníaco o tan sólo una curiosidad. También se trabajó con el bronce y otros metales, se inventó el tamiz, coladores con asas, tarteras, ganchos para colgar alimentos, ralladores de queso, nuez moscada y la parrilla.

Cuando cae el imperio romano se empobrece la cocina europea y muestra la cara contraria a la era de Carlo Magno con la reivindicación de los banquetes, fue la era de la hambruna que pasaban los campesinos y la servidumbre, se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados, los cocineros emplean lo que tienen a mano: las plantas aromáticas y las especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo.

Marco Polo, en el siglo XIII, trae la pasta desde China e India, también vienen las especias más caras y nuevos métodos de guisar desde España y se difunden por toda Europa; durante la cuaresma los cocineros se esfuerzan por realizar los platos más variados con pescado. Un plato típico de la edad media es el manjar blanco, el pueblo lo hacía con una base de arroz, miel y leche.

En los monasterios se preparaban platos agri dulces de mermeladas con carnes, se bebían vinos, cerveza y aquí se servían las aves vestidas, es decir: con su plumaje como si estuvieran vivas como una forma de decoración del plato.

2.1.6. EDAD MODERNA

En la edad moderna se introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados, nace por primera vez el hojaldre con el nombre de torroni, esta masa era una de las más usadas en esta época para la elaboración de diferentes platillos.

En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), el pudding de arroz y el pastel de manzana o Apple pie, siendo estos uno de los potajes más apreciados en ese entonces por los ingleses.

“Es claro que existe una relación de platillos de cocina clásica o alta cocina, así como de quesos y comidas de distintas regiones de Francia, con lo que revalidan aquella idea de que los gustos y costumbres alimenticios reflejan las características de una persona o de toda una nación, porque comer, además de ser una necesidad vital, es un deleite”.¹¹

Los alimentos comunes de esta época fueron especialmente los aceites, vinos, porotos, la carne de pato, pollo, jabalíes, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras y manzanas, las aves se siguen sirviendo vestidas como por ejemplo los pavos reales, cisnes, ocas y grullas a las que los cocineros ponían en el asador rociándoles las cabezas con agua fría para que conserven el plumaje, las bebidas tradicionales fueron la hipocrás (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras), carraspada (vino cocido hecho del zumo de tres clases de uvas, canela y pimienta), así como también se preparan sopas y cremas, siendo la más relevantes la de pichón, de tortuga, de pollo acompañado de espárragos. También una de sus especialidades era el cordero con higos, este se lo realizaba como el plato fuerte y se lo servía hasta en los más importantes banquetes, como postres se

¹¹ Libro. Monroy de Sada, Paulina. Limusa. INTRODUCCION A LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA, México, 2007

sirven las tortas de almizclé¹² y un sin número de mermeladas de distintos sabores; esta cocina renacentista se caracterizó por el uso y abuso de los lácteos como la crema, la manteca, la nata y los distintos tipos de quesos.

A mediados del siglo XVII se comenzó a sentir más la falta de alimento así que los labradores se humanaban a comer la sopa de migas con un poco de tocino y por la noche cenaban una olla de nabos o coles, así mismo hubo pueblos enteros que se alimentaban sólo de bellotas, esto casi duro hasta finales de la edad moderna donde llegaron los alimentos traídos del nuevo mundo, así también se expande el consumo de la papa, siendo este un alimento que juega un rol importantísimo en el aumento demográfico.

Los principales productos que llegaron de América a Europa fueron el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas o judías, el pimiento y el pimentón, las papas y el tomate. Mientras que de Asia llegó el arroz que ha sido uno de los cultivos más importantes para la alimentación del ser humano.

2.2 RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA.

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra, por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Por esto se puede señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que se habla de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, española etc. Todas estas se han venido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos, los cuales han logrado imponerse, en los paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia si se trata de sabor y distinción o por su presentación.

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad, la cual varía de acuerdo la región geográfica, las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica; teniendo su base en las etnias locales y en la influencia de la conquista española.

“Qué ecuatoriano no recuerda el olor de la tierra de sus campos, el sabor de los confites o golosinas de la niñez, mismas que muchas veces fueron el premio a una

¹² Sustancia grasa de olor fuerte y color entre rojo y marrón que se extrae de una glándula de una especie de ciervo (almizclero) y se emplea en cosmética y perfumería.

buena acción o sencillamente el mimo por ser niño; la textura y gusto del rompopo; el verde, la papa, el maíz, las especias y su particular combinación en la cocina ecuatoriana, en la sazón de la patria... El olor de la fanesca de la abuela, el pan y la colada morada de la esquina, el majado de la “madrina”, el café recién tostado y molido para el desayuno; la atención de un ecuatoriano amable y el sabor de los platos en su origen auténtico...”¹³

También existen platos que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, patacón pisao, seco de chivo, fritada, sancocho de bagre, bolón de verde, entre otros; la mayoría de los cuales son de origen costeño. Entre los platos netamente costeños tenemos los muchines de yuca, el arroz guayaco, corviche, bandera, encocado, sancocho, entre otros.

En la región andina o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, el cuy estofado, quimbolitos, humitas, tamales, hornado, llapingachos, yahuarlocro, menudo, tripamishqui, locro, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores encontramos a la punta, o el pájaro azul de Guaranda. En la Costa, se ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia o zona.

En la región oriental o Amazónica se ve más uniformidad en la preparación de platos con la gastronomía serrana. Además se destaca la preparación de carnes como la guanta y otros animales de la selva; peces, y plantas típicas de la región.

2.2.1 INFLUENCIA INDÍGENA

Los antepasados inmigrantes hallaron aquí un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples.

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, aribalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoterías que se

¹³ Luis Marino. Sabores de mi tierra. Guatemala, 2003

alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En base a tres productos de la tierra, el maíz, papas, porotos, los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable, con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas, los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita, con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros, a su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería, sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

“Se atribuye a los indígenas estilos de alimentación tradicionales altamente nutritivos. La sabiduría andina en la producción y consumo de alimentos se ha mantenido hasta nuestros días en forma de un verdadero pensamiento y una filosofía innata y llena de lógica”.¹⁴

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la chicha de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía chicha de frutas como el molle y las moras.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados, normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas, junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos.

¹⁴ J. Yáñez del Pozo. La Seguridad Alimentaria en los Pueblos Andinos. (Edición: Municipio de Cayambe, 2003)

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más, además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

2.2.2. INFLUENCIA EUROPEA

Un cronista español de la conquista, Agustín de Zárate, encontró en nuestra costa muy grandes pesquerías, de todos géneros de peces y muchos lobos marinos. Otro, Fernández de Oviedo, consignó en un Sumario de la Historia Natural de las Indias amplia lista de excelentes pescados, que se toman de los ríos en gran abundancia y así mismo camarones muy buenos, esté agregó también que en el mar se encontró palometas, acedias, pargos, lizas, pulpos, doradas, sábalos muy grandes, langostas, jaibas, y ostras, por otro lado agregó que había divisado tortugas grandísimas, y tiburones de una dimensión similar, entre otros muchos pescados, que no se podía expresar sin mucha escritura y tiempo.

“El concepto de cocina se refiere a aquellos cocineros o restauradores no cocineros que diseñaban una estrategia culinaria singular y renovadora, más o menos basada en el gusto tradicional, pero tan innovadora que representa un salto cualitativo con respecto a la cocina anterior. Significa la madurez creativa de la cocina del siglo XX que pasa de la dictadura del *chef* cómplice, aunque a veces genial, que acepta el paladar del *establishment*, a la aportación del cocinero creador que encuentra un estilo propio y modifica el gusto”.¹⁵

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente, cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco (sustancioso potaje que hoy mismo nos deleita), salsa en pasta, de maní con harina de maíz (la famosa sal prieta de Manabí), turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja). Y bollos, muchos bollos, hermanos mayores sólo por el tamaño de los chigüiles y tamales serranos. Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante.

Hubo otro potaje, casi olvidado, si no abandonado del todo: la mazamorra de maíz con leche de coco. Fernández de Oviedo nos ha dejado la receta, esta carnosidad o fruta (del coco), no moliéndola ni majándola mucho, y después colándola, se saca leche de ella, muy mejor y más suave que la de los ganados, y de mucha sustancia, la cual los cristianos echan en las mazamorras que hacen del maíz, a manera de puches y poleadas, y por causa de esta leche de los cocos son las dichas

¹⁵ Manuel Vázquez Montalbán. La cocina de autor - Secretos y recetas de los mejores artistas de los fogones. España, 2002

mazamorra excelente manjar, y sin dar empacho en el estómago, dejan tanto contentamiento en el gusto y tan satisfecha la hambre, como si muchos manjares y muy buenos hubiesen comido.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue los saborizantes por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco. Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su cohorte se convirtieron en el non plus ultra del buen gusto popular. Y como el amor entra por el estómago -sabio aforismo de nuestras abuelas, el requerimiento femenino vino a sintetizarse en una tierna oferta gastronómica.

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

CAPÍTULO III

3. DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN PINDAL.

El cantón Píndal presenta una rica y exclusiva gama de aspectos culinarios que están enmarcados en su cultura. Así se destacan actividades que se las ha venido realizando por varias generaciones y ha llegado a constituirse en tradiciones y costumbres practicadas en los actuales momentos al instante de preparar y servir los alimentos.

3.1.1 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES QUE SON PROPIOS DE ESTE SECTOR (ZONA)

Píndal es conocido como la capital maicera del Ecuador, aquí existe una gran variedad de comidas que son preparadas en su mayoría con productos que se cultivan en la zona, como el maíz, sarandaja, el frejol, caña de azúcar, frutas tropicales etc. Estos a su vez son combinados con la carne de diferentes animales que se crían en el cantón como la gallina criolla, el chanco, el chivo, el borrego, etc. Siendo su carne de exquisito sabor debido a la forma de alimentación.

Tabla N°14

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz con Menestra	17	4,50
	Arroz con Sarandaja	5	1,32
	Arroz con tortilla de huevo	1	0,26
	Arroz y fritada	1	0,26
	Atún con papa y arroz	1	0,26
Asados	Cecinas	9	2,38
	Pollo asado	6	1,59
	Carne asada	1	0,26
Horneado	Gallina hornada	1	0,26
Entremeses	Molido	16	4,23
	Tallarines	2	0,53
	Mortadela	1	0,26
	Mote	2	0,53

Fritos	Salchicha de chancho	48	12,70
	Fritada de chancho	31	8,20
	Pescado frito	5	1,32
	Churrasco	1	0,265
	Plátanos verdes fritos	1	0,26
	Chuleta	1	0,26
Estofados o bistec	Seco de pollo criollo	65	17,20
	Chanfaina de chancho	21	5,56
	Seco de carne	10	2,65
	Picado de carne	1	0,26
	Lomo salteado	1	0,26
	Bistec de res	1	0,26
	Seco de chancho	1	0,26
Caldos	Aguado de pollo	4	1,05
	Aguado de carne	1	0,26
Vísceras	Guatita	1	0,26
Sopas	Sopa de arveja	72	19,05
	Sopa de Sarandaja ¹⁶	23	6,08
	Sopa de carne de res	4	1,06
	Sopa de papa	4	1,06
	Sopa de arroz de cebada	3	0,79
	Sopa de zapallo	2	0,53
	Sopa de lenteja	2	0,53
	Sopa de papa	1	0,26
	Sopa de Arveja, fideo	1	0,26
	Sopa de plátano	1	0,26
Ceviches	Ceviche de carne	6	1,59
	Ceviche de pollo	3	0,79
TOTAL		378	100

Fuente: Encuestas
Elaboración: El Autor

Sarandaja.- Es una legumbre de color blanco amarillento, que se cultiva en el cantón Celica

junto con las plantaciones de maíz, es muy parecida a los chochos, y sirve para elaborar deliciosas sopas y menestras

De acuerdo a la investigación de campo realizada los platos/bebidas / postres típicos de Pindal son la salchicha de chanco con el 12,09%, la fritada con el 7,81%, el seco de pollo criollo con el 6,37%, la chanfaina de chanco con el 5,54%, la sopa de arveja con el 18,14%, y la sopa de sarandaja que representa el 5,79%, de la población encuestada, esto hace referencia a que la materia prima que se utiliza para elaborar estos potajes se encuentra con gran facilidad en este lugar, además desde hace muchos años atrás estos platos son los más representativos del cantón de acuerdo a la revisión bibliográfica.

3.1.2 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES QUE SE ELABORAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS EN ESTE SECTOR

El pindaleño se caracteriza por ser muy alegre y acogedor con las personas que lo visitan en sus fiestas y ferias comerciales, como es el 10 de julio que se realiza la feria comercial, a partir de la comercialización del maíz, el 15 de agosto es la fecha principal, es el día que se celebra la cantonización de Pindal, el 8 de septiembre se realiza la romería de la Virgen de Pindal y finalmente el 20 de diciembre se organiza la feria del mango, en todas estas fechas la mujer pindaleña se encarga de preparar lo mejor de la gastronomía del cantón, para brindar a los turistas y amigos y estos se puedan llevar un grato recuerdo de las fiestas y se animen a regresar el próximo año

Tabla N°15

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Chaulafán	18	3,15
	Arroz con pescado	2	0,35
Asados	Cecina	19	3,33
	Carne asada	19	3,33
	Pollo a la brasa	17	2,98
	Cuero asado	2	0,35
	Parrillada	1	0,18
Horneados	Gallina hornada	19	3,33

Fritos	Salchichas	125	21,89
	Fritada	44	7,71
	Chuleta	15	2,63
	Pescado frito	2	0,35
	Papas fritas	2	0,35
	Chicharon	2	0,35
Estofados y bistec	Seco de gallina criolla	67	11,73
	Chanfaina	28	4,90
	Seco de carne	6	1,05
	Picado de carne	4	0,7
	Lomo salteado	2	0,35
	Sudado de pescado	1	0,18
Entremeses	Empanadas	18	3,15
	Humitas	15	2,63
	Tamal	8	1,4
	Tostadas	2	0,35
	Pinchos	2	0,35
	Menestras	1	0,18
	Hamburguesas	1	0,18
	Emborrajados	1	0,18
	Mote con cuero	1	0,18
Vísceras	Guatita	9	1,58
Sopas	Puré de papas con queso	2	0,35
	Repe blanco	2	0,35
	Fanesca	1	0,18
	Sopa de trigo	1	0,18
Bebidas Frías	Refrescos	11	1,93
	Guarapo	5	0,88
	Batidos	2	0,35
	Cocteles	1	0,18
Caldos	Caldo de gallina criolla	11	1,93
	Caldo de res	1	0,18
Bebidas calientes	Horchatas	4	0,7
	Aguado de leche	3	0,53
	Chicha	2	0,35

Postres	Dulce de leche	27	4,73
	Mermeladas	3	0,53
	Postres de gelatina	3	0,53
	Quimbolitos	2	0,35
	Cocadas	2	0,35
	Miel de calabaza	2	0,35
	Buñuelos	1	0,18
	Dulce de durazno	1	0,18
	Gelatinas	1	0,18
	Manjar de guayaba	1	0,18
	Miel de manzana	1	0,18
	Miel con queso	1	0,18
	Torta helada	1	0,18
	Algodones de azúcar	1	0,18
Ceviches	Ceviche de pescado	12	2,10
	Encebollado de pescado	1	0,18
	Ceviche de camarón	1	0,18
Total		571	100

Fuente: Encuestas
Elaboración: El Autor

Según la información obtenida de las indagaciones a los moradores, dueños de restaurantes y visitante del cantón Píndal, los platos más ofertados a los turistas en las ferias y fiestas del cantón Píndal son la salchicha con el 21,89%, la fritada con el 7,71%, el seco de gallina con el 11,73%, la chanfaina de chancho con el 4,90% y el dulce de leche que representa el 4,73% de la población encuestada, a estos se los elabora todos los años, porque son los más demandados por los turistas en estas ocasiones, siendo el nivel de las ventas parte predominante para que estos platos se los realice, además la buena acogida que el turista le da a este tipo de comidas es algo muy satisfactorio para las personas encargadas de la restauración, porque esto da a entender que su comida es del agrado del visitante

3.1.3 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA EN ESTE SECTOR

Los ingredientes que las mujeres pindaleñas utilizan en la comida diaria son: el cerdo, la gallina criolla, la arveja, sarandaja, el arroz, la leche el guineo, estos son ricos en proteínas las mismas que necesita el hombre pindaleño que trabaja todos los días en el campo para poder llevar el sustento a su familia.

Tabla N°16

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Chaulafán	18	3,15
	Chanfaina de chancho	18	3,15
	Arroz con pescado	2	0,35
Fritos	Salchichas	124	21,72
	Fritada	24	4,2
	Chuleta de res	15	2,63
	Pescado frito	4	0,70
	Chicharon	2	0,35
Asados	Cecina	24	4,20
	Carne de res asada	19	3,33
	Pollo a la braza	17	2,98
	Cuero asado	2	0,35
	Parrillada	1	0,18
Estofados y bistec	Seco de gallina criolla	67	11,73
	Seco de carne	6	1,05
	Picado de carne	6	1,05
	Sudado de pescado	1	0,18
Entremeses	Humas	33	5,78
	Tamal	8	1,40
	Mote con cuero	7	1,23
Caldos	Caldo de gallina criolla	11	1,93
	Caldo de res	1	0,18
Bebidas frías	Chicha	2	0,35
	Batidos	2	0,35
	Guarapo ¹⁷	2	0,35
Bebidas calientes	Horchata	7	1,23

Guarapo.- Es el nombre que se le da al jugo de la caña una vez que pasa por el proceso de molido y cernido

Postres	Pan	12	2,10
	Key	10	1,75
	Dulce de leche	7	1,23
	Flan	3	0,53
	Mermelada de piña	3	0,53
	Postres de gelatina	3	0,53
	Cocadas	2	0,35
	Buñuelos	1	0,18
	Dulce de calabaza	1	0,18
	Emborrajadas	1	0,18
	Miel con quesillo	1	0,18
Sopas	Repe blanco	38	6,65
	Sopa de arveja con guineo	37	6,48
	Sopa de sarandaja	11	1,93
	Sopa de frejol	3	0,53
	Sopa de fideo con papa	1	0,18
Vísceras	Guatita	9	1,58
Menstras	Menestra de sarandaja	4	0,70
	Menestra de frejol	1	0,18
TOTAL		571	100

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

Como se puede ver en la tabla anterior la comida diaria de los pindaleños gira en base a los siguientes platos la salchicha de chanco con el 21, 72%, el seco de gallina criolla con el 11,73%, las humitas con el 5,78%, el pan con el 2,10%, el repe blanco con el 6,75%, la sopa de arveja con guineo con el 6,48 %, y finalmente la sopa de sarandaja que representa el 1,93% del total de encuestas, este tipo de alimentos son realizados la mayoría de la semana porque son muy saludables y ricos en proteínas, es por eso que la mujer pindaleña se esmera en involucrar todos los alimentos necesarios para que sus familiares puedan emprender las faenas diarias sean estas agrícolas, ganaderas e intelectuales

3.1.4 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES MÁS DEMANDADOS POR LOS VISITANTES EN ESTE SECTOR

Un turista satisfecho es un importante canal de comercialización, ya que este se encarga de difundir la información a las demás personas acerca de la calidad y buen servicio que se otorga en un destino, es por eso que los pindaleños dedicados a la gastronomía se esmeran día a día en poder llenar todas las expectativas de este sector del mercado turístico.

Tabla N°17

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Chaulafán	3	0,56
	Arroz con camarón	1	0,19
Asados	Cecina	14	2,6
	Carne de res asada	4	0,74
Fritos	Salchichas de chancho	115	21,38
	Fritada	30	5,58
	Chuletas de res	11	2,04
	Pollo frito	2	0,37
	Chicharrón	2	0,37
	Pescado frito	1	0,19
Horneado	Cuarto de pollo	19	3,53
	Gallina criolla hornada	10	1,86
Estofados y bistec	Seco de gallina criolla	91	16,91
	Estofado de carne de res	11	2,04
	Seco de chivo	4	0,74
	Lomo salteado	2	0,37
	Picado de carne de res	2	0,37
	Carne guisada	1	0,19
	Seco de pescado	1	0,19
Caldos	Caldo de gallina criolla	34	6,32
	Caldo de patas de res	3	0,56
	Caldo de res	2	0,37
Entremeses	Humitas	51	9,48
	Sango de maíz Blanco	26	4,83
	Empanadas	4	0,74
	Emborrajados	1	0,19
	Sanduches	1	0,19
	Pan con queso	1	0,19
	Pinchos	1	0,19

Vísceras	Chanfaina	18	3,35
	Náparo de chivo ¹⁸	3	0,56
Sopas	Repe blanco	4	0,74
	Arveja con guineo	4	0,74
	Sopa de Lenteja	2	0,37
Bebidas calientes	Horchata	5	0,93
	Morocho	2	0,37
Bebidas frías	Guarapo	26	4,83
	Chicha	2	0,37
	Batidos	1	0,19
Postres	Dulce de leche	6	1,12
	Miel con quesillo	5	0,93
	Quimbolitos	4	0,74
Ceviches	Ceviche de pescado	7	1,30
	Encebollados	1	0,19
Total		538	100

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

De acuerdo al trabajo de campo realizado en el cantón, muestra que el turista que visita Pindal prefiere los siguientes platos la salchicha de chancho con el 21,38%, la fritada con el 5,58%, el seco de gallina criolla con el 16,91%, el caldo de gallina criolla con el 6,32%, las humitas con el 9,48%, el sango de maíz blanco con el 4,83% y el guarapo que representa el 4,83% del total de encuestas realizadas, esto se debe a que las personas cuando se desplazan de su lugar de residencia habitual hacia otro temporal requieren hacer nuevas experiencias y probar platos diferentes a los que a diario consumen, es por eso que las comidas antes mencionadas, son las que más llaman la atención al turista

3.1.5 QUÉ PLATOS/BEBIDAS/POSTRES, QUE RECOMENDARÍA USTED CONSUMIR AL ALGÚN VISITANTE

La gastronomía es una parte importante para que la actividad del turismo se lleve a plenitud y pueda dejar rubros para todo un lugar, y por ende estos ingresos puedan servir como fuente de desarrollo local, es por eso que el pindaleño proyectándose al futuro turístico que tanto anhela, día a día trata de ir mejorando las técnicas culinarias

Náparo de chivo. - Es un plato que se elabora con la sangre de chivo, a esta se la cocina, para posteriormente aliñarla y servirla con arroz y mote.

y la calidad de servicio para llenar todas las expectativas de los turistas y hacer de su visita algo inolvidable.

Tabla N°18

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Chaulafán	4	0,76
	Arroz con pescado y yuca	1	0,19
Fritos	Salchicha de chancho	105	20,04
	Fritada	34	6,48
	Chicharrón	2	0,37
	Chuleta	2	0,38
Asados	Cecina	8	1,53
	Carne de res Asada	5	0,95
	Pollo a la braza	3	0,57
	Chuleta ahumada	1	0,19
Entremeses	Humitas	30	5,73
	Tamales	4	0,76
	Sango de maíz blanco	29	4,58
	Mote con cascara	1	0,19
	Empanadas	1	0,19
	Quimbolitos	1	0,19
	Pan Hornado	1	0,19
	Empanadas de verde	1	0,19
	Pinchos	1	0,19
	Papas rellenas con queso	1	0,19
Sopas	Sopa de zarandaja	3	0,57
	Sopa de arveja con guineo	2	0,38
	Repe blanco	1	0,19
	Sopa de papa con queso	1	0,19
Hornado	Hornado de gallina criolla	9	1,72
	Cuarto de pollo hornado	1	0,19

Vísceras	Chanfaina	24	4,58
	Guatita	10	1,91
	Náparo de chivo	2	0,38
Estofados y bistecs	Seco de gallina criolla	100	19,08
	Seco de chivo	4	0,76
	Picante de carne de res	1	0,19
	Seco de carne de res	1	0,19
Caldos	Caldo de gallina criolla	32	6,11
	Caldo de res	2	0,38
Bebidas frías	Guarapo	23	4,39
	Morocho	5	0,95
	Chicha de maíz	5	0,95
	Chicha de Jora	2	0,38
Bebidas calientes	Aguado de leche	5	0,95
	Horchata	1	0,19
Postres	Manjar de leche	27	5,15
	Gelatina	4	0,76
	Key	2	0,38
	Dulce de guayaba	1	0,19
	Dulce de calabaza	1	0,19
	Dulce de toronche	1	0,19
	Flan	1	0,19
	Cocadas	1	0,19
	Bizcochuelos	1	0,19
	Alfeñique	1	0,19
	Torta helada	1	0,19
ceviches	Ceviche de pescado	9	1,72
	Ceviche de Camarón	2	0,38
	Encebollado	1	0,19
	Ceviche concha	1	0,19
	Total	524	100

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

La gente del cantón Pindal recomienda a los turistas consumir los siguientes platos: la salchicha de chancho porque esta no es igual a la que se compra ya industrializada, está en primer lugar se la elabora con materia prima del cantón, como es el caso de la carne del chancho criollo criado solo con maíz sin químicos que lo diferencia del que es engordado con balanceado, este plato es el más recomendado por los pindaleños a sus visitantes por que representa el 20,04% del total de encuestas, la fritada al igual que la salchicha es casi por las mismas razones y esta representa el 6,48%, y no se pueden dejar de lado las humitas que son hechas a base del producto principal que se

cultiva en Pindal el maíz, la humita pindaleña tiene un sabor diferente mucho más exquisito, por que el maíz amarillo cuando está en choclo presenta un sabor más dulce y un color más vivo que insita a degustarlas y estás presentan el 5,73%, el sango de maíz blanco que es un potaje autóctono del lugar, porque se lo ofrece desde hace mucho tiempo atrás a los visitantes del cantón, este se lo brinda en el desayuno acompañado con un guineo ceda y un huevo criollo teniendo el 4,58% de las encuestas; la chanfaina de chanco porque, la chanfaina que se elabora en Pindal es diferente a la que se la prepara en algunas partes de la sierra ecuatoriana, en este cantón a las viseras del chanco se las cocina y se las sirve por separado casi como un estofado acompañada con guineos cocinados y un curtido de cebolla y tomate, mientras que otras partes lo sirven como el arroz relleno de vísceras con un huevo cocinado en la parte superior este plato presenta el 4,58% del total de encuestas, el seco de gallina criolla por lo que las gallinas utilizada para este plato son criadas en el campo y alimentadas con maíz lo que le da un sabor original inconfundible y representa el 19,08%, el caldo de gallina criolla por las mismas razones que la del plato anterior con el 6,11% de las encuestas, el guarapo es una bebida muy especial procedente de la caña, esta es rica en calorías, en Pindal se la ofrece al turista como bebida refrescante para saciar la sed después de realizar una actividad física, además porque este cantón presenta un clima cálido y esta bebida presenta el 4,39%, y finalmente el manjar de leche siendo el postre más característico del cantón, este es a base de pura leche, elaborado en una paila de bronce y cocinado con leña, esto muestra la tradición Pindaleña, además este manjar es símbolo amistad y confraternidad con el turista ya que él puede ser participe en la elaboración de este postre y este representa el 5,15% del total de encuestas realizadas en el cantón Pindal y sus parroquias.

3.1.6. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

a. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN DE LOS PLATOS

En Pindal se ha venido realizando por varias generaciones una serie de técnicas culinarias autóctonas a tal punto que han llegado a constituirse en una tradición que en mucho de los casos solo ha quedado en un simple recuerdo en el subconsciente de los padres y abuelos, que todavía recuerdan como se preparaban los alimentos en la antigüedad.

Tabla N°19

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PALTO	CAMBIOS EN PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
Asado	Pescado asado	1	Antes se lo envolvía en una hoja de achira para ser asado en carbón esta le daba un sabor especial ; ahora ya no se lo envuelve en la hoja	1
Horneado	Hornado de gallina criolla	1	Antes se la dejaba en aliño y vinagre de piña toda la noche para el otro día ser hornada, ahora se la horna en el mismo momento	1
Entremeses	Champús de mote pelado	21	En la actualidad lo realizan con maíz blanco antes se lo hacía con maíz amarillo Ahora al mote se lo pela con cemento y este le da un sabor diferente antes en cambio se lo pelaba con ceniza la que le daba un sabor a leña	9 12
	Empanadas Rellenas con Arroz	20	A cambiado su relleno antes se las rellenaba con arroz blanco cocinado, ahora se las rellena con quesillo	20
		3	Se ha remplazado el bicarbonato por la levadura que hoy en día se utiliza	3
	Tortilla de maíz	18	A cambiado el tipo de harina antes se las hacía de harina de maíz ahora se las hace de harina común	18
	Molido de plátano	10	Ahora se le pone maní antes no , se le ponía chicharrón	10
	Mote	12	Antes se pelaba en mote con ceniza ahora se lo pela con cemento	12
	Mote aliñado	1	Antes se le ponía habas ahora no, le ponen mortadela	1
	Molido de guineo asado	3	Ahora ya no se lo asa al guineo se lo realiza de guineo fresco	3
	Menestra de garbanzos	2	Antes se le ponía carne ahora no	2
	Menestra de lenteja	1	Ahora le ponen plátano verde picado antes no solo se le ponía los aliños culantro y quesillo	1
	Muchines de yuca	1	Ahora le ponen harina antes no	1

sopas	Sopa de sarandaja	8	Ahora se le adiciona arroz, antes se la hacía con guineo criollo	8
Caldos	Caldo de carne seca	3	Ahora lo hacen de carne fresca antes se dejaba secar la carne en el sol	3
	Caldo de gallina criolla	2	Ahora le ponen papa antes guineo	2
Postre	Pan	6	Ahora le ponen manteca vegetal antes se le ponía manteca de chanco	6
	Dulce de remolacha	4	Antes se lo hacía con dulce ahora se lo hace con azúcar	4
	Cuajadilla	1	Ya no la cortan con cuajo ahora la cortan con limón	1
Bebidas frías	Chicha	38	Antes se la realizaba de maíz amarillo ahora de maíz blanco	4
			Antes se la dejaba fermentar más tiempo que ahora en un cántaro de barro	34
Bebidas calientes	Aguado de leche	3	Ahora le ponen Mallorca, la misma que ha remplazado al aguardiente puro	3
	Colada de plátano	1	Por el tipo de plátano que se utiliza ya no se la hace del plátano que produce Pindal si no de la costa	1
Total		160		160

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

La tabla anterior muestra que los platos que han sufrido mayor cambio en su preparación o ingredientes con el paso del tiempo son: la chicha, debido a que el tipo de maíz con el que antes se preparaba es diferente al que hoy en día se elabora, antes se lo preparaba con el maíz amarillo propio del cantón ahora se lo ha remplazado con el maíz blanco, además el tiempo de fermentación ya no es el mismo, tiempo atrás se lo dejaba fermentar en un cántaro de barro durante tres días, ahora se la sirve del ratito, es decir sin dejar fermentar; el champús de mote pelado a igual que la chicha el tipo de maíz a cambiado por buscar la facilidad al momento de pelar el maíz, siendo el amarillo más dificultoso que el blanco por su textura, que muchas personas han optado por una extraña forma de pelar este tipo de gramínea, utilizando cemento, el mismo que solo puede ser utilizado en las edificaciones y no para tratar productos alimenticios, antes se lo pelaba con ceniza procedente de la leña que anteriormente se utilizaba como combustible para cocer los alimentos; como también sobresalen las empanadas rellenas con arroz pero en la actualidad ya no se aplica este tipo de relleno, antes se utilizaba el arroz cocido, el cual le daba un sabor único a las empanadas, así como también se ha remplazado uno de sus ingredientes, el bicarbonato que antes se utilizaba para leudar por la levadora que hoy se utiliza; las tortillas de maíz que antes se las hacía de Harina de maíz y hoy en día las realizan de harina de trigo, la misma que se obtiene directamente en la tienda más cercana y la otra se tiene que seguir un proceso de extracción.

b. PLATOS QUE YA NO SE PREPARAN

Los Naypiracas fueron primitivos pobladores de Píndal, los mismos que formaron la confederación de los Zarzas. Según relatos de algunos antiguos moradores de este cantón cuentan que estos tenían una dieta muy balanceada en base a granos que se cultivaban en el medio, la misma que les brindaba energía para realizar sus arduas tareas y también los mantenía sanos libres de enfermedades como las que actualmente tenemos. Por esta razón este proyecto está enfocado en el rescate cultural de esta gastronomía vernácula.

Tabla N° 20

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PALTO	NOMBRE DE LA PERSONA QUIEN SABE COMO LO PREPEARABAN	FRECUENCIA DE LA PERSONA
Viseras	Náparo de sangre	13	Yomar Moncayo	5
			Carmela Sánchez	4
			Ofelia Sánchez	3
			Deisy Sánchez	1
Arroces	Arroz de maíz	1	Victoria Bustamante	1
	Arroz con leche	1	María Chiriboga	1
Entremeses	Champús de mote pelado	22	María Sánchez	10
			Doris Díaz	4
			Yomar Moncayo	3
			Angélica Valdez	1
			Carmen Sánchez	1
			Marina Camacho	1
			Ofelia Sánchez	1
			Rosa Obaco	1
	Empanadas rellenas con arroz	13	Victoria Bustamante	8
			Matilde Morocho	5
	Tortilla de maíz	5	Sra. Hortensia Palacios	3
			Sra. María Sánchez	2
	Fideos de harina de maíz	3	Leopoldina Vivar	3

Caldos	Caldo de carne seca	5	Ofelia Sánchez	3
			Victoria Bustamante	2
			Victoria Bustamante	1
			Guillermina Sánchez	1
	Caldo de menudo	3	Obdulia Córdova	1
	Caldo de hueso seco	3	Ofelia Sánchez	3
			Lilia Cocios	1
	Caldo de pato	2	Victoria Bustamante	1
	Sancocho de res	2	Victoria Bustamante	2
	Sancocho de menudo	1	Obdulia Córdova	1
Caldos	Caldo de huevos de res	1	Victoria Bustamante	1
Estofados y bistecs	Estofado de conejo de campo	1	Nélida Sánchez	1
	Seco de cuy	1	Luisa Ramírez	1
Sopas	Sopa de harina con quesillo	2	Victoria Bustamante	2
			Olga Silva	1
	Sopa de bolas de maíz	2	Marina Camacho	1
Postres	Buñuelos de harina de maíz	16	Gladis Sarmiento	5
			Esthela Ramírez	5
			Josefina Ortiz	1
			Ofelia Sánchez	1
			Rosa Erraez	1
			Rosa González	1
			Marieta Eras	1
			Bertha Camacho	1
		8	Manuel Camacho	2
			Doris Díaz	2
			Sra. Yomar Moncayo	2
			Victoria Bustamante	2
	Cuajadilla de leche	8	Loli Cordero	2
			Esthela Peña	1
			Jazmín Zambrano	1
			Adalgiza Moncayo	1
	Liberales ¹⁹	6	Nalda Lapo	1

¹⁹ **Liberales.**- es un postre hecho con harina y amoniaco, su forma y textura es similar a una rebana de un pastel pero con un sabor único y tradicional

POSTRES	Dulce de remolacha	5	Josefina Ortiz	3
			Itamar Mendoza	1
			Rosita Malla	1
	Dulce de zapallo	2	Carmen Robles	1
			Mary Sánchez	1
	Chupetes	2	Guillermina Collahuazo	1
			Gloria maza	1
	Miel con maní	2	Wiston Sánchez	2
	Pasteles	1	Gloria Bastamente	1
	Requesón con miel	1	María Sánchez	1
Bebidas frías	Leche de soya	1	Juana Poma	1
Bebidas calientes	Leche con morocho	1	Ofelia Sánchez	1
	Aguado de leche con Mallorca	1	Tadeo Sánchez	1
	Total	167	Total	167

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

De acuerdo al trabajo de investigación realizado en Pindal, este muestra que todavía existen memorias vivas en este cantón que recuerdan el proceso de elaboración de algunos platos que ya no se los tiene presentes, en la actualidad, como es el caso de la señora Juana Celi que hasta ahora no se olvida el proceso para realizar una exquisita chicha de maíz, como también la señora Yomar Moncayo quien heredó los conocimientos de su madre de cómo preparar el Náparo de chivo, la señora María Sánchez que realiza el champús de mote pelado igual como lo realizaban sus padres y abuelos; y no podría dejar de lado los conocimientos culinarios de la señora Victoria Bustamante quien recuerda como haber sido ayer el procedimiento para realizar las empanadas rellenas con arroz.

3.1.7. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

a. PLATOS NUEVOS QUE SE LABORAN EN EL CANTÓN

Pindal tierra de la eterna primavera, es el nombre que le han dado las personas que lo visitan y quedan impresionados por la inigualable producción de sus tierras, la calidez de su gente y un clima benigno, que muchas personas han decidido radicarse en este lugar, y esta es una de las razones que tenemos para dar explicación sobre la variedad de gastronomía que tiene el cantón, también esta variedad, se debe a que gente del vecino cantón de Zapotillo salía a refugiarse a Pindal cuando existían conflictos con el Perú y mucha de estas personas llevaron costumbres que los pindaleños se adaptaron fácilmente.

Tabla N°21

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Fritos	Papas fritas	95	30,84
	Hamburguesas	30	9,74
	Empanadas de verde	3	0,97
	Churrascos	1	0,32
Arroces	Arroz con leche	1	0,32
Estofados y bistecs	Lomo saltado	1	0,32
Entremeses	Quimbolitos	3	0,97
	Chocobananas	3	0,97
	Sánduches	2	0,65
	Pinol	2	0,65
	Buñuelos de zapallo	1	0,32
	Bolones de verde	1	0,32
Postres	Flan	24	7,79
	Torta helada	13	4,22
	Manjar de leche	8	2,60
	Ensalada de frutas	6	1,95
	Gelatinas	6	1,95
	Dulce de guayaba	5	1,62
	Pastel de chocolate	5	1,62
	Dulce de Piña	4	1,30
	Mil hojas	4	1,30
	Roscones	4	1,30
	Brazo gitano	3	0,97
	Helados	3	0,97
	Torta tres leches	3	0,97
	Bizcochuelos	2	0,65
	Arepas	2	0,65
	Alfeñique	1	0,32
	Miel de calabaza	1	0,32
	Torta capricho	1	0,32
	Torta de vainilla	1	0,32
	Pastel de cereza	1	0,32

Sopas	Sopas instantáneas	1	0,32
Asados	Pinchos	25	8,12
	Pollo a la braza	1	0,32
	Parrillada	1	0,32
Bebidas frías	Batidos de frutas	20	6,49
	Cocteles	12	3,90
	Yogurt	2	0,65
Bebidas calientes	Morocho	4	1,30
	Horchata con sábila	2	0,65
	Total	308	100

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

Como se puede observar en la tabla N° 21 existe un sin número de platos nuevos, pero los más nombrados por las personas encuestadas, son las papas fritas, las hamburguesas, el flan, los pinchos y los batidos de frutas, esto se debe a los avances tecnológicos que día a día está expuesto el ser humano, como es el caso de los medios de comunicación (televisión, internet, radio, etc.) por lo que la mayoría de la gente deja de lado sus costumbres autóctonas y adquiere hábitos pertenecientes a otras culturas.

CAPÍTULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN PINDAL

CAPÍTULO IV

4 INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

La gastronomía típica y tradicional constituye una de las expresiones culturales más contundentes, es por ello que se ha denominado como patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Dicho patrimonio intangible se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un plato o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar y una de las formas de preservar y conocer esta valiosa información es la que brinda el inventario gastronómico, ya que mediante la elaboración de este se puede determinar las comidas que cumplen todos los requerimientos mencionados anteriormente

4.1 FICHAS GASTRONÓMICAS

Tabla N° 22

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Sopa de arveja	Repe de arveja N/t	Baja Baja	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	Calle célica calle Lautaro Loayza	La Unión Central
Caldo de pollo criollo	Aguado de pollo N/t	Baja Baja	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	Calle Celica 9 de octubre y Alamor	Plaza de Armas 5 esquinas
Champús de mote pelado	Mazamorra de maíz N/t	Alta Media	San francisco Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	S/n Lautaro Loayza	Central San Francisco
Chanfaina de chanco	N/t N/t	Media Baja	Pindal 12 de Diciembre	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal 12 de diciembre	calle Alamor calle Clotario Paladines	Plaza de la cultura y el deporte Achiotes

Chicha de maíz blanco	N/t N/t	Media Media	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	Tnte. Ramírez célica y Alamor	Tnte. Ramírez Plaza de armas
Empanadas rellenas con arroz	N/t N/t	Alta Alta	Pindal Chaquinal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Chaquinal	Isidro Ayora S/n	Plaza de la cultura Chaquinal
Buñuelos con miel	N/t N/t	Baja Baja	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	comercio y célica calle célica y Alamor	La Bahía Tnte. Ramírez
Fritada	N/t N/t	Baja Baja	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	célica y Alamor 9 de octubre	Plaza de Armas 9 de octubre
Humitas	Zambates zambates	Media Media	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	Calle Celica Tnte. Ramírez	Plaza de Armas Tnte. Ramírez
Jugo de Caña	Guarapo Guarapo	Baja Baja	Pindal Chaquinal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Chaquinal	Calle Loja S/n	San Vicente Chaquinal
Manjar de leche	Manjar blanco N/t	Baja Baja	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	célica y comercio calle Loja y Celica	la unión la bahía
Náparo de Chivo	N/t Naparo de sangre	Media Media	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	9 de octubre Lautaro Loayza	9 de octubre Central
Repe blanco	N/t Sopa blanca	Baja Baja	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	calle comercio calle célica	La unión la unión
Salchicha de chanco	N/t Longaniza	Baja Baja	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	Alamor y célica 9 de octubre	Tnte. Ramírez 9 de octubre
Sango de Maíz Blanco	Pepián pepián	Media Media	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	Isidro ayora y Alamor calle comercio y célica	Plaza de armas La unión
Seco de pollo criollo	N/t N/t	Baja Baja	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	Lautaro Loayza calle célica	Central La unión
Sopa de sarandaja	Repe de sarandaja N/t	Baja Baja	Pindal Pindal	Loja Loja	Pindal Pindal	Pindal Pindal	Calle el comercio calle Alamor	Plaza de la cultura La unión

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

La comida típica y tradicional de Pindal se transmite de generación en generación, por lo que las recetas más típicas y sabrosas lejos de olvidarse se han ido enriqueciendo con el paso del tiempo, siendo la forma de preparación e ingredientes lo más interesante en estas recetas, ya que todos estos potajes son preparados en base a productos propios del cantón, obtenidos de la agricultura y la ganadería, los mismos que son preparados de forma ancestral, es decir conservando las costumbres autóctonas al momento de preparar y servir los alimentos.

Pero a pesar de que en algunas familias las tradiciones se mantienen, el paso del tiempo y las nuevas tecnologías han ido interviniendo en la preparación de los potajes

mencionados con anterioridad, es por ello que vale mencionar que grado de sensibilidad al cambio se ha producido en cada uno de ellos, así tenemos:

- **La sopa de arvejas, el Caldo de pollo criollo, los buñuelos con miel, el jugo de caña, la fritada, el majar de leche, el repe blanco, la salchicha de chanco, el seco de pollo criollo y la sopa de sarandaja** que son platos tradicionales en lo que respecta a la alimentación de los pindaleños, se siguen preparando igual, con los mismos ingredientes, siendo su sensibilidad al cambio totalmente baja.
- **La chicha de maíz blanco, las humitas, el náparo de chivo y el sango de maíz** son platos que han sufrido variaciones en su forma tradicional de preparación, pero esta no es muy abrumadora y por lo mismo su sensibilidad al cambio es media.
- **El champús de mote pelado y las empanadas rellenas de arroz** lastimosamente han sufrido una seria variación en su preparación y en sus ingredientes, a tal punto que algunas familias ya no las preparan, es por esta razón que su grado de sensibilidad al cambio es alta.

En Pindal los platos más reconocidos son los expuestos anteriormente en la tabla N° 22, a estos se los puede ofrecer ya sea como desayuno, almuerzo, o cena, de acuerdo a la textura del plato y al gusto de la persona que va a saborear.

Por lo general en Pindal, el desayuno tiene lugar a las 7 de la mañana y se mantiene como una de las comidas más fuertes y completas del día porque la mayoría de sus habitantes labora en el campo, se pueden degustar platos tan variados como el tradicional **sango de maíz blanco**, también conocido en la zona como pepián (mazamorra bien espesa elaborada con maíz blanco, quesillo y culantro) acompañado de un huevo criollo frito; así también se puede saborear la tradicional **humita pindaleña** (elaborada con de choclo de color amarillo y de sabor dulce que se cultiva en el lugar, con abundante quesillo y una buena manteca de chanco) acompañada por una porción de queso o carne, de preferencia de gallina criolla; otra opción es deleitarse de un succulento **náparo de chivo** (sangre, riñones, hígado de chivo cocido y aliñado con bastante cebolla y aliño) a este se lo acompaña con un guineo ceda bien cocinado; todos estos platos tienen que ser servidos con una taza de café criollo al más típico estilo pindaleño, es decir, intenso y bien caliente.

Al almuerzo en este cantón se lo suele servir entre las doce y la una de la tarde y tiende a ser más abundante que en otros lugares, debido a que las personas mientras realizan las faenas agrícolas pierden un sin número de calorías, las mismas que son recuperadas con el almuerzo. En general consta de un primer plato bastante suave y ligero que suele componerse de caldos típicos como el **caldo de gallina criolla** (un caldo a base de gallina, papa, unos granitos de arroz y zanahoria) acompañado con una

porción de maíz canguil, también, a esta entrada de almuerzo se la puede combinar con una serie de sopas elaborados con granos propios de la zona, como la **sopa de sarandaja** (sopa en base de sarandaja, guineo, queso, y bastante culantro) a esta sopa se la acompaña con chicharrón de chanco o un pedazo de aguacate, otra opción es la tradicional **sopa de arveja con guineo**, que algunas personas del cantón también la conocen como el repe de arveja (esta sopa se la realiza con arveja seca bien cocinada, se le agrega guineo verde criollo en cuadritos, bastante queso y culantro bien picado) a esta se la suele acompañar con una rodaja de aguacate o una porción de arroz ; así como no se podría dejar de lado en esta oferta de almuerzo al exquisito **repe blanco** (el mismo que en Pindal es elaborado con guineo criollo, bastante leche, queso cortado a base de cuajo de chanco, y abundante culantro) a este repe se lo puede acompañar con una porción de arroz blanco . Para el plato fuerte o segundo como se lo conoce la localidad en cambio resultan bastante contundente porque existe en el cantón un sin número de opciones, entre ellas se encuentra uno de los platos más exquisitos de lugar, el **seco de pollo criollo** (la materia prima para elaboración de este plato es el pollo criollo criado en el campo con maíz amarillo, a este una vez pelado se le agrega un buen aliño, un toque de vinagre de piña y unas pepitas de clavo de olor, luego se lo pone a curtir de un día para otro), siendo el acompañante perfecto el arroz con una porción de papas curtidas; otro de los platos que no se puede perder un visitante es la famosa **chanfaina de chanco** (esta se diferencia de la que se realiza en otros lugares porque en Pindal se la elabora como una especie de estofado de vísceras de chanco tales como la lengua, corazón, patas y pulmón a estas se las aliña bien y se las cocina en olla de presión hasta que esté bien blandita) a esta se la sirve con guineo cocinado y una ensalada de tomate con cebolla; otra opción que ofrece este cantón para almuerzo es la deliciosa **fritada de chanco** (siendo el ingrediente más sobresaliente de esta receta el chanco criollo criado con maíz, el mismo que le brinda un sabor único a la fritada, a este una vez que ya se tiene su carne lista se la fríe con un poquito de agua y sal y finalmente se le incorpora un trocito de dulce, este le da un color más vistoso) y a este se lo acompaña bien sea con una porción de mote, o con guineo cocinado y junto a esto una buena ensalada de cebolla con tomate; el intenso sabor de estos platos, se lo acompaña con una refrescante **chicha de maíz blanco** (esta bebida es hecha de maíz blanco previamente remojado y molido, para luego ser cocinado por el lapso de una hora, a esta también se le agrega dulce, clavo de olor y canela, después se deja en reposo hasta que se enfríe y finalmente se la almacena en un cántaro de barro durante de tres días para que se fermente y poderla apreciar mejor); además otra opción en cuanto a bebidas es el típico **jugo de caña o guarapo**, esta es una bebida refrescante que además de ser un acompañante para el almuerzo también se la puede consumir a cualquier hora del día para saciar la sed en esos días soleados, que son característicos en Pindal. Y de postre, nada mejor que un buen **manjar de leche** (este dulce es hecho con leche pura, la misma que se la cocina en una paila de bronce, a esta se le incorpora un poquito de arroz molido bien finito y azúcar, este tiene que estar en constante movimiento para así evitar que se pegue, finalmente se lo

retira del fuego cuando ya alcanzo la textura adecuada o en su punto como se dice en el lugar), otra alternativa de postre es el ancestral **champús de mote pelado** o también conocido como mazamorra de maíz (es un postre preparado desde hace muchos años en el cantón, a este se lo elabora con maíz anticipadamente pelado, remojado y finalmente molido ni tan grueso ni tan fino, luego se lo cocina con agua, dulce, clavo de olor y canela, este permanece en el fuego hasta que el maíz está bien blandito y esté listo para ser consumido).

En este cantón también se acostumbra a comer un entre día, este tiene lugar entre las tres y cuatro de la tarde, y lo típico son las **empanadas de harina rellenas con quesillo y arroz** preferidas especialmente por su exquisito sabor y textura crocante, que al momento de ser ingeridas deja un sabor agradable en el paladar de la persona que las degusta, estas son servidas con una taza de café caliente, otra opción al escoger algo dulce de comer son los **buñuelos pasados en miel**(estos se los hace con harina de maíz , huevos, una pisco de sal, la miel de dulce se la prepara por separado) a este postre se lo acompaña con agua bien fresca.

La cena o merienda tiene lugar generalmente hacia las seis o siete de la noche y normalmente está constituida por un gran número de platos entre los cuales sobresale la deliciosa **salchicha de chanco** (esta receta es preparada en base a carne de chanco molida, ajo, cebolla, aliño, sal, naranja agria, una vez que la carne ya está bien aliñada es embutida en las tripas del mismo chanco, luego pasa por un proceso de secado al natural, se las cuelga en un cordel y se las pone al sol, para finalmente ser freídas en aceite bien caliente) a esta se la puede acompañar con una porción de arroz blanco y un pedazo de yuca; además a las meriendas pindaleñas se las suele variar con cualquier tipo de platos, de los que se mencionaron en el plato fuerte del almuerzo. A lo largo del día se puede disfrutar de cualquiera de estas comidas en los numerosos restaurantes de la localidad, quienes a diario se esmeran en ofrecer especialmente lo típico y tradicional del cantón.

4.2 GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS

El pindaleño se caracteriza por ser muy alegre y acogedor con las personas que lo visitan en sus fiestas y ferias comerciales, como es el 10 de julio que se realiza la feria comercial, a partir de la comercialización del maíz, el 15 de agosto es la principal, porque es la fecha de cantonización de Pindal, el 8 de septiembre se realiza la romería de la Virgen de Pindal y finalmente el 20 de diciembre que se organiza la feria del mango, en todas estas fechas la mujer pindaleña se encarga de preparar los mejor de la gastronomía del cantón, para brindar a los turistas y amigos y estos se puedan llevar un grato recuerdo de las fiestas y se animen a regresar el próximo año.

Tabla N°23

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
15 de agosto	Fritada de chancho	Este plato simboliza la amistad y la confraternidad de los Pindaleños	Se escoge el mejor chancho , el más gordo de toda la cría, para luego ser pelado con la hoja de maíz, y el bagazo de la caña para quitarle el exceso de bello al animal, esto se realiza en compañía de familiares y amigos en los domicilios en los ríos y quebradas más cercanos al cantón como él es el caso rio San José
Carnaval	Manjar de leche	Representa la tradición del Carnaval en Pindal	Se reúnen la mayoría de los moradores del barrio la unión (cantón Pindal) en la finca de la señora Marieta Ramírez el primer día de carnaval para la elaboración conjunta de este delicioso manjar , unas familias llevan la leche, otras el arroz y otras el dulce , y lo más llamativo es que la paila en el cual se lo elabora debe quedar totalmente vacía sin que sobre nada , y a este plato lo acompañan con licor y mucho baile para rebajar la llenura que ocasiona este postre

Semana Santa	Humitas	Las prácticas conservadoras de los Pindaleños en semana santa	Días antes de que llegue la semana santa los miembros de la familia reúnen la leña y demás ingredientes necesarios para la humitas porque en Pindal se deduce que los días santos es pecado salir a trabajar ; es así que el viernes santo a la hora del almuerzo las familias intercambian las humitas con la fanesca y de esta forma acompañar a de forma predilecta a estos dos potajes
Navidad	Seco de pollo Criollo		El día anterior a la noche buena las familias pindaleñas sacrifican las gallinas para dejarlas macerando hasta el otro día realizar el seco, este plato se lo sirve a las 12 en punto de la noche después de la misa del gallo se espera que la familia este toda reunida sin que falte un solo miembro, sino no se empieza el banquete

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

De la investigación de campo realizada en el cantón se obtuvo que existen ciertos platos típicos que son más degustados por los moradores y por los visitantes del sector, estos platos forman parte de la tradición de Pindal, de sus fiestas, de su cultura y de su gente, cada uno de ellos es símbolo de las costumbres de un pueblo que hace de ellas un acto simbólico y esquivo.

Los platos más relacionados con las fiestas del lugar son la fritada de chanco, el manjar de leche, las humitas, y el seco de pollo criollo esto se debe a que estos son muy solicitados por los visitantes, una parte de esta demanda tiene que ver con las personas que todos los años visitan este sector en sus fiestas, es decir que estas personas antes ya probaron estos potajes y las personas que por primera vez se desplazan hacia Píndal lo requieren de acuerdo a sugerencias de personas del lugar o turistas habituales. Todos estos platos en época de fiestas se expenden en restaurantes y puestos de comida debido a la gran demanda existente.

CAPÍTULO V

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

CAPÍTULO V

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

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

Uno de los aspectos primordiales para el Desarrollo del Turismo en el cantón, es el desarrollo de la gastronomía local, porque es evidente que para que un destino turístico pueda resultar atractivo y ser competitivo, tiene que contar con una oferta gastronómica de calidad, que se hace más interesante si los productos característicos de la zona forman parte de ella.

Por supuesto estas estrategias de promoción tienen que ser observadas con una visión de mediano y largo plazo, que es el único horizonte posible cuando se trata de realizar cambios estructurales que tienen como objetivo destacar la cocina y los productos autóctonos como un hecho cultural y económico, además de conseguir, con las instituciones públicas y privadas, posicionar al cantón Pindal como un destino turístico de alto nivel, que ofrezca entre sus productos y alternativas una opción gastronómica única que sirva para satisfacer a los viajeros con una buena calidad de cocina local.

Para lograr promocionar la gastronomía típica de Pindal, es necesario involucrar a instituciones públicas (Municipio de Pindal) e instituciones privadas como dueños de restaurantes, hoteles, bares, etc., para entre todos coordinar las actividades propuestas.

A continuación una propuesta de desarrollo gastronómico que tendrá como meta única alcanzar un mayor desarrollo turístico, no solo local, sino también intercantonal e inclusive se podría apostar por un desarrollo más extenso dentro del territorio turístico.

5.2 PROPUESTAS DE DESARROLLO GASTRONÓMICO

5.2.1 DESARROLLAR UN PLAN DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN GASTRONÓMICA TRADICIONAL QUE SEA IMPLANTADA DENTRO DEL DEPARTAMENTO DE TURISMO DE LA ILUSTRE MUNICIPALIDAD DEL CANTÓN PINDAL

5.2.1. a. OBJETIVOS:

- General:

Rescate e inclusión de la gastronomía pindaleña en la oferta turística de la provincia de Loja.

- **Específicos:**

- Mejorar la calidad de servicio gastronómico.
- Promoción de la calidad y variedad gastronómica del cantón Pindal a nivel provincial.

5.2.1. b. JUSTIFICACIÓN:

Una vez que el municipio del catón Pindal proceda a constituir el departamento de Turismo, como lo ordenan las leyes gubernamentales, se ve la necesidad de presentar un plan de promoción y difusión de la gastronomía tradicional del mismo, porque muchos municipios se preocupan por difundir los lugares turísticos y dejan de lado lo importante de su identidad, su gastronomía, que es un icono que muchas veces se convierte en un distintivo único e inigualable, no solo por su sabor, sino mas bien por su forma de preparar los amientos y por los ingredientes que utilizan en ellos. También se puede acotar que este plan de desarrollo gastronómico está enfocado para procurar el beneficio de todas las personas que ofrecen un servicio turístico en Pindal, ya que con esta propuesta gastronómica se podrán establecer normas estándar que influyan en la preparación de los alimentos tradicionales y así poder brindarle al turista una nueva gama de sabores que lo envuelvan y despierten en él un deseo ferviente de regresar y volver a probar esas delicias.

5.2.2 DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DE LA PROPUESTA COMO UNA META A REALIZARSE

- En primer lugar la propuesta será presentada al municipio para someterla a análisis y ver en qué tiempo se hace efectiva, una vez instaurada dentro del departamento turístico del municipio de Pindal, esta estará enfocada a la Promoción y Difusión de la gastronomía, dando inicio a la propuesta como tal y cumpliendo así los objetivos planteados inicialmente.
- Al querer difundir la gastronomía tradicional de Pindal, se debe tener en cuenta que se deberá hacer partícipe de esta difusión a todos los dueños de lugares que ofrezcan algo para un turista, como lo son, hoteles, restaurants, hosterías, etc. para que conjuntamente con la municipalidad comiencen a promover y poner en marcha este plan de desarrollo gastronómico. Se pretende también que cada representante de restaurant, hotel u hostería sea instruido, por un profesional en la industria hotelera y gastronómica, para que dé un mejor servicio a sus visitantes, teniendo como fin que Pindal forme parte de la oferta turística y gastronómica de Loja y su provincia.

- Este departamento será guiado por personas aptas y capacitadas con el tema turístico y gastronómico, como lo son aquellas que han realizado sus estudios en hotelería y turismo, así como también chefs especializados en cocina tradicional, ellos instaran a una mejora total de instalaciones y una mejor atención al cliente como tal; también se promoverá las continuas capacitaciones en temas como lo son:
 - Atención al cliente
 - Calidad y Confort Turístico
 - Cocina Tradicional
 - Comida Típica
 - Promoción y difusión Turística y gastronómica

Todos los costos que se generen para promoción y difusión del Plan de desarrollo gastronómico, serán llevados por la cartera municipal, y todas las ganancias que éste genere irán en bienestar de los habitantes del cantón Pindal, fomentando un progreso masivo, que es lo que todo municipio anhela para sus electores.

- Así mismo se verá la forma de incentivar a todas las personas que presten servicios turísticos y gastronómico, dando un incentivo económico a final de cada año, a quien se haga merecedor a este, por haber hecho y dado la mejor oferta Turística, el mejor confort y ofrecer la mejor comida típica en su establecimiento.

Con ello se dará a conocer Pindal, su cultura, su gastronomía, sus lugares naturales, que juntos formarán una oferta a la cual el turista no podrá negarse a conocer, o sino para ello, es ideal también que el departamento vele porque esta oferta sea una de las más apreciadas en cada cantón y aun mas en la ciudad de Loja, de tal manera que se deberá tomar en cuenta lo siguiente:

5.2.2. a. PARTICIPACIÓN EN LAS FERIAS EXISTENTES EN OTROS CANTONES

Es importante asistir a la mayoría de ferias o encuentros gastronómicos, porque en estos lugares se encuentran muchas personas interesadas en conocer un poco más sobre la gastronomía de la provincia de Loja, siendo esta la mejor oportunidad de difundir la gastronomía que ofrece Pindal y sus comunidades.

Para esto es importante llevar a exponer productos llamativos fuera de lo común, como por ejemplo todos los potajes que se hacen, con su producto de mayor exportación, que es el maíz, y así poder captar la atención de las personas que acuden a estas ferias.

También se puede extender redes de distribución de estos mismos productos mediante la interacción con los demás participantes de estas ferias, cabe indicar que a estas exposiciones irían delegados de cada uno de los que conforman el departamento turístico y gastronómico de Pindal, que expondrán sus mejores platos preparados a base del maíz como lo son, el sango, el champús de mote pelado, las tortillas de maíz, la chicha, la fritada, así como también se llevara la materia prima con la que se preparan estos potajes, el maíz; para esta participación correrían con los gastos todos los miembros que conformen dicho departamento, mediante un aporte económico mensual y así poder asistir a las diferente ferias como por ejemplo “La Feria Agrícola y Ganadera en el cantón Celica”, “La Feria Artesanal y de Dulces en el cantón Loja”, “La Feria de Integración Fronteriza en el cantón Macará”, etc.

5.2.2. b. EL FESTIVAL DEL MAÍZ

Mediante la investigación de campo realizada en el cantón Pindal, se ha podido concluir que gran parte de su gastronomía gira en base al maíz que se produce en esta zona, es por esta razón que este festival está orientado al rescate de aquellos potajes que se elaboran con esta gramínea como es la chicha, el sango, tortillas de maíz, el mote, el champús de mote pelado etc. Y estos puedan ser conocidos por las personas que visitan Pindal, cabe recalcar que esta Feria estará bajo la dirección del Departamento Turístico y Gastronómico del Ilustre Municipio de Pindal, el mismo que se encargara de la preparación de la logística y de delegar a cada persona que ofrezca servicios turísticos o gastronómicos para que hagan su oferta y den a conocer que servicios brindan.

Así mismo para este festival se reúne a todas las personas expertas en la preparación de potajes artesanales, para que demuestren sus destrezas culinarias y de esta forma se dé a conocer aun más la riqueza gastronómica de Pindal.

La fecha indicada para este festival es en el mes de agosto (6-15) por ser esta muy visitada por los residentes pindaleños en otros lugares y también por turistas que se desplazan a celebrar la fiesta de cantonización de Pindal, con este festival se hará volver a vivir emociones olvidadas en el paladar de los que ya no viven en el cantón y también tendrá como objetivo captar nuevos paladares amantes de la gastronomía Pindaleña, y de sus lugares turísticos naturales, que los estarán esperando por su visita.

5.2.2. c. CREACIÓN DE UN BLOG EN INTERNET

La municipalidad de Pindal cuenta con una página de internet activa, donde promociona su arte, su cultura, pero en esta se ha olvidado colocar la exquisita gastronomía del mismo, es por ello que la creación de este Blog en internet tiene la misma finalidad, promover no solo los lugares turísticos, sino también la gastronomía pindaleña pero a gran escala, porque está al alcance de todas las personas que buscan información en la web, esta difusión se la hará a través de fotos de cada platillo, videos de cómo se los prepara, lugares donde se los vende y espacios libres para que la gente comente que es lo que más le gusta de la gastronomía pindaleña, y así lograr que por este medio se dé una mayor promoción de la gastronomía del cantón en conjunto con los diferentes atractivos turísticos que presenta la zona, para de esta forma poder incitar a las personas a desplazarse de su lugar habitual.

5.3 INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN/ COMERCIALIZAN LOS PLASTOS/BEBIDAS/PORTES TÍPICOS Y TRADICIONALES.

Lastimosamente en el cantón Pindal casi no existen instituciones u organismos que promocionen la gastronomía Pindal, es por eso que este cantón presenta una gran variedad culinaria, pero muy pocas personas tienen conocimiento de ésta.

En este año el Municipio de Pindal se ha preocupado por el desarrollo turístico y a decido impulsar esta actividad como base principal del desarrollo social y económico del cantón, es por eso que los productos gastronómicos que se elaboran en Pindal, poco a poco se los está dando a conocer en los diferentes cantones de la provincia de Loja, los mismos que han tenido una gran acogida por parte de las personas y los actores locales, se espera que esta valiosa participación se la siga realizando con el mejor de los ánimos y poco a poco vaya incentivando para que otras instituciones se unan a esta ardua labor de promocionar la gastronomía típica del cantón Pindal.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA EN BASE A LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DEL CANTÓN PINDAL, PARA LA PREPARACIÓN DE ALTERNATIVAS EN PLATOS, BEBIDAS, POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE LAS ESCUELAS

CAPÍTULO VI

6 PROPUESTA EN BASE A LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DEL CANTÓN PINDAL, PARA LA PREPARACIÓN DE ALTERNATIVAS EN PLATOS, BEBIDAS, POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE LAS ESCUELAS

6.1 ANTECEDENTES:

Para el desarrollo local de un cantón, es importante que sus niños se encuentren bien alimentados y así puedan realizar al máximo sus actividades académicas. Es por eso que el gobierno ha implementado el desayuno escolar, porque algunos niños se desplazan a la escuela inclusive sin haber probado alimento, es así que este desayuno debe estar hecho en base a productos ricos en proteínas que brinden al niño el alimento necesario.

6.2 RENDIMIENTO Y VALORES NUTRICIONALES QUE DEBE CONTENER UN DESAYUNO ESCOLAR

Sucede que la falta de apetito y de tiempo frecuentemente hace olvidar este hábito alimentario, y si para los adultos el desayuno es importante, para un niño es clave en relación con su rendimiento académico.

Investigaciones recientes confirman que los niños en edad escolar y los adolescentes se benefician mucho de un desayuno. Los beneficios principales son:

- **Notas más altas.-** Los jóvenes que se alimentan con un buen desayuno están más alerta y listos para aprender. Tienden a ser mejores estudiantes y a obtener notas más altas en los exámenes.
- **Actitudes más positivas.-** Los niños que desayunan tienen actitudes más positivas y tienden a causar menos problema en la clase.
- **Más energía.-** Al desayunar reciben las calorías necesarias para mantenerse activos y jugar. También pueden tener calorías de reserva.
- **Una dieta mejor en general.-** Los que desayunan tienen los nutrientes, vitaminas y minerales que son necesarios. Los niños que no desayunan no recuperan los nutrientes que pierden durante el resto del día.

- **Un peso del cuerpo más sano.-** Los niños y adolescentes que desayunan tienden a tener un peso saludable. Los que no desayunan tienden a tener una gordura.²⁰

El desayuno escolar es la primera comida que el niño ingiere por ende es la base de su desarrollo, ayuda a tener una mayor concentración en la escuela lo que permitirá que su rendimiento sea al máximo.

El desayuno escolar debe estar integrado por la base de nutrientes necesarias para el desarrollo del niño, los cuales complementaran una dieta balanceada y equilibrada:

- **Proteínas.-** Las proteínas son muy importantes para el niño ya que son sustancias nitrogenadas necesarias para el crecimiento y la reparación de los tejidos corporales. Las proteínas son el principal componente estructural de las células y los tejidos, y constituyen la mayor porción de sustancia de los músculos y órganos (aparte del agua), además no son exactamente iguales en los diferentes tejidos corporales, son todas distintas.

Aunque las proteínas liberan energía, su importancia principal radica más bien en que son un constituyente esencial de todas las células. Todas las células pueden necesitar reemplazarse de tiempo en tiempo, y para este reemplazo es indispensable el aporte de proteínas.

Carbohidratos.- Los carbohidratos son compuestos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno. Durante el metabolismo se queman para producir energía, y liberan dióxido de carbono (CO₂) y agua (H₂O). Los carbohidratos están en la dieta humana sobre todo en los almidones y los azúcares.

Una dieta sana y equilibrada para niños mayores de 2 años debe incluir entre un 50% y un 60% de calorías provenientes de carbohidratos. La clave es asegurarse de que la mayoría de los carbohidratos que consumen los niños provengan de fuentes saludables y de limitar la cantidad de azúcares agregados en sus dietas.

- **Vitaminas.-** Los niños requieren las vitaminas ya que son sustancias orgánicas presentes en cantidades muy pequeñas en los alimentos, pero necesarias para el metabolismo.

La vitamina D, que se encuentra las vitaminas, además participan en la formación de hormonas celulares sanguíneas sustancias químicas del sistema nervioso y material genético. Sin las vitaminas muchas de estas reacciones tardarían más en

²⁰

[en Línea]. Recuperado el 30 de Mayo de 2010 de [http:// www.dietas.com](http://www.dietas.com)

producirse o cesarían por completo. El cuerpo sólo puede producir vitamina D; todas las demás deben ingerirse a través de la dieta.

Razón por la cual, nuestro cuerpo las pide para realizar su trabajo correctamente, para poder crecer y desarrollarnos bien; cada una de ellas tienen una función especial las cuales se menciona:

- En leche, es buena para tus huesos
- La vitamina A, que está en las zanahorias, te ayuda a que puedas ver de noche
- La vitamina C, de las naranjas, ayuda a tu cuerpo a que te cures cuando te haces un corte
- Las vitaminas del grupo B, que están en las verduras, sirven para que tu cuerpo pueda producir proteínas y energías.

• **Minerales.**- Los minerales tienen numerosas funciones en el organismo humano. Los minerales pueden ser considerados como elementos químicos simples, cuya presencia es indispensable para la actividad celular y para mantener el organismo en equilibrio. Si bien hay muchos minerales y cada uno de ellos cumplen con una función específica.

Los principales minerales en el cuerpo humano son: calcio, fósforo, potasio, sodio, cloro, azufre, magnesio, manganeso, hierro, yodo, flúor, zinc, cobalto y selenio. El fósforo se encuentra tan ampliamente en las plantas, que una carencia de este elemento quizá no se presente en ninguna dieta. El potasio, el sodio y el cloro se absorben con facilidad y fisiológicamente son más importantes que el fósforo. Los seres humanos consumen azufre sobre todo en forma de aminoácidos que contienen azufre; por lo tanto, cuando hay carencia de azufre, se relaciona con carencia de proteína. No se considera común la carencia de cobre, manganeso y magnesio. Los minerales de mayor importancia en la nutrición humana son: calcio, hierro, yodo, flúor y zinc.

Algunos elementos minerales son necesarios en cantidades muy pequeñas en las dietas humanas pero son vitales para fines metabólicos; se denominan «elementos traza esenciales».²¹

La mayoría de los niños pequeños necesita comer 4-6 veces al día para satisfacer las demandas de crecimiento. Los bocadillos nutritivos son esenciales para su crecimiento, es por esta razón que la alimentación de los niños debe estar combinada con productos que se dan en su localidad que son ricos en proteínas, como el caso del cantón Píndal, que gran parte de las comidas se las elabora con el maíz el cual no solo es una fuente de energía si no que también presenta un sinnúmero de proteínas, algunos aminoácidos como la lisina(aminoácido básico

²¹

Latan M. (2002) “Nutrición Humana en el Mundo en desarrollo”, Roma.

esencial para el crecimiento), algunos compuestos vitamínicos como la vitamina E, estas se encuentran en las distintas variedades de maíz que se cultiva en Píndal

Además con este producto se puede elaborar una gran variedad de platos, como las **humitas, sango, los tamales, tortillas de maíz**, que pueden remplazar fácilmente a las galletas que comúnmente se acostumbra a brindar en el desayuno escolar a los niños, como también se podría modificar el tipo de bebida que se utiliza en los desayunos, cambiándola por la tradicional **chicha de maíz blanco**, que es una bebida rica en proteínas, aminoácidos y vitaminas necesarias para el crecimiento de los niños.

También en los desayunos escolares se puede incrementar los **huevos criollos** por ser una fuente de proteínas vitaminas y grasa natural necesarios para el crecimiento de los niños a estos se los puede consumir cocidos, a la copa, fritos, o para realizar una tortilla.

Esta alimentación se puede alternar con legumbres que se cultivan en el cantón como la sarandaja, el poroto de palo, el poroto mantequilla, el poroto boca negra, etc. Estas se caracterizan por su elevado contenido proteico (del 17% al 25%, proporción que duplica la de los cereales) y por su riqueza en legumina, es decir, albúmina vegetal, un nutriente del grupo de las sustancias proteicas que tiene numerosas aplicaciones alimentarias, hasta el punto de que se ha incorporado en la dieta de los astronautas.

Por otra parte, sus aminoácidos esenciales son complementarios de los cereales (así, por ejemplo, la mayor parte de las legumbres son ricas en lisina, aminoácidos escasos en los cereales) y, por consiguiente, aquellas comidas en que se combinan las legumbres y los cereales logran un buen equilibrio nutritivo

Además, las legumbres contienen otros elementos nutritivos muy apreciados, como sales minerales (Calcio, Hierro y Magnesio), vitaminas del grupo B y abundantes hidratos de carbono.

6.3 PLAN DE DESAYUNO ESCOLAR PARA ESCUELAS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y GANADEROS DE LA ZONA

El desayuno debe proporcionarles a los estudiantes por lo menos una cuarta parte de los nutrientes que estos necesitan al día y no pueden tener más de un 30% de calorías en grasa y no más de un 10% de calorías en grasa saturada.

Tabla N°24

PRIMERA SEMANA			
DÍAS DE LA SEMANA	DESAYUNO ESCOLAR		VALOR NUTRICIONAL
Lunes	MENÚ # 1		Contenido: ✓ Calorías 527 g ✓ Proteínas: 12 g ✓ Carbohidratos:80,7 g ✓ Grasas: 18,7 g
	JUGO	Jugo de naranja con papaya	
	FUERTE	Humitas con quesillo	
	BEBIDA	1 taza de Café criollo.	
Martes	MENÚ # 2		Contenido: ✓ Calorías 516 g ✓ Proteínas: 18.8 g ✓ Carbohidratos:88.9 g ✓ Grasas: 14 g
	JUGO	Batido de leche con maduro	
	FUERTE	Tortilla de Maíz	
	BEBIDA	1 taza Chocolate elaborado en casa	
Miércoles	MENÚ # 3		Contenido: ✓ Calorías 490 g ✓ Proteínas: 33.2 g ✓ Carbohidratos:61.5 g ✓ Grasas: 11.4 g
	JUGO	Jugo de papaya	
	FUERTE	Sango de maíz blanco con Huevo frito	
	BEBIDA	1 taza Leche de soya	
Jueves	MENÚ # 4		Contenido: ✓ Calorías 721 g ✓ Proteínas: 18.6 g ✓ Carbohidratos:118 g ✓ Grasas: 20,4 g
	JUGO	Jugo de naranja	
	FUERTE	Empanadas rellenas de quesillo	
	BEBIDA	1 taza Colada de plátano	
Viernes	MENÚ # 5		Contenido: ✓ Calorías 419 g ✓ Proteínas: 16,3 g ✓ Carbohidratos:53,2 g Grasas: 16
	JUGO	Jugo de hortalizas y frutas: remolacha, zanahoria, naranja y papaya	
	FUERTE	Huevos revueltos acompañados con pan	
	BEBIDA	1 taza de horchata	

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

Todos estos platos/ bebidas y postres fueron elegidos porque la materia prima para la elaboración de estos es propia del cantón, es decir que se la obtiene con gran facilidad y a un precio cómodo, además porque presentan un sin número de proteínas, carbohidratos y vitaminas necesarios para el crecimiento del niño y por ende el buen desempeño en la escuela, mismo que se verá reflejado en el rendimiento de cada uno de ellos.

Así también el menú está elaborado para que la combinación de alimentos no se vuelva pesada y cause malestar en la salud de los pequeños estudiantes.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Al concluir el presente trabajo investigativo que se realizó previa a la obtención del título de “Ingeniero en administración de empresas hoteleras y turísticas” podemos argumentar lo siguiente:

1. CONCLUSIONES:

- Se concluye que hay un cambio notable en la cocina de antaño relacionada con la nueva oferta gastronómica del cantón Píndal, dicho cambio se basa en el modo de preparación, ya que con la aparición de nuevas técnicas y nuevos utensilios la gente dejó de lado lo tradicional; la cocina de leña, las ollas de barro; para dar uso a las nuevas herramientas de cocina.

En cuestión de los ingredientes no hay gran diferencia, el cambio está en los platillos y en los utensilios utilizados, hoy se puede observar que pocos utilizan las técnicas y los utensilios típicos de la cocina, que daban a los platillos texturas únicas y de un sabor insuperable.

Al aplicar un número de 190 encuestas en el cantón Píndal de manera aleatoria tanto en el área urbana, como en el área rural, en los diferentes restaurantes, mercados, comunidades y público en general se ha podido descubrir que en el cantón Píndal hay una variedad de 17 platos, bebidas y postres que forman parte de la gastronomía típica y tradicional de este sector, platos que están llenos de riqueza gastronómica que la hace única en la provincia de Loja y es así que de acuerdo a la investigación de campo realizada, la variedad de platos, bebidas y postres que se han encontrado entre típicos, preparaciones que ya no se hacen, nuevos platos y platos más consumidos en fiestas tenemos los siguientes :

- Comida de tipo frito son: **la salchicha de y la fritada.**
- Comida de tipo estofados y bistec: **el seco de pollo criollo.**
- Comida de tipo sopas: **la sopa de arveja, el repe blanco y la sopa de zarandaja.**
- Comida de tipo caldo: **caldo de pollo criollo.**
- Comida de tipo viseras: **náparo de chivo y chanfaina.**
- Comida de tipo entremés: **el champús de mote pelado, empanadas rellenas de arroz y el sango de maíz blanco.**
- Comida de tipo bebida: **chicha de maíz blanco.**
- Comida de tipo postre: **manjar de leche y buñuelos con miel.**

Esto hace referencia a que la materia prima que se utiliza para elaborar estos potajes se encuentra con gran facilidad en este lugar, además desde hace muchos años atrás estos platos son los más representativos del cantón de acuerdo a la revisión bibliográfica, pero cabe acotar que algunos de estos platos han variado su forma de preparación, sus ingredientes y en algunos casos ya no se preparan, ya que han sido reemplazados por nuevos platillos como lo son hamburguesas, papas fritas, pichos, etc. Es por ello que se ha podido captar la siguiente sensibilidad al cambio:

- **La sopa de arvejas, el caldo de pollo criollo, los buñuelos con miel, el jugo de caña, la fritada, el majar de leche, el repe blanco, la salchicha de chanco, el seco de pollo criollo y la sopa de zarandaja** que son platos tradicionales en lo que respecta a la alimentación de los pindaleños, se siguen preparando igual, con los mismos ingredientes, siendo su sensibilidad al cambio totalmente baja.
 - **La chicha de maíz blanco, las humitas, el náparo de chivo y el sango de maíz** son platos que han sufrido variaciones en su forma tradicional de preparación, pero esta no es muy abrumadora y por lo mismo su sensibilidad al cambio es media.
 - **El champús de mote pelado y las empanadas rellenas de arroz** lastimosamente han sufrido una seria variación en su preparación y en sus ingredientes, a tal punto que algunas familias ya no las preparan, es por esta razón que su grado de sensibilidad al cambio es alta
- El cantón Pindal tiene un alto índice de producción tanto agrícola como ganadera, es por ello que los alimentos que se producen en la zona hechos a base de estos productos, como por ejemplo el maíz amarillo, el maíz blanco, yuca, guineo, entre otros, constituyen la base en la preparación de los platos que se incluyen en el menú diario propuesto para los estudiantes, y a la vez se impondrá una base que identifique a los pindaleños del resto de cantones.
 - Se puede acotar que algunos de los platos típicos que son identidad de las raíces de la gente del cantón Pindal y que han sido citados en la investigación, no son de preparación exclusiva del cantón, sino que forman parte del menú en toda la provincia de Loja, pero lo que los hace únicos son la utilización de la materia prima y su manera de preparación, porque cada lugar y cada espacio tiene un modo distinto, que convierte algo similar en algo extraordinario y fascinante como lo es en este caso.
 - Pindal es una puerta abierta al desarrollo gastronómico y turístico, y la propuesta realizada en el capítulo 5, hará de este cantón parte esencial de la oferta turística y gastronómica de Loja y su provincia, realzando así el valor cultural que tiene este cantón, logrando que su gente se convierta en fiel testigo del desarrollo y adelanto del mismo.

- Hoy en día se hace difusión de varios puntos turístico del Ecuador, para que los ecuatorianos apreciemos cada pedacito de tierra que es única y diferente del resto del mundo, esta difusión se lleva acabo de manera general por el Ministerio de Turismo del Ecuador, dejando la promoción de sus atractivos a cada ciudad, y por ende a cada municipio, pero es una pena ver que Pindal no cuenta con esta dependencia, teniendo tanta riqueza que mostrar y más aun que hasta la presente fecha no ha existido una investigación relacionada con el inventario de los platos típicos y tradicionales del cantón Pindal por parte de las diferentes instituciones encaminadas al desarrollo del turismo gastronómico de Loja y su provincia.

2. RECOMENDACIONES:

- Concientizar a las personas que son parte del cantón Pindal, que ellos poseen una riqueza extraordinaria y que sus productos, su modo de prepararlos son lo más importante para dar a conocer su pueblo y su cultura.
- Elaborar una guía gastronómica que sirva para dar a conocer la gastronomía típica de la zona y que a la vez se pueda utilizar para incentivar el desarrollo turístico del cantón Pindal.
- Se debe instruir a las personas que estén inmersas con ofertas turísticas en la zona o que ofrezcan algún servicio hotelero o de habitación, que oferten en sus menús los platos típicos del cantón, porque Pindal tienen una gastronomía variada y al ofertarlos serán de gran acogida por los visitantes que van en busca de cosas nuevas, ajenas a su entorno diario.
- Se recomienda fomentar un servicio de calidad e higiene en los alimentos que son preparados por las personas del cantón, para así promover una buena promoción e imagen de cada platillo.
- El Municipio del cantón Pindal, la Cámara de Turismo, las Juntas Parroquiales y demás organizaciones existentes deben emprender acciones concretas a fin de poner en valor los recursos gastronómicos del sector, no solo por su potencial turístico sino como parte del patrimonio cultural.
- Los organismos gubernamentales encaminados al desarrollo del turismo deben realizar la planificación turística de forma integral, a fin de favorecer a otros sectores del turismo que se complementan con el recurso gastronómico de los pueblos, que es un potencial muerto, si estos organismos no le dan la promoción y difusión que se merece.

BIBLIOGRAFÍA:

- Aza. R. "La significación de la [alimentación](#) en el proceso de civilización", [en línea] Recuperado el 16 de Abril de 2010 de <http://www>.
- INEC , Censo de Población (V) y Vivienda (IV), Ecuador, 2001.
- Sistema integrado de Indicadores Sociales del Ecuador (SIISE), versión abril del 2003.
- Martillo J., “Viaje por la Gastronomía Ecuatoriana”. Quito- Ecuador.
- Plan de desarrollo cantonal de Píndal.
- Ilustre municipalidad de Cantón Píndal.
- Armendáriz, J.L. *Cocina fusión. México*, 2005. Recuperado el 10 de abril del 2011 de <http://www.alimentación-sana.com.ar>
- TURÍSTICO DE UN TERRITORIO Documento de trabajo, elaborado en el marco del Convenio de colaboración entre IICA Costa Rica y el Programa de Desarrollo Agroindustrial Rural (PRODAR).
<http://www.territorioscentroamericanos.org/turismorural/Documentos%20compartidos/Gu%C3%ADa%20para%20elaborar%20el%20plan%20de%20desarrollo%20tur%C3%ADstico%20de%20un%20territorio.pdf>.
- Chaunay, Ángel. *Cronología de la capital maicera del ecuador*. Loja – Píndal: Edición inédita, 1993.
- Celi, Lila. *El arte de la cocina lojana*. Cuenca – Ecuador: Segunda edición, 1996.
- Luis Marino. Sabores de mi tierra. Guatemala, 2003
- Monroy de Sada, Paulina. Limusa. INTRODUCCION A LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA, México, 2007.
- Manuel Vázquez Montalbán. La cocina de autor - Secretos y recetas de los mejores artistas de los fogones. España, 2002
- Libro. Aguirre Ruiz, Ángel. Limusa. CONCEPTOS BASICOS SOBRE COCINA PRINCIPIOS CULINARIOS. Mexico. 1998
- Lujan, Néstor. Historia de la Gastronomía. España 1997

ANEXOS

ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

Encuesta No. _____

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

I. ASPECTOS GENERALES	1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	2. Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc. que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

I. ASPECTOS General	4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
8			
9			
II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	

8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:			
III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos			
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
	4	4	4
	5	5	5
	6	6	6

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

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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.

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

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

FORMATO DE LA ENCUESTA:

ASPECTOS GENERALES

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

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

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

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/etc., que se preparan en las fiestas de cada sector (cantón).
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/turistas para consumir los platos/bebidas/postres/etc. (o a su vez los lugares más famosos), espacialmente en épocas de fiestas.
- **Quién los prepara mejor:** indagar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos, esto debe enfocarse por cada fiesta.

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

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

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

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

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

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

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

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir a algún visitante.

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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

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

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

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

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

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

Previo al ingreso de información debe/n:

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

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

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

- a. En el literal **a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE**, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1- 3), no hay inconveniente en que se repitan.
- b. En el literal **a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE**, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal **a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE** (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- d. En el literal **a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE** (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- e. En el literal **b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS** (preg. 1- 6), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- f. En el literal **b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA** (preg. 7), deberá escribir el nombre de la persona.
- g. En el literal **c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR** (preg. 1- 6), es posible que haya alguna asociación con el literal b. **DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**, así se repita debe escribir la respuesta.
- h. En el literal **c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR** (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. **DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS** / c. **QUIEN LOS PREPARA MEJOR**, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FICHA DE LA ENTREVISTA EN BLANCO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre del plato/bebida/postre						
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
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 del plato					
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato					
	Significado que posee el plato					
	Historia					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)					
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Lugares en donde se elabora					
	Quién los elabora					
	Quiénes lo consumen					
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato					
	Comercializan el plato					
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					

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

Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y escribirla para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado y las grabaciones en digital).

6. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

7. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

8. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

- Revisar la entrevista varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la entrevista.

- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del entrevistador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del entrevistado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al entrevistado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la entrevista se busca obtener información que corresponda a la realidad.

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

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

- La investigación está dirigida únicamente a los platos típicos y tradicionales.
- Se deberá llenar una ficha por plato (dos fichas por plato: dos informantes claves).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, hay que 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 posible 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 del plato/bebida/postre.
- Se sugiere que la entrevista sea grabada en digital, ya que tendrán que enviar las grabaciones.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar por 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 por cada plato/bebida/postre.

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 los informantes claves.

Edad: Deberá escribir la edad de las persona/s que son los informantes claves.

Sexo: Deberá escribir el sexo de las persona/s que son los informantes claves.

Dirección y teléfono: Deberá escribir la dirección y el teléfono de las persona/s que son los informantes claves.

Tiempo que vive en el sector: Deberá escribir el tiempo que viven en el sector de las persona/s que son los informantes claves.

Nombre del plato/bebida/postre: Deberá escribir el nombre completo del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre: Deberá escribir con que otros nombres se lo conocen al plato/bebida o postre típico o tradicional.

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

Alto: Cuando al plato/bebida/postre, 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 de expendio/adquisición (actores locales): Deberán anotar el o los lugares en donde prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Lugares más cercanos al lugar de preparación: Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar al lugar de preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

CARACTERÍSTICAS

Ingredientes: Deberán anotar todos los ingredientes que se requieren para la preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Ingrediente principal: Deberán anotar el nombre del ingrediente principal con el que se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Preparación: Deberán anotar la preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Acompañamiento: Deberán anotar el nombre de los productos con que se acompaña o sirve el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Combinación/sustitución de productos: Deberán anotar el nombre de los productos con que se combina o se sustituye algunos de los ingredientes del plato/bebida o postre típico o tradicional.

Nombre de los platos con el ingrediente base: Deberán anotar el nombre de otros platos/bebidas/postres (sean o no típicos o tradicionales) que se preparan con el ingrediente básico del plato/bebida o postre típico o tradicional que se está investigando.

Recomendaciones de preparación (tipos especiales o, secretos): Deberán anotar los tipos especiales o recomendaciones (secretos de la abuela) con que se preparan el plato/bebida o postre típico o tradicional.

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 empleo de los diferentes utensilios con los que originalmente se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

Valor histórico y cultural: origen e historia del plato: Deberán averiguar el origen e historia del plato/bebida o postre típico o tradicional

Porque del nombre/frases relacionadas con el plato: Deberán averiguar las frases alusivas al plato/bebida o postre típico o tradicional

Significado que posee el plato: Deberán averiguar el significado que tiene el plato/bebida o postre típico o tradicional en la comunidad.

Usos: Deberán averiguar el uso que se le da al plato/bebida o postre típico o tradicional en la comunidad.

Qué representa: Deberá averiguar la representación del plato/bebida o postre típico o tradicional que tiene en la comunidad.

Temporada (fechas y fiestas en que se preparan): Deberán averiguar en qué fechas, meses y fiestas se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas: Deberán averiguar le pro qué se lo prepara al plato/bebida o postre típico o tradicional en las fiestas (que

indique el informante clave) 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 el plato/bebida o postre típico o tradicional con mitos o leyendas del sector.

Lugares en donde se elabora: Deberán averiguar el nombre de los lugares en donde se elabora el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Quién los elabora: Deberán averiguar el nombre de las personas que elaboran el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Quienes lo consumen: Deberán averiguar el estrato socioeconómico (estrato alto, medio o bajo), que consume el plato/bebida o postre típico o tradicional.

INSTITUCIONES /ORGANIZACIONES

Promocionan el plato: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan el plato/bebida o postre típico o tradicional.

Comercializan el plato: Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (sea esta, empleando métodos técnicos de conservación del plato u otros) el plato/bebida o postre típico o tradicional.

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Producción directa (consumo interno): Deberán averiguar si la producción del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, es propia del informante clave y si la misma es empleada para autoconsumo.

Comercializan: Deberán averiguar si la producción del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas o personas) y si esta es al mayorista o al minorista.

Mercados (al mayorista): Deberán averiguar si la adquisición del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el nombre de los lugares o personas de la adquisición.

Mercados (al minorista): Deberán averiguar si la adquisición del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, la realizan en mercados 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.

Población: Se deberá pregunta el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base **Épocas de producción:** Se deberá pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

ENCUESTAS LLENAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	Comercio y Celica	La bahía
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Loja	Pindal		Pindal	Alamor y Celica	Tnte. Ramírez
	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Esthela Ramírez Espinoza		62	Femenino	582-120	toda su vida
	Gladys del Carmen Sarmiento Erraez		47	Femenino	086060695	toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Buñuelos con Miel			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no tiene			
			no tiene			
Tipo de plato/bebida/postre			Postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Pindal Calle comercio y Celica			
			Pindal calle Celica y Alamor			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Municipal			
			Hotel Espinoza			
Características	Ingredientes		Harina de maíz blanco, pisca de sal, agua ,huevos			
			Harina de maíz			
	Ingrediente principal		Harina de maíz, agua, huevo, sal, azúcar,			
	Preparación		Colocamos agua, una pizca de sal, en una sartén de teflón y añadimos harina de maíz, cuidando siempre que el agua esté tibia y movemos constantemente hasta formar una maza de contextura blanda. Una vez que la maza se está pegando de la sartén, procedemos a retirarla y colocarla en un recipiente, abriéndola ligeramente para que repose, cuando ya ha reposado se le va agregando huevos y se va mezclando con una batidora hasta que quede una maza suave y flexible lista para freír; procedemos a freír en aceite, en una sartén de teflón, colocando en pequeñas cantidades por el motivo de que al freír, la maza aumenta de tamaño. Una vez dorado el buñuelo, se retira del fuego y aparte se prepara una miel de dulce con agua, procurando que quede a punto medio, es decir que no quede muy espesa; cuando la miel está lista procedemos a servir el platillo.			
			Se pone a hervir el agua y se mezcla con huevos, se añade sal, azúcar y harina y se mezcla todo esto hasta tener una maza suave que se pueda freír, llevamos al fuego y freímos hasta dorar los buñuelos. Aparte preparamos una miel de dulce con un poco de agua y esta debe quedar espesa, de manera que podamos servirla junto a los buñuelos			
	Acompañamiento		Miel de dulce			
			no necesita solo agua fresca			
	Combinación/sustitución de productos		ninguna			
			ahora a los buñuelos los hacen de harina común ya no de harina de maíz blanco			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Tortillas			
		Empanadas				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		aplicar agua tibia y mover con una pala de madera				
		Batir Bien la maza				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	pala de madera
	cocina a leña	
	Otros:	sartén, sartén
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	los ingredientes son propios del Lugar
		se lo realiza desde hace mucho tiempo
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	porque son hechos de harina de maíz y se los acompaña con la miel de dulce
		por la miel
	Significado que posee el plato	Desconoce
		Desconoce
	Historia	es típico de Pindal porque casi no se realiza los ingredientes
		es costumbre de todos los Pindaleños brindar este postre a sus amigos
	Usos	Postre
		Postre
	Qué representa	la variedad de postres
		la habilidad para cocinar de la mujer pindaleña
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	cuando se tiene la visita de un familiar o amigo, todo el tiempo
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque su preparación es muy fácil
		por su exquisito sabor
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
		ninguna
	Relación con las fiestas	siempre se lo realiza cuando vienen los amigos y familiares
		es lo adecuado para ofrecer después del almuerzo
	Lugares en donde se elabora	Pindal Casa de la Señora Esthela Ramírez
		casi todas las pindaleñas los pueden hacer
	Quién los elabora	Esthela Ramírez
		Gladys Sarmiento
	Quiénes lo consumen	todas las personas
		Sus familiares y amigos
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Pindal
		Pindal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		en el verano

- CALDO DE POLLO CRIOLLO :

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Píndal		Píndal	calle Celica	barrio plaza de armas
	Loja	Píndal		Píndal	9 de octubre y Alamor	Barrio 5 esquinas
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Tania María Flores Rosas		45	Femenino	093787933	hace 10 años
	Melva Violeta Sánchez		60	Femenino	no tiene	toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de pollo criollo			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no tiene otro nombre			
			Aguado de pollo criollo			
Tipo de plato/bebida/postre			caldo			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Calle Celica			
			Calle 9 de octubre y Alamor			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Municipio del cantón Píndal			
			a salida a las piscinas naturales			
Características	Ingredientes		pollo criollo, cebolla, ajo, aliño, papa cocina			
			pollo criollo, fideo, plátano, zanahoria, aliño y culantro			
	Ingrediente principal		pollo criollo			
	Preparación		<p>una vez que tenemos el pollo pelado se le sacadas las presas, se pone el agua a hervir, una vez que está hirviendo se le incorpora las presitas este es el secreto para que el caldo no de una coloración oscura, sino más bien de una forma clarita, y se deja cocer por el lapso de 5 minutos y se le agrega ajo recién molido y sal con cebolla criolla picada en cuadritos una vez que está bien cocinado se le agrega comino antes de bajarlo y se lo tapa este se lo sirve con papa cocida aparte</p> <p>primeramente se para la olla con agua caliente para proceder a pelar el pollo, luego se lo despluma , se lo despresa y luego se lo pone en la olla apropiada para hacer el caldo y se la deja cocinar a la carne con todos los aliños ya que esta la carne cocinada se le pone el plátano, el fideo y unos pedacitos de zanahoria y ya que está bien cocinado para bajarlo se le pone un poquito de culantro</p>			

Características.	Acompañamiento	Papa cocida y cebolla blanca Canguil
	Combinación/sustitución de productos	ninguno se le ha incrementado el magi antes se lo hacía solo con el sabor de la carne del pollo
	Nombre de los platos con el ingrediente base	seco de pollo criollo seco de pollo criollo
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Buen aliño Buen aliño
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	x
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	olla de Aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	se origina en los cantones de la provincia de Loja diferente el sabor que da la gallina criolla incomparable
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	porque saca toda la sustancia de la gallina criolla por el buen sabor que brinda al momento de cocinar y servirse
	Significado que posee el plato	No Contestó No Contestó
	Historia	se la prepara igual que antes no se han perdido las costumbres y tradiciones de los antiguos pobladores del cantón
	Usos	Alimentación Alimentación
	Qué representa	lo típico de Pindal nuestras costumbres en la cocina
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el tiempo, todo el tiempo
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque la gallina que se ocupa en este caldo se la cría en la zona porque es muy delicioso este caldo
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna Ninguna
	Relación con las fiestas	se vende por las noche de fiesta porque es caliente para el frio es algo que se tiene por costumbre todos los años
	Lugares en donde se elabora	en todo el pueblo de Pindal en todos los hogares se elabora este caldo
	Quién los elabora	Tania Flores Violeta Sánchez
	Quiénes lo consumen	todos los pindaleños y visitantes las personas que visitan Pindal

Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
		X
	Comercializan	X
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	comunidades de Pindal
		Pindal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	todo el tiempo
		todo el tiempo

- CHAMPÚS DE MOTE PELADO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	sector san Francisco	San Francisco
	Loja	Pindal		Pindal	Lautaro Loayza	central
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE Y CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Doris Esthela Díaz Sandoya		45	Femenino	089299934	toda su vida
	María del Carmen Sánchez Bustamante		54	Femenino	090233046	toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Champús de mote pelado			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no tiene otro nombre			
			mazamorra de maíz			
Tipo de plato/bebida/postre			postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			x	x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Pindal			
			Comunidad de San Francisco			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Chorro de San Francisco			
			Cooperativa de transportes Loja			
Características	Ingredientes		Mote pelado, canela, clavo de olor y dulce			
			Mote pelado, canela, clavo de olor y dulce			
	Ingrediente principal		Mote pelado			
	Preparación		<p>al mote previamente pelado se lo muele ni tan fino ni tan grueso, luego se pone agua a hervir y se disuelve el mote molido en un poco de agua fría para agregar al agua cuando esta hirviendo con la finalidad que no se haga grumos y se mueve frecuentemente con una cuchara grande para que no se pegue, después agregamos el dulce, la canela, y el clavo de olor que son los ingredientes que dan el sabor y se lo cocina por el lapso de una hora hasta que quede blando el maíz</p> <p>se pone a hervir una olla con agua, luego se muele el mote pelado en un estado gruesito es decir más gruesito que el de maíz de los tamales, luego se lo disuelve en agua fría y se lo coloca en el agua hirviendo, se le agrega el clavo de olor, el dulce y la canela y se menea frecuentemente para que no se pegue se deja cocinar hasta que esté listo para comer</p>			

Características.	Acompañamiento	no necesita no necesita
	Combinación/sustitución de productos	ninguno ninguno
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Tortillas Mote
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	ninguno poner desde el inicio el clavo de olor para que le dé un exquisito sabor
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	este plato se lo realiza con el maíz que se da en Pindal este plato es oriundo del vecino cantón de Zapotillo Lo radicaron en Pindal las familias Moncayo, Bustamante y Alvares
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	por el Maíz pelado por el Maíz pelado
	Significado que posee el plato	desconoce desconoce
		Ya casi no se lo realiza porque ya no se encuentran a si no mas los ingredientes para pelar el mote es un postre antiguo que se está perdiendo
	Historia	
	Usos	alimentación bebida que brinda energía
	Qué representa	nuestras costumbres la variedad gastronómica de Pindal
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Casi ya no se lo prepara , en verano
	Por qué se prepara en estas fiestas	solo cuando se reúnen personas que tienen conocimiento del postre porque es la cosecha del maíz
	Relación con mitos/leyendas	ninguna antes cuando la gente se iba a trabajar al campo y no podía regresar al almuerzo llevaba este champús junto con el Maíz tostado porque les brindaba energía
	Relación con las fiestas	se lo realizaba en todas las fiestas especialmente las religiosa era muy importante porque se lo realizaba con mucha frecuencia como en otros lados se realiza el morocho
	Lugares en donde se elabora	Pindal San Francisco
	Quién los elabora	Doris Díaz María Sánchez
	Quienes lo consumen	Sus Familiares Sus Familiares

Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	no
		no
	Comercializan el plato	no
		no
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	x
		x
Producción del Ingrediente base	Área	Pindal
		Pindal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	de junio en adelante
		en el verano (julio-diciembre)

- CHANFAINA DE CHANCHO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Píndal		Píndal	calle Alamor	
	Loja	Píndal		12 de Diciembre	Calle Clotario Paladines	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Nélida Margot Sánchez Bustamante		46	Femenino	0899633818	Toda su vida
	Juana de Jesús Poma		67	Femenino	No tiene	Toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Chanfaina de chanco			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Ninguno			
Tipo de plato/bebida/postre			Víscheras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x	x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			calle Alamor			
			Calle Clotario Paladines			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plaza de la cultura y el deporte			
			Glorieta de 12 de diciembre			
Características	Ingredientes		víscheras y patas de chanco, aliño, sal, agua			
			víscheras y patas de chanco, orégano, pimienta, cebolla, sal, agua			
	Ingrediente principal		Vieras con las patitas del chanco			
	Preparación		se lava bien las vísceras y las patas del chanco ,luego en una olla se refrió bastante aliño con cebolla, ajo, pimienta y una vez refrito se lo agrega a la olla de presión para cocinar junto con las vísceras de tal forma lograr que quede bien concentrado			
			una vez que se obtiene las viseras del chanco tales como la lengua, el corazón las patitas del chanco bien lavadas se lo aliña con ajo, la cebolla, el aliño, el pimienta, y se lo cocina en una olla de presión el tiempo que se le cocina depende de las patas si el animal es viejo por más de una hora caso contrario en el lapso de media hora y está listo para servir			
	Acompañamiento		Guineo y ensalada de tomate			
			Yuca y guineo			
	Combinación/sustitución de productos		ninguno			
			ninguno			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Caldo de pata de chanco			
		Seco de chanco				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Ponerle todos los ingredientes				
		sazonarla cuando esta fría es decir antes de cocinarla				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	olla de presión , olla de presión
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	los ingredientes son propios del lugar No se ha perdido la costumbre de los antepasados
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	porque está hecho en base a vísceras por el ingrediente principal que es el chancho
	Significado que posee el plato	rescata nuestras costumbres y tradiciones ninguno
	Historia	no posee no posee
	Usos	sirve para la alimentación de alimento
	Qué representa	fuelle de ingresos Nuestras Costumbres
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Romería de la virgen de Pindal, el 8 de septiembre Todo el tiempo
	Por qué se prepara en estas fiestas	se lo prepara porque es único de Pindal en otros lugares como en Loja le llaman chanfaina a un plato casi similar que un arroz Chaulafán es plato Típico del lugar
	Relación con mitos/leyendas	ninguna ninguna
	Relación con las fiestas	es el plato más vendido por las personas que se dedican a la venta de comida en las fiestas se lo ofrece a todos los visitantes
	Lugares en donde se elabora	en Pindal en los puestos de comida del mercado toda la parroquia
	Quién los elabora	Nela Sánchez Juana Poma
	Quiénes lo consumen	todos sus allegados todos los visitantes
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No No
	Comercializan el plato	No No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
		X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Comunidades de Pindal
		Parroquia 12 de diciembre
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Parroquia 12 de diciembre
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		Todo el tiempo

- **CHICHA DE MAÍZ BLANCO**

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	Teniente Ramírez	Tnte. Ramírez
	Loja	Pindal		Pindal	Celica y Alamor	Plaza de Armas
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Juana Celi	59	Femenino	081631299	toda su vida	
	Wiston Edilberto Sánchez Bustamante	52	Masculino	no tiene	toda su vida	
Nombre del plato/bebida/postre			Chicha de maíz			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No tiene			
Tipo de plato/bebida/postre			bebida fría			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Pindal calle en la calle subteniente Ramírez			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Pindal en la calle Celica y Alamor			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			El Banco de Fomento			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plaza de Armas			
Características	Ingredientes		maíz blanco o amarillo, azúcar, canela, clavo de olor			
	Ingredientes		maíz blanco o amarillo, Dulce, canela, clavo de olor, pimienta dulce			
	Ingrediente principal		maíz blanco			
	Preparación		<p>Se coloca una olla con agua a hervir, cuando está hirviendo se coloca el maíz previamente molido y remojado y se mueve constantemente hasta que hierva un poco, luego de esto, cocinamos la chicha a fuego lento poco a poco por el lapso de una hora mientras vamos añadiendo clavo de olor y canela, cuando se ha completado la hora, retiramos del fuego y dejamos enfriar, para el siguiente día la chicha está lista para cernirse y endulzarse con azúcar al gusto, aparte se prepara un caramelo de azúcar para añadir a la chicha para que le dé mejor sabor, terminado el proceso llevamos la chicha al refrigerador para que permanezca fresca.</p> <p>Se pone a hervir una olla con bastante agua, luego se añade pimienta dulce, canela y clavo de olor, ya que ha hervido procedemos a mezclar el maíz blanco previamente molido con un poco de agua fría meneando bien para que no se formen grumos, y se añade esta mezcla a la olla de agua, de la misma manera seguimos meneando para que se cocine uniformemente, cuando el maíz ya se ha cocinado completamente añadimos un pedazo de dulce para endulzar la chicha, y cocinamos un poco más hasta que el dulce quede completamente diluido y la chicha quede lista para enfriar y luego fermentarse en una vasija de barro, generalmente durante dos días. Se puede acompañar con empanadas, o con pan de sal, o como mejor se adapte al gusto del cliente.</p>			

Características	Acompañamiento	pan pan
	Combinación/sustitución de productos	Ninguno El tiempo de fermentación ha cambiado antes se la dejaba fermentar ahora se la sirve del ratito
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Sango Tortillas
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	poner una bolita de caramelo da azúcar elaborado aparte dejar fermentar
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	x
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	olla de aluminio, olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	esta bebida es la más antigua de todas las bebidas de nuestro cantón se la sigue realizando igual que antes no ha cambiado su preparación
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	por el maíz blanco por el tipo de Maíz
	Significado que posee el plato	es una bebida que se toma bien fría Desconoce
	Historia	se la realiza igual que antes es de mucha importancia porque las nuevas generaciones desean aprender su preparación
	Usos	obtener recursos mediante la venta como bebida refrescante
	Qué representa	no contestó lo que produce Pindal
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el tiempo, en verano
	Por qué se prepara en estas fiestas	por su demanda es la bebida típica
	Relación con mitos/leyendas	desde muy temprana edad se nos enseñaba como realizarla Ninguna
	Relación con las fiestas	vienen muchas personas y la prefieren por su sabor el maíz está disponible para hacer la chicha
	Lugares en donde se elabora	Pindal Calle subteniente Ramírez Pindal Calles Alamor y Celica
	Quién los elabora	Juana Celi Wiston Sánchez
	Quiénes lo consumen	todas las personas de Pindal y los turistas Sus amigos
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No No
	Comercializan el plato	No No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	

Producción del Ingrediente base	Área	Pindal
		Pindal y sus comunidades
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	todo el tiempo
		en el verano

- EMPANADAS RELLENAS CON ARROZ

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	Isidro Ayora	Plaza de la Cultura
	Loja	Pindal		Chaquinal	Sin Nombre	Chaquinal
AS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Victoria Modesta Bustamante Álvarez		77	Femenino	No tiene	Toda su vida
	Matilde Morocho Pantoja		50	Femenino	No tiene	Hace 10 años
Nombre del plato/bebida/postre			Empanadas rellenas con queso y arroz			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no tienen			
			no tienen			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremés			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Pindal Plaza de la cultura y el deporte			
			parroquia de Chaquinal			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			la Plaza de la cultura y el deporte			
			lado derecho de la vía que va al cantón Alamor			
Características	Ingredientes		Harina, leche, queso, arroz, sal, agua, bicarbonato			
			Harina, Huevos, leche, royal, mantequilla, esencia de Vainilla			
	Ingrediente principal		Harina			
	Preparación		ya que se tiene todos los ingredientes listos, se pone a la harina leche, se le pone huevo ,bicarbonato, azúcar y la sal luego se amasa y se estira para hacer las bolitas y nuevamente a estas bolitas de masa se las estira y se las rellena con queso y arroz cocinado para luego taparlas y freírlas en aceite bien caliente en una Sartén			
			se tiene harina , a la cual se le pone leche, huevos, mantequilla, royal y esta se la amasa durante cuarto de hora, para luego rellenarlas y envolverlas y finalmente freírlas en aceite bien caliente			
	Acompañamiento		café criollo			
			café criollo, Horchata, colada Morada			
	Combinación/sustitución de productos		A cambiado el relleno ahora solo les ponen queso ya no les ponen arroz como ante			
			ahora se le pone mantequilla, royal ,esencia de vainilla, antes no se les ponía nada de eso solo la manteca de chanco con los huevos criollos			
Nombre de los platos con el ingrediente base		Pan				
		Pan				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		freírlas en aceite bien caliente				
		Hacerlas con Amor				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	una sartén, sartén
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	es un plato muy rico y su preparación es muy sencilla
		no contestó
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	están rellenas con arroz y quesillo
		porque están envueltas en una masa
	Significado que posee el plato	Ninguno
		Ninguno
	Historia	antes se las realizaba con arroz porque Píndal era muy escaso el quesillo por la escases de ganado debido a las sequías
		no ha cambiado su forma de preparación
	Usos	alimentarse
		para brindar a los amigos como bocadito
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todos los fines de semana , en todas las fiestas y actos deportivos
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque son fáciles de hacer y son las preferidas por los visitantes
		tienen gran acogida
	Relación con mitos/leyendas	ninguna
		Ninguna
	Relación con las fiestas	se las hace siempre en todas las fiestas del cantón
		se las ha venido realizando todos los años en las fiestas
	Lugares en donde se elabora	casas
		casas
	Quién los elabora	Victoria Bustamante
		Matilde Morocho
	Quienes lo consumen	todas las personas
		las personas de Píndal
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No

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

- FRITADA.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	calle Celica y Alamor	
	Loja	Pindal		Pindal	9 de octubre	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Wiston Edilberto Sánchez Bustamante		52	Masculino	No tiene	toda su vida
	Jaime Enrique Celf Solano		49	Masculino	No tiene	toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Fritada de chanco			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			solo este			
			Solo este			
Tipo de plato/bebida/postre			frito			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			calle Celica y Alamor			
			calle 9 de octubre			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			cerca de la plaza de armas			
			en todo el barrio 9 de octubre			
Características	Ingredientes		carne de chanco, sal , ajo y agua			
			carne de chanco, manteca y sal			
	Ingrediente principal		carne de chanco			
	Preparación		<p>primeramente se pica la carne en trozos no muy grandes ni muy pequeños luego se la sazona bien de sal, y ajo para llevarla a freír en una paila sobre bastante leña si hay un pedazo de dulce se le agrega para que de color y se la mueve frecuentemente para que la carne no se queme por partes una vez ya bien frita se saca la manteca y si la carne presenta un color agradable es porque ya esta y por último se la prueba que este bien de sal para poder servir algo muy importante es freír la con la misma manteca que suelta la carne porque es la que le da el sabor a la carne</p>			
			se pica la carne de chanco en trozos pequeños luego se le pone sal y un trocito de dulce y eso es todo se la pone a freír en una paila de bronce hasta que esté bien frita			
	Acompañamiento		yuca ,plátano madura frito en la misma paila, mote			
			yuca , guineo			
	Combinación/sustitución de productos		Ninguno			
			ninguno			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		seco de chanco			
		chanfaina				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		bien sazonado de sal				
		ponerle un pedacito de dulce para que le dé mejor sabor				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	paila, paila
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	esta es única del cantón porque para la fritada se utiliza el chanco criollo se lo realiza igual como la hacían anteriormente
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	porque tiene relación con la forma de prepararlo mediante un proceso de freído porque la carne es frita
	Significado que posee el plato	Desconoce Desconoce
	Historia	desde mucho tiempo atrás se ha venido realizando esta tradicional fritada para comer en casa se selecciona con anterioridad el mejor chanco
	Usos	de alimento y comercialización Alimento
	Qué representa	una costumbre desconoce
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	en las fiestas de cantonización el 15 de Agosto, casi la mayoría de Días
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque en esa temporada vienen todos los familiares que pasan en otros lugares por ser preferida de los Pindaleños
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna Ninguna
	Relación con las fiestas	cada que vienen amigos o familiares la costumbre es pelar un chanco y llevarlo a realizar la fritada en el río porque nunca falta la fritada de chanco en cualquier fiesta
	Lugares en donde se elabora	en casa y los ríos del cantón En las casas y en el mercado
	Quién los elabora	Wiston Sánchez Jaime Celi
	Quiénes lo consumen	los familiares todos los pindaleños y visitantes
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No No
	Comercializan el plato	No No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	Dentro del cantón y los cantones cercanos
	Mercados (al mayorista)	
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)	
		A la ciudad de Cuenca
	Área	Pindal y sectores Rurales
		Pindal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		Todo el tiempo

- HUMITAS.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Píndal		Píndal	calle Celica	barrio plaza de armas
	Loja	Píndal		Píndal	Sub. Ramírez	Barrio Subteniente Ramírez
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Tania María Flores Rosas		45	Femenino	O93787933	hace 10 años
	Mónica María Bustamante Celi		45	Femenino	O82853539	toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Humitas			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Zambates			
			Zambates			
Tipo de plato/bebida/postre			entremés			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			calle Celica			
			calle Subteniente Ramírez			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Antes de llegar al municipio			
			Frente al Banco de Fomento			
Características	Ingredientes		choclo, queso, azúcar, sal, royal, cebolla, manteca de chanco, culantro choclo, manteca de chanco, azúcar, sal, cebolla, cebolla, royal, huevos, queso, culantro			
	Ingrediente principal		Choclo			
	Preparación		una vez que tenemos el choclo lo rebanamos y lo molemos con culantro y cebolla al gusto ya que tenemos una masa le ponemos manteca, mantequilla huevos criollos, royal, sal y azúcar para emparejar, a esta masa la envolvemos en las hojas de choclo poniendo queso en el centro, para luego cocinarlas en una olla tamalera			
			se deshojan los choclos se muele se le ponen todos los ingredientes, el queso rayado, los huevos, el panadero directo a la masa con la sal, la azúcar se lo revuelve bien para luego colocar en las hojas de choclo y finalmente cocinarlas en una olla tamalera			
	Acompañamiento		seco de gallina criolla			
			Porción de queso y una taza de café criollo			
	Combinación/sustitución de productos		si la mantequilla de chanco por la mantequilla no			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		sopa de choclo choclos sancochados con queso			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Hacerlas con Amor Que el choclo este en punto ni muy tierno, ni tampoco muy duro			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	olla tamalera, olla tamalera
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Las humitas son propias de Pindal ya que este es el principal productor en el País Porque el tipo de Maíz es diferente porque en otras partes lo realizan de choclo blanco, en Pindal las hace de Choclo de color amarillo
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	por ser cocinadas en olla a vapor porque son envueltas en hoja de choclo
	Significado que posee el plato	no contestó todos los Pindaleños se identifican con este plato porque así es como ellos aprovechan todo el sacrificio realizado en las arduas faenas agrícolas
	Historia	se realiza con los mismos ingredientes que las realizaban hace mucho tiempo atrás es una tradición que ha sido pasada de generación en generación
	Usos	en la alimentación en la alimentación y como una actividad económica por su venta
	Qué representa	Nuestras costumbres y tradiciones los diferentes platos que se pueden elaborar con el maíz
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	en los meses de invierno ; a mediados del mes de marzo
	Por qué se prepara en estas fiestas	es los meses que el choclo esta en abundancia en Pindal temporada del choclo
	Relación con mitos/leyendas	en el cantón Pindal Cuando es temporada de humitas nadie vende todos regalan entre todos porque es una costumbre para que el próximo año sea productivo es como una ofrenda no contestó
	Relación con las fiestas	con las de semana santa con las de semana santa y el día de la madre por ser temporada del choclo en Pindal
	Lugares en donde se elabora	Pindal y sus Comunidades cuando es temporada en todas las casas de Pindal
	Quién los elabora	Tania Flores Mónica Bustamante
	Quiénes lo consumen	Todo el pueblo Los que visitan Pindal en esa temporada
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	no no
	Comercializan el plato	no no

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	A Cantones Cercanos Como Alamor y Zapotillo (choclo)
		x
	Mercados (al mayorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Pindal Y sus Alrededores
		Todo el Cantón Pindal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	invierno
		A mediados del mes de Marzo

- JUGO DE CAÑA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	calle Loja	san Vicente
	Loja	Pindal		Chaquinal	Calle sin Nombre	Chaquinal
DATOS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ángel Tadeo Sánchez Sánchez		76	Masculino	No tiene	Toda su vida
	Stalin de Jesús Sánchez Ordoñez		45	Masculino	081441060	Toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Jugo de caña			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Guarapo			
			Guarapo			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			en la calle Loja			
			Parroquia de Chaquinal			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			en la terminación de la calle Loja			
			en la parroquia Chaquinal a lado izquierdo de la vía al cantón Alamor			
Características	Ingredientes		Caña			
			Caña			
	Ingrediente principal		Caña			
	Preparación		Primeramente cortamos la caña, se la lava bien con un cepillo luego se la corta al sesgo para que entre en el trapiche, y finalmente se va dando la vuelta manualmente al trapiche			
			Primeramente cortamos la caña en pedacitos y la lavamos con un cepillo luego colocamos la caña picada en el Trapiche, posteriormente el jugo obtenido se lo cierne. Y es así como hemos obtenido el delicioso jugo de caña también conocido como Guarapo.			
	Acompañamiento		con un chorro de naranja agria o limón			
			con naranja agria			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		ninguno			
			ninguno			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		miel de caña			
Aguardiente						
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		que la caña este madura ni tan tierna ni muy pasada				
		lavar bien la caña para que no salga de color negro				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	trapiche , trapiche
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	es la bebida tradicional de Pindal
		bebida especial que se la realiza con la ayuda de amigos
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Caña
		Caña
	Significado que posee el plato	bebida hidratante
		Desconoce
	Historia	esta bebida se la realiza desde el tiempo de los antepasados
		en nuestra parroquia es tradicional por su trascendencia en el tiempo
	Usos	como bebida
		se deja fermentar y se destila aguardiente
	Qué representa	Desconoce
		nuestras costumbres
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	en todas las fiestas , todo el tiempo especialmente en las fiestas
	Por qué se prepara en estas fiestas	es la bebida mas preferida por las personas que nos visitan
		porque se le incorpora trajo y se brinda con los amigos
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno
		antes utilizaban la fuerza de toros para dar la vuelta al trapiche y sacar el jugo
	Relación con las fiestas	se brinda a las personas que nos visitan
		cuando realizan encuentros deportivos se brinda a los participantes
	Lugares en donde se elabora	Pindal
		Chaquinal
	Quién los elabora	Tadeo Sánchez
		Stalin Sánchez
	Quienes lo consumen	todas las personas
		los amigos y familiares
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
		X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Centro de Pindal
		Chaquinal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Chaquinal
	Épocas de producción	todo el tiempo
		todo el tiempo

- **MANJAR DE LECHE**

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Píndal		Píndal	Celica y comercio	
	Loja	Píndal		Píndal	Loja Y Celica	
TICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Marieta de Jesús Ramírez Espinoza		78	Femenino	580-595	Toda su vida
	Gloria Fabiola Espinoza Sánchez		64	Femenino	582-177	Toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Manjar de leche			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Manjar blanco de leche			
			no tiene otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			calle Celica y comercio calle Loja y Celica			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			A lado de la registradora de la propiedad Bajo del hotel los Píndos			
Características	Ingredientes		Leche pura, azúcar y arroz			
	Ingrediente principal		Leche pura, azúcar y arroz			
	Preparación		Leche			
			<p>Para este postre se necesita leche pura, azúcar y arroz, primeramente se hierva la leche una vez que esta al hervir se le pone el azúcar y el arroz bien molido y cernido, luego a medida que va hirviendo se va moviendo todo completamente para que no se pegue hasta que tome un punto adecuado este postre se lo realiza en una paila de bronce</p> <p>Primero se para una lata de leche es decir 20 litros en una paila y se le agrega una libra de arroz molido bien finito y en caso que no esté bien fino tendrá que cernirlo, este se lo pone después de que la leche esta hirviendo y estar meneando constantemente para luego ponerle la azúcar y tiene que seguir meneando hasta que esté de punto, algo muy importante es que para disolver el arroz se saca un poco de leche aparte para que este se pueda incorporar a la leche</p>			
	Acompañamiento		Quesillo o queso fresco pan			
	Combinación/sustitución de productos		ninguno ninguno			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		aguado de leche queso			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		no dejar que se pegue hay que mover constantemente que la leche sea pura sin agua			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	pala de madera
	cocina a leña	
	Otros:	paila de bronce , paila de bronce
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	es una tradición de toda la familia Ramírez Espinosa
		este postre ha pasado de generación en generación
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	porque es hecho de leche pura
		por el color blanco que le brinda la leche a este manjar
	Significado que posee el plato	ninguno
		ninguno
	Historia	es una herencia de los antiguos pobladores
		no ha cambiado su forma de preparación
	Usos	Fuente de ingresos
		para postre después del almuerzo
	Qué representa	no contestó
		no contestó
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	cuando vienen amigos o familiares , en carnaval
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es costumbre brindar este postre
		es un postre especial para ofrecer a los visitantes
	Relación con mitos/leyendas	no tiene
		no tiene
	Relación con las fiestas	tiene gran acogida por los visitantes hasta el punto que lo llevan para compartir con sus amigos
		coincide con las fiestas de carnaval, la temporada en que la leche es abundante en Pindal
	Lugares en donde se elabora	en su finca ubicada por el barrio panecillo del cantón Pindal
		en su domicilio
	Quién los elabora	Marieta Ramírez
		Fabiola Espinoza
	Quienes lo consumen	todos las personas que visitan el hogar de Marieta Ramírez
		sus familiares
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	no
		no
	Comercializan el plato	no
		no

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	x
		x
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Pindal parte norte
		Pindal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	todo el tiempo
		en los mese de invierno especialmente

- NÁPARO DE CHIVO.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal	Pindal	Pindal	9 de octubre	5 esquinas
	Loja	Pindal	Pindal	Pindal	Lautaro Loayza	Central
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmela Astenia Sánchez, Sánchez		83	Femenino	no tiene	toda su vida
	Francia Yomar Moncayo Palacios		51	Femenino	580-597	toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Náparo de chivo			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no tiene otro nombre			
			Náparo de Sangre			
Tipo de plato/bebida/postre			Vísceras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			calle 9 de octubre			
			calle Lautaro Loayza			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Diagonal a la salida de Pindal Hacia Alamor			
			Un poco antes de llegar a la casa del campesino			
Características	Ingredientes			Sangre de chivo, cebolla, ajo, comino y cebolla		
				Sangre de chivo, vísceras, aliños, cebolla, aceite, y culantro		
	Ingrediente principal			Sangre de chivo		
	Preparación			primeramente se cocina, en una olla de barro la sangre del chivo luego se lo pica bien finito y finalmente se lo condimenta con un buen aliño, con cebolla, ajo		
				una vez que se ha obtenido la sangre y las vísceras de chivo se las pica bien chiquito para luego ser cocinadas, después se lo deja enfriar y escurrir bien, se saca el agua y se procede a condimentar con aliño aceite, cebolla picada, color, y todo esto se refrié y se entrevera bien sazonando con sal al gusto y finalmente se le agrega culantro y está listo para servirse		
	Acompañamiento			yuca, Guineo		
				yuca ,camote, mote		
	Combinación/sustitución de productos			no no		
Nombre de los platos con el ingrediente base			solo el Náparo solo el Náparo			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			ninguno buen aliño			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	se lo realiza desde mucho tiempo atrás en el cantón este plato es oriundo del cantón Zapotillo y la familia Moncayo lo llevo a Pindal cuando se desplazaron a Pindal por el conflicto limítrofe con el vecino país del Perú
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	porque es hecho en base a la sangre del chivo porque se lo hace de sangre
	Significado que posee el plato	no tiene ningún significado no tiene ningún significado
	Historia	no ha cambiado su forma de preparación se lo sigue haciendo igual que antes con los mismos ingredientes este plato se ha convertido en algunas familias en tradición porque antes se desperdiciaba la sangre del chivo, hasta que se le dio un uso correspondiente
	Usos	alimentación es recomendable para las personas que sufren de anemia ya que la sangre del chivo posee un sin número de proteínas
	Qué representa	Desconoce un ahorro porque todos sus ingredientes son muy económicos en el mercado
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	en las cosechas de maíz , en las fiestas de agosto
	Por qué se prepara en estas fiestas	es costumbre en la cosecha de maíz despostar un chivo porque en esas fecha se reúnen todos los familiares que pasan en otros lados y se les brinda este plato
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna Este plato a tenido gran acogida a pesar que no es un plato oriundo de nuestra tierra, ya se ha vuelto una tradición, porque la mayoría de mujeres lo puede preparar
	Relación con las fiestas	se brinda a los familiares Se lo ofrece a los amigos y familiares que nos visitan
	Lugares en donde se elabora	en todas las casas de Pindal Casi todas las mujeres de Pindal
	Quién los elabora	Carmela Sánchez Yomar Moncayo
	Quienes lo consumen	Sus hijos Familiares
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan el plato	No No
	Comercializan el plato	No No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
		X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Pindal
		Pindal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		Todo el tiempo

- REPE BLANCO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZA CION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	calle el comercio	
	Loja	Pindal		Pindal	calle Celica	
CARACTERISTI CAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Nelly Berenice Espinosa Sánchez		58	Femenino	582-189	toda su vida
	María Ofelia Sánchez		84	Femenino	O91572328	toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			repe blanco			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no tiene otro nombre			
			sopa blanca			
Tipo de plato/bebida/postre			sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			calle el comercio			
			calle Celica			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			cerca de Capec Macara			
			Junto al comercial Moncayo Quezada			
Características	Ingredientes		Guineo, queso, leche y culantro			
			guineo, queso, leche, papa y culantro			
	Ingrediente principal		Guineo			
	Preparación		El primer paso para poder realizar este plato es colocar una olla con agua, a esta se le pone guineo picado en trocitos finitos, luego de que haya hervido se procede a desespumar y se le coloca el queso, después de que el guineo se ha cosido se procede a batir, colocamos otro pedacito de queso, agregamos leche, sal al gusto			
			Primeramente se coloca una olla con agua se la hace hervir y se le agrega el guineo. Posteriormente se observa que el guineo este blando se le coloca el queso, leche y finalmente el culantro.			
	Acompañamiento		arroz con carne frita			
			arroz blanco			
	Combinación/sustitución de productos		no			
			no			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		chifles de guineo			
		Molido				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		despumar poniendo un trozo de queso				
		Batirlo bien				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	olla de aluminio , olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	se lo viene realizando desde antes no ha cambiado su forma de prepararlo
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	por su color por la leche y el quesillo
	Significado que posee el plato	No contestó No contestó
	Historia	es típico de Pindal es una comida sana porque se lo hace con ingredientes que no son perjudiciales para la salud
	Usos	para comer en los almuerzo para la alimentación diaria
	Qué representa	Desconoce Desconoce
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	la mayoría del tiempo , todas las semanas
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es una comida de agrado de todas las personas porque es plato típico
	Relación con mitos/leyendas	ninguna ninguna
	Relación con las fiestas	siempre se la ofrece los ingredientes están disponibles para su elaboración
	Lugares en donde se elabora	en todas las casas de Pindal en los domicilios de Pindal
	Quién los elabora	Berenice Espinoza Ofelia Sánchez
	Quiénes lo consumen	sus familiares los Familiares y amigos
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan el plato	no no
	Comercializan el plato	no no

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	x
		x
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Pindal
		Pindal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	sierra
		sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		Todo el tiempo

- **SALCHICHA DE CHANCHO.**

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZA CION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	Alamor y Celica	
	Loja			Pindal	9 de octubre	
STICAS DEL INFORMAN	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Gladys del Carmen Sarmiento Erraez		47	Femenino	086060695	toda su vida
	Rosa Itamar Mendoza Flores		48	Femenino	no tiene	toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Salchicha			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No tiene otro nombre			
			Longaniza			
Tipo de plato/bebida/postre			frito			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Pindal			
			Pindal			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Billar el Profe			
			En el barrio 9 de octubre			
Características	Ingredientes		carne de chanco molida, ajo, cebolla, aliño, sal, naranja agria			
			carne de chanco molida, naranja agria, buen aliño			
	Ingrediente principal		Carne de chanco			
	Preparación		Primeramente se muele la carne y se aliña con cebolla, aliño molido y ajo, se deja reposar de un día para otro previamente curtido con naranja agria, se embute esta mezcla en un intestino de cerdo y se deja secar al sol durante dos días, luego de esto queda listo para freír, se la puede acompañar con arroz, yuca o molido de plátano y ensalada dependiendo de la exigencia del cliente.			
			Procedemos a moler la carne, la misma que debe estar libre de excesos de grasa, debe ser pura y estar sana, le añadimos naranja agria, aliño, llenamos los intestinos de cerdo con la mezcla antes mencionada y dejamos secar al sol para obtener un mejor sabor; podemos acompañar con yuca o ensalada, dependiendo del gusto del cliente.			
	Acompañamiento		yuca, molido de plátano			
			yuca y arroz			
	Combinación/sustitución de productos		Ninguno			
			Ninguno			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Chanfaina			
Fritada						
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		curtir la carne de un día para el otro				
		poner buen aliño				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	molino y sartén, molino y sartén
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	es uno de los platos típicos de Pindal
		lo elaboran manos Pindaleñas
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	porque es rellena o embutida
		por el chanco
	Significado que posee el plato	Desconoce
		Desconoce
	Historia	se lo realiza con los mismos ingredientes que antes
		se ha convertido en una tradición porque se lo realiza con mayor frecuencia
	Usos	alimentación
		para vender
	Qué representa	la calidad de comida que se consume en Pindal
		una fuente de ingreso
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el tiempo , en todas las fiestas de Pindal
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es muy delicioso
		porque es preferido por las personas
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
		Ninguna
	Relación con las fiestas	Siempre se lo realiza
		se lo realiza en todas las fiestas
	Lugares en donde se elabora	Pindal
		Pindal Barrio 9 de octubre
	Quién los elabora	Gladys Sarmiento
		Itamar Mendoza
	Quiénes lo consumen	Todas las personas
		todo el pueblo de Pindal
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
	Comercializan	
		X
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Pindal
		Pindal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		todo el tiempo

- SANGO DE MAÍZ BLANCO.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	Isidro Ayora y Alamor	Plaza de la cultura
	Loja	Pindal		Pindal	calle el comercio y Celica	La unión
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Victoria Modesta Bustamante Álvarez		77	Femenino	No tiene	Toda su vida
	Roger Eduardo Bustamante Sandoya		48	Masculino	580-5587	Toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			sango de maíz blanco			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			pepián			
			pepián			
Tipo de plato/bebida/postre			entremés			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			calle Isidro Ayora y Alamor			
			Calle el Comercio y Celica			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			a un lado derecho de la plaza de la cultura y el deporte			
			Diagonal al Comercial Tatiana			
Características	Ingredientes		harina de maíz Amarillo, aliño, quesillo, culantro			
			harina de maíz blanco, quesillo criollo, culantro ,aliño			
	Ingrediente principal		harina de maíz Amarillo, harina de maíz blanco			
	Preparación		al maíz amarillo primeramente se lo tuesta, luego se lo muele, después se le agrega aliños con la cantidad de agua adecuada, luego se incorpora la manteca de chanco y finalmente se le agrega quesillo y culantro			
			se prepara con el maíz blanco previamente tostado si no hay este tipo de maíz se lo puede hacer con el amarillo, después se agrega agua fría en una olla, hasta que se caliente luego se le pone el aliño como es el ajo la cebolla, el culantro, para no usar el tradicional aliño se lo hace del ratito el secreto es usar una cucharadita de manteca de chanco después se condimenta sal al gusto e inclusive con un poquito de achiote esto tiene que moverse frecuente para que no se pegue y tome el espesor adecuado, finalmente se agrega el quesillo criollo cortado con cuajo y no con pastilla			
	Acompañamiento		camote con un huevo criollo			
			huevo criollo, Arroz, queso			
	Combinación/sustitución de productos		ahora lo hacen de maíz blanco, antes solo se lo hacía de maíz amarillo			
			hoy en día algunas personas lo hacen de quesillo cortado con pastilla y muy poco como antes que lo hacían con quesillo cortado con cuajo de chanco			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		tortillas			
		chicha				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		buen aliño				
		manteca de chanco				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	cuchara de madera
	cocina a leña	
	Otros:	olla de aluminio, paila de fierro
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	lo hacemos con el maíz que se produce en Pindal el sango es el principal plato típico del cantón porque a este potaje se lo viene realizando generación tras generación y no han cambiado sus ingredientes
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	porque es como una sopa bien espesa por el tipo de maíz que se utiliza
	Significado que posee el plato	desconoce tradicción Pindaleña
	Historia	el maíz se lo molía con batan de madera o piedra Antes para realizar este sango usaban un tipo de olla de cerámica especial
	Usos	la alimentación para los desayunos
	Qué representa	desconoce la variedad y calidad de la comida pindaleña
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el tiempo la mayoría del tiempo
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque los ingredientes son propios de Pindal porque es costumbre Pindaleña desayunar de forma sostenida para realizar las labores diarias
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno antes se lo realizaba cuando los hombres iban a trabajar al campo y no podían venir a su casa a almorzar llevaban de fiambre
	Relación con las fiestas	es plato típico de la zona se brinda de desayuno a los turistas
	Lugares en donde se elabora	en los hogares Pindaleños todos los Pindaleños pueden realizar este plato uno mejor que otros
	Quién los elabora	Victoria Bustamante Roger Bustamante
	Quienes lo consumen	sus hijos y nietos sus familiares y amigos que lo visitan
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No No
	Comercializan el plato	No No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
		X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Pindal
		Todo Pindal y Sus comunidades
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	todo el tiempo
		Todo el tiempo

- SECO DE POLLO CRIOLLO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	Calle Lautaro Loayza	la unión
AS DEL INFORMANTE	Loja	Pindal		Pindal	calle Celica	central
	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Lidia Chiriboga Collahuazo		48	Femenino	580-583	Toda su vida
	Francia Yomar Moncayo Palacios		51	Femenino	580-597	Toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			seco de pollo criollo			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no tiene otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			seco			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Calle Celica			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Calle Lautaro Loayza			
			comercial Marmel			
			la casa del Campesino			
Características	Ingredientes		pollo criollo, aliño, vinagre, y una tapa de limón			
	Ingrediente principal		pollo criollo, aliño, vinagre de piña, aliños, clavo de olor			
	Preparación		<p>Primamente pelamos el pollo, luego hacemos el refrito de los aliños y se le agrega al pollo, esto se coloca en una olla de fierro y se le hace que el refrito se le penetre al pollo junto con una tapita de jugo de limón con un poquito de vinagre. Después que el pollo haya sido aderezado durante 20 minutos colocamos al fuego una olla con dos tasitas de agua hervida junto con el pollo, a este se le hace consumir para que nos quede un poquito espeso el jugo del pollo y finalmente agregamos sal y verificamos que el pollo esté blandito.</p> <p>Primamente conseguimos un pollo que no se encuentre muy viejo luego lo pelamos y picamos bien después se procede hacer el aliñado de la siguiente manera primero refreímos el aliño con sal, color y clavo de olor luego de estar bien refrito se le agrega un poco de vinagre de piña natural hecho en casa una vez que hierve esto se empareja y se procede a aliñar el pollo, poniéndole en todo el pollo el aliño después se lo tapa dejándolo de un día para el otro. Al siguiente día se lo cocina en llama bajita si es posible en brasa, se lo tapa bien en la olla de barro y se procede a cocinar. Después de que este se encuentre bien cocinado se tiene en cuenta que no quede mucho jugo, se lo despresas y finalmente se lo sirve.</p>			
	Acompañamiento		arroz y guineo			
	Combinación/sustitución de productos		arroz y papas curtidas			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		no			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		no			
			caldo de pollo criollo			
			caldo de pollo criollo			
			dejar sudar a vapor 20 minutos			
		dejar curtir el pollo con los aliños de un día para otro				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	x
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	olla de fierro
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	se destaca la forma como se pasa la información de padres a hijos en la elaboración de este plato
		representa la variedad gastronómica de Pindal
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	por la forma como se la prepara que consiste en dejar consumir toda el agua para que quede concentrado
		por el pollo criollo que se utiliza
	Significado que posee el plato	desconoce
		desconoce
	Historia	es una costumbre que no se ha cambiado con el pasar del tiempo
		se lo prepara igual que antes
	Usos	alimentación
		alimentación
	Qué representa	No contestó
		varias técnicas de realizar este plato
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	especialmente en las fiestas de agosto, todo el tiempo especialmente en navidad
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es preferido por los visitantes
		es el mejor plato para ofrecer a los familiares y amigos
	Relación con mitos/leyendas	ninguna
		la gallina para comerla la dejaban un día antes con aliño para ofrecer a los familiares
	Relación con las fiestas	es una tradición que se brinda en toda las fiestas
		el seco de gallina criolla es el principal plato en las fiestas
	Lugares en donde se elabora	todas las casas
		en todo el Pueblo de Pindal Y sus Comunidades
	Quién los elabora	María Chiriboga
		Yomar Moncayo
	Quienes lo consumen	sus familiares
		sus familiares y amigos
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan el plato	no
		no
	Comercializan el plato	no
		no

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
		X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Pindal
		Pindal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		Todo el tiempo

- SOPA DE ARVEJA.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	calle Lautaro Loayza	central
	Loja	Pindal		Pindal	calle Celica	la unión
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María del Carmen Sánchez Bustamante		54	Femenino	090233046	Toda su vida
	María Lidia Chiriboga Collahuazo		48	Femenino	580-583	Toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			sopa de arveja con guineo			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			repe de arveja			
			no tiene otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			calle Lautaro Loayza			
			Calle Celica			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			la cooperativa Loja			
			Planta baja del Comercial Marmel			
Características	Ingredientes		Arveja seca, guineo criollo, quesillo, culantro, aliño			
			arveja, cuero de chanco, guineo, culantro			
	Ingrediente principal		Arveja			
	Preparación		Se cocina la arveja hasta que esté bien suave, luego se la pone en la olla que se va hacer la sopa con la misma agua que se cocina, se pica el guineo en cuadritos y se le agrega luego de despumar se le pone el aliño refrito se deja cocinar el guineo, después se le pone quesillo, se lo bate y se le agrega finalmente un chorro de leche y culantro bien picado y está listo para servirse			
			Primeramente se cocina la arveja y el cuero, luego de que estos hayan sido cocidos se procede hacer un refrito de los aliños en una olla aparte. Después se vierte el agua de la arveja en la que fue cocida anteriormente en la olla en la que se va a preparar esta exquisita sopa, posteriormente se procede a colocar el guineo, y se bate luego de que el guineo este blando finalmente se coloca sal al gusto.			
	Acompañamiento		Aguacate			
			Arroz Blanco			
	Combinación/sustitución de productos		No			
			No			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		menestra			
menestra						
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		arveja bien cocinada				
		buen aliño				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	x
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	comida propia cuando se va a realizar labores agrícolas
		comida típica del lugar
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	por la arveja y el guineo
		por la arveja
	Significado que posee el plato	desconoce
		desconoce
	Historia	se lo viene realizando desde hace mucho tiempo
		se lo prepara con los mismo ingredientes que se lo preparaba antes
	Usos	para alimentación
		para alimentación
	Qué representa	la variedad de sopas que se realizan en Pindal
		No contestó
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el tiempo, todo el tiempo
	Por qué se prepara en estas fiestas	se tiene a disposición los ingredientes
		es una comida propia del Lugar
	Relación con mitos/leyendas	No contestó
		No contestó
	Relación con las fiestas	los ingredientes se los consigue fácilmente
		es muy demandada por los visitantes
	Lugares en donde se elabora	en todas las casas de Pindal se la puede encontrar
		en todas las casas de Pindal y en restaurantes
	Quién los elabora	María Sánchez
		María Chiriboga
	Quiénes lo consumen	sus familiares
		sus hijos
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
		No
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Celica
		Loja
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Celica
		Loja
	Épocas de producción	en los meses de marzo y abril
		en los meses de invierno

- SOPA DE SARANDAJA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZA CION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Loja	Pindal		Pindal	el comercio	Barrio la unión
	Loja	Pindal		Pindal	calle Alamor	plaza de cultura
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Nelly Berenice Espinoza		58	Femenino	582-189	Toda su vida
	Nélida Margot Sánchez Bustamante		46	Femenino	0899633818	Toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			Sopa de Sarandaja			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Repe de Sarandaja no tiene otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			Sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Calle el comercio calle Alamor			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			la Capec Macara el destacamento militar de Pindal			
Características	Ingredientes		Sarandaja seca, guineo, quesoillo, culantro y aliños Sarandaja, guineo, quesoillo, aliño			
	Ingrediente principal		Sarandaja			
	Preparación		primeramente se para una olla con agua para cocinar la sarandaja hasta que esté bien blandita luego se le pone el guineo y se le despuma un poquito, para después poner el aliño, el quesoillo y la sal y para bajar se pica culantro primeramente se escoge la sarandaja para luego pasar a cocinar , luego que está ya un poco cocida se la desagua 4 veces hasta que está este bien blandita, para colocar en la olla que se va hacer la sopa, luego se le pica guineo, bien finito en cuadritos, después se despuma y se agrega un buen aliño bien refrito, después que todo esto esté bien blandito se le pone quesoillo y culantro para finalmente proceder a batirla y está lista para servirse			
	Acompañamiento		Chicharrón Aguacate			
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Que la sarandaja se cocine bien blandita Se la desagua 4 veces a la sarandaja al cocinarla			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	cuchara de madera
	cocina a leña	
	Otros:	olla de aluminio, olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es propio de Pindal se dice que se lo empezó hacer en las comunidades Pindal porque la siembran a la sarandaja en medio de los cultivos de maíz
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	por la sarandaja y el guineo por el tipo de gramínea que se la prepara
	Significado que posee el plato	desconoce desconoce
	Historia	desde mucho tiempo atrás la sarandaja ha formado parte de nuestra dieta alimenticia se lo sigue haciendo igual que antes
	Usos	para la alimentación diaria para la alimentación
	Qué representa	nuestra variedad de platos típicos sopa de lo que se produce en nuestras comunidades
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	en verano, en el mes de agosto
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es algo que nuestros agricultores producen es una sopa típica de Pindal
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno Ninguno
	Relación con las fiestas	se lo ofrece a familiares y amigos porque en esos meses es temporada de sarandaja
	Lugares en donde se elabora	en su casa ubicada en el barrio la unión todas las casas de Pindal se la puede encontrar
	Quién los elabora	Berenice Espinoza Nela Sánchez
	Quiénes lo consumen	todas las personas del Pindal las mayoría de personas
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan el plato	No No
	Comercializan el plato	No No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
		X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Pindal
		Pindal y sus alrededores
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Loja
		Loja
	Población	Pindal
		Pindal
	Épocas de producción	en verano
		A partir del mes de Junio Hasta diciembre