



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

TITULACIÓN DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador cantón Pujilí provincia de Cotopaxi”. (-) primera fase

Trabajo de fin de titulación

AUTORA: Carvajal Velasco, Mónica Eliza

DIRECTORA: Armijos González, Karla Ximena. Lcda.

CENTRO UNIVERSITARIO SHUSHUFINDI

2013

CERTIFICACIÓN

Doctora.

Graciela Esperanza Castro López.

DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

CERTIFICA:

Que el presente trabajo, denominado: “*Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador cantón Pujilí provincia de Cotopaxi*”. (-) *primera fase* " realizado por el profesional en formación: Carvajal Velasco Mónica Eliza; cumple con los requisitos establecidos en las normas generales para la Graduación en la Universidad Técnica Particular de Loja, tanto en el aspecto de forma como de contenido, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes.

Loja, enero de 2013

f)



CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Carvajal Velasco Mónica Eliza declaro ser Autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Carvajal Velasco Mónica Carvajal
1803447489



DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres, en especial a mi madre quien ha sido motivo importante para alcanzar este objetivo, a mis sobrinos que son la razón de mi existencia y a mi pareja quien comparte mis triunfos y fracasos.



AGRADECIMIENTO

A Dios por la vida y a mis padres por todo el apoyo.

Agradezco a todas las personas quienes colaboraron para el desarrollo del presente proyecto en especial a mi directora de tesis la Lcda. Karla Armijos, gracias por su paciencia y guía.

A mis profesores que compartieron su sabiduría

A la Universidad Técnica Particular de Loja por la oportunidad que brindó para alcanzar mi objetivo

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN.....	I
CESIÓN DE DERECHOS.....	II
DEDICATORIA.....	III
AGRADECIMIENTO.....	IV
RESUMEN.....	VI
INTRODUCCIÓN.....	8
OBJETIVOS.....	9
CAPITULO I.....	10
SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN.....	10
1.1 Situación geografía.....	10
1.2 Aspectos demográficos.....	11
1.2.1 Indicadores de salud.....	12
1.2.2 Indicadores educacionales.....	12
1.2.3 Migración interna y externa.....	13
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	14
1.3 Análisis de la vivienda.....	15
1.4 Situación política y administrativa.....	16
1.5 Sector productivo primario.....	19
1.5.1 Agricultura.....	20
1.5.2 Ganadería.....	20
1.5.3 Producción y rendimiento.....	21
1.5.4 Asistencia técnica.....	22
1.5.5 Comercialización y consumo.....	23
1.5.6 Crédito.....	23
1.6 Sector productivo secundario.....	24
1.6.1 Industria.....	24
1.6.2 Artesanía.....	24
1.6.3 Crédito.....	25
1.7 Sector productivo técnico.....	25
1.7.1 Comercio.....	25
1.7.2 Turismo.....	25
1.7.3 Transporte.....	26
CAPITULO II.....	27
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA.....	27
2. Gastronomía.....	27
2.1 Historia de la gastronómica en general.....	28
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.....	29

CAPITULO III	32
DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR	32
3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.....	32
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales.....	42
3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales.....	51
CAPITULO IV	56
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	56
4.1 Fichas	57
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas.....	59
CAPÍTULO V	61
PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	61
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....	61
5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.....	67
CAPITULO VI	68
PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS	68
CONCLUSIONES	70
RECOMENDACIONES	71
BIBLIOGRAFÍA	72
ANEXOS	74

RESUMEN EJECUTIVO

La gastronomía del Cantón Pujilí es una muestra más de la diversidad de tradiciones y costumbres que tienen los pueblos del Ecuador; con ese objeto se ha trabajado con la Universidad Técnica Particular de Loja para rescatar este importante recurso turístico. El presente trabajo muestra los aspectos generales del Cantón ubicación geográfica, aspectos demográficos, situación política administrativa, para adentrarnos a la importancia del estudio de la gastronomía, partiendo desde su historia hasta entender la influencia que ésta ejerce sobre las culturas y en estas condiciones clarificar las características generales y específicas de los platos y bebidas tradicionales de Pujilí, de esta manera tener conocimientos claros sobre el valor turístico que tiene la gastronomía y poder promocionarla a través de la página web pujili.travel. Esta investigación permitió obtener los ingredientes básicos más importantes de los platos y bebidas típicas del Cantón para poder elaborar propuestas de desayuno escolar.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que ésta tiene vinculación directa a la cultura de los países. Por esto se puede decir, que cada país posee su propia gastronomía y hoy en día es importante su estudio para entender mejor el comportamiento de los personas.

El presente trabajo tiene como finalidad, identificar la variedad de platos y bebidas típicas del cantón Pujilí, así como los ingredientes base empleados en su preparación, para lo cual se realiza un análisis estadístico de los platos e ingredientes que más se consumen y utilizan, tanto par la gente de la zona como los turistas.

Al realizar el trabajo de campo, permitió obtener un vasto conocimiento de las costumbres y tradiciones de la zona las mismas que son factor importante para la elaboración de los diferentes platos, conocer los productos que se siembran, así como los animales que se crían que por ende son utilizados en la gastronomía del cantón.

Es muy importante todo este conocimiento adquirido, el mismo que puede servir de guía para impulsar los atractivos turísticos existentes en Pujilí, al realizar el recorrido por los diferentes lugares emblemáticos, se puede apreciar como la globalización y la tecnología se han ido introduciendo y han ido desplazando las tradiciones de los pueblos, impactando negativamente en las nuevas generaciones que poco a poco se van olvidando de mantener el legado de los antepasados. Es importante que las autoridades den la importancia a la conservación de las costumbres y tradiciones de los pueblos mediante políticas de difusión e incentivo para mantener y porque no desarrollar de una mejor manera el potencial turístico de esta región.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

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.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana.
- Identificar los productos que son empleados en la preparación
- Identificar los productos base de los diferentes platos y bebidas.
- Identificar formas de preparación y acompañamiento.
- Identificar la combinación o sustitución de ingredientes.
- Identificar los centros de acopio de la materia prima.
- Identificar las instituciones / organizaciones que promocionan la cultura gastronómica.
- Puesta en valor cultural.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación geográfica

Pujilí está ubicado en la sierra centro de Ecuador entre las cordilleras Central y Occidental de los Andes en la Provincia de Cotopaxi a 2 horas de la ciudad de Quito siguiendo la carretera la Mana-Latacunga. Está ubicada a 2961 m.s.n.m., su temperatura promedio es de 14°C. Fue fundada en 1657 y su cantonización fue el 14 de octubre de 1852 está limitada al norte con los cantones Latacunga y Saquisilí, al sur con el cantón Pangua al este con el cantón Salcedo y al oeste con los cantones Sigchos, La Maná y Pangua. (César Francisco Naranjo Romero, 1962:4)

ILUSTRACIÓN Nro. 1

PROVINCIA DE COTOPAXI CANTONES



Fuente: Instituto Geográfico Militar 2012
Elaborado por: geoportal igm

El cantón Pujilí tiene una superficie de 1308 km², divididos en 7 parroquias como son: Pujilí, La Esperanza, la Victoria, Angamarca, Guagaje, Zumbagua, Píalo, las cuales dan un paisaje mega diverso al cantón combinando clima frío, templado y cálido. (Segovia Baus Fausto, 2002: 69)

La temperatura varía considerablemente con la altitud, regularmente calurosa en las tierras bajas presentando 25°C en promedio en la parroquia Tingo (La Esperanza), Un clima templado entre los 600 y los 1.500 m. sobre el nivel del mar, para una temperatura que varía entre 22°C y 28°C, en la parroquia Píalo y Angamarca y fría por encima de los 2.5000 m. sobre el nivel del mar presentando una temperatura de 20°C a 15°C, en las parroquias Zumbagua, Guanjaje, Pujilí, la Victoria.(Segovia Baus Fausto, 2002: 89)

La variedad de paisajes y suelos climáticos, provee gran cantidad de bellezas disentidas, que componen recursos visuales de enorme potencialidad para el turismo y la recreación, tiene grandes posibilidades de captar importantes flujos turísticos, tanto interno como externo. Por su situación geográfica, su cultura, su folklor, su gastronomía, clima y demás condiciones ecológicas que presenta su variada vegetación. (Toaquizza Alfonso, 2004: 20)

1.2 Aspectos demográficos

De acuerdo con los datos presentados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC) y según datos estadísticos del Censo de Población y Vivienda, realizado en el país 2010, Pujilí cuenta con una población de 69. 055 habitantes, 36.319 son mujeres y 32.736 son hombres.

La población del Cantón Pujilí presenta una base piramidal ancha, sus pobladores son jóvenes con un promedio de edad de 27.4 años, la mayoría se concentra en la cabecera cantonal, que contiene al 48.41 % poblacional total y el resto se distribuyen en la demás parroquias de la siguiente manera: Angamarca 7,60%; Guagaje 11,62%; La Victoria 4,37%; Píalo 3,82%. El Tingo (La Esperanza) 5,87%; y Zumbagua 18,31%.

Los datos anuales poblacionales demuestran una tendencia de crecimiento durante los últimos veinte años, con una desaceleración entre 1990 y 2001. La tasa de crecimiento al 2010 es del 13,71%.

Con los datos proporcionados por el Censo de Población 2.010 se tiene que la mayor densidad poblacional tiene la parroquia La Victoria con una población de 3.016 habitantes en una superficie de 21 km², que corresponde a una densidad de 144 hab/km². Lo contrario sucede con Angamarca, que en una superficie de 272 km², tiene 5.249 habitantes, que corresponden a 19 habitantes por km².

1.2.1 Indicadores de salud

Según datos del Ministerio de Salud el Cantón Pujilí cuenta con una infraestructura de 24 puntos de salud con dos hospitales cantonales: Rafael Ruiz en la parroquia Pujilí y el Hospital de Zumbahua; el primero pertenece al Ministerio de Salud y el segundo a un ONG. Tiene 8 sub centros de salud: 1 en La Victoria, 2 en Pujilí: San Gerardo y Juigua Yacubamba; 1 en Guangaje; 1 en Angamarca; 1 en El Tingo; 2 en Pilaló: Pilaló y Choasillí. Todos estos administrados por el Ministerio de Salud. Puestos de salud ubicados 1 en Pujilí: San José de Alpamág; 1 en Zumbahua: Tigua; 2 en Guangaje: Casa Quemada y Sunirrumi. Todos pertenecen al Ministerio de Salud. Existe un dispensario médico en Angamarca, que está regentado por una ONG. 9 dispensarios del Seguro Social Campesino: 1 en Zumbahua, 5 en Pujilí, 1 Angamarca, 1 en El Tingo y 1 en Guangaje.

Los centros de salud tienen una amplia responsabilidad que cumplir ante las principales enfermedades registradas en el cantón según el Ministerio de Salud son : parasitosis, desnutrición infección de vías urinarias, amenorrea, anexitis, infecciones de la piel, tomando en cuenta que la participación de todos es necesario para poder combatir estas y todas las enfermedades que en el cantón se puede presentar.

Los elementos que pueden incidir en favorecer o empeorar la salud individual o colectiva de las personas pueden ser el agua, el servicio de alcantarillado y el suministro de energía.

En el año de 1999 se desintegra el Área de Salud de Zumbahua y se transforma en una unidad independiente, lo que repercutió en las áreas de salud de las parroquias Pilaló y la Esperanza, las cuales pasaron a depender de la sede en la Maná.

El Hospital Claudio Benatti, en Zumbahua, es un refugio seguro para los enfermos indígenas en Cotopaxi. En cinco años de funcionamiento ha logrado un prestigio silencioso por su ubicación, capacidad física y buena atención.

Su construcción comenzó en 1991 con recursos provenientes de Italia por la Organización Mato Grosso, en coordinación con la Diócesis de la Latacunga, y en 1993 entró a funcionar, se levanta a más de 50 kilómetros al oeste del cantón Pujilí. En Zumbahua y en la zona de influencia viven más de 4000 indígenas, antes, el centro de salud de la localidad tenía un médico ocasional y estaba mal equipado. Los viajes a Latacunga eran largos en busca de atención médica, y a veces infructuosos. (Diario “Hoy”)

1.2.2 Indicadores educacionales

En el cantón Pujilí estudian 20.860 personas; la mayoría de ellos asisten a establecimientos fiscales 10.434; 334 en colegios particulares y 284 en fisco misionales. De acuerdo a las estadísticas que mantiene el Ministerio de Educación, en los colegios fiscales del cantón trabajan 423 docentes, de ellos 235 lo hacen en los establecimientos del área urbana y 184 en el área rural.

En la parroquia Pujilí, hay un total de 7.486 personas que asisten a centros de educación regular para estudiar los cursos correspondientes a educación básica y 475 que no lo hacen. Hay un alto número de indígenas 239 y mestizos 227 que están fuera de la educación básica.

En la parroquia Angamarca, 116 niños, niñas y jóvenes de edades de educación básica no asisten a centros de educación regular, mientras 1.391 sí lo hacen. De entre quienes están fuera del sistema de educación básica, 61 son indígenas y 55 mestizos, mientras que en Guangaje cuenta con 2.180 personas que asisten a centros de educación regular en el ciclo de educación básica, 147 están fuera del sistema y todos ellos son indígenas, en la parroquia Pilaló la población total en edad de ciclos de educación regular son 749 personas, de las cuales 678 asisten a centros de educación regular y 71 no lo hacen, entre ellos 58 son indígenas y 13 mestizos/as. En Tingo una parroquia que está compuesta por 949 personas comprendidas entre 5 y 15 años, que corresponden a los ciclos de educación básica. De este total 892 asisten a centros de educación regular y 57 no lo hacen; la mayoría son mestizos 46 y 9 son indígenas, y por último tenemos a Zumbahua la parroquia tiene 3.826 personas en edades que corresponden a los ciclos de educación básica, de ellos 319 no asisten a ningún centro regular, 317 son indígenas. (Ministerio de Educación)

En el cantón Pujilí funcionan 27 centros de desarrollo infantil, en los que son atendidos 518 niños, niñas, de acuerdo a las estadísticas que mantiene el Ministerio de Educación; esta cifra corresponde al 7% de la población infantil entre los 0 y 4 años que son un total de 7.751 habitantes en el cantón.

El Cantón tiene un índice correspondiente a 24 puntos que en comparación con los datos del resto de la provincia de Cotopaxi es el segundo cantón con mayores niveles de analfabetismo.

En Pujilí un total de 12.988 personas no saben leer ni escribir; de ellas 8.428 son mujeres y 4.560 son hombres. En la Parroquia matriz, 4.360 personas no son lecto escritoras, de ellas 1.452 son hombres y 2.908 mujeres. En la parroquia Angamarca el total es de 1.492, de las cuales hay 939 mujeres y 553 hombres que no saben leer ni escribir. En Guangaje de las 2.277 personas que no saben leer y escribir 1.433 son mujeres y 844 hombres; en La Victoria el total es de 292, de las cuales 198 son mujeres y 94 hombres; en Pilaló son 625 personas que no saben leer ni escribir, de ellas 388 son mujeres y 237 hombres; en el caso de El Tingo hay un total de 437 personas en las condiciones descritas, de ellas 253 son mujeres y 184 hombres. Finalmente Zumbahua tiene 3.505, de ellas 2.309 son mujeres y 1.196 hombres que no saben leer y escribir. (Ministerio de Educación)

1.2.3 Migración interna y externa

La migración ha sido una de las salidas que muchos ecuatorianos han tomado por diferentes motivos, ya sea por falta de oportunidades, por buscar una vida mejor, por falta de trabajo y Pujilí no ha sido la excepción la migración de las personas de ese cantón se ha dado principalmente dentro la Provincia, pocas han sido las personas que se han atrevido a salir más allá Es muy bajo

el número de personas que lo hace por estudios y unión familiar, entre otros. El número de habitantes que han migrado del Cantón al extranjero son 428 personas de las cuales 126 son hombres y 88 son mujeres quienes han migrado por trabajo, mientras que en el resto de migrantes (214) lo hace por estudios, unión familiar y otros.

La población que mas migra esta en edad de 18 a 40 años de edad El país que recibe mayor número de migrantes del Cantón Pujilí, es España, seguido de Estados Unidos, Cuba e Italia; en menor número están los países europeos como Suiza, Bélgica, Bulgaria. En América del Norte y también en Australia. Según los datos del INEC 2010 se observa una diferencia de 54 hombres más que las mujeres migrantes.

La mayor parte de migrantes en el interior del país, se ha desplazado a la provincia de Pichincha, siendo un total de 24.343, personas; otro destino importante es la provincia de Tungurahua, donde se encuentran 1.802 migrantes de Pujilí, seguida de los Ríos con 1.101 personas, Santa Elena con 605 y Guayas con 444.

Pujilí también ha recibido a ecuatorianos que han decidido quedarse en ese cantón la provincia de Pichincha es la que reporta el mayor porcentaje, 55.64% es decir 537 personas de un total de 965 que han encontrado en Pujilí un nuevo hogar, según datos del INEC, la segunda provincia con mayor presencia en este cantón es Tungurahua con el 9.84%, seguida del Guayas con el 5.50%, Los Ríos con el 5.28%.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Las cifras de pobreza en el cantón son altas, según datos del INEC y del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, siendo Guagaje la que tiene el más alto porcentaje tanto en pobreza y pobreza extrema por necesidades básicas insatisfechas con el 100% y el 91.1 % respectivamente, seguida por Zumbagua 98.1 % y el 88.8 % , Pilaló ocupa el tercer puesto en cuanto a necesidades básicas insatisfechas con el 98.1 % y el 79.4%, le sigue Angamarca con el 97.5 % y 87.3%, la Esperanza con el 92.5% y el 35.2%, la Victoria con el 87.6 % 35.5%, y la parroquia Pujilí con el 77.9 % y el 41.4.

De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, el 60.2 % de la población vive en pobreza extrema en base a necesidades básicas insatisfechas, pobreza por las mismas causas el 87.7. La población económicamente activa conforman 27.681 personas.

Los grupos más vulnerables serían los campesinos sin tierra, los niños, las mujeres jefas de familia y el resto de habitantes. La característica similar de estos grupos es la carencia de servicios básicos, tales como educación, salud, infraestructura social y herramientas de trabajo.

1.3 Análisis de la vivienda

En el Cantón existe un total de 25.228 viviendas. 3.330 en áreas urbanas y 21.898 en zonas rurales. La mayoría de ellas en los dos casos son casas/villas. En el sector urbano, proporcionalmente existen gran cantidad de cuartos en casas de inquilinato, mediaguas y departamentos en casas o edificios. En el sector rural, la cantidad de mediaguas es alta (4.964), seguidas de chozas y covachas.

En Pujilí existen un total de 16.756 hogares, de los cuales 11.517 cuentan con vivienda propia y totalmente pagada, 473 la están pagando, 2.168 viven en viviendas que les han sido regaladas, donadas, heredadas o la tienen por posesión, 1.510 en prestadas o cedidas, 85 por servicios, 993 arrendadas y 10 en anticresis.

En la Parroquia Pujilí, de acuerdo a los datos obtenidos en el Censo de Población y Vivienda 2010, la mayoría de la población cuenta con vivienda propia (65,90%). El porcentaje es mayor en el sector rural, donde el 50,38% es propietario, frente a un 15,52% de los habitantes del sector urbano, que es, además en donde más arrendatarios existen (8,22%).

En 17.483 hogares del Cantón el origen mayor de agua es a través de red pública, sin embargo no cubre ni el 50% , apenas alcanza a 7.305 hogares, que corresponden al 41,78%; lo que evidencia claramente las deficiencias en la dotación de servicios de agua potable a la población, que corresponde al 58,22%. Otra forma de abastecerse de agua es directamente desde los ríos, vertientes, acequias o canales; de esta manera son 5.997 hogares que tienen acceso a agua, lo que corresponde al 34,30% de hogares. También 2.680 hogares se abastecen a través de pozos 15,38%; y 17 hogares lo hacen a través de pozos 0,10%. El 8,44% de hogares 1.475 lo hacen con agua lluvias/albarradas, entre otros.

La mayor cobertura de agua por red pública la tiene la parroquia Pujilí, que cubre a 4.705 hogares, que corresponde al 56,31% de hogares de esa parroquia; seguida por Tingo, cuya cobertura alcanza a 398 hogares, que implican el 38,5% del total de hogares; La Victoria con el 32,70% de cobertura, es decir 565 hogares; Pilaló que tiene el 31,86% de cobertura (195 hogares); Angamarca que tiene cubierto 389 hogares que corresponden al 28,90%; Zumbahua con 762 hogares, 27,89%; y, finalmente Guangaje con una cobertura de 291 hogares que corresponden al 17,50%.

La segunda fuente de procedencia de agua, en la mayoría de parroquias es la de río, vertiente, acequia o canal, seguido por los pozos y en menor medida, salvo en el caso de la parroquia La Victoria en que el porcentaje es alto, la obtienen de agua lluvia o albarrada.

La SENAGUA indica que en este Cantón existen concesiones de agua menores a 1,01 litros hasta 50 litros, esto ocurre en la cabecera cantonal. En el caso de la parroquia Guangaje se administran caudales menores a 1,01 litros, también en Angamarca y Pilaló existen concesiones que corresponden de 100,01 a 500,00 litros.

La red de alcantarillado del cantón no cubre las necesidades de toda la población, este déficit provoca serios problemas de saneamiento en el tratamiento de las aguas residuales. Las parroquias con mayor cobertura de alcantarillado son Pujilí 25,22% y El Tingo con 21,56%. El resto de parroquias tiene baja cobertura, como es el caso de Guangaje, La Victoria y Zumbahua.

La cobertura del servicio de recolección de basura en el Cantón Pujilí es insuficiente como demuestra los porcentajes presentados por el INEC de acuerdo al último censo: Pujilí, el 22,84%, Angamarca 5,78%, Guangaje 0,47%, La Victoria 8,89%, Pilaló 0,45%, Tingo 0,71% y Zumbahua 0,26%.

Ante esta deficiencia para eliminar la basura, se procede mayormente a quemarla, arrojarla a los terrenos, enterrarla, arrojarla a ríos y acequias, entre otros. Estas formas provocan afectaciones a las vertientes de aguas y focos de contaminación ambiental, que repercuten incluso en problemas de salud de la población, dato que ha sido manifestado por la población en los procesos de recolección de fuentes primarias, como entrevistas y talleres, pero de lo que no existen datos oficiales.

En el caso de la parroquia Pujilí, en la zona urbana la mayoría de la basura es recogida por carro recolector, mientras que en área rural es quemada.

En lo que se refiere a servicio de energía eléctrica en el caso de la parroquia Pujilí alcanza al 86,73% y en La Victoria al 83,86%, los porcentajes disminuyen en la Esperanza, donde el 70,83% tienen servicio de energía eléctrica, el 58,12% en Zumbahua, 46,10% en Angamarca, 29,38% en Guangaje y en el caso de Pilaló es la que menor cobertura tiene con el 27,31%.

Los centros poblados gozan de una amplia cobertura del servicio y la mayoría de los usuarios tienen su medidor para cada una de las viviendas que existen, sin embargo todavía hay viviendas que no cuentan con este servicio y son las que se encuentran más alejadas de los lugares donde ya se ha accedido a este servicio.

1.4 Situación política y administrativa

Según el Art. 238 de la Constitución Política del Ecuador, los antiguos Municipios pasan a constituirse en Gobiernos Autónomos Descentralizados (GADM), a los cuales se les otorga autonomía en los ámbitos políticos, administrativos y financieros, para lograr el desarrollo de la localidad correspondiente, bajo principios de solidaridad, subsidiaridad, equidad territorial y participación ciudadana.

El Art. 5 del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización COOTAD manifiesta que la autonomía política es la manera de impulsar procesos y formas de desarrollo pero enmarcadas dentro de la circunscripción de la historia cultura y características propias; los Gobiernos Autónomos Descentralizados están en la facultad y tienen la obligación de emitir políticas públicas territoriales.

Los Planes de Desarrollo Cantonal son instrumentos de planificación y gestión permanente que se formulan para alcanzar el desarrollo global de una circunscripción, en este caso cantonal. Sobre una base diagnóstica intersectorial se construyen: Una visión a largo plazo expresada en una Estrategia Global de Desarrollo (EGD). La EGD contempla líneas o ejes de acción de igual carácter en los ámbitos micro regional, cantonal y parroquial, que están compuestas por programas y proyectos propios y un plan operativo para cada quinquenio.

Se debe tomar en cuenta que la Constitución de la República, establece en sus artículos del 262 al 267; las competencias de los niveles de Gobiernos Autónomos Descentralizados, dentro de los cuales se establece la responsabilidad sobre la formulación de los Planes de Desarrollo y la necesidad que se articulen entre sí para que respondan al ordenamiento territorial que la Carta Política dispone.

Los planes de desarrollo cantonal deben contener tres componentes:

- El diagnóstico
- La propuesta
- El modelo de gestión

Estos tres componentes son fundamentales para que la información y las decisiones que se deben tomar estén de acuerdo a las necesidades de la población y de acuerdo al Plan del Buen Vivir. El gobierno autónomo del Cantón Pujilí trabaja en base a:

- Intereses locales.
- Planificar e impulsar el desarrollo físico del cantón y sus áreas urbanas y rurales.
- Acrecentar el espíritu de nacionalidad, el civismo y la confraternidad de los asociados, para lograr el creciente progreso y la indisoluble unidad de la Nación.
- Dotación de sistemas de agua potable y alcantarillado;
- Construcción, mantenimiento, aseo, embellecimiento y reglamentación del uso de caminos, calles, parques, plazas y demás espacios públicos;
- Recolección, procesamiento o utilización de residuos;
- Dotación y mantenimiento del alumbrado público;
- Control de alimentos: forma de elaboración, manipuleo y expendio de víveres;
- Ejercicio de la policía de moralidad y costumbres;
- Control de construcciones;
- Autorización para el funcionamiento de locales industriales, comerciales y profesionales;
- Servicio de cementerios;
- Fomento del turismo; y,
- Servicio de mataderos y plazas de mercado.

El Cantón Pujilí esta dividido políticamente en 7 Parroquias como son:

- Angamarca,
- Guangaje,
- La Victoria,
- Pívalo,
- Tingo,
- Zumbahua

ILUSTRACIÓN Nro. 2

DIVISIÓN POLÍTICA DEL CANTÓN PUJILÍ



Fuente: Instituto Geográfico Militar

Elaborado por: geoportal igm

El Cantón se constituye por un Municipio que está gobernado por un Concejo Municipal, cuyos miembros son elegidos por votación popular, el Alcalde es la máxima autoridad del Concejo y es quién lo administra, cada cantón tiene una parroquia central denominada cabecera cantonal, en este caso es Pujilí. Esta es la población más importante de la localidad y en ella están las autoridades principales.

Las restantes 6 parroquias se encuentran alrededor de la cabecera cantonal formando parte del cantón, cada parroquia rural es también una unidad administrativa y tiene en su interior a las principales autoridades como el Jefe Político que es el representante del Poder Ejecutivo, Juez Cantonal, representante del Poder Judicial, (Corte Suprema de Justicia), y Poder Ciudadano que está representado por el Presidente de la Junta Parroquial quién es elegido por votación popular.

La acción administrativa, ejecución de obras y desarrollo local a nivel cantonal la realiza El Municipio, es decir, el Alcalde junto con los concejales y consejeros. Entre las funciones principales del Concejo están la de satisfacer las necesidades de servicios básicos de la población; la legislación para dictar ordenanzas, crear, modificar o suprimir tasas y contribuciones especiales de mejoras; la planificación, organización y regulación del tránsito y transporte terrestre.

La principal autoridad parroquial, elegida por votación popular es el Presidente de la Junta Parroquial y sus accionar se basa en:

1. Cumplir y hacer cumplir la Constitución, leyes, ordenanzas de la República
2. Convocar en el transcurso de 30 días, a partir de su posesión, a la conformación de la Asamblea Parroquial
3. Dictar, aprobar y reformar los reglamentos internos y Reglamento Orgánico Funcional
4. Plantear reclamos y solicitudes ante los diferentes organismos del Estado
5. Conformar la estructura técnica y administrativa de la Junta Parroquial
6. Promover y coordinar la colaboración de los moradores
7. Supervisar y exigir que las obras sean de calidad a los diferentes organismos
8. Presentar un informe anual de labores y rendición de cuentas, a la Asamblea Parroquial

La principal autoridad civil a nivel parroquial es el Jefe Político y sus funciones principales con:

1. Cumplir y hacer cumplir las leyes de la República
2. Velar por la tranquilidad y orden del pueblo.
3. Proteger la seguridad de las personas y sus bienes
4. Prevenir los delitos y perseguir a los delincuentes
5. Cooperar para la buena realización de las elecciones
6. Impedir los choques sociales en sus jurisdicción
7. Comunicar al superior las faltas cometidas por los empleados a su cargo
8. Inspeccionar las oficinas públicas del cantón
9. Cuidar que los juzgados cantonales administren bien la justicia
10. Informar al Consejo Provincial acerca de la marcha del Municipio.

1.5 Sector productivo primario

La actividad productiva predominante en el Cantón es la agricultura y ganadería a lo que están dedicados el 55% de la población económicamente activa, mientras que el restante 45% se distribuye en actividades como la construcción, que acoge al 10% de la población; la enseñanza en la que se involucra el 6%; la industria manufacturera y el comercio al por mayor y menor, que ocupa el 5% de mano de obra; el transporte y almacenamiento que corresponde al 4%.

La agricultura es la actividad que predomina en el cantón y se cultiva papas, habas, choclos, mellocos, quinua, ocas, cebada, trigo, maíz, alverja, frejol; al ser algunas de sus parroquias de

clima cálido como Pívalo el Tingo llamada también Esperanza se cultiva productos de clima caliente como yuca, frejol, moras, plátano y frutas tropicales como piña, limón.

Un sector de la población se dedica a la minería, la explotación de tierra blanca para la elaboración de bloques es una fuente importante de ingresos para un grupo de la población.

1.5.1 Agricultura

La agricultura en el cantón, es un trabajo a nivel familiar que se realiza en mayor o menor cantidad en base a la mano de obra, esto puede ser agricultura para satisfacer las necesidades alimenticias de la familia; en este caso también ocurre que si la producción es abundante la llevan al comercio como puede ser melloco, habas, ocas, choclos y la agricultura practicada a nivel familiar para el comercio, como papas, trigo, cebada.

La agricultura del cantón se basa en la siembra en cantidades bajas de algunos productos, media de otros y alta de productos de exportación, cada pueblo o comunidad se abastece por si solo su dieta diaria, los productos agrícolas han sufrido un cambio casi total en su producción han pasado de ser orgánicos a contener gran cantidad de químicos; los productores por reducir el tiempo de cosecha y aumentar el tamaño del producto, aplican gran cantidad de venenos para combatir las plagas.

En el cantón gracias a los tres tipos de climas que dispone (frío, templado y subtropical) en general se produce en el páramo papas, cebada, cebolla, ocas, mellocos, en el altiplano maíz, papas, cebada, chochos, alverja, fréjol, quinua, alfalfa y en el clima subtropical caña de azúcar, mora, yuca, naranjilla, maíz, café; entre otros productos propios de cada clima; últimamente también en este prospero cantón se ha desarrollado la producción de brócoli y rosas de excelente calidad y en variedad colores, estos dos productos son destinados a la exportación hacia Estados Unidos y Europa sobre todo a Rusia a donde exportan también claves de hermosos colores que son cultivados en la florícola Merizalde-Ramírez de J. Augusto Merizalde de Lara, ubicado en Patoa.

Tanto éxito ha tenido la exportación de rosas que hoy en día también se cultivan en el cantón Pujilí rosas orgánicas que sirven de alimento; son rosas apetecidas en los mejores restaurantes de España, cuenta la pagina web de Agro Negocios Ecuador, que son rosas producidas bajo normas de certificación orgánica y sellos de aprobación del departamento de Agricultura de los Estados Unidos y de la Agricultura Ecológica de la Unión Europea. (agro negocios ecuador)

1.5.2 Ganadería

La ganadería en Pujilí se basa en la producción de ganado lechero, este cantón posee el 25.3% de cabezas de ganado de la Provincia de Cotopaxi (Terán 2005; citado en Monografía del Cantón Pujilí 2009; en cuanto a ganadería también se cría cerdos, borregos, gallinas, pollos, cuyes,

conejos, algunos de ellos hoy son criados con técnicas nuevas para que su carne o leche en el caso del ganado vacuno, sean de la mejor calidad, los cuales son comercializados en nivel nacional en las diferentes ferias.

Entre las especies pecuarias que más se ofrecen en las ferias están los ovinos, llamas y porcinos. Los grandes o ya cebados son comprados por comerciantes que llevan a las ferias de Pujilí, o Latacunga, mientras los pequeños o medianos, son comprados por otros compañeros productores de la misma zona o también por comerciantes que llevan a ofrecer igual a otros productos en otras ferias. Especies menores como las ave, cuyes, conejos; se destinan casi exclusivamente para autoconsumo o tienen la costumbre de ofrecer como presentes cuando se desplazan a pedir que sean padrinos de bautizos, confirmaciones, primeras comuniones o matrimonios.

La especie de mayor utilidad para los habitantes del cantón en especial de los que viven en las zonas altas como Zumbahua es la ovina; pues provee de lana para el vestuario, carne para comer o vender; también algunas madres de familia ordeñan a las ovejas con crías tiernas, pues es posible obtener unos 100 c/c de leche por oveja y ordeñando varias se logra un medio litro o un litro y utilizan para dar color a la sopa especialmente en las mañanas. En algunos hogares que tienen rebaños grandes, es posible que obtengan unos 2 o 3 litros, entonces añaden pedazos de uno de los estómagos de corderos que murieron (cuajar) y se logra cuajar, entonces se obtiene un queso de oveja de un peso aproximado a una libra.

Beneficio de la oveja es el abono, el cual se acumula en los corrales y se traslada en sacos, sobre el lomo de llamingos, de burros o caballos hacia las huertas especialmente de cebolla. Los llamingos por su parte sirven para la carga aunque algunos son sacrificados para ofrecer junto a una colada en las fiestas de matrimonio u otras celebraciones familiares. También son productores de abono, pues tienen la costumbre de seleccionar un sitio y hacer montículos de estiércol. Es la más numérica y se habla de 63.000 cabezas de ovinos.

Los caballos por su parte son una especie de símbolo de prestigio social, pues son exhibidos en los rodeos para las fiestas de Corpus Cristi que se celebra en junio de todos los años, ocasión en que los pobladores, adultos, jóvenes y niños sacan a relucir, los que tienen a sus caballos y/o sus nuevos atuendos de vestir, por ello los comerciantes también se preocupan de proveerse de sombreros de la mejor marca que en te caso se llama Mariscal, faldas, camisas, chompas, ponchos, botas de cuero y demás atuendos; pues todos buscan hacer las compras para salir a las fiestas. El resto del año el caballo le sirve para desplazarse o para la carga, al igual que las mulas y los burros.

Los porcinos por su parte sirven para el consumo de los desperdicios de la cocina y los residuos de la cosecha o se pastorean sueltos en el pajonal, se considera que existen unos 2.500 porcinos. Existe bovinos especialmente de la raza criolla y pasa suelto en el páramo o se lleva en las tardes cerca de la casa y en la mañanas se saca a pastorear cerca de las huertas de cebolla o se soguea en

pares húmedas o de pastos cultivados o nativos, numéricamente es muy reducido se habla de que no pasarán más 1.000 cabezas. (SENPLADES)

1.5.3 Producción y rendimiento

La producción del Cantón Pujilí se basa en el maíz, trigo, cebada, chochos, tunas, habas, mellocos, ajos, papas, zambo, zapallo, esto depende de la clase de suelo, siendo en algunos sectores escasa en humus y rica en minerales y orgánicos en otros, y en lo que se refiere a cárnicos o productos derivados de animales, aquí se cría cerdos, gallinas, ovejas, cuyes, conejos.

TABLA 1
RENDIMIENTO POR HECTÁREA DE TERRENO EN PUJILÍ

producto	superficie por h	quintales por h	t. quintales	valor quintal \$	valor total \$
cebada	11.792	18,8	221.689	12,5	2,271,120
papa	3.364	212,9	716.197	20,45	14,646,200
maíz	2.482	13,6	33.755	59,08	1,994,257
haba	2.208	11,9	26.275	59,08	1,552,338
cacao	564	6,9	3.864	38,6	149,150
trigo	444	18,9	8.391	20,45	171,608
TOTAL					21,284,673

Fuente: Sesquicentenario (1852/2002)

Elaborado por: Autora

Menciona en el mismo libro que al valor total de la tabla arriba, se debe sumar el cincuenta por ciento como precio de mercado como los de animales y artesanías que no son cuantificados como las aves, ganado vacuno, lanar, equino y porcino, también los productos derivados de la leche, la lana, el cuero, la minería, la artesanía, todos estos productos aportan un gran valor a la riqueza nacional.

1.5.4 Asistencia técnica

El MAGAP a través de del INIAP imparte periódicamente charlas, comparten experiencias y conocimientos entre productores, técnicos e investigadores.

En estos últimos años también se ha destacado la labor de la lombricultura que han logrado técnicos del cantón, al aprovechar el reciclaje de la basura; de los desechos orgánicos que recogen, sobre todo de los mercados municipales, en la cual colocan capas de tierra y la procesan.

Un convenio con el Centro Agrícola de Pujilí y la universidad Central del Ecuador permite el contacto directo de los universitarios de las diferentes facultades como son Ciencias Administrativas, Ciencias Agrícolas, Comunicación Social, Arquitectura y Artes, con la comunidad de Pujilí y así descubrir las verdaderas necesidades del cantón y trabajar para mejorar la calidad de vida .

La propuesta es que la Universidad este cerca del pueblo y de las autoridades; el trabajo será con la Municipalidad, las juntas parroquiales, Centro Agrícola, comunidades y la colectividad en general.

En el último año se ha creado una nueva sociedad de productores de dulce de penco para la elaboración del chahuarmishqui, bebida endémica del cantón de Pujilí. Esta organización se encarga de producir un dulce de calidad con estándares internacionales para la comercialización del mismo a nivel mundial.

1.5.5 Comercialización y consumo

La comercialización de productos de Pujilí se dan en el mismo cantón en los diferentes mercados como el Mercado Central, la plaza Sucre y las diferentes ferias a lo largo de todo el cantón; la más famosa la feria de los días Sábados en Zumbahua; pero en todas la ferias se comercializan animales como: ovejas, puercos, cuyes, gallinas; hortalizas y verduras, papas.

La producción del cantón es en su mayoría para consumo interno como los cuyes, los cerdos, las gallinas, el ganado vacuno, las hortalizas, los granos, las papas, son consumidos por los pujilisenses; y la producción sobrante es llevada a otros mercados como Latacunga, Ambato, Quito, la Maná.

1.5.6 Crédito

El crédito otorgado para las actividades de agricultura y ganadería también llamado microcrédito ha alcanzado unos 40 millones de dólares en los últimos años según fuentes de entidades bancarias privadas asentadas en el cantón como la Cooperativa de Ahorro y crédito Ambato, Capecco, Reina del Cisne, un agricultor puede acceder a un préstamo de máximo 3.600 dólares como promedio, siendo esta cantidad irrisoria para cubrir las verdaderas necesidades que este sector necesita cubrir, pero acceder a un préstamo requiere de varios requisitos que muchas veces no cumplen los aspirantes al crédito, requisitos que pueden varían según la entidad que entre otros son: copia de cédula y papeleta de votación, carta de pago de luz, agua o teléfono; estos dos requisitos son tanto para el garante y el socio o solicitante del crédito, encaje, escritura de la propiedad certificada, pago de impuesto predial, rol de pagos o certificado de trabajo, fotos.

El interés al acceder a un rédito varía según la agencia bancaria por ejemplo la Cooperativa de Ahorro y Crédito Ambato otorga un microcrédito de máximo 3.600 dólares a un interés del 6% anual si el crédito es de 60 días y un máximo de 10% anual por 360 días, mientras que la

Cooperativa de Ahorro y Crédito “El Mirador”; Cooperativa que otorga crédito de un máximo 2.000 dólares y únicamente para Agricultura y Ganadería en principio, otorga un crédito del 1.6% mensual; según Cristina Toaquiza, jefa del área de caja, en el 2010 otorgaron un total de 65.000 dólares en crédito.

1.6 Sector productivo secundario

1.6.1 Industria

Pujilí fue tierra próspera en cuanto a Industria fueron muchos los emprendedores que desarrollaron la industria en el Cantón pero con el tiempo fueron desapareciendo como la embotelladora de agua ardiente que fue ubicada en el Cardón con el nombre de ELASA, la cual utilizó técnicas sofisticadas para la época; en el cantón también funcionó una fábrica de zapatos CALZACUERO, industria que también cerró sus puertas, restando posibilidades de desarrollo al cantón.

La principal industrias láctea está ubicada en Yanahurco de Juigua, empresa de carácter comunitario, elabora quesos de excelente calidad, con una producción diaria de 160 quesos que se expenden en los mercados de las ciudades de Cotopaxi, esta empresa se proyecta a elaborar otros productos derivados de la leche como el yogurt con una producción de 5.000 litros diarios de leche. César Enrique Jácome “Monografías del cantón Pujilí 2009”

1.6.2 Artesanía

La artesanía desarrollada en Pujilí es el arte en cerámica. Que fue aprendida durante la Colonia por los misioneros que llegaron al lugar, sus trabajos son presentados o expuestos a los visitantes en las feria indígena de los días Miércoles y Domingo además de trabajos artísticos hechos en arcilla.

En la parroquia Zumbahua existen pintores importantes que crean sus cuadros resaltando al máximo la expresión de arte popular, cuadros que reflejan las costumbres de las comunidades y su vida misma en el campo, en un llamado nuevo arte "naif". Además aquí se puede observar una forma particular de comprar productos que es “el trueque”.

La alfarería desarrollada en la Victoria (norte de Pujilí) es una actividad importante del cantón se dice que esta parroquia es la capital alfarera de Cotopaxi; los orígenes de la alfarería está ligado según la pagina web “leyendas Ecuatorianas” en el barrio "El Tejar".

Los extranjeros de la Misión Andina hace algunos años instalaron una fábrica de cerámica en la que trabajaron algunos artesanos del lugar, aprendiendo el proceso y obteniendo buenos resultados, llegando la producción a niveles internacionales sin embargo, la actividad de la cerámica como tal milenaria, y sus orígenes se pierden en el tiempo.

Desde 1991 el grupo de alfareros se hallan jurídicamente establecidos, existiendo organizaciones como la "**Agrupación de Alfareros, Tejeros y Operarios**". Allí se trabajan maceteros, tejas vidriadas, moriscos, tejuelos, hoy se habla de las Lozas de La Victoria: e inclusive se han realizado festividades como las tradicionales "Fiestas de Cerámica", que se realizan en días de carnaval (donde se elige a la "Alfarera Bonita"), así como el festival "Cántaro de Oro", que se efectúa en el mes de enero." (MINTEL)

1.6.3 Crédito

No existen entidades financieras que otorguen préstamos para el desarrollo de la industria en el cantón Pujilí, todos los habitantes sin importar a que se dediquen podrán acceder a un microcrédito siempre y cuando cumplan los requisitos exigidos por cada cooperativa de ahorro y crédito y en cuanto a registros de las entidades financieras del cantón solo se han otorgado 16 millones de dólares en los últimos años, según datos de la cooperativa de ahorro y crédito Ambato y las personas que lograron acceder al crédito han invertido en material para implementar su taller como la adquisición de tornos, mano de obra para acelerar el proceso de elaboración de sus artesanías.

1.7 Sector productivo técnico

1.7.1 Comercio

El comercio es una actividad fundamental e importante en el cantón, se da entre las personas que habitan este cantón y también de otros lados del país y del mundo como es en el caso de los turistas que llegan a Pujilí, este cantón tiene una gran variedad de comercio es un pueblo muy trabajador y activo la feria se desarrolla los días miércoles y domingos en el centro de Pujilí donde los productores llevan y traen toda clase de productos como papas, plátano, animales domésticos como gallinas, ovejas, cerdos, también se puede degustar de platos típicos. En Zumbagua por ejemplo la feria se realiza los días sábados.

La florícola Nevado, en el cantón Pujilí ha destinado dos de sus 45 hectáreas a producir rosas orgánicas, que muestran nueve certificados ambientales para garantizar tal condición. John Nevado, propietario junto con su padre Roberto de una plantación de rosas orgánicas en la serranía de Ecuador, dice que la venta de flores comestibles se quintuplicó en los últimos cuatro años y le generó \$500,000 en el 2009, comparado con los \$100,000 del 2006. (Agro Negocios Ecuador)

1.7.2 Turismo

Varias son las actividades turísticas del cantón como la feria indígena semanal de los sábados en Zumbagua, donde los habitantes compran y venden sus productos a comerciantes del sector y los

extranjeros, turistas en su mayoría disfrutaban de lo singular de esta actividad. En Zumbahua existe un Hospital de primera categoría, con profesionales extranjeros, donde los indígenas reciben atención de primera categoría. Otro aspecto turístico que tiene relevancia es el viejo volcán apagado y laguna de "Quilotoa", donde hasta hace pocos años vivió el "Ermitaño del Quilotoa", un extranjero que se afincó en el lago (se llamaba Wisdom) y que fue motivo de varias leyendas y mitos por parte de quienes por allí vivían. Este volcán apagado es visitado por muchos turistas.

El Cerro Sichahuasín: constituye un mirador de la ciudad de Pujilí y de sus alrededores y posee una altura de 3000 m.s.n.m. En este lugar podemos encontrar una escalinata que va desde la base del cerro hasta la cima en donde los pobladores realizan actividades recreacionales.

La principal actividad turística del cantón de Pujilí es sin duda la fiesta del **Corpus Cristi**, celebrada en Junio, que además es considerada una de las fiestas tradicionales folklóricas más importantes del Ecuador porque muestra la identidad de un pueblo, a pesar de ser una celebración netamente religiosa el Corpus Cristi se ha vuelto una celebración cultural-turística.

En esta importante celebración participan varios personajes como el danzante, el danzante de oro, el prioste, la mujer danzante, los oficiales y tamboreros, todos estos personajes son personalidades que han sobresalido en alguna actividad a favor del cantón o han trabajado en beneficio del pueblo. (Diario "La Gaceta")

1.7.3 Transporte

La transportación de personas en el cantón se hace de varias maneras o en diferentes tipos de transporte como camionetas, buses, busetas en realidad la transportación es rústica, los medios de transporte son antiguos, muchas veces buses que ya no se permiten su circulación en las grandes ciudades como Quito y Guayaquil son vendidos en las ciudades pequeñas.

El cantón Pujilí no cuenta con la infraestructura necesaria para la transportación, existe el transporte público en que las personas pagan por el servicio, el transporte de carga de animales y productos para el mercado o las ferias es muy popular, y una parte de la población también cuenta con su propio vehículo de transporte.

A pesar de no poseer los sistemas necesarios de operación como semáforos suficientes ni calles debidamente señaladas, Pujilí es un cantón muy ordenado y limpio, respetan al peatón; no posee sistema de peaje por lo que el mantenimiento de sus calles las realiza directamente las autoridades del municipio y de la prefectura de Cotopaxi.

Una importante vía de transporte es la carretera Latacunga-Pujilí-Zumbahua-La Maná, en dirección a Quevedo y la carretera El Corazón-Zumbahua; arterias que se complementan con otros caminos de menor orden, para llegar a ciudades importantes como Quito y Latacunga.

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2. Gastronomía

El diccionario de la Real academia de la Lengua define a la gastronomía como el arte de preparar una buena comida, sin embargo existe otros conceptos mas amplios de la gastronomía como el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente.

Como se puede observar 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 forzosamente vinculada a la cultura de los países. Por esto se puede decir, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que se habla de la comida francesa, italiana, peruana, china, mexicana, española etc., las mismas que se han ido popularizando con el correr de los años, debido no sólo a que sus emigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos, los mismos que se han logrado imponer en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia en lo que se refiere al sabor y distinción por la presentación.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, se ve una gran gama de elementos o materias, los cuales confluyen dentro del término. Se puede señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos los elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de un país o región.

Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes, los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas, si no que se realizaba un estudio más acabado acerca de la comida como tal.

La comida en Pujilí como en el resto de Ecuador está ligada directamente al comportamiento de la gente; es decir a su cultura, cada pueblo tiene su forma única de preparar o consumir sus alimentos, y se puede decir que cada pueblo, ciudad, o comunidad tiene o posee su propia gastronomía como son el Chahuarmishqui de Pujilí, las Chucchucaras de Latacunga, los Llapingachos de Ambato, las Cocadas de Esmeraldas, etc.

Con la apertura de escuelas gastronómicas la cocina ecuatoriana esta en contaste evolución, de una forma revolucionaria y única desarrolla nuevas tendencias culinarias sin perder su sabor

ancestral; como es la introducción a la cocina la utilización de rosas orgánicas, la utilización de nuevas especias en platos típicos como el romero, orégano en la elaboración de morcillas, etc..

La gastronomía pujilicense es el resultado de la fusión entre la cocina ancestral típica del cantón, la herencia de sabores españoles y las nuevas tendencias culinarias propuestas por un mundo globalizado que sorprende y encanta con sus sabores únicos a propios y extraños.

2.1 Historia de la gastronomía en general

La comida tradicional ecuatoriana tiene origen en la comida española y la comida típica del país, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas, los españoles encontraron diversas cosas nuevas que podían comer y llamaron a esos productos nuevos encontrados en América con nombres de productos que ellos conocían y encontraban algo parecido: a la palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Luego todos, españoles y aborígenes se adhirieron a los frutos y viandas americanos, y los indios empezaron a inventarse nuevos tipos de platos o comidas.

La comida ecuatoriana se ve influenciada por el aporte español a la cocina ecuatoriana y esto se produjo de carácter doble: por una parte, trajo al suelo ecuatoriano elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado, llegaron así a formar parte de la dieta diaria cerdos, reses, ovejas, pavos, gallinas, ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, limones, naranjas, plátanos y caña de azúcar. La tradición no se ha perdido, la mezcla y combinación de varios ingredientes en un solo plato y frente a la introducción de nuevas tendencias, ha dado un nuevo enfoque a la gastronomía ecuatoriana a nivel internacional.

Comenta en el texto publicado en internet el Dr. Jorge Núñez Sánchez que los antepasados de Ecuador era emigrantes pero decidieron quedarse en un solo lugar y se volvieron sedentarios, gracias a la abundancia de frutos que encontraron en los valles interandinos y el clima era perfecto para dedicarse a la agricultura y la cacería.

Con tres productos que los antepasados cultivaban en la tierra; maíz, papas, porotos, lograban varios tipos de comida; tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras, tortillas, choclos cocinados, choclo mote y humitas, elaboraban harina de maíz que luego de germinarla elaboraban la chicha, también utilizaban las cañas tiernas para obtener miel, las papas eran cocinadas o asadas se preparaba locros y tortillas de papa y preparaba también puré; los porotos se cocinaban tiernos o maduros.

Las carnes provenían mayoritariamente de la caza y en ese entonces obtenían muy poca carne de la ganadería, tenían gran variedad de carnes que consumían en la mesa indígena serrana como:

llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

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, el chahuarmishqui, que se elaboraba con el extracto del zumo o jugo del penco o maguey.

La introducción de nuevos elementos a la cocina ecuatoriana permitió y ha permitido desarrollar nuevas costumbres en el ámbito gastronómico, La comida ecuatoriana actual es el resultado de la combinación de sustancias y costumbres de varios continentes, su sabor sorprende a propios y extraños como es el sabor de un buen ceviche, la inigualable guatita, caldo de pata, fritada, el hornado, las morcillas, sabores y aromas únicos de nuestro país.

2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas en especial la española, que llegaron a al país en la época de la conquista y después durante los siglos siguientes hasta nuestros días.

Las culturas que habitaban en el país y que llegaron para el siglo XVII y XVIII fueron la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los españoles como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses, los ingleses, italianos, quienes enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes.

Las costumbres alimenticias, entre otras, de los ancestros indígenas se vieron cambiadas, a raíz de la conquista con la presencia de Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras.

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

La dieta ecuatoriana está basada en un rico porcentaje de proteínas que proviene del pescado, carne de ganado, cerdo, pollo, vitaminas y minerales provenientes de legumbres, frutas y hortalizas que por la variedad de regiones y sus diferentes climas y suelos producen, así el Ecuador tiene marcado la influencia de su gastronomía de acuerdo a lugar donde uno se encuentre.

En la costa ecuatoriana la gastronomía ha tenido gran influencia de productos del mar y los antepasados habitantes de la zona además del maíz, podían conseguir yuca, maní, camotes, palmitos, cacao, coco, variedad de frutas tropicales, carnes de animales salvajes y aves en grandes cantidades, algunos cronistas como Agustín de Zarate según el texto publicado en www.ecuadorworld.com, encontró en la costa ecuatoriana lobos marinos, tortugas gigantes, camarones que servían de alimento.

Basada su alimentación en pescado, (en sus diferentes tipos), camarón, concha, carne y pollo. Productos propios del sector como la yuca, el plátano verde, maduro y el arroz se consumen en grandes cantidades y frutas como melón, sandía, piña, mango también se integran al consumo de los habitantes de la costa, donde también llegan productos cultivados en la sierra como papa, hortalizas y legumbres que normalmente no se puede cultivar en la costa.

La gastronomía que se encontraba en este sector del Ecuador era rica en variedad de productos como: carnes con coco, la famosa sal prieta hecha a base de maní, bollos de camote y yuca; un alimento que muy pocos conocen hoy en día es la mazamorra de maíz con leche de coco.

En los Andes ecuatorianos la dieta se basa en los productos del lugar los cuales estaban regulados por la naturaleza y por las estaciones climáticas y en algunos casos también dependía de los ritos vinculados a ciertos productos con los dioses; hoy en día gracias a la tecnología empleada en la agricultura productos como la papa, las habas, los choclos, chochos, maíz, cebada, trigo, quinua, carne, pollo, huevos, productos lácteos, hortalizas y cereales son cultivados y producidos durante todo el año, también incluye una gran variedad de frutas de temporada como la pera, la claudia, la manzana, el capulí.

En aquel entonces como ahora la época más fastuosa de la cocina indígena y de todos los ecuatorianos la dan las cosechas.

En la región amazónica es más uniforme la elaboración de platos y su dieta, a ese rincón del país han emigrado ecuatorianos de todas partes y con ello han logrado establecerse y establecer su propia dieta sin dejar a un lado también platos típicos del sector como el consumo de gusanos de palma; chonta curro es nombre original quichua, el maito, que es pescado asado en hoja de achira o de plátano, hoy en día también se puede encontrar maito de pollo y de carne entre otros.

Los condimentos, aderezos, yerbas, salsas, colorantes son importantes en la gastronomía, y en el país han tenido un lugar primordial en la mesa ecuatoriana como el ají que los antepasados consumían en cantidades considerables, el cilantro, perejil, arrayan, achiote, la canela han dado sabor y color a nuestras comidas.

El ají ha sido el condimento más utilizado en la comida indígena, lo consumían entero, molido o lo agregaban directamente en la olla, este condimento tan importante dio nombres a varias comidas como el ají de cuy, ají de chochos, ají de queso y siempre acompañado del achiote

formaron un dúo perfecto en las comidas indígenas, las famosas papas con achiote y salsa de ají que hasta en nuestros días es un plato muy consumido en la sierra ecuatoriana.

Algo que marco la dieta y costumbres a la hora de comer fue la introducción de el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, y sobre todo el chanco fue el que más importancia cobro en la gastronomía ecuatoriana con su grasa llamada manteca de chanco se introdujo en casi todas las comidas, se la utilizo en tamales, bollos, en los locros, en las sopas.

La introducción de animales influyo de manera positiva en las familias indígenas el borrego, aunque solo en la sierra; ya que no se adapto al calor; sirvió de base para platos populares como el treinta y uno, yahuarlocro, caldo de mondongo, la gallina completo la carnes populares, preveía de huevos, cobro especial importancia en la Costa con el singular aguado de gallina, lo mismo sucedió con la vaca, no era muy numerosas pero paso a formar parte de la mesa familiar, incluidos la leche y el queso.

CAPITULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

El diagnóstico sirve para determinar cierto tipo de situación en determinado tiempo, así el diagnóstico gastronómico permitirá fijar cual es la situación del cantón en cuanto a su gastronomía, permitiendo recoger y analizar la situación actual del objeto de estudio que en este caso es la identificación de los diferentes platos y bebidas típicos del cantón, que es, no sólo descriptiva si no también explicativa.

3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.

Tabla 2

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

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HORNEADO		HORNADO	209	17,89
ASADOS		PAPAS CON CUY	154	13,18
		CONEJO ASADO	33	2,83
		BORREGO ASADO	1	0,09
VÍSCERAS		MORCILLAS	123	10,53
		MORCILLAS CON TORTILLAS	3	0,26
CALDOS		CALDO DE GALLINA	110	9,42
		YAHUARLOCRO	61	5,22
		CALDO DE MORCILLAS	25	2,14
		CALDO DE PATA	23	1,97
BEBIDAS	FRÍAS	CHAHUARMISHQUI	142	12,16
		CHICHA DE MOROCHO	24	2,05
		CHICHA DE JORA	5	0,43
		BATIDO DE ALFALFA	4	0,34
	CALIENTES	JUCHO DE CAPULÍ	9	0,77
		COLADA MORADA	1	0,09
ENTREMESES		TRIPAMISHQUI	79	6,76
		CHOCLOMOTE	27	2,31
		UCTOTORTILLAS	17	1,46
		CHOCLOS CON HABAS	13	1,11
		CAPULÍ CON CHOCHOS	12	1,03

	MELLOCOS CON HABAS	4	0,34
SOPAS	LOCRO DE CUY	60	5,14
	COLADA DE HABA	2	0,17
	ARROZ DE CEBADA	1	0,09
FRITOS	FRITADA	19	1,63
ESTOFADO	RUNAUCHO	7	0,60
	TOTAL	1168	100,0

Fuente: Propia

Elaborado por: Autora

Los platos identificados como propios en el cantón Pujilí son: Hornado con un 18%, la morcilla con el caldo de morcilla y tortilla con morcilla alcanzan un 13.4% y el chahuarmishqui con un 12%, platos únicos en su sabor como en su preparación que llevan décadas de tradición que van de generación en generación y cuentan con el apoyo entidades gubernamentales y municipales para su producción, elaboración y promoción turística.

El Hornado, el más popular de todos, es un plato muy rico, que se expende en las fiestas del cantón, fiestas del Corpus Cristi y en los días feriados como el Domingo y Miércoles de cada semana, también es un plato que no falta en las fiestas de bautizos, confirmaciones y matrimonio, su preparación es sencilla ya que solo se lo aliña o adoba al chanco y luego se coloca en el horno de leña o en muchos casos hornos de gas; lo que hace diferente al hornado de Pujilí es que utiliza hasta 16 ingredientes para la elaboración del aliño que se coloca en el chanco uno o dos días antes de colocarlo en el horno; este delicioso plato va acompañado de tortillas de papa, aguacate, ensalada de lechuga y el agrio; que es una especie de ensalada también única en su preparación.

La morcilla es otro de los platos que los pujilisenses preparan como propio a pesar de que este plato también lo trajeron los españoles, ellos la preparaban con la sangre del cerdo pero las familias indígenas empezaron a agregar otros condimentos como arroz, col, panela y dejaron a un lado la sangre, así con el nuevo sabor paso a formar parte de la tradición del cantón, su sabor es único y se puede servir en sopa o acompañado con tortillas de papa, aguacate y ensalada, la sopa va acompañada del menudo del chanco, en la antigüedad este plato era motivo de reunión familiar luego de cualquier celebración.

Uno de los platos más representativo y propio del cantón es el Chahuarmishqui una bebida nutritiva y saludable, que no tiene la misma popularidad que los anteriores debido al desconocimiento de su elaboración y su contenido, pero que es tan antiguo como nuestros antepasados, está hecho a base de dulce de penco o maguey y granos de cebada, se cocina los dos ingredientes juntos hasta que la cebada este suave y se lo puede acompañar con pan o tortillas.

Tabla 3

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

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PALTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HORNEADOS		HORNADO	190	26
ASADOS		PAPAS CON CUY	187	26
		PAPAS CON CONEJO	35	4,8
		BORREGO ASADO	1	0,1
CALDOS		CALDO DE GALLINA	121	17
		CALDO DE MORCILLAS	7	1
		YAHUARLOCRO	1	0,1
BEBIDAS	FRÍAS	CHICHA DE MOROCHO	36	4,9
		CHICHA DE JORA	30	4,1
		CHAHUARMISHQUI	11	1,5
	CALIENTES	COLADA MORADA	33	4,5
		JUCHO DE CAPULÍ	7	1
	FRITOS		FRITADA	24
VÍSCERAS		MORCILLAS	14	1,9
		MORCILLAS CON TORTILLAS	1	0,1
ENTREMESES		CHOCLOS CON HABAS	11	1,5
		UCTOTORTILLAS	2	0,3
		CHOCHOS CON CAPULÍ	2	0,3
		TRIPAMISHQUI	2	0,3
SOPAS		FANESCA	7	1
		LOCRO DE CUY	4	0,5
		TOTAL	726	100

Fuente: Propia

Elaborado por: Autora

El hornado es un plato importante en las celebraciones del cantón, un 26% de la población opina que este plato es el más elaborado y consumido ya sea en celebraciones privadas, culturales,

tradicionales, es el plato más popular del cantón por su sabor, tradición, preparación y presentación, elaborado de generación en generación por familias enteras, cuenta con una tradición de más de 100 años.

Durante las fiestas del cantón, fiestas populares y culturales como el Corpus Cristi, la celebración del Niño de Ishinche, fiestas de cantonización, el hornado es el plato mas vendido y consumido por los turistas, nacionales y extranjeros; que primero degustan de un saludable caldo de gallina criolla, que es otro de los platos propios del cantón, que alcanza un porcentaje del 17% con respecto a popularidad en épocas de fiesta, este plato se lo prepara con algunas legumbres y verduras como alverja, zanahoria, papa nabo, arroz, y va acompañado de una deliciosa papa cocinada.

Uno de los platos más representativos de la sierra ecuatoriana son las papas con cuy plato que en el cantón Pujilí ha perdido su popularidad, debido a los cambios en los hábitos alimenticios de las personas pero que no ha dejado de ser un plato tradicional del cantón y empatado con el hornado, el 26% de la población lo prepara en épocas de fiesta; el cuy es adobado con ajo, comino y sal un día antes de su preparación, luego es asado en carbón o a veces lo preparan en horno de leña o gas va acompañado de papas cocinadas, ensalada de lechuga, zarza o salsa de maní o de pepas de zambo elaborada con cebolla blanca y leche.

La bebida que no falta en la mesa en épocas de fiesta es la tradicional Chicha de Morocho elaborada a base de morocho junto a la chicha de jora que poco a poco han dejado de prepararla porque a la chicha le han ido suplantando por la chicha de avena.

Tabla 4

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

TIPO DE PALTO		NOMBRE DEL PALTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HORNEADOS		HORNADO	189	29
VÍSCERAS		MORCILLAS	119	18
BEBIDAS	FRÍAS	CHAHUARMISHQUI	93	14
		CHICHA DE MOROCHO	1	0,2
	CALIENTES	MOROCHO	1	0,2
CALDOS		CALDO DE GALLINA	78	12
		CALDO DE MORCILLAS	19	2,9
		YAHUARLOCRO	19	2,9
		CALDO DE PATA	13	2
ENTREMESES		TRIPAMISHQUI	56	8,4
		CHOCLOMOTE	21	3,2
		CHOCLOS CON HABAS	13	2
		UCTOTORTILLAS	7	1,1
		CHOCHOS CON CAPULÍ	2	0,3
SOPAS		LOCRO DE CUY	14	2,1
		LOCRO DE PAPA	1	0,2
		COLADA DE HABA	1	0,2
ASADOS		PAPAS CON CUY	14	2,1
ESTOFADOS		RUNAUCHO	2	0,3
		TOTAL	663	100

Fuente: Propia

Elaborado por: Autora

El hornado alcanza la mayor popularidad en cuanto a platos de mayor frecuencia en el cantón un total de 29% de la población considera que es el plato de mayor consumo, seguido de la morcilla con un 18%, que con el caldo de morcilla (2.9%) suman un importante porcentaje del 20.9% en popularidad con respecto a la frecuencia de elaboración, el chahuarmishqui con el 14%, el caldo de gallina con un 12% y un plato que alcanza un valor importante es la tripamishqui con un 8.45% del total de personas consultadas.

Estos platos son elaborados durante todo el año, sobre todo en los días de ferias que son los días Miércoles y Domingo, se expende en el Mercado Central, en restaurantes y en la Plaza Sucre.

Tabla 5

4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HORNEADOS		HORNADO	208	39
ASADOS		PAPAS CON CUY	119	22
		PAPAS CON CONEJO	18	3,4
		BORREGO ASADO	1	0,2
BEBIDAS	FRÍAS	CHAHUARMISHQUI	36	6,7
		CHICHA DE JORA	7	1,3
		CHICHA DE MOROCHO	4	0,7
	CALIENTE	JUCHO DE CAPULÍ	1	0,2
CALDOS		CALDO DE GALLINA	32	6
		YAHUARLOCRO	20	3,7
		CALDO DE PATA	2	0,4
		CALDO DE MORCILLAS	2	0,4
ENTREMESES		TRIPAMISHQUI	31	5,8
		CHOCLOMOTE	6	1,1
		CAPULÍ CON CHOCHOS	1	0,2
		CHOCLOS CON HABAS	1	0,2
		MELLOCOS CON HABAS	1	0,2
VÍSCERAS		MORCILLAS	30	5,6
SOPAS		LOCRO DE CUY	16	3
FRITOS		FRITADA	1	0,2
		TOTAL	537	100

Fuente: Propia

Elaborado por: Autora

Los pujilisenses tienen bien identificados sus platos tradicionales o lo que ellos consideran platos típicos, es así que el Hornado con un 39% es el plato de mayor demanda según los pobladores del cantón durante todo el año, los turistas lo prefieren por su sabor y porque el cerdo es uno de los animales más consumidos en el mundo y todos saben o conocen de cierta forma su sabor, lo que no ocurre con la morcilla que a pesar que en Pujilí y en todo el Ecuador se consume sin ningún problema recibe un porcentaje de apenas el 5.6% esto debido a que los turistas sobre todo extranjeros que recibe el cantón, se resisten a consumir este plato.

Las papas con cuy es un plato que es solicitado por los turistas que llegan al cantón, en un porcentaje del 22% los pujilisenses opinan que este plato es uno de los más demandados sobre todo en épocas de fiesta, esto a pesar de que no lo preparan con mucha frecuencia.

Una de las bebidas representativas el chahuarmishqui se expende en los días de ferias pero pasa muchas veces desapercibido por los turistas y visitantes del cantón alcanza apenas el 6.7% como una bebida demandada por las personas, pero es tan tradicional y propia como su gente.

Tabla 6

5. Qué platos/bebidas/postres que recomendaría usted consumir al algún visitante.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HORNEADOS		HORNADO	102	22
ASADOS		PAPAS CON CUY	65	14
		PAPAS CON CONEJO	18	3,8
BEBIDAS	FRÍAS	CHAHUARMISHQUI	53	11
		CHICHA DE MOROCHO	6	1,3
		CHICHA DE JORA	3	0,6
		BATIDO DE ALFALFA	1	0,2
	CALIENTE	JUCHO DE CAPULÍ	4	0,9
VÍSCERAS		MORCILLAS	66	14
CALDOS		CALDO DE GALLINA	30	6,4
		YAHUARLOCRO	20	4,3
		CALDO DE PATA	13	2,8
		CALDO DE MORCILLAS	12	2,6
SOPAS		LOCRO DE CUY	26	5,6
		SOPA DE QUINUA	1	0,2
ENTREMESES		TRIPAMISHQUI	19	4,1
		CHOCLOMOTE	12	2,6
		CHOCLOS CON HABAS	4	0,9
		UCTOTORTILLAS	2	0,4
		CHOCHOS CON CAPULÍ	1	0,2
ESTOFADOS		RUNAUCHO	6	1,3
FRITOS		FRITADA	4	0,9
		TOTAL	468	100

Fuente: Propia
Elaboración: Autora

El pueblo de Pujilí tiene una amplia variedad de platos típicos pero lamentablemente no han recibido el mismo apoyo en cuanto a promoción y difusión es así que las personas tienden a recomendar los platos más conocidos por ellos mismos, los que creen que son típicos como el hornado vuelve a ser el gran ganador con el 22%, los habitantes de Pujilí recomiendan o recomendarían a los visitantes probar este plato.

En esta ocasión si sumamos todos los porcentajes de los caldos y sopas, estos serían los más recomendados por los pujilisenses a los turistas o visitantes; el cado de gallina es el más recomendado 6.4% de la población habla de este plato y sumando todos los porcentajes entre los caldos: yahuarlocro, caldo de pata, caldo de morcilla, locro de cuy y caldo de gallina tenemos un porcentaje del 21.7% de la población encuestada que reconoce a estos platos como típicos y dignos de recomendación.

Los asados entre ellos las papas con cuy y las papas con conejo tienen un 17.8%

Entre las vísceras más recomendadas esta la Morcilla, con un 14%

Por último está el chahuarmishqui que alcanza un 11% en popularidad como a plato recomendado a los turistas y visitantes.

Tabla 7

3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales

6. Qué platos/bebidas/postres que se preparaban hace años y en que *han cambiado su preparación*.

PO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	PORCENTAJE	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
COLADAS	COLADA MORADA	65	25,3	*SE HACÍA MADURAR AHORA ES INSTANTÁNEA	34
				*LLEVA MÁS FRUTAS	27
				*SE HACÍA CON PANELA HOY CON AZÚCAR	3
DULCES O POSTRES	MOROCHO	58	22,6	*SE PREPARABA CON DULCE DE CABUYA AHORA SE PREPARA CON LECHE PASAS *SE AGREGA PASAS Y AZÚCAR *SE AGREGA PANELA	30 27 2
	JUCHO CE CAPULÍ	41	16	*SE PREPARABA SOLO CON CAPULÍ AHORA SE AGREGA MAS FRUTAS SE AGREGA MAS FRUTAS CON AZÚCAR	31 10

CHICHAS	CHICHA DE JORA	56	21,8	ERA DE MAÍZ PODRIDO AHORA DE AVENA AHORA ES DE MOROCHO	55 1
ENTREMESES	TOSTADO	16	6,23	ERA EN TIESTO HOY SE PREPARA CON ACEITE O MANTECA	16
	HUMITAS	12	4,67	SE AGREGA QUESO Y CHICHARRÓN SE AGREGA AZÚCAR	9 3
	MACHICA	7	2,72	ERA SOLO DE CEBADA AHORA DE CANGUIL Y CANELA	7
SOPAS	SOPAS	1	0,39	ERAN SOLAS AHORA SE AGREGAN CARNE	1
HORNEADOS	HORNADO	1	0,39	SE SERVÍA SOLO CON MOTE, AHORA CON TORTILLAS	1
TOTAL		257	100		257

Fuente: Propia
Elaboración: Autora

La comida ha sufrido cambios en su preparación o se agregan mas condimentos o se han suprimido algunos, los hábitos alimenticios de los antepasados eran diferentes a los hábitos de hoy en día, muchos de ellos han sido necesarios como consumir más proteínas o en muchos solo para darle un mejor o diferente sabor.

La colada morada, según los pujilisenses es el plato típico que mayor cambio ha sufrido con un 25% , hay muchos que preparan todavía de la forma antigua: haciendo madurar la harina de maíz por unos tres días y eso hace que el sabor se torne un poco ácido pero aún así muchos agregan piña; hoy en día la preparación en hogares jóvenes solo agregan variadas frutas ácidas como piña, babaco, mortiño, mora, fresas, frutillas para darle ese sabor singular y muchos lo preparan así porque desconocen la forma antigua de prepararla.

Otro de los platos que ha sufrido cambios a lo largo de la historia de la gastronomía de Pujilí es la forma de preparar el tradicional morocho el 23% de la población encuestada comenta que entre otros cambios, que el morocho se molía en piedra y se preparaba con dulce de penco, forma de preparación en algunas personas mayores todavía lo practican pero hoy en día la forma más común de preparación es agregando leche, pasas y azúcar.

Una deliciosa bebida fría o caliente que ha sufrido cambios importantes es el jucho de capulí, al ser Pujilí un pueblo donde se cosechaba esta fruta en grandes cantidades era una bebida infaltable en la mesa de los hogares en época de cosecha pero que lamentablemente por lo cambios climáticos hoy en día la cosecha es mínima pero gracias a la introducción de nuevas frutas o frutas diferentes en los mercados del cantón se ha logrado fusionar con el capulí, y a este jucho se lo llama ahora jucho de frutas que contiene frutas como la manzana, el babaco, fresa, mora, frutilla y el capulí, la combinación de frutas depende de cada hogar y gusto.

La famosa chicha de jora que muchos conocen ha sufrido cambios no solo en su forma de preparación ya que antes lo hacían de maíz o morocho podrido hoy en día se remoja y se espera que nazca su primer vástago o brote, también se la conoce como chicha de morocho, las nuevas generaciones creen que la chicha de jora es la chica de avena sin darse cuenta que son dos bebidas totalmente diferentes.

Tabla 8

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

TIPO DEL PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	QUIEN CONOCE COMO SE PREPARABA	FRECUENCIA
ENTREMESES	HABAS TAZNO	50	18	DOÑA MARINA ACURIO	34
				DOÑA LUZMILA DELGADO	9
				SRA. MARÍA PILATAXI	5
				SRA. ISABEL PILA	1
				SRA. ROSITA ANCHATIPÁN	1
	MACHICA DE QUINUA	19	6,9	SRA. MARINA ACURIO	9
				SRA. LUZMILA DELGADO	9
				SRA. MARÍA PILATAXI	1
	POSTRES O DULCES	JUCHO DE MASHUHUAS	41	15	SRA. LUISA SUNTAXI
DOÑA LUZMILA DELGADO					12
DOÑA MARINA ACURIO					2
SRA. JUANITA CHICAIZA					1

				DOÑA ROSITA ANCHATIPÁN	1
				DOÑA MANUELITA MORALES	1
				SRA. MARÍA PILATAXI	1
	JUCHO DE OCAS	3	1,1	DOÑA MARINA ACURIO	1
				SRA. LUZMILA DELGADO	1
				SRA. LUISA SUNTAXI	1
SOPAS	SOPA DE BOLAS DE MAÍZ	35	13	SRA. LUISA SUNTAXI	23
				DOÑA LUZMILA DELGADO	4
				DOÑA MARINA ACURIO	3
				DOÑA MARÍA PILATAXI	3
				DOÑA LUZ FAUTA	1
				DOÑA DELIA CRIOLLO	1
	CUACA	25	9,1	SRA. LUISA SUNTAXI	22
			SRA. MARINA ACURIO	1	

				SRA. LUZMILA DELGADO	1
	SOPA DE HABA CON CUY	8	2,9	SRA. LUISA SUNTAXI	8
				DOÑA LUZMILA DELGADO	1
	SOPA DE ARROZ CON BORREGO	8	2,9	SRA. LUISA	8
	SOPA DE QUINUA CON CHANCHO	3	1,1	SRA. LUISA SUNTAXI	1
				DOÑA MARINA ACURIO	1
				SRA. RAQUEL ACURIO SEGOVIA	1
BEBIDAS	CALIENTES				
	CAFÉ DE HABAS	28	10	DOÑA MARINA ACURIO	17
				SRA. LUZMILA DELGADO	7
				SRA. MARÍA PILATAXI	2
				SRA. LUISA SUNTAXI	1
				DOÑA ESPERANZA	1

				ALBARRACÍN	
ENTREMESES	MACHICA DE QUINUA	19	6,9	SRA. MARINA ACURIO	9
				SRA. LUZMILA DELGADO	8
				SRA. MARÍA PILATAXI	2
	OCAS DULCES	9	3,3	DOÑA MARINA ACURIO	5
				SRA. MARÍA PILATAXI	2
				SRA. ISABEL PILA	1
				SRA. LUZMILA DELGADO	1
	MASHUHUAS DULCES	3	1,1	SRA. LUZMILA DELGADO	2
				DOÑA MARINA ACURIO	1
	AHOGADO	3	1,1	DOÑA LUISA SUNTAXI	2
				SRA. MARÍA PILATAXI	1
	TOSTADO EN TIESTO CON LECHE	1	0,4	DOÑA ROSITA ANCHATIPÁN	1

	MACHICA DE TOSTADO	1	0,4	DOÑA LUZMILA DELGADO	1
	UCTOTORTILLAS	1	0,4	DOÑA ISABEL PILATAXI	1
CHICHAS	CHICHA DE JORA	12	4,4	SRA. ROSA VACA	8
				SRA. LUCRECIA CALLAO	4
COLADAS	COLADA DE MACHICA CON CAPULÍ	6	2,2	DOÑA MARINA ACURIO	3
				SRA. ISABEL PILA	1
				SRA. SARA MOLINA	1
				DOÑA MARÍA PILATAXI	1
	TOTAL	275	100		275

Fuente: Propia
Elaborado por: Autora

Las personas mayores que crecieron con una dieta muy diferente a la actual extrañan varios de los platos preferidos como las habas tazno, machica de quinua, jucho de mashuhuas, jucho de ocas, sopa de bolas de maíz, el ahogado que acompañaba sus papas con achiote, colada de machica con capulí, todos estos y mas platos consumidos en el pasado pasaron a formar parte de la historia, algunos de ellos han desaparecido debido al cambio en la alimentación ahora todo es instantáneo y ponerse a preparar un jucho toma tiempo y la gente ya no lo tiene, otros han desaparecido por que su sabor puede no ser muy agradable como el jucho de mashuhuas, muchos jóvenes comentan haberlo probado pero su sabor fue desagradable y no lo rescataron y cada uno de ellos han ido desapareciendo.

Las habas tazno es el plato que más recuerdan, el 18% sobre todo las personas de edad adulta, es un plato que se preparaba en base a habas secas, las cuales eran tostadas en tiesto y luego se las hervía hasta que quedaban suaves, le sigue el jucho de mashuhuas con un 15% un tubérculo parecido a la oca, era expuesto al sol durante varios días y cuando se tornaban arrugados procedían a cocinarlo con raspadura o panela y a veces le agregaban leche, un importante plato, sopa de bolas de maíz ha desaparecido en el cantón, 13% de la población comenta que ya no se lo prepara más y por último uno de los platos que han dejado, de consumir es el cuaca según el 8.1%, este plato era elaborado a base de maíz en estado medio ni muy tierno ni muy maduro, el maíz era molido y luego hervido junto con papas.

Tabla 9

3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales

a. Platos nuevos

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PALTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	INGREDIENTE BÁSICO	FRECUENCIA A	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	FRECUENCIA
ASADOS	SHAWARMA	73	24,41	POLLO	73	SHAWARMA RESTAURANTE	73
	POLLO ASADO	4	1,34	POLLO	4	ASADERO DON MANOLO ASADERO DON JOSÉ	3 1
ENTREMESES	PAPI POLLO O POLLO CON PAPAS	36	12,04	POLLO PAPAS	26 10	ASADERO DON MANOLO ASADERO DON JOSÉ RESTAURANTE EL MANA ASADERO CRIOLLO ASADERO RICO POLLO SHAWARMA RESTAURANTE	17 8 7 2 1 1
	BUÑUELOS	10	3,34	HARINA	10	MERCADO CENTRAL	10
	SALCHIPAPA	6	2,01	PAPA	6	ASADERO RICO POLLO ASADERO CRIOLLO	5 1
	PRISTIÑOS	7	2,34	HARINA	7	MERCADO CENTRAL	7
	TAMALES	4	1,34	HARINA	4	MERCADO CENTRAL	4
	PAPI CARNE	3	1,00	PAPAS	3	ASADERO DON	3

						MANOLO	
	CORVICE DE PESCADO	2	0,67	PESCADO	2	RESTAURANTE EL MANA	2
	TORTILLAS DE VERDE CON CAFÉ	1	0,33	VERDE	1	RESTAURANTE EL MANA	1
ARROCES	CHAULAFÁN	27	9,03	ARROZ	27	CHIFA TIAN XIN	27
	ARROZ CON POLLO	3	1,00	ARROZ	3	RESTAURANTE EL MANA ASADERO DON MANOLO	2 1
	ARROZ CHINO	1	0,33	ARROZ	1	CHIFA TIAN XIN	1
POSTRES	ESPUMILLA	17	5,69	HUEVOS	17	PLAZA SUCRE MERCADO CENTRAL ISABEL PILA	12 3 2
ESTOFADOS	TORTILLAS DE PAPA CON POLLO	15	5,02	POLLO PAPA	11 4	MERCADO CENTRAL	15
	TORTILLA DE PAPA CON CARNE	13	4,35	CARNE PAPA	10 3	MERCADO CENTRAL	13
	ENCOCADO DE PESCADO	11	3,68	PESCADO COCO	1 10	MERCADO CENTRAL JUANITA MARISQUERÍA	10 1
	SECO DE POLLO	6	2,01	POLLO	6	MERCADO CENTRAL RESTAURANTE EL MANA	4 2

		BISTEC DE CARNE	6	2,01	CARNE	6	MERCADO CENTRAL	6
		CERDO AGRIDULCE	6	2,01	CARNE DE CERDO	6	CHIFA TIAN XIN	6
		POLLO CON VERDURAS	4	1,34	POLLO SALSA CHINA	3 1	CHIFA TINA XIN	4
		SECO DE CARNE	2	0,67	CARNE	2	MERCADO CENTRAL	2
BEBIDAS	CALIENTES	PONCHE DE LECHE	12	4,01	LECHE HUEVO	10 2	PLAZA SUCRE RESTAURANTE ESPIGA DE ORO	10 2
		MOROCHO CON PASAS	1	0,33	MOROCHO	1	RESTAURANTE ESPIGA DE ORO	1
	FRÍAS	BATIDO DE GUANÁBANA	1	0,33	GUANÁBANA	1	MERCADO CENTRAL	1
SOPAS		SOPA DE MENUDENCIA DE POLLO	7	2,34	MENUDENCIA DE POLLO	7	MERCADO CENTRAL	7
		SOPA DE CANGREJO	1	0,33	CANGREJO	1	MERCADO CENTRAL	1
CEVICHE		CEVICHE DE CANGREJO	6	2,01	CANGREJO	6	JUANITA MARISQUERÍA MERCADO CENTRAL RESTAURANTE EL MANA	4 1 1
		CEVICHE DE CAMARÓN	4	1,34	CAMARÓN	4	JUANITA MARISQUERÍA	4
		CEVICHE D PESCADO	1	0,33	PESCADO	1	JUANITA MARISQUERÍA	1
		CEVICHE DE TRUCHA	1	0,33	TRUCHA	1	MERCADO CENTRAL	1
		CEVICHE DE CONCHA	1	0,33	CONCHA	1	JUANITA MARISQUERÍA	1

FIDEOS	TALLARÍN CON VERDURAS	5	1,67	FIDEO	5	CHIFA TIAN XIN	5
	TALLARÍN CON POLLO	1	0,33	POLLO	1	MERCADO CENTRAL	1
MENESTRAS	POLLO CON MENESTRA	1	0,33	POLLO	1	ASADERO DON JOSÉ	1
	TOTALES	299	100		299		299

Fuente: Propia

Elaborado por: Autora

Dado la integración del Ecuador al mundo globalizado, debido sobre todo a la emigración de los Ecuatorianos hacia Europa y Estados Unidos; Pujilí está también integrándose a ese mundo y los pujilisenses que regresan a este cantón traen nuevas tendencias gastronómicas como el Shawarma que a esa ciudad ha llegado hace un par de años, plato tradicional de las ciudades Árabes preparado a base de carne de borrego asado en medio de un pan gigante acompañado de cebolla y tomate, en Pujilí lo preparan con carne de pollo en una especie de tortilla de maíz este plato ha alcanzado una popularidad del 24% en la población.

Otro plato que los pujilisenses consideran nuevo y es popular en los adolescentes es la papi pollo o pollo con papas fritas, el pollo es frito o asado y va acompañado con papas, ensalada, salsa de tomate y mayonesa, este plato alcanza un 12% de popularidad y hace parte del gran cambio alimenticio que ha sufrido la población.

Un gran ejemplo de la introducción de nuevos platos al cantón es la famosa comida China con el plato Chaulafán ha alcanzado una importante popularidad del 9% entre los habitantes de este cantón, está preparado en base a arroz, huevo, salchicha, carne, camarón.

Un importante porcentaje, 9.3% de la población encuestada considera que las tortillas de papa con estofado o jugo de carne y pollo son nuevos en el cantón, está hecho a base de tortillas de papa y va acompañado de ensalada de lechuga, aguacate y ají, plato relativamente económico cuesta tan sólo USD 1.25 y se lo puede adquirir en el Mercado Central.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

El inventario es un instrumento útil para saber que se necesita o que se tiene o que hace falta, en el caso de la gastronomía éste es útil para conocer la oferta de platos y bebidas típicas de un lugar, en el presente trabajo se presenta los platos y bebidas típicas o las más representativas del cantón Pujilí encontradas en el desarrollo de la presente investigación; platos puestos en valor turístico para la oferta y promoción cultural del cantón.

Tabla 10

4.1 Ficha de inventario

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
HORNADO	HORNADO	BAJA	MERCADO CENTRAL	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA MATRIZ	BELISARIO QUEVEDO	PUJILÍ
MORCILLA	RELLENAS	BAJA	MERCADO CENTRAL	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA MATRIZ	BELISARIO QUEVEDO	PUJILÍ
CHAHUARMISHQUI	ARROZ DULCE	ALTA	PLAZA SUCRE	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA MATRIZ	JUAN DE SALINAS	PUJILÍ
PAPAS CON CUY	-	BAJA	MERCADO CENTRAL	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA MATRIZ	BELISARIO QUEVEDO	PUJILÍ
CHICHA DE MOROCHO		MEDIA	PLAZA SUCRE	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA MATRIZ	JUAN DE SALINAS	PUJILÍ
TRIPAMISHQUI	TRIPAS ASADAS	BAJA	PLAZA SUCRE	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA MATRIZ	JUAN DE SALINAS	PUJILÍ
UCTOTORTILLAS	UCTOTORTILLAS	ALTA	PLAZA SUCRE	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA MATRIZ	JUAN DE SALINAS	PUJILÍ
LOCRO DE CUY	CALDO DE CUY	BAJA	RESTAURANTES SINCHAHUASÍN	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA MATRIZ	JUAN DE SALINAS	PUJILÍ

Fuente: Propia
 Elaborado por: Autora

En la tabla arriba está registrado el nombre de los platos típicos más populares del cantón, con su nombre propio y en algunos casos con el segundo nombre con el que también se conoce a dicho plato o bebida típicos, también se registra la sensibilidad al cambio, el lugar favorito para consumir o donde se lo puede conseguir, la ubicación del lugar en la provincia, cantón, parroquia y su dirección de esta.

En el caso del hornado no existe o por lo menos no se ha encontrado algún otro nombre con el se le pueda conocer, su sensibilidad al cambio es baja, el principal lugar de expendio es el Mercado Central del cantón Pujilí ubicado en la Belisario Quevedo, un plato típico del Cantón que es muy sensible al cambio es el Chahuarmishqui que se le conoce también como Arroz Dulce; esta bebida solo se compone de dos ingredientes base para su elaboración o preparación como son: el dulce del penco y la cebada, si se le elimina uno de ellos ya no se lo podrá preparar, esta importante bebida se la encuentra en la Plaza Sucre ubicado en la calle Juan de Salinas, en sí los platos que contienen o que necesitan mayor número de ingredientes para su preparación no son sensibles a los cambios como las papas con cuy, tripamishqui, locro de cuy, sucede lo contrario con los que contienen menos numero de ingredientes para su elaboración como la chicha de morocho.

Tabla 11

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
NOMBRE DE LA FIESTA	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE RELACIONADO A LA FIESTA	SIMBOLISMO DEL PLATO	RITUAL DEL PLATO
FINADOS	COLADA MORADA	REENCUENTRO	FAMILIARES VAN A DEJAR A SUS DIFUNTOS ESTE PLATO PORQUE TIENEN LA CREENCIA DE QUE EXISTE VIDA DESPUÉS DE LA MUERTE Y QUE LOS DIFUNTOS SE LEVANTAN A COMER.
COSECHA	CHAHUARMISHQUI	AGRADECIMIENTO	EN NOCHE DE LUNA SE CORTA EL PENCO Y AL DÍA SIGUIENTE SE REÚNEN EN EL CAMPO LA FAMILIA PARA PREPARAR EL CHAHUARMISHQUI Y AGRADECER POR LA COSECHA DE CEBADA.
NIÑO DE ISINCHE	PAPAS CON CUY	DEVOCIÓN	EN ESTA FIESTA EL PRIOSTE VA DE CASA

			EN CASA PIDIENDO LA JOCHA QUE ES UNA ESPECIE DE INVITACIÓN O INTERCAMBIO DE SERVICIOS, PARA LO CUAL EL PRIOSTE REPARTE UNA PORCIÓN DEL MEDIANO (PAPAS CON CUY)
CORPUS CRISTI	DULCES DEL CORPUS	HONOR A LA FIESTA	LAS MONJITAS ELABORABAN DELICIOSOS MANJARES Y LOS DEJABAN EN FRENTE DE CADA ALTAR COMO TRIBUTO

Fuente: Propia

Elaborado por: Autora

En el Ecuador la comida ha sido muchas veces motivo de agradecimiento, culto o veneración se la ha entregado como ofrenda, reencuentro como es el caso de los finados y la colada morada, los pobladores van y dejan una porción de esta bebida en las tumbas de los familiares, las tradicionales papas con cuy se vuelve popular en las fiestas del Niño de Isinche donde el prioste va de casa en casa ofreciendo la jocha para lo cual el prioste reparte el mediano que no es otra cosa que las papas con cuy; en honor a la fiestas del Corpus Cristi las monjitas elaboraban dulces y manjares y se los dejaban en el altar como tributo.

CAPÍTULO V

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

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

Varias son las estrategias que se puede implementar para la promoción de la gastronomía típica y Tradicional del cantón, siendo la gastronomía una forma de expresión cultural de las personas, influye en el ámbito turístico de manera considerable, entonces ofertar la gastronomía como un atractivo más del cantón sería la principal estrategia de difusión.

Una herramienta utilizada como estrategia para cualquier promoción es la Web o internet, creando una web site con toda la información necesaria sobre la gastronomía de Pujilí; lamentablemente no existe mucha información acerca de este cantón en internet y mucho menos se puede encontrar información suficiente sobre su gastronomía por eso la necesidad de crear esta página con datos necesarios sobre su comida; será fuente de información para estudiantes, turistas nacionales y extranjeros y una fuente importante de promoción turística gastronómica del cantón.

La globalización ha hecho que se tenga a disposición información que permite conocer todo lo que se desee, ahora solo con un click se puede acceder al conocimiento acerca de algo; esto facilita la comunicación y en el caso de los turistas brinda confianza al lugar donde quiere ir; por eso la necesidad de dar a conocer al mundo la gastronomía de este hermoso cantón Pujilí por medio de una página web dedicada a promocionar los platos típicos y por supuesto todas las actividades y lugares turísticos que este cantón brinda.

La presente página web www.wix.com/pujilitravel/turismo identifica la gastronomía típica del Cantón, y luego se divide en varias paginas donde se muestra los platos típicos más destacados del mismo; a continuación detalle de cada página y su contenido:

PUJILÍ TURISMO GASTRONÓMICO
PAGINA 1



Esta página es la introducción a este maravilloso cantón del Ecuador aquí se explica su ubicación, como llegar, su temperatura promedio y una breve descripción del paisaje de Pujilí, el fondo consta de una hermosa foto de la laguna de Quiltoa que en idioma quichua quiru quiere decir diente y "toa" que significa reina, el diente de la reina y la leyenda PUJILÍ TURISMO GASTRONÓMICO, dará al visitante de esta página una idea global o general de lo que se trata en ella.

En la parte superior izquierda consta la leyenda, en la parte superior derecha está el menú principal como son: Pujilí, gastronomía, valor nutritivo, lugares turísticos, y por ultimo fotos. En la parte izquierda consta la información básica del Cantón Pujilí, y por último en la parte inferior derecha se encuentra un párrafo dedicado al Cantón.

PAGINA 2 GASTRONOMÍA

PUJILI TURISMO GASTRONOMICO

Pujili **Gastronomía** Valor nutritivo Lugares turísticos Fotos

 **HORNADO**
Su nombre viene de horno, ya que esta carne es cocida en un horno de leña. Su origen nos es claro. Varios libros que registran la cotidianidad de lo's pueblos serranos durante la Colonia manifiestan que matizos e indígonas lo preparaban para festejar.

 **MORCILLA**
Es la tripa de cerdo embutida con varios ingredientes. El origen parece estar en la antigua Grecia, durante todos estos siglos la matanza casera y la elaboración de morcillas se han mantenido en el seno familiar.

 **CHAHUARMISHQUI**
Dulce de cabuya, dulce de maguey. El chahuarmishqui es el jugo dulce que se obtiene del tronco de la planta que ha llegado a su media madurez. Su nombre es terminante, del quichua (v): chahuar, maguey y mishqui, dulce. Sirve como

En la página número dos se encuentra, en la parte central detallado los tres principales platos típicos que en el cantón considera los más representativos. Aquí se detalla su preparación, su forma de servir y los ingredientes con los que se prepara, también incluye fotos de los platos y para el chahuarmishqui se incluye una foto del hueco hecho en el penco donde está el jugo o zumo de la planta. Y desde esta página también se puede acceder a cualquiera de las otras paginas.

PAGINA 3
VALOR NUTRITIVO

PUJILI TURISMO GASTRONOMICO

Pujili Gastronomía **Valor nutritivo** Lugares turísticos Fotos

HORNADO contenido nutritivo en 100g porcion
Humedad 60.1; Calorías 209; Proteínas 23.0; Extracto Etereo 8.0; Ceniza 1.4;
Calcio 17; Fósforo 226; Hierro 2.0; Caroteno 0.05; Tiamina 0.68; Risoflav.
0.22; Niacina 5.64.

MORCILLA contenido nutritivo en 100g porcion
Humedad 71.3; Calorías 137; Proteínas 6.6; Extracto Etéreo 5.5;
Carbohidratos 15.2; Fibras 0.2; Ceniza 1.4; Calcio 23; Fósforo 46; Hierro
5.8; Caroteno 0.03; Tiamina 0.01; Roboflav. 0.01; Niacina 0.33.

CHAHUARMISHQUI contenido nutritivo en 100g porcion
Humedad 92.4; Calorías 25; Proteínas 0.5; Extracto Etéreo 0.1;
Carbohidratos Totales 6.6; Cenizas 0.4; Calcio 4, Fósforo 18; Hierro
1.5; Tiamina .02; Riboflav. .01; Niacina 0.20, Acido Ascórbico 7.2



En esta tercera parte o pagina se describe el valor nutritivo de los tres platos principales considerados típicos del cantón como son: hornado, morcilla y chahuarmishqui, valor nutritivo considerado en 100g porción, estos valores constan en la revista de Pujilí de esta manera los que visiten esta página podrán obtener el suficiente conocimiento de estos platos y les dará confianza para probarlos. Y en la parte derecha se encuentra una foto de la fiesta principal del cantón Pujilí, el Corpus Cristi.

PAGINA 4
LUGARES TURÍSTICOS

PUJILÍ TURISMO GASTRONOMICO

Pujilí Gastronomía Valor nutritivo **Lugares turísticos** Fotos

El cerro Sichahuasín: constituye un mirador de la ciudad de Pujilí y de sus alrededores y posee una altura de 3000 m.s.n.m. En este lugar podemos encontrar una escalinata que va desde la base del cerro hasta la cima en donde los pobladores realizan actividades recreacionales.

La principal actividad turística del cantón de Pujilí es sin duda la fiesta del Corpus Cristi, celebrada en Junio, que además es considerada una de las fiestas tradicionales folklóricas más importantes del Ecuador porque muestra la identidad de un pueblo, a pesar de ser una celebración netamente religiosa el Corpus Cristi se ha vuelto una celebración cultural-turística.

En esta importante celebración participan varios personajes como el danzante, el danzante de oro, el prioste, la mujer danzante, los oficiales y tamboreros, todos estos personajes son personalidades que han sobresalido en alguna actividad a favor del cantón o han trabajado en beneficio del pueblo.



Para que un cantón o un lugar sea atractivo para los turistas debe ofertar varias opciones como son: los lugares turísticos a visitar y las actividades a realizar, es así que en esta página número 4, en la parte derecha se informa los principales lugares turísticos del cantón, como son: el cerro Sinchahuasín, ubicado en el centro del Pujilí, el cual es un mirador natural que desde su cima se puede observar al volcán Cotopaxi, el volcán Tungurahua, el Chimborazo, y todo el relieve de las cordilleras oriental y occidental, por la cantidad de información descrita de estos lugares, en esta pagina existe la opción con el ratón del computador subir y bajar el cursor para acceder a toda la información, en la parte derecha se puede mirar la foto de la Iglesia principal del pueblo de Pujilí y se encuentra también las opciones del menú principal para acceder al resto de páginas.

PAGINA 5
FOTOS



El objetivo de esta página web es promocionar la gastronomía del cantón Pujilí por eso la necesidad de insertar varias fotos para que los turistas y viajeros puedan conocer de antemano como luce la comida típica del cantón.

La información que consta en esta página proviene de los diferentes libros y revistas que tratan sobre el cantón Pujilí como son: la revista del cantón Pujilí, el libro “Monografías del cantón Pujilí” del señor César Enrique Jácome, la página web www.paisdelaleyenda.com” y de estudios realizados de la autora de la presente Tesis.

La página pujilitravel/turismo, consta por el momento de 4 secciones cada una conecta a una página donde se detalla los aspectos turísticos del cantón, lugares, y sobre todo gastronomía.

Al existir hoy en día la facilidad de hacer muchas cosas con el software libre no es necesario conseguir auspiciantes pagados para el mantenimiento de esta página, ya que la elaboración fue diseñada por la autora gracias al editor de páginas webs gratuitas de la [http:// es.wix.com](http://es.wix.com) y su publicación en el internet también es gratuita, sin embargo, la página web pujitravel/turismo será un aporte para el desarrollo del cantón y estará al servicio de todas las personas que quieran publicitar sus negocios a través de ésta, tendrá auspiciantes no pagados.

La información de los auspiciantes se pueden ubicar en cualesquiera de las secciones de la web site donde constará su dirección, número de teléfono, a que se dedica, y el link de su página web los que tienen, a la cual podrán acceder haciendo un click, luego se abrirá una página nueva con toda su información.

5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales

En el cantón Pujilí la principal institución que promociona la comida típica y tradicional del cantón es el Municipio de Pujilí con su departamento de Cultura, encargado de la elaboración de una revista con los principales atractivos de Pujilí y han destacado la labor de las personas que dedican a rescatar el valor de su comida tradicional como del Hornado, Morcilla, Chahuarmishqui.

El Municipio ocasionalmente capacita de forma gratuita a todo el personal que desee en áreas de atención y servicio al cliente, así aportan con el desarrollo y la promoción turística del cantón, ya que una buena capacitación ayudara a que las personas que trabajan en el área gastronómica atiendan con calidad a los turistas que llegan al cantón.

Existen varios lugares donde se puede conseguir estos deliciosos platos pero lo lugares más visitados por turistas y habitantes del cantón son: El Mercado Central y la plaza Sucre donde la Sra. Mercedes Madrid, Petrona, Rosa, Luz, Doña Digna, Zoila reparan y venden estos deliciosos platos, siendo el Mercado Central uno de los lugares con mayor concentración, en cuanto a comida siendo una forma práctica de ofertar todos los platos típicos en un solo lugar, los turistas podrán escoger lo que más les guste.

CAPITULO VI

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS.

El ingrediente base escogido para la elaboración de los menús como propuesta de desayuno escolar es la cebada, ingrediente base que contiene altos porcentajes de vitaminas, minerales, proteínas y calorías, que los niños necesitan para su correcto crecimiento; ingredientes que se producen en el mismo cantón y son fáciles de conseguir a precios módicos.

MENÚ 1

UN VASO DE CHAHUARMISHQUI: preparado con cebada, dulce de penco

UN PAN BLANCO

Valor nutritivo

Chahuarmishqui: Humedad 92.4; Calorías 25; Proteínas 0.5; Extracto Etéreo 0.1; Carbohidratos Totales 6.6; Cenizas 0.4; Calcio 4, Fósforo 18; Hierro 1.5, Tianina .02; Riboflavina .01; Niacina 0.20, Acido Ascórbico 7.2.

Pan blanco: hidrato de carbono 52 g, proteínas 8.5 g, grasas 2 g, calorías 260.

MENÚ 2

UNA TAZA DE COLADA DE MACHICA: preparada con machica de cebada, dulce, canela y leche.

Valor nutricional

El valor nutricional de la machica es: calorías 344, proteína 8.6 g, grasa 0.7 g, carbohidrato 77.4 g, calcio 74 mg, hierro 12.3 mg

La panela contiene: calorías 351, grasa 0.14%, proteína 0.70%, sacarosa 80.91%, magnesio 44.9 g, sodio 60.07 g, potasio 164 g, calcio 204.96 g, fosforo 66.42 g.

La leche en 15 g contiene: calorías 301, grasas 4.05 g, proteínas 7.5 g ,

MENÚ 3

UNA TAZA DE ARROZ DE CEBADA: preparada con cebada partida, leche y panela

Valor nutricional

La cebada contiene: calorías 360, hidratos de carbono 84 g, proteínas 8 g, grasas 2 g, fibras 6 g.

La panela contiene: calorías 351, grasa 0.14%, proteína 0.70%, sacarosa 80.91%, magnesio 44.9 g, sodio 60.07 g, potasio 164 g, calcio 204.96 g, fosforo 66.42 g.

La leche en 15 g contiene: calorías 301, grasas 4.05 g, proteínas 7.5 g.

MENÚ 4

GALLETAS DE CEBADA

UNA TAZA DE CHOCOLATE, preparada con leche, chocolate y azúcar.

Valor nutricional

La harina de cebada contiene: calorías 370, proteínas 18.8 g, grasa 2.3 g, carbohidratos 67.4 g, calcio 84 mg, fosforo 294 mg, hierro 6.1 mg.

La panela contiene: calorías 351, grasa 0.14%, proteína 0.70%, sacarosa 80.91%, magnesio 44.9 g, sodio 60.07 g, potasio 164 g, calcio 204.96 g, fosforo 66.42 g.

La leche en 15 g contiene: calorías 301, grasas 4.05 g, proteínas 7.5 g.

El chocolate contiene: calorías 509, hidratos 47 g, proteínas 5.3 g, grasas 30 g, calcio 63 mg, magnesio 100 mg, potasio 397 mg, fósforo 287 mg, ácido fólico 10 mg

MENÚ 5

UN VASO DE PHIRI DE CEBADA: preparada con harina de cebada tostada, infusión de manzanilla o hierbabuena, azúcar.

TORTILLA DE TRIGO

Valor nutricional

La cebada en grano contiene: calorías 330, proteína 8.2 g, grasa 1.1 g, carbohidrato 73.1 g, calcio 47 mg, fósforo 202 mg, hierro 3.6 mg.

La harina de trigo contiene: calorías 341, proteína 9.86 g, hidratos de carbono 70.6 g, calcio 17 mg, magnesio 23 mg, potasio 146 mg

CONCLUSIONES

- Se ha podido determinar cuales son los platos y bebidas típicos de mayor consumo del turista nacional e internacional en el cantón.
- Los productos utilizados en la elaboración de las comidas típicas son producidos en la misma zona y son de clima templado a frio así podemos mencionar, cebada, papas, penco, maíz, etc.
- La preparación de los diferentes platos y bebidas típicas del cantón que se los realiza de forma manual, ya que en la mayoría de casos aun se utiliza cocina de leña, que da un sabor especial a la gastronomía.
- Se puede apreciar que ciertas tradiciones se están perdiendo como es el caso de la chicha de jora hoy en día se elabora chicha de avena por la facilidad en su preparación y por la falta de incentivo en la siembra del maíz.
- El chahuarmishqui, bebida típica de Pujilí, es una de las pocas bebidas típicas cuyos ingredientes no han sido sustituidos, manteniendo su elaboración de la misma forma que la realizaban los antepasados.
- El trabajo de la municipalidad en cuanto a la promoción del turismo en el cantón, sobre todo a la promoción gastronómica, a dado buenos resultados, aporta con el desarrollo económico – turístico del cantón.
- Falta difusión en los medios de comunicación en cuanto a la promoción turística.
- Existe suficiente información en lo que concierne a la fiesta principal del cantón como es el Corpus Cristi, pero existen más fiestas tradicionales que no han recibido la misma atención y promoción, como la fiesta del niño de Isinche entre otras.
- Los mercados Central y la plaza Sucre son los centros de acopio de los ingredientes base, platos y bebidas típicos del cantón, los mismo que son transportados a estos centros por los pequeños agricultores de la región.
- La combinación de ingredientes propios de la zona con los del resto del Ecuador y del mundo, se ha generalizado en todo el cantón, en mayor proporción en el área urbana.
- Los ingredientes principales identificados como propios del cantón son: el dulce de penco, cebada, trigo, papas, carne de cerdo.

RECOMENDACIONES

- Implementar en las escuelas y colegios una hora de gastronomía para que los niños y jóvenes aprendan a consumir alimentos del sector.
- Enseñar a los jóvenes y niños a cultivar productos sanos en sus casas o escuelas, elaborando su propia huerta natural.
- Fomentar políticas de rescate del Valor Cultural que tiene la gastronomía, muchos jóvenes desconocen cuáles eran las tradiciones de los ancestros.
- Capacitar a los pujilisenses en cuanto a todo lo que tiene que ver con los destinos turísticos del cantón y su gastronomía, para que se pueda proveer de información clara y precisa de todos los lugares turísticos del cantón a los turistas nacionales y extranjeros.
- Promocionar en igual proporción las diferentes fechas de festividades que se festejan en el cantón no solo el Corpus Cristi.
- Incentivar a los niños, jóvenes y adultos a que consuman lo propio de su cantón y a que participen activamente en las diferentes actividades para mejorar la actividad turística del cantón.

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, A. (2000) Colecciones de Arqueología y Etnología de América
- Colloredo, M., (1964) Diccionario del folklore ecuatoriano.
- Colvin, J., (2004) Arte de Tigua *una reflexión de la cultura indígena del Ecuador.*
- Cuyo, F., (1994) Artesanías del Ecuador.
- De Acosta, J., (1590) Historia natural y moral de las indias.
- De Carvalho, P., (1967) Geografía del folklore ecuatoriano.
- Enciclopedia Ecuador a su alcance (2004)
- Fábara, S., (2001) Tierra mía Cotopaxi, decimo tercera edición.
- Hernández, G., S. Majem (2009) Libro Blanco del Pan
- Hurtado, O., C. Cueva (1980) Manual de Información Cultural Educativa, turística, industrial, comercial, agrícola y ganadera de la República del Ecuador, tomo II.
- Morales, P., (2002) Los Danzantes del sol.
- Moya, Luz., (1995) la fiesta religiosa indígena del Ecuador. *Pueblos indígenas y educación*
- Naranjo, C., (1962) Pujilí a través del tiempo.
- Segovia, F., A. Maldonado (2002) Pujilí 1852-2002 *sesquicentenario de cantonización.*
- Toaquiza, A., (2004) Los páramos y lagunas desde la cosmovisión Andina.
- Tovar, Marina., (2007) Angamarca *enclavada en los Andes.*
- Vásquez, C., A.I. De Cos (2005) Alimentación y Nutrición. *Manual Teórico-Práctico*
- Villacis, F., (1995) Zumbahua. *Identidades indias en el Ecuador contemporáneo*

WEBGRAFÍA

Agro Negocios Ecuador 2010 *Rosas de Pujilí se comen en España*. Consultado 31 de Agosto 2012 desde <http://www.agronegocioecuador.ning.com>

Diario Hoy 1999 *Zumbahua 4000 indígenas con atención médica segura*. Consultado el 30 de Septiembre de 2012, desde <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/zumbahua-4000-indigenas-con-atencion-medica-segura>

DIARIO LA GACETA 2012 *Historia de la provincia de Cotopaxi*. Consultado el 30 de Septiembre 2012, desde <http://lagaceta.com.ec/site/html/pagina.php>

Dr. VILLAMARÍN ESCUDERO 2012 *La ciudad que se negó a convertir en una Pompeya*. Consultado el 30 de Septiembre 2012 desde <http://www.paisdeleyenda.com/geografia/pujili.htm>

ING *Mapa de la provincia de Cotopaxi 2012*. Consultado el 30 de Septiembre 2012, desde <http://www.geoportaligm.gob.ec/index2.html>

MINISTERIO DE EDUCACIÓN 2012 *Educación-Pujilí*. Consultado el 30 de Septiembre 2012, desde <http://www.educacion.gob.ec/>

MINTEL 2012 *Infocentro la Victoria*. Consultado el 31 de Agosto 2012, desde <http://infocentros.gob.ec/lavictoria/nosotros.php>


SENPLADES 2012 *PLAN ESTRATÉGICO*. Consultado el 31 de Agosto 2012 desde <http://www.cotopaxi.gov.ec>

VIAJANDO POR ECUADOR 2012 *Iglesia Matriz de Pujilí*. Consultado el 30 de Septiembre 2012 desde http://www.viajandox.com/cotopaxi/coto_pujili_iglesiapujili.htm

ANEXOS

ANEXO 1

ENCUESTAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA			
 <small>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA La Universidad Celestina de Loja</small>		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		
	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		
/POSTRE	6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	

	E		
	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		
PLATOS/BEBIDAS/POSTRES	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		
	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 como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el nombre de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.

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

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

ANEXO 3

PARRILLA

NÚMERO DE ENCUESTA	1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc, conoce propios del sector			2. Qué platos/bebidas/postres/etc, elaboran en épocas de fiestas en el sector.			3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			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	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.			6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su		7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:			9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos					
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	b.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARA	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	c.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE

ANEXO 4

INSTRUCTIVO

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

Previo al ingreso de información debe/n:

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

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

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

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

- h. En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.
NC= No contesta
NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO 5

FICHAS

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	
Ucnes/organización	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	

Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tipearla 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.

CARACTERISTICAS DL 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 (tips especiales o, secretos): Deberán anotar los tips 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.

ANEXO 7

ENTREVISTAS LLENAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA VICTORIA	JUAN DE SALINAS	ALPAMALA
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	ROSA CURICUSO		70	FEMENINO	JUNA DE SALINAS	70
Nombre del plato/bebida/postre			CHAHUARMISHQUI			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			ARROZ DULCE			
Tipo de plato/bebida/postre			BEBIDA FRÍA O CALIENTE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			PLAZA SUCRE			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			CENTRO DE PUJILÍ			
Características	Ingredientes			DULCE DE PENCO, ARROZ DE CEBADA		
	Ingrediente principal			DULCE DE PENCO, ARROZ DE CEBADA		
	Preparación			<p>Se escoge el maguey o penco más grande y maduro, se hace hueco con la punta de la barra el primer día de la luna nueva, se prepara y se deja raspando con una cuchara de lata hasta el día siguiente, ya cuando está lleno y a punto se recoge en una olla de barro; nuevamente se deja raspando y tapando el orificio del cabuyo con una piedra pequeña que no entre agua de lluvia, tierra, ni polvo.</p> <p>Costumbre es de recoger cada veinte y cuatro horas y enseguida cocinar con leña, arroz de cebada pelada, hasta que se haga espeso y listo</p>		
	Acompañamiento			CON PAN O TORTILLAS		
	Combinación/sustitución de productos			NO SE PUEDE COMBINAR CON NADA MAS		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			CON LA CEBADA SE PUEDE HACER MUCHAS COSAS CON EL DULCE DEL PENCO NO		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			TAPAR BIEN EL CABUYO PARA QUE NO ENTRE AGUA O POLVO Y PERFORAR EL PENCO EN LUNA LLENA.		
	para la preparación	Ollas de barro			SI SE COCINA EN OLLA DE BARRO NO HA CAMBIADO LA	

		TRADICIÓN
	Horno de barro	NO
	utensilios de madera	SI UNA CUCHARA DE PALO
	cocina a leña	SI SE HA COCINADO DESDE MAS DE 100 AÑOS
	Otros:	NO
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	SE LO HACIA EN TIEMPO DE COSECHA DE CEBADA, CON DÍAS DE ANTICIPACIÓN SE CORTABA EL PENCO Y LUEGO SE COCINABA CON LA CEBADA EN EL CAMPO
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	POR EL DULCE DEL PENCO - CHAHUARMISHQUI
	Significado que posee el plato	TIEMPO DE COSECHA
	Historia	El chahuarmishqui en épocas antiguas fue una bebida que se consumía diariamente en los hogares campesinos, lo mezclaban con la cebada rita pelada para dar un mejor sabor o sino lo mezclaban con el arroz de cebada para servirse como jugo después de las comidas. El chahuarmishqui compuesto de savia, alta en azúcares y minerales, es utilizada para las bebidas, se extrae del penco Agave spp
	Usos	HOY EN DÍA SE ELABORA SIEMPRE EN LOS FERIADOS
	Qué representa	NO CONTESTA/NO SABE
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	TODOS LOS FERIADOS
	Por qué se prepara en estas fiestas	POR CELEBRAR LA COSECHA
	Relación con mitos/leyendas	NO SABE
	Relación con las fiestas	ANTES SE RELACIONABA CON LA COSECHA DE CEBADA
	Lugares en donde se elabora	EN SU CASA
	Quién los elabora	LA SEÑORA CON SUS HIJOS
	Quienes lo consumen	LOS CLIENTES
	Instrucciones/organizaciones que comercializan el plato	Promocionan el plato
Comercializan el plato		LAS VENDEDORAS EN EL MERCADO
Producción directa (consumo interno)		SI POSEE PENCOS PROPIOS Y CEBADA
Comercializan		NO EL PENCO NO SE VENDE A VECES EL JUGO SI

	Mercados (al mayorista)	NO HAY PRODUCCIÓN PARA MAYORISTA
	Mercados (al minorista)	EN LA PLAZA SUCRE
Producción del ingrediente base	Área	EN TODO EL CANTÓN Y EN LA PROVINCIA
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	COTOPAXI
	Población	PUJILÍ
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA VICTORIA	JUAN DE SALINAS	ALPAMALA
ICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	LUZ SORIA		68	FEMENINO	JUAN DE SALINAS	68
Nombre del plato/bebida/postre			CHAHUARMISHQUI			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			ARROZ DULCE			
Tipo de plato/bebida/postre			BEBIDA FRÍA O CALIENTE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			PLAZA SUCRE			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			CENTRO DE PUJILÍ			
Características	Ingredientes			DULCE DE PENCO, ARROZ DE CEBADA		
	Ingrediente principal			DULCE DE PENCO, ARROZ DE CEBADA		
	Preparación			SE CORTA EL PENCO CON UN DÍA DE ANTICIPACIÓN, LUEGO SE RECOGE EL JUGO O ZUMO Y SE COCINA CON EL ARROZ DE CEBADA. NO SE AGREGA AGUA.		
	Acompañamiento			SE TOMA SOLO		
	Combinación/sustitución de productos			NINGUNA		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			NO SABE		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			HACER EN OLLA DE BARRO		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			SIEMPRE SE COCINA EN OLLA DE BARRO DESDE MIS BISABUELOS		
	Horno de barro			NO SE UTILIZA HORNO PARA PREPARAR ESTO		
	utensilios de madera			LA CUCHARA DE MADERA		
	cocina a leña			SI ES LA TRADICIÓN Y SE MANTIENE		
	Otros:			NO		
Valor	Valor histórico y cultural:			MOTIVO DE REUNIÓN EN TIEMPO DE COSECHA DE CEBADA		

	origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	POR EL DULCE DE CABUYO
	Significado que posee el plato	UNIÓN FAMILIAR
	Historia	ESTE PLATO ES DE UNOS 200 AÑOS, SE LO PREPARABA EN TIEMPO DE COSECHA DE CEBADA CON TODA LA FAMILIA.
	Usos	SE LO PREPARA SIEMPRE Y SE VENDE MAS EN FERIADOS Y FIESTAS COMO EN CORPUS CRISTI
	Qué representa	NUESTRA IDENTIDAD POR SER ÚNICA EN SU PREPARACIÓN.
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	ANTES EN TEMPORADA DE COSECHA DE CEBADA QUE ERA DEFINIDO SOLO PARA LOS MESES DE JUNIO, JULIO, AGOSTO. PERO HOY SE PREPARA TODO EL AÑO
	Por qué se prepara en estas fiestas	PORQUE ERAN MESES DE COSECHA
	Relación con mitos/leyendas	NINGUNA
	Relación con las fiestas	EN EL INTI RAYMI POR SER MESES DE COSECHA
	Lugares en donde se elabora	EN PUJILÍ
	Quién los elabora	LUZ SORIA
Quienes lo consumen	TODOS	
Centros de producción del plato	Promocionan el plato	EL DEPARTAMENTO DE CULTURA DE PUJILÍ
	Comercializan el plato	EL MERCADO PLAZA SUCRE
Centros de producción del plato	Producción directa (consumo interno)	POSEE EL CABUYO Y LA CEBADA
	Comercializan	LAS PERSONAS EN EL MERCADO PLAZA SUCRE
	Mercados (al mayorista)	NO SE VENDE AL MAYORISTA
	Mercados (al minorista)	EN LA PLAZA SUCRE
Producción del ingrediente base	Área	EN EL CANTÓN Y EN TODA LA PROVINCIA
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	COTOPAXI
	Población	PUJILÍ
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA VICTORIA	BELISARIO QUEVEDO	PUJILÍ
AS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MERCEDES MADRID		60	FEMENINO	BELISARIO QUEVEDO	60
Nombre del			HORNADO			

plato/bebida/postre		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		NO TIENE OTRO NOMBRE
Tipo de plato/bebida/postre		HORNEADO
Sensibilidad al cambio	Alta	Media
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	CANTÓN PUJILÍ	
Lugares más cercanos al lugar de preparación	CENTRO DE PUJILÍ	
Características	Ingredientes	CARNE DE CERDO, ACEITE CON ACHIOTE, AJO COMINO, SAL. COLOR MOLIDA, PIMIENTA DE SAL, PIMIENTA DE DULCE, CLAVO DE OLOR, UNA CAMPANA DE ISHPINGO, CANELA, HIERBAS ENTRE OTROS.
	Ingrediente principal	CARNE DE CERDO,
	Preparación	SE LICUA TODAS LAS ESPECIES CON SAL LUEGO, SE COLOCA TODAS SOBRE EL CERDO QUE CON ANTERIORIDAD DEBES SER LAVADO Y COLOCADO EN UNA BANDEJA Y LUEGO SE COLOCA EN EL HORNO POR VARIAS HORAS
	Acompañamiento	CON TORTILLAS DE PAPA O MOTE, AGUACATE, ENSALADA Y EL AGRIO
	Combinación/sustitución de productos	ESO DEPENDE DE CADA PERSONA QUE PREPARA EL HORNADO
	Nombre de los platos con el ingrediente base	FRITADA
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	ES UN SECRETO (DICE QUE PREPARA CON 16 ESPECIAS DIFERENTES)
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	NO
	Horno de barro	SI
	utensilios de madera	NO
	cocina a leña	SE COCINA CON LEÑA DE PINO
	Otros:	NO
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	COMO TODO EN ECUADOR EL HORNADO VINO CON LOS ESPAÑOLES SU PREPARACIÓN DATA DE MAS DE 150 AÑOS POCO A POCO LAS ANTEPASADOS LO FUERON UTILIZANDO PARA CELEBRAR FIESTAS DE SANTOS, BAUTIZOS Y TAMBIÉN PARA AGRADECER AL DIOS SOL POR EL TIEMPO DE COSECHA, LUEGO AL CORPUS CRISTO.
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	PORQUE SE ELABORA EN HORNO
	Significado que posee el plato	NOS REPRESENTA
	Historia	CUENTAN LOS ANTEPASADOS QUE la cotidianidad de los pueblos serranos durante la Colonia manifiestan que mestizos e indígenas lo preparaban para festejar bautizos, confirmaciones y matrimonios. También, el homenaje a los santos. Por lo general, el padrino era hacendado o tenía dinero. Y entregaba los animales.
	Usos	COMO EL CLIENTE DESEE
	Qué representa	LA FORMA DE VIDA FAMILIAR
	Temporada (fechas y fiestas en que se	SE PREPARA EN BAUTIZOS, CONFIRMACIONES Y MATRIMONIOS

	preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	SE DICE QUE EL PADRINO SIEMPRE ERA HACENDADO Y ERA QUIEN ENTREGA EN ANIMAL PARA QUE LO HORNEEN Y HOY EN DÍA PORQUE ES UNA FORMA RÁPIDA, ECONÓMICA Y PRACTICA DE CELEBRAR LAS FIESTAS.
	Relación con mitos/leyendas	NINGUNO
	Relación con las fiestas	SE LO ELABORA EN FIESTAS DE CORPUS CRISTI PARA AGRADECER POR TODOS LOS FAVORES RECIBIDOS
	Lugares en donde se elabora	EN PUJILÍ
	Quién los elabora	SRA. MADRID
	Quienes lo consumen	TODOS
ones/or ganizaci	Promocionan el plato	EL MUNICIPIO
	Comercializan el plato	EL MERCADO CENTRAL
producción del	Producción directa (consumo interno)	SI SE PRODUCE EN CASA
	Comercializan	EN LOS MERCADOS
	Mercados (al mayorista)	MERCADO CENTRAL
	Mercados (al minorista)	MERCADO CENTRAL
Producción del Ingrediente base	Área	PUJILÍ
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	COTOPAXI
	Población	PUJILÍ
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia	Cantón	Ciudad	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA VICTORIA	BELISARIO QUEVEDO	PLAZA SUCRE
INFORMANTE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	MARÍA PETRONA	50	FEMENINO	BELISARIO QUEVEDO	50	
Nombre del plato/bebida/postre		HORNADO				
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		HORNADO				
Tipo de		HORNEADO				

plato/bebida/postre		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	MERCADO CENTRAL	
Lugares más cercanos al lugar de preparación	CENTRO DE PUJILÍ	
Características	Ingredientes	EL PUERCO, AJO, COMINO, SAL ACHIOTE , PIMIENTO, CULANTRO, ROMERO, ALBAHACA, ORÉGANO, PEREJIL, RAÍCES,.
	Ingrediente principal	CARNE DE CERDO,
	Preparación	SE ADOBA EL CERDO UN DÍA O DOS ANTES CON TODAS LAS ESPECIES, SE COLOCA EN EL HORNO Y LISTO
	Acompañamiento	CASI SIEMPRE CON TORTILLAS DE PAPA, EL AGRIO, LECHUGA, AJÍ, AGUACATE.
	Combinación/sustitución de productos	CUANDO SE PREPARA BAJO PEDIDO ES A GUSTO DEL CLIENTE ALGUNOS PREFIEREN CON PIMIENTA Y SIN MUCHO AJO OTROS TAMBIÉN LO PIDEN CON VINO BLANCO.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	CHUCCHUCARAS, FRITADA, CHICHARRÓN
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	ADOBAR EL CERDO CON ANTICIPACIÓN
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	NO SE UTILIZA OLLAS DE BARRO
	Horno de barro	ANTES SI SE UTILIZABA PERO HOY NO
	utensilios de madera	NINGUNO
	cocina a leña	NO
	Otros:	HORNO A GAS
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	EL HORNADO SE CREO PARA CELEBRAR DISTINTAS FECHAS COMO LA TEMPORADA DE COSECHAS Y LUEGO PARA CELEBRAR LOS BAUTIZOS, CONFIRMACIONES, ERA UN PLATO EXCLUSIVO DE LOS PUDIENES PORQUE SOLO ELLOS PODÍAN CRÍAN UN CERDO.
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	PORQUE SE ELABORA EN HORNO
	Significado que posee el plato	SE PREPARACIÓN VIENE DESDE 150 AÑOS SUS ANTEPASADOS LO PREPARABAN PARA CELEBRAR LA FIESTA DE ALGÚN SANTO O CUANDO UN NIÑO ERA BAUTIZADO.
	Historia	EL HORNADO SE CONSUME DESDE MAS DE 190 AÑOS LOS HACENDADOS ERAN LOS ÚNICOS QUE CRIABAN CERDOS POCO A POCO SE FUE INTRODUCIENDO EN TODO EL PUEBLO, QUIENES LO PREPARABAN PARA CABRERA DESTINAS FIESTAS COMO EL INTI RAYMI, EL CORPUS CRISTI, LOS BAUTIZOS, LAS CONFIRMACIONES.
	Usos	SE LO PREPARA PARA FIESTAS EN HONOR A SANTOS Y EN FIESTAS FAMILIARES
	Qué representa	UNIÓN FAMILIAR PORQUE LO PREPARAMOS TODOS
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	SE PREPARA EN BAUTIZOS, CONFIRMACIONES Y MATRIMONIOS

ones/or ganizaci producción del Producción del Ingrediente base	Por qué se prepara en estas fiestas	POR SU SABOR ÚNICO
	Relación con mitos/leyendas	NINGUNO
	Relación con las fiestas	SU PREPARACIÓN ES MOTIVO DE FIESTA FAMILIAR Y DE UNIÓN
	Lugares en donde se elabora	EN PUJILÍ
	Quién los elabora	SRA. PETRONA
	Quienes lo consumen	TODOS
	Promocionan el plato	EL MUNICIPIO
	Comercializan el plato	EL MERCADO CENTRAL
	Producción directa (consumo interno)	EN PROPIEDAD (O SEA CRÍA CHANCHOS EN SU PROPIA CASA)
	Comercializan	EN LOS MERCADOS
	Mercados (al mayorista)	MERCADO CENTRAL
	Mercados (al minorista)	MERCADO CENTRAL
	Área	PUJILÍ
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	COTOPAXI
Población	PUJILÍ	
Épocas de producción	TODO EL AÑO	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA VICTORIA	BELISARIO QUEVEDO	PUJILÍ
TICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	DRA. DIGNA ITURRALDE		40	FEMENINO	JUAN JOSÉ SALINA /095381109	40
Nombre del plato/bebida/postre			MORCILLAS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			RELLENAS			
Tipo de plato/bebida/postre			CALDO O VISERAS			
Sensibilidad al cambio			Alta		Baja	
					X	

Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	PUJILÍ	
Lugares más cercanos al lugar de preparación	MERCADO CENTRAL	
Características	Ingredientes	TRIPAS DE CERDO, ARROZ, COL BLANCA, MANTECA DE CERDO, CEBOLLA, CULANTRO, ORÉGANO, HIERVA BUENA, SAL, COMINO, HUEVO, LECHE, RASPADURA, SAL.
	Ingrediente principal	TRIPAS DE CERDO.
	Preparación	Se pica y se cocina la col se le escurre todo el líquido y se la reserva. En una pila se hace un refrito con la manteca de choncho, la cebolla picada y la grasa de las tripas cortada en pedazos pequeños, el culantro, el orégano, la hierba buena, la sal, el comino y un poco de dulce raspado; se agrega la col y el arroz previamente cocinado y se deja cocinar esta mezcla moviendo constantemente; se retira del fuego y se agrega el huevo crudo y un poco de leche para lograr que se amalgame todos los ingredientes. Con esta mezcla se procede a embutir las tripas que debieron ser perfectamente lavadas, se las ata de ambos lados con hilo y se les va colocando en una olla hirviendo para que se cocine durante un tiempo de 30 minutos. Para evitar que las morcillas exploten, antes de cocinarse se las perfora con una aguja de cocer en dos o tres partes
	Acompañamiento	EN EL CALDO SE SIRVE CON EL MENUDO DEL CERDO Y FRÍAS SE SIRVE CON TORTILLAS DE PAPA, AGUACATE Y ENSALADA DE LECHUGA O REMOLACHA CON ZANAHORIA.
	Combinación/sustitución de productos	PUEDE NO COLOCAR EL HUEVO NI LECHE
	Nombre de los platos con el ingrediente base	NINGUNO OTRO
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	PINCHAR LAS TRIPAS CON UNA AGUJA PARA QUE NO EXPLOTE MIENTRAS SE COCINAN
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
Horno de barro		NO SE UTILIZA HORNO PARA ESTE PLATO
utensilios de madera		SI UNA CUCHARA DE MADERA ES PREFERIBLE PARA NO ROMPER LAS TRIPAS
cocina a leña		SI ESO SI SE MANTIENE DESDE HACE UNOS 150 AÑOS, LE DA BUEN SABOR
Otros:		AHORA SE COCINA EN OLLAS DE ALUMINIO Y A GAS Y TAMBIÉN SE UTILIZA TUESTO O UNA LATA PARA CALENTAR LA MORCILLAS COCINADAS
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	El origen parece estar en la antigua Grecia, durante todos estos siglos la matanza casera y la elaboración de morcillas se han mantenido en el seno familiar.
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	POR LO ABULTADO
	Significado que posee el plato	TRADICIÓN FAMILIAR DESDE MIS ABUELITOS Y HOY POR MI MADRE

	Historia	El origen parece estar en la antigua Grecia, pero a Ecuador llegaron con los españoles en la costa se mantiene la preparación con la sangre del cerdo algo que no ocurre en la sierra, se dice que solo las personas humildes consumían este plato, durante todos estos siglos la matanza casera y la elaboración de morcillas se han mantenido en el seno familiar.
	Usos	PUEDA SERVIR EN SOPA O CON TORTILLAS DE PAPA
	Qué representa	CONTINUAR CON LA TRADICIÓN
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	EN FERIADOS
	Por qué se prepara en estas fiestas	POR TRADICIÓN
	Relación con mitos/leyendas	NINGUNA
	Relación con las fiestas	NINGUNA
	Lugares en donde se elabora	EN PUJILÍ
	Quién los elabora	DRA. DIGNA ITURRALDE
	Quiénes lo consumen	LOS CLIENTES DE TODA CLASE
ones/or ganizaci	Promocionan el plato	EL MUNICIPIO
	Comercializan el plato	LAS VENDEDORAS EN EL MERCADO
	Producción directa (consumo interno)	PROPIA
producción del	Comercializan	EL MERCADO CENTRAL
	Mercados (al mayorista)	NO SE VENDE AL MAYORISTA
	Mercados (al minorista)	MERCADO CENTRAL
	Producción del Ingrediente base	Área
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	COTOPAXI
	Población	PUJILÍ
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		COTOPAXI	PUJILÍ	PUJILÍ	LA VICTORIA	BELISARIO QUEVEDO
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	SRA. ZOILA CEVALLOS		60	FEMENINO	BARRIO CENTRAL / 084367266	60 AÑOS
Nombre del plato/bebida/postre			MORCILLAS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			RELLENAS			
Tipo de plato/bebida/postre			VISERAS			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	

		X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	PUJILÍ	
Lugares más cercanos al lugar de preparación	MERCADO CENTRAL	
Características	Ingredientes	TRIPAS DE CERDO, HIERVA BUENA, CHICHARRÓN DE CERDO, PANELA, ARROZ, COL , CILANTRO, ORÉGANO, CEBOLLA, SAL, LECHE.
	Ingrediente principal	TRIPAS DE CERDO.
	Preparación	SE REFRÍE LA CEBOLLA, JUNTO CON LOS DEMÁS INGREDIENTES, MENOS EL ORÉGANO NI LA HIERVA BUENA, LA COL SE COCINA APARTE, CUANDO LA CEBOLLA ESTE BIEN FRITA SE AGREGA LA LECHE, AL FINAL SE AGREGA LA HIERVA BUENA, EL ORÉGANO Y LA PANELA,, LUEGO SE RELLENA LAS TRIPAS Y SE COLOCA EN CALDO HIRVIENDO CON EL RESTO DE MENUDENCIA DEL CERDO.
	Acompañamiento	CALDO SE PUEDE ACOMPAÑAR CON AGUACATE TAMBIÉN SE SIRVE CON TORTILLAS DE PAPA, AJÍ, AGUACATE Y ENSALADA.
	Combinación/sustitución de productos	EN VEZ DE LA PANELA SE PUEDE PONER AZÚCAR
	Nombre de los platos con el ingrediente base	NINGUNO OTRO
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	PINCHAR LAS TRIPAS CON UNA AGUJA PARA QUE NO EXPLOTE MIENTRAS SE COCINAN
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	ANTES SE PREPARABA TODO EN BARRO HOY NO MAS
	Horno de barro	NO SE UTILIZA HORNO PARA ESTE PLATO
	utensilios de madera	SI UNA CUCHARA DE MADERA ES PREFERIBLE PARA NO ROMPER LAS TRIPAS
	cocina a leña	SI ESO SI SE MANTIENE DESDE HACE UNOS 100 AÑOS, LE DA BUEN SABOR
	Otros:	AHORA SE COCINA EN OLLAS DE ALUMINIO Y A GAS Y LAS MORCILLAS COCINADAS SE CALIENTAN EN UN TIESTO DE BARRO O DE LATA
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	NO SABE
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	POR LO ABULTADO
	Significado que posee el plato	NADA EN ESPECIAL, LO PREPARAMOS PORQUE NOS GUSTA EL SABOR.
	Historia	LA MORCILLA LA PREPARA DESDE HACE UNOS 150 AÑOS CON SUS ABUELOS Y SE LO PREPARA EN FAMILIA, LUEGO DE HABER CELEBRADO CON EL HORNADO, A LOS DÍAS POSTERIORES LA FAMILIA MAS INTIMA SE REUNÍA PARA PREPARAR EL CALDO DE MORCILLA.
	Usos	PUEDE SERVIR EN SOPA O CON TORTILLAS DE PAPA
	Qué representa	TRABAJO EN FAMILIA
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	EN FERIADOS
	Por qué se prepara en estas fiestas	NO
	Relación con mitos/leyendas	NINGUNA
	Relación con las fiestas	NINGUNA
	Lugares en donde se elabora	EN PUJILÍ

	Quién los elabora	SRA. ZOILA CEVALLOS
	Quiénes lo consumen	LOS CLIENTES DE TODA CLASE
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	EL MUNICIPIO
	Comercializan el plato	LAS VENDEDORAS EN EL MERCADO
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	PROPIA
	Comercializan	EL MERCADO CENTRAL
	Mercados (al mayorista)	NO SE VENDE LA MAYORISTA
	Mercados (al minorista)	MERCADO CENTRAL
Producción del Ingrediente base	Área	PUJILÍ
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Provincia	COTOPAXI
	Población	PUJILÍ
	Épocas de producción	TODO EL AÑO