



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

*La Universidad Católica de Loja*

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

**Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos en el  
cantón Camilo Ponce Enríquez, provincia del Azuay, segunda fase.**

Trabajo fin de titulación.

**AUTORA:** Guaycha Carreño, Yessenia Beatriz

**DIRECTORA:** Ing. Chamba Carrillo, Karina Isabel

**CENTRO UNIVERSITARIO MACHALA**

**2013**

## **CERTIFICACIÓN**

Ingeniera

Karina Isabel chamba carrillo.

DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA.

CERTIFICA:

Que el presente trabajo, denominado “Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos en el cantón Camilo Ponce Enríquez” realizado por el profesional en formación Yessenia Beatriz Guaycha Carreño, 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 en el contenido, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes.

Loja, abril del 2013

f).....

## CESIÓN DE DERECHOS

“Yo, Yessenia Beatriz Guaycha Carreño, 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”

f) .....

Autor. YESSENIA BEATRIZ GUAYCHA CARREÑO

Cédula 070360397

## **DEDICATORIA**

La presente tesis se la dedico principalmente a las tres personas más importantes de mi vida, a mi padre y a mi madre que incondicionalmente me han brindado su apoyo en las buenas y en las malas situaciones que me han tocado vivir, ustedes papi y mami son los mejores ejemplos de honradez, solidaridad, humanismo, compañerismo, entre cientos de valores más que con su ejemplo desde niños inculcaron en mí y en mis hermanos, aunque no creo haber sido la mejor hija, sin embargo tengan la seguridad de que ustedes son los mejores padres que Dios me pudo dar. A mi negrita Sahian, , hija mía, hubieron muchos días en que tu mamita no pudo estar ahí para salir a jugar contigo, a manejar bicicleta o para acompañarte al río, te vi sacrificarte haciendo la tarea sola, eres una niña muy responsable, estoy muy orgullosa de ti mi amor, eres mi más grande amor y mi mayor inspiración.

**Beatriz**

## **AGRADECIMIENTO**

Mis agradecimientos infinitos a Dios por dotarme de salud y por la linda familia que me regaló. A mis padres que sin su apoyo la culminación de mi carrera no sería posible en estos momentos, A todos mis buenos amigos que en cada dificultad me han alentado a seguir. Agradezco también a las autoridades y docentes de mi Universidad “Técnica Particular de Loja”, especialmente a mi directora de tesis, la ingeniera Karina Chamba por su paciencia durante el desarrollo de esta.

**Beatriz**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### TITULO

Portada	
Certificación	
Acta de cesión de Derechos de Tesis	I
Dedicatoria	II
Agradecimiento	III
Índice de contenidos	IV- VIII
Resumen	IX
Introducción	1
Objetivos generales y específicos	2

### CAPÍTULO I

#### **SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVO DEL CANTÓN CAMILO PONCE ENRÍQUEZ.**

1.1 Situación geografía	3
1.2 Aspectos demográficos	4
1.2.1 Indicadores de salud	5
1.2.2 Indicadores educacionales	6
1.2.3 Migración interna y externa	6

1.2.4	Indicadores de desarrollo humano y pobreza	7
1.3	Análisis de la vivienda	8
1.4	Situación política y administrativa	9
1.5	Sector productivo primario	9
1.5.1	Minería	9
1.5.2	Agricultura	10
1.5.3	Ganadería	12
1.5.4	Producción y rendimiento	14
1.5.5	Asistencia técnica	15
1.5.6	Comercialización y consumo	16
1.5.7	Crédito	16
1.6	Sector productivo secundario	16
1.6.1	Industria	17
1.6.2	Artesanía	17
1.6.3	Crédito	18
1.7	Sector productivo técnico	22
1.7.1	Comercio	22
1.7.2	Turismo	23
1.7.3	Transporte	24

## **CAPÍTULO II**

### **GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN CAMILO PONCE ENRÍQUEZ.**

2. Historia de la gastronomía del Cantón	26
2.1 Gastronomía ancestral pre-incaica asociada al Cantón	27
2.2 Gastronomía de la colonia asociada al Cantón	28
2.3 Gastronomía de la República asociada al Cantón	30
2.4 Gastronomía actual del Cantón	31

### **CAPÍTULO III**

#### **DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN CAMILO PONCE ENRÍQUEZ.**

3.1 Comidas propias de este sector	36
3.2 Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector	44
3.3 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector	48
3.4 Comidas más demandadas por los visitantes en este sector	54
3.5 Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación	58
3.6 Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran Actualmente	65
3.7 Comidas que ya no se preparan en el cantón, clasificadas en tradicionales, típicas y ancestrales	69

3.8 Comidas nuevas que se preparan en el sector	71
3.9 Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas	80

#### **CAPÍTULO IV**

### **INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN CAMILO PONCE ENRÍQUEZ.**

4.1 Inventario de la Gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón.	92
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	96

#### **CAPÍTULO V**

### **PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS TÍPICOS Y TRADICIONALES DEL CANTÓN CAMILO PONCE ENRÍQUEZ.**

5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/Comercializar los Platos/Bebidas/Postres típicos y	
--	--

tradicional de Camilo Ponce Enríquez	99
5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón	101
<b>CONCLUSIONES</b>	109
<b>RECOMENDACIONES</b>	110
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	111
<b>ANEXOS</b>	112

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El presente proyecto tiene como finalidad dar a conocer los diferentes platos y bebidas típicas, tradicionales y ancestrales del cantón Camilo Ponce Enríquez a través de un inventario gastronómico, para lo cual tomó una muestra que comprenden 219 encuestas y 24 entrevistas, las mismas que fueron tabuladas, analizadas e interpretadas para llegar a las debidas conclusiones. En este trabajo de investigación se describe su situación económica social, y productiva, geografía, demografía, salud, migración, educación y situación política. También describe las generalidades de la gastronomía en cuanto a la historia del cantón, el diagnostico gastronómico de Ponce Enríquez y presenta los resultados graficados en cuadros estadísticos. Contiene el inventario de la gastronomía típica tradicional y ancestral del cantón, basados en las entrevistas realizadas en el mismo. Además se presenta la propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico del cantón y al final de este trabajo de tesis se encuentra la bibliografía, anexos, cuadros y gráficos que sustenta la presente investigación.

## **INTRODUCCIÓN**

El cantón Camilo Ponce Enríquez posee una abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza con tradición, en la que se han fundido sustancias, condimentos y experiencias del propio sector y sectores aledaños.

El objetivo del presente trabajo de investigación es realizar el estudio y análisis de la cultura culinaria de dicho cantón y dar a conocer lo realmente diversa que es esta mezcla de conocimientos expresada través de sus deliciosas comidas.

Ubicado en un área con variedad de climas, alturas y condiciones, Ponce Enríquez posee una diversidad de condiciones naturales que hace que éste pequeño cantón posea una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Es así que por sus diferentes pisos climatológicos, la mejor manera de clasificar a la cultura gastronómica del Ponce Enríquez es dividirla por regiones geográficas, la parte alta y la parte baja, ya que cada región al poseer climas diferentes, sus platos también tienen cualidades diversas.

## **OBJETIVO GENERAL**

- Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos y tradicionales de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificado de la oferta turística.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

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

## CAPÍTULO I

### SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN.

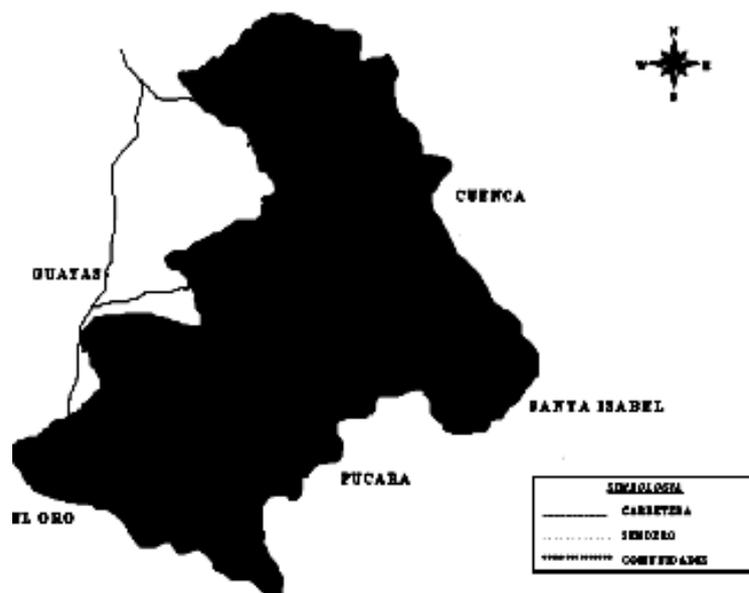
#### 1.1 Situación Geográfica.

El cantón Camilo Ponce Enríquez, fue creado el 28 de marzo del año 2002, se localiza al Sur Occidente de la Provincia del Azuay, a 50 minutos de la ciudad de Machala.

A este Cantón pertenecen 47 comunidades incluyendo el centro cantonal, su clima es tropical húmedo con temperaturas que van desde los 12 hasta los 30 °C, con ligeras variantes en algunos meses del año. El cantón se encuentra entre una altitud que va desde los 44 m.s.n.m, hasta los 3680 m.s.n.m. en las zonas más altas.<sup>1</sup>

Camilo Ponce Enríquez limita al Norte con los cantones Naranjal y Cuenca, al Sur con la parroquia Tendales del cantón el Guabo de la Provincia de El Oro, al Este los cantones Cuenca Santa Isabel y Pucará; y, al Oeste las parroquias de Tenguel y Balao como se pueden observar en el siguiente gráfico.

**Fig. 1 PERFIL LIMÍTROFE DEL CANTÓN CAMILO PONCE ENRÍQUEZ.**



Fuente y elaboración: Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002

<sup>1</sup> Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002

## 1.2 Aspectos Demográficos.

El cantón registra una población urbana de 2749 habitantes, mientras que en el área rural su población alcanza a 7371 personas. De acuerdo con este dato censal la población rural constituía el 73% del total del territorio cantonal.<sup>2</sup>

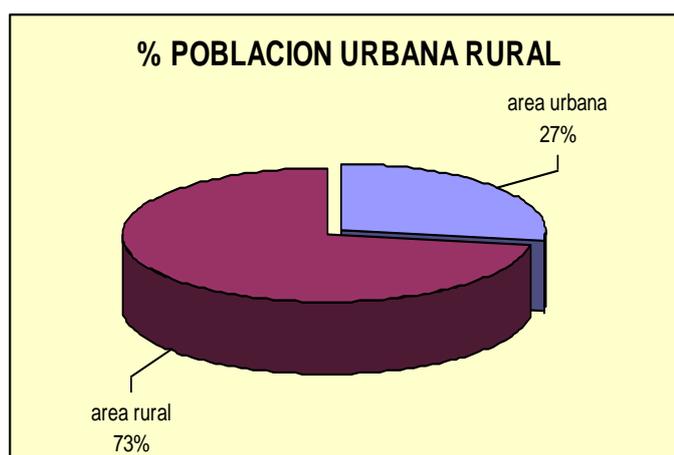
Los habitantes del territorio cantonal de Camilo Ponce Enríquez se caracterizan por ser una población relativamente muy joven y edad mediana, hay más hombres que mujeres; es decir, el 54% de la población son hombres, mientras que el 46% son mujeres.

**Fig.2**



Fuente: Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002

**Fig.3**



Fuente y elaboración: Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002

<sup>2</sup>Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002

Es importante resaltar que las comunidades rurales como Bella Rica, La Fortuna, San Gerardo, la Unión, donde se realizan actividades de minería, se han constituido en zonas o sectores poblacionales con características de población fluctuante.

### **1.2.1 Indicadores de Salud.**

El servicio de salud ha ido mejorando con los años, actualmente cuenta con nuevas instalaciones y modernos equipos, pero no cuenta con el personal necesario para manejarlos, por tal razón se tiene que recurrir permanentemente a las ciudades cercanas como Machala, Guabo, Naranjal, Guayaquil y Cuenca.

De acuerdo con los datos obtenidos de informes médicos del área de salud Nro. 10, la población de Camilo Ponce Enríquez se encuentra afectada por varias enfermedades. El sector más afectado es el infantil, con patologías endémicas como la parasitosis, infecciones respiratorias agudas (faringoamigdalitis), enfermedades de la piel, y enfermedades diarreicas agudas debido a la mala calidad de agua.<sup>3</sup>

La principal actividad económica de Camilo Ponce Enríquez es la minera, por tal razón la población se encuentra expuesta permanentemente a la contaminación del medio ambiente con los fuertes químicos que se utilizan en dicho trabajo, a esto se suman los frecuentes accidentes y enfermedades propias de la actividad minera, que agravan la situación.

Las familias ponceñas utilizan para su alimentación productos que se los compra en los mercados y algunos son cosechados en sus fincas, procesados caseramente como; el banano, plátano, yuca, cacao (semi procesado y hecho bolitas de chocolate), zapallo, nabo, choclo, mote, fríjol, panela, leche, pollo criollo, queso. Mientras que otros productos son adquiridos en los mercados locales, estos son el arroz, pescado, aceite, sal, azúcar, leche, el pollo, el queso, granos secos, enlatados y embutidos.

En Enríquez existen cinco establecimientos para la atención de la salud, un Centro de Salud ubicado en la cabecera cantonal, 4 Subcentros de Salud ubicados en Bella Rica, Shumiral, Centro Parroquial del Carmen de Pijilí y Luz y Guía.

---

<sup>3</sup>(Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002)

### 2.2.2 Indicadores Educativos.

La tasa de analfabetismo del cantón bordea el 0.5% de la población, comparada con la tasa país, del 8.4% en el 2011.<sup>4</sup> Esto se debe a que se desde hace 8 años se organizó una campaña de alfabetización con la participación de docentes cubanos, en una alianza estratégica con el gobierno nacional. En la que se declaró al cantón libre de analfabetismo, a pesar de que las estadísticas demuestran un leve porcentaje.

Las mujeres constituyen el 55% del total de la población analfabeta del cantón; no así los hombres, quienes alcanzan el 45%.

La población del cantón que cuenta con una formación universitaria que representa el 6.3% del grupo de edad comprendida desde los 24 años y más; es decir, 285 personas. De este grupo, el 43% son hombres y el 57% son mujeres.<sup>5</sup>

Fotografía No.1 JÓVENES UNIVERSITARIOS EN SEMINARIO



Fuente. La autora.

Por lo general, gran parte de la población en edad universitaria del cantón se trasladan a ciudades como Machala, Cuenca y Guayaquil para poder realizar los respectivos estudios superiores.

### 2.2.3 Migración interna y externa.

Los Asentamientos humanos que constituyen al Cantón Camilo Ponce Enríquez son el resultado de procesos migratorios provenientes de provincias de la sierra y de la costa, en especial de Azuay, Loja y Guayas. La explotación minera a partir de los primeros años de la década de los 80', se fue constituyendo en el motor económico de Camilo Ponce Enríquez.

<sup>4</sup> (FUENTE: IINEC, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - Encuesta de Empleo, Desempleo y Subempleo 2010)

<sup>5</sup> (Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002)

Ello motivó el ingreso de nuevos pobladores a la zona. La población que ingresó al cantón en los últimos 20 años procede de otros cantones, otras provincias e incluso de Perú y Colombia.

Por estar ubicado al sur del país, y por ser uno de las principales yacimientos mineros del Ecuador, El cantón Camilo Ponce Enríquez se convirtió en un lugar de gran atractivo para los migrantes del vecino país Perú, quienes han visto una gran oportunidad de ingresos debido a que al ganar en dólares aquí, los peruanos ven duplicados sus salarios.

En cuanto a la emigración, en nuestro país, durante la última década hemos atravesado una grave crisis económica, afectando directamente a la clase más desposeída de la sociedad, provocando el crecimiento de los niveles de pobreza, incrementando el desempleo en el cantón, ocasionando que gran parte de los pobladores al no tener un ingreso fijo que les permita satisfacer sus necesidades básicas, optaron por emigrar a varios países de Europa y los EEUU, puesto que en estos países se alcanzan niveles superiores de remuneración que los que se puede obtener en el Ecuador.

Este fenómeno denominado migración, ha provocado que se desintegre el núcleo familiar, que es la base de toda sociedad, ya que niños y adolescentes están al cuidado de sus abuelos, tíos y otros familiares, quienes no les pueden brindar el cariño, afecto y sobre la educación y guía que necesitan, muchos de ellos entregándose a las drogas, el alcohol o refugiándose en otros vicios.

#### **2.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.**

Actualmente Camilo Ponce Enríquez, ha ido mejorando lentamente la infraestructura física con vialidad, servicio de agua potable, alumbrado público, obras básicas en salud, educación, comunicación entre otros, debido a su reciente creación como un Cantón más de la provincia del Azuay, su importancia ha crecido al punto que no solo es polo de atracción de población nacional por ser una de las más importantes zonas mineras, sino también de otros países, como de ciudadanos peruanos, quienes, luego de la firma de la Paz en 1998 y de la dolarización del Ecuador; ven en la localidad un centro donde pueden desarrollar su actividad económica.

Del total de la población, 7087 habitantes, que representan el 70% del total están por debajo de la línea de pobreza. La extrema pobreza abarca a 3486 personas y representa el 34.4% del

total. Solo el 30% de población está por encima de la línea de pobreza, sin que por ello se diga que tienen situaciones óptimas de vida.<sup>6</sup>

### **2.3 Análisis de la vivienda.**

Según la información proporcionada por Equipo técnico del Plan de Desarrollo Cantonal del Cantón Camilo Ponce Enríquez, mediante auto diagnóstico comunitario se registra que existen 3654 hogares con un promedio de 5 miembros por hogar y de estos 3569 cuentan con viviendas.<sup>7</sup>

En cuanto al servicio de agua para el consumo humano es generalmente de mala calidad, en la mayor parte de casos el agua no es tratada, y en otros sitios no apta para el consumo humano.

En cuanto al servicio de electricidad en el cantón se encuentra cubierto el 89.89% del total de viviendas existentes, es decir las 2.091 viviendas cuentan con el servicio de electricidad domiciliaria. Con respecto a las formas de eliminación de excretas en el Cantón se cuenta que el 27.04%, tiene acceso al sistema de alcantarillado, mientras que el 72.96% del total de viviendas existente en el territorio cantonal procede a eliminar las excretas por medio de letrinas o sistema al aire libre.

La Municipalidad de Camilo Ponce Enríquez proporciona el servicio de recolección de basura, centrado en la cabecera cantonal y en Shumiral como principales comunidad por su densidad demográfica existente; el 43.89% del total de viviendas existente en el territorio han accedido al servicio de recolección de basura, es decir, 1021 viviendas.

El 56.11% de las viviendas no tienen ningún servicio de recolección de basura, procediendo a eliminarlas a través de la quema, otros la entierran y muchos botan a las quebradas, ríos, caminos; propiciando serios problemas e impactos ambientales en el territorio.<sup>8</sup>

### **2.4 Situación política y administrativa.**

---

<sup>6</sup> (Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002)

<sup>7</sup> (Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002)

<sup>8</sup> (Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002)

En 1959 Ponce Enríquez es erigida en Parroquia de Santa Isabel, esto le da empuje para desarrollar procesos organizativos en la búsqueda de satisfacer sus necesidades. Luego viene el proceso de la Reforma Agraria, lo que le permitió a la población tener acceso a la tierra en forma de cooperativas, lo que le permitió conocer una de las formas fundamentales de organización para alcanzar el desarrollo común.

Para la década de los años sesenta y setenta surge la Unión Regional de Organizaciones Campesinas del Litoral (UROCAL), que tendrá significativa participación en la defensa de los campesinos no solo del lugar sino también de otros lugares aledaños a “La Ponce” como comenzó a llamarse familiarmente.

La realidad organizacional actual ha permitido que se descubra nuevos actores sociales; o lo que es mejor, la crisis ha permitido involucrar a todos los habitantes a participar como actores de sus propias vidas.

En este marco se visualiza la participación de los diferentes actores de Camilo Ponce Enríquez como motores para el desarrollo. Así se destacan los tres fundamentales el Plan del Desarrollo Local, el Municipio, Los actores Institucionales y los actores socio territoriales.

Se han identificado 45 organizaciones institucionales que actúan en Camilo Ponce Enríquez, de estas 24 están en el sector público, es decir, que de alguna forma dependen del Estado, destacándose las educativas, de salud, de promoción o de servicios. El resto son privadas, unas con fines lucro y otras sin fines de lucro.<sup>9</sup>

## **2.5 Sector productivo primario.**

### **2.5.1 Producción Minera.**

Las actividades económicas de Camilo Ponce Enríquez, En gran medida, giran alrededor de la minería, actividad que arranca desde 1982 a raíz de los deslaves e inundaciones provocadas por el fenómeno de El Niño. La crisis agrícola que provoco dicho fenómeno climático, condujo a los pobladores a buscar alternativas en la minería. En San Gerardo, se localizan un conjunto de lugares que realizan explotación minera, así se tiene, entre las principales, La Fortuna, Bella Gala, Pinglio 1, Las Paralelas, Renacer M3, La Coca y Quebrada Fría, en esta

---

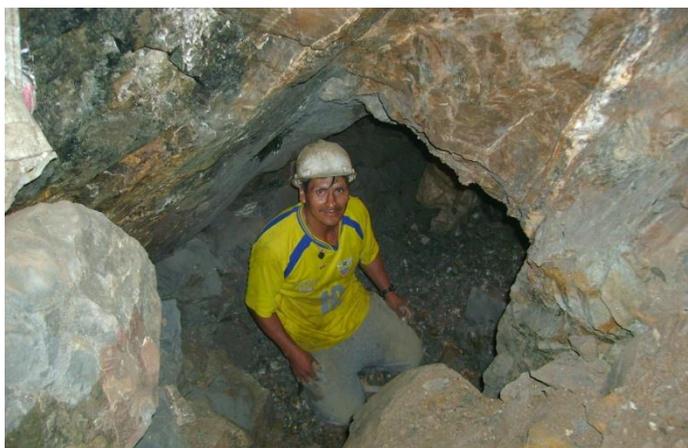
<sup>9</sup> (Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002).

última la explotación la hace la Asociación Unión y Progreso constituida por habitantes del lugar.

En el Carmen de Pijilí, existe explotación minera, pero esta es menos productiva que el resto de las zonas mineras descritas. Las concesiones mineras afincadas en estos sitios constituyen una fuente de trabajo temporal o de manera permanente para sus habitantes.

A la explotación minera socialmente se la ve como un problema, pero para los dueños de las concesiones mineras es la oportunidad de dar trabajo, generar riqueza y ayudar a la población.

**Fotografía No.2 MINERO EN EL SECTOR DE BELLA RICA.**



**Fuente. La autora.**

Sin embargo, la actividad minera no planificada genera impactos sociales y ambientales altamente negativos.

Ambientalmente la explotación anti técnica y sin observación de normas ambientales genera contaminación del suelo, agua y aire por los desechos de mercurio, explosivos, plásticos, tanques, la tala indiscriminada de los bosques para dicha actividad, etc.

La minería es una actividad que ha desatado polémica en el ámbito local, a decir de sus defensores, esta actividad ha proporcionado trabajo y mejorado condiciones de vida de la población ponceña; en tanto que para otros, esta actividad es la responsable de la contaminación de los ríos y los esteros así como el deterioro de otras actividades económicas como la agricultura y la pesca.

**Fotografía No.3 COL, SECTOR SAN GERARDO.**



**Fuente. La autora.**

### **2.5.2 Agricultura.**

Sus tierras mantienen una superficie altamente orgánica que le ha permitido un desarrollo significativo por muchos años que se conserva

aunque con dificultades, hasta la actualidad.

La producción bananera se consolidó en la década del 50 estando presente la multinacional United Fruit Company, hasta que en la década del sesenta se revirtieron las tierras a los trabajadores de la compañía. En los años 80 se gestó un notable auge de la producción bananera que motivo a muchos agricultores a invertir en el banano.

Por el año de 1983 la presencia del fenómeno del niño que diezmó la costa Ecuatoriana, generó una crisis económica en el sector agrícola que lo paralizó por cerca de dos años. A pesar de este golpe, el fenómeno natural permitió también que, debido a los deslaves, apareciera el metal oro, motivando a un gran número de productores agrícolas a dedicarse a la actividad minera, hasta que se recuperen las plantaciones especialmente de cacao y banano.

En 1993 se produce una nueva crisis bananera provocada por las restricciones y cuotas para la exportación impuestas por la Comunidad Económica Europea (CEE); esto afectó a los pequeños propietarios agrícolas que quebraron. Esta situación trajo como resultado que haya un masivo desplazamiento de los agricultores hacia la actividad minera de la zona.

El campesino de fincas pequeñas y medianas alrededor de Camilo Ponce Enríquez ha sido constantemente debilitado por la crisis bananera, la caída de los precios del cacao y la subdivisión de las propiedades. En estas circunstancias, muchos de los agricultores han debido

**Fotografía No.4 SEMBRÍO DE PAPAS, SECTOR LA UNION.**



**Fuente. La autora.**

dirigirse a los asentamientos mineros. Al mismo tiempo, desde hace algunos años se advierte un proceso de reconcentración de la tierra y muchos propietarios han vendido sus fincas a mineros y parte de la mano de obra para la agricultura ha disminuido, mirando a la minería como una oportunidad de empleo.

Actualmente muchos agricultores han incursionado en la producción orgánica, fundamentalmente de cacao y están a la altura de las exigencias actuales del mercado internacional, han salvado los precios de sus productos y han logrado romper la barrera de los precios impuesta por los exportadores monopolistas. Así, los productores han incursionado en el nuevo modelo que exige un sello verde para la producción agrícola y pecuaria, con una producción agro- ecológica, altamente competitiva.

Camilo Ponce Enríquez está localizado estratégicamente y se caracteriza por la variedad de microclimas. Las tierras son aptas para el cultivo de una gran variedad de productos agrícolas y para la crianza animal.

Debido al clima lluvioso del cantón, Los productores de cacao, se ven obligados a llevar su producción a tendales de secado ubicados en Rió Bonito, Naranjal y “5 de Agosto”, lugares cercanos a Camilo Ponce Enríquez, teniendo que pagar su uso con un porcentaje de su producción, o en su defecto, se ven en la obligación de comercializar con el dueño de estas instalaciones, con franca desventaja para el productor. Cuando esto no sucede; en otros casos, se ven obligados a llevar a lugares más distantes con las condiciones climáticas aptas para su secado en tendales; por lo general estos lugares se encuentran cerca del mercado principal del cacao que es la ciudad de Guayaquil.

Las frutas se venden en estado fresco en los mercados de Naranjal, Ponce Enríquez y Machala. La producción de café, cacao y banano, maíz, caña de azúcar es muy superior a lo que se consume dentro del cantón, son por lo tanto artículos muy importantes en la generación de ingresos complementarios. El maíz, papa, yuca, arveja, plátano, yuca, maíz, caña, cítricos y hortalizas en cambio son productos que se consumen y se venden casi de manera esporádica conformando la dieta diaria campesina.

### **5.1.3 Ganadería.**

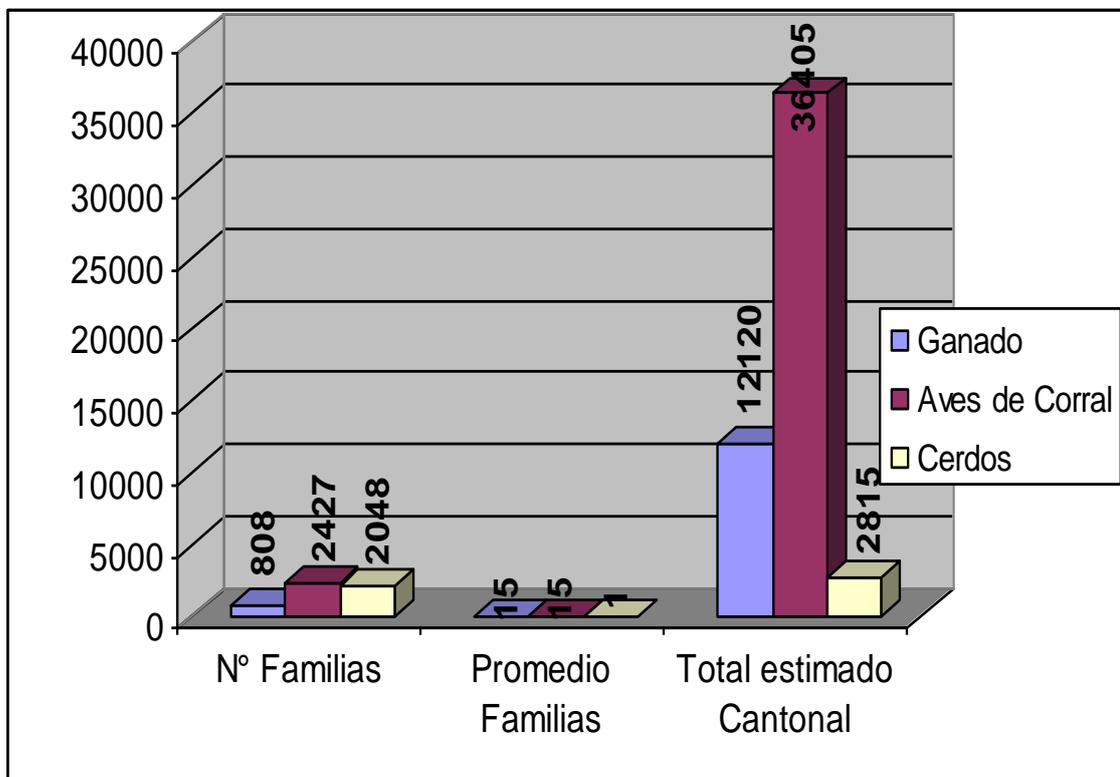
A pesar del potencial para la ganadería en la zona alta se evidencia la falta de plantas procesadoras de lácteos, y de tecnología para el procesamiento; por ello, el 90% de la producción de leche se transforma en queso y quesillo, que se comercializa en las ferias semanales del centro cantonal y Naranjal y en algunas ocasiones en la ciudad de Machala y los excedentes a través de intermediarios.

Fotografía No. 5. TERNERO, SECTOR SHUMIRAL.



Fuente. La autora..

Fig. 5 CRIANZA ANIMAL



Fuente: Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002

#### 1.5.4 Producción y rendimiento

La Población Económicamente Activa (PEA) en el cantón Camilo Ponce Enríquez esta segmentada de la siguiente manera:

Agricultura, Silvicultura y Pesca 33,0% Extracción y Explotación de Minas y Canteras 33,7%. Industria, Manufactura y Artesanía 2,9%. Servicios en general 30,3%.

Fotografía No. 6 ALCALDE DEL CANTÓN EN UNA MINA DE ORO.



Fuente. La autora.

CUADRO No. 1

Actividades de la Población Económicamente Activa del cantón.			
Según Sectores Económicos			
SECTORES DE LA PRODUCCIÓN	ACTIVIDADES	PORCENTAJE %	
PRIMARIO	Agropecuaria	63,07	73,77
	Minería	10,03	

	Piscicultura	0,40	
<b>SECUNDARIO</b>	Manufactura	3,25	6,9
	Construcción	3,25	
	Agua, electricidad, telefonía	0,40	
<b>TERCIARIO</b>	Comerciales	10,28	19,33
	Hoteles, restaurantes,	2,54	
	Transporte,	1,64	
	Empresas Inmobiliarias,	0,18	
	Administración Pública,	0,18	
	Enseñanza,	1,27	
	Servicios sociales y de salud,	0,53	
	Servicios Domésticos,	1,63	
	Otros servicios	1,08	
<b>FUENTE: Línea Base PROLOCAL</b>			
<b>ELABORACIÓN: Equipo Técnico del PDL</b>			

El ingreso per-cápita mensual promedio asciende a 87.45 USD dólares, siendo su principal fuente la que proviene de la situación laboral de las personas que representan el 51.33%, seguido de los ingresos que provienen del sector agropecuario que representan el 24.75%.

Lo significativo de estos componentes del ingreso es el valor no declarado que asciende al 18.36%; los otros componentes como bonos, manufactura, y migración tienen una participación porcentual que no llegan al 6%.<sup>10</sup>

### **1.5.5 Asistencia técnica.**

El área de Asistencia Técnica está se orienta al desarrollo de los diferentes sectores productivos con un alto impacto social, por ésta razón el área de Asistencia Técnica se convierte en un puntal importante para dar soporte y apoyo necesario al sector productivo.

<sup>10</sup> (Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002).

Se han identificado 37 organizaciones institucionales que actúan en Camilo Ponce Enríquez, de estas 24 están en el sector público, es decir, que de alguna forma dependen del Estado, destacándose las educativas, de salud, de promoción o de servicios. El resto son privadas, unas con fines lucro y otras sin fines de lucro.

### **1.5.6 Comercialización y consumo.**

Camilo Ponce Enríquez es considerado una de las más grandes zonas mineras del país, el oro que se extrae en pequeñas cantidades se comercializa en la cabecera cantonal y estos a su vez lo comercializan en la ciudad de Cuenca, las grandes compañías mineras lo exportan a EEUU. Productos como el cacao, se consume en muy pocas cantidades dentro del cantón, la mayor parte se comercializa a ciudades como Machala, Naranjal y Guayaquil. Los productos agrícolas que se producen en la zona alta del cantón Camilo Ponce Enríquez como las papas, coles, zanahorias, maíz, entre otros, no llegan a ser comercializados fuera de la zona de producción debido en parte al mal estado de las

**Fotografía No. 7 TURISTA CON UNA MAZORCA DE CACAO**



**Fuente. La autora.**

vías, y porque se las produce en pequeñas cantidades, que no es rentable sacarlas a otros cantones, la poca producción se debe a que la mayoría de las personas prefieren la minería a la agricultura.

### **1.5.7 Crédito.**

Las entidades que prestan créditos para desarrollo productivo en el cantón son: Cooperativa de Ahorro y Crédito de la Pequeña Empresa CACPE – UROCAL. Agencia del Banco de Machala. Cooperativa COOPERA y El Banco Nacional de Fomento.

### **1.6 Sector productivo secundario.**

En cuanto al sector productivo secundario de éste cantón, del 100% tan solo un 6.9% de la población se dedica a trabajos de manufactura y construcción. (Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002). Existe en la cabecera cantonal una Asociación de artesanos que en su mayoría está conformada por dueños de gabinetes de belleza, costuraras y sastres, ya que el numero de estos es considerable, debido a que cada año la academia Eloy Barros Arias forma a muchas jovencitas en el área de belleza y costura.

También están los carpinteros, que aunque no han conformado una industria, su talento es innegable, por tanto los trabajos en madera son muy cotizados entre los pobladores del cantón y de cantones aledaños.

### **1.6.1 Industria.**

En Ponce Enríquez, el sector industrial no se ha desarrollado, los productos como el cacao, banano y otros productos agrícolas son transportados a las ciudades aledañas como, Machala, Guayaquil o Cuenca, para su debido tratamiento.

En el poblado de Shumiral, está en desarrollo el proyecto "ASHUMIRA" para procesar cacao orgánico de esta manera fabricar pasta de chocolate y barras de chocolate dulce, La fábrica de chocolate orgánico "Ashumira" 100% natural, cuenta con un producto de calidad ponderada y se encuentra en la etapa de comercialización y mercadeo.

### **1.6.2 Artesanía.**

La producción artesanal es poco representativa, puesto que la única actividad que se manifiesta es la carpintería y en cierta forma la talla de maderas tales como el laurel, guayacán y otras maderas duras para la elaboración de puertas, muebles, utensilios de cocina y carrocerías de camiones y camionetas.

Una actividad que se está perdiendo es la de el tejido en lana, la cual es poco vista en la actualidad, por la facilidad de comprar productos ya elaborados, que desechan la antigua tradición de hilar y tejer en lana de borrego.

En el cantón, una actividad que se está poniendo en práctica es la elaboración de joyas de oro, debido a la reciente formación de un grupo de artesanos en la comunidad de Bella Rica, q están recibiendo talleres para aprender y mejorar sus técnicas.

Fotografía No.8 JOYAS DE ORO ELABORADAS CON ORO PONCEÑO.



Fuente. La autora.

### 1.6.3 Crédito.

En Ponce Enríquez existen 4 instituciones financieras que permiten la captación de recursos y el fomento del ahorro interno, estos son: Cooperativa de Ahorro y Crédito JARDÍN AZUAYO instalado en el cantón en el 2012. Agencia del Banco de Machala que se instaló como una sucursal el 19 de Marzo de 1996. Cooperativa COOPERA. La sucursal en el cantón se inauguró el día sábado 19 de diciembre del 2009 y la sucursal del BNF Banco Nacional de Fomento que funciona desde enero del 2011.

La Cooperativa de Ahorro y Crédito Jardín Azuayo nació en Paute, febrero de 1996, en el contexto de la reconstrucción del cantón Paute, luego de los daños causados por el desastre de La Josefina (1993). Empezó con 120 socios fundadores, en la actualidad están distribuidos en 27 oficinas (30 puntos de atención) y más de 170.000 socios.<sup>11</sup>

Los tipos d créditos que otorga son:

Crédito Ordinario de Jardín Azuayo:

- Este es un tipo de crédito proveniente tanto de los ahorros de los socios como de fuentes externas con el fin de apoyar la dinamización de las economías locales.

---

<sup>11</sup>(JARDIN AZUAYO), [base de datos]. Recuperado el 5 de enero del 2013, [http://www.securities.com/Public/company-profile/EC/Coop\\_Jardin\\_Azuayo\\_es\\_3398266.html](http://www.securities.com/Public/company-profile/EC/Coop_Jardin_Azuayo_es_3398266.html)

- Base de Ahorro: 10 % del monto que se necesita.
- Para montos de hasta \$5.000 el plazo máximo es de 4 años
- Por montos de hasta \$30.000 el plazo máximo es de 5 años

Crédito Extraordinario de Jardín Azuayo:

- El nombre del **préstamo** refiere a que es un crédito que **Cooperativa Jardín Azuayo** entrega en casos especiales de enfermedad, calamidad doméstica, siniestro o gastos de educación.
- Este **crédito** no precisa una base de ahorro
- Ofrece disponibilidad inmediata del crédito
- Tiene baja tasa de interés en comparación a otras alternativas.
- Monto máximo del crédito: \$1.000
- Plazo máximo: 12 meses

### **Crédito sin ahorro de Jardín Azuayo**

Créditos para socios sin ahorro previo

### **Agencia del Banco de Machala.**

En las ventanillas del Banco de Machala se le permite realizar transacciones de pago de obligaciones como: Recaudación de Agua, Luz, Teléfonos , Recaudación de Aportes Patronales, Recaudación de Escuelas, Colegios y Universidades Recaudación de Matriculación Vehicular, Cobro de lotería, Cobros de servicios de Internet, televisión pagada, metro, Telefonía celular y otras órdenes de cobros.

Banco de Machala le ofrece diferentes tipos de créditos, entre ellos el crédito inmediato de hasta 5 veces el saldo promedio de su cuenta corriente o de ahorros. Crédito para gastos de viaje, compras y más. Aplican ejecutivos, empleados de empresa y personas independientes, Credi estudios que financia sus estudios superiores, maestrías, cursos de capacitación y mucho más. AutoCredit que le permite comprar su vehículo para uso personal o del negocio. Crédito Back to Back Crédito inmediato otorgado en función del endoso de si certificado de inversión. Crédito Efectivo, Le brinda liquidez en el momento que usted lo necesite. Crédito Automático de consumo para Comerciantes, Crédito inmediato de hasta 5 veces el saldo promedio de su cuenta corriente o de ahorros dirigido a personas naturales. Credit Rol con el que pone a su

disposición el nuevo crédito de consumo diseñado para funcionarios y colaboradores de las empresa.

Además ofrecen servicios como: Cheques de Gerencia o Exterior, Transferencias a cuentas propias, Transferencias a cuentas de terceros, Transferencias al Exterior Transportación de Valores, Oronet que es un servicio a través de Internet para acceder a realizar consultas de los movimientos de sus cuentas, transferencias de fondos y pago de servicios. Western Union, Si desea enviar o recibir dinero de sus familiares en el exterior, le brindamos el servicio de envío-recepción de dinero por montos hasta US\$5,000 de forma rápida y oportuna. Tarjeta de Débito, Con la apertura de su cuenta el Banco le proporciona la tarjeta de débito que le permite obtener dinero las 24 horas del día en nuestra red de cajeros automáticos y de los cajeros de Banred. Además usted puede realizar consultas de saldos de sus cuentas. El cupo de retiro diario es de USD \$300<sup>12</sup>.

### **Cooperativa COOPERA.**

En el cual se prestan los siguientes servicios: Ahorro solidario, ahorros a la vista, ahorro Programado, depósitos a Plazo fijo, crédito productivo, crédito flujo para capital de trabajo, pago de nómina, crédito de consumo: educación, salud, turismo y misceláneos, orden de pago, servicio de Ventanilla Móvil, crédito para vivienda, rueda Solidaria, pago de planillas de teléfono, agua y luz, Recepción de remesas y envíos desde Estado Unidos, España, Italia, pago del Bono de Desarrollo Humano, capacitación y Asistencia Técnica.

Los requisitos para ser socio para los mayores de edad son: Cédula de Ciudadanía,

Certificado de votación, valor mínimo de apertura: \$15. Para menores de edad: Edad de 0 a 12 años, cédula o partida de nacimiento, cédula o certificado de votación del representante o tutor, valor mínimo de apertura: \$10.<sup>13</sup>

### **BNF Baco Nacional de Fomento.**

---

<sup>12</sup> BANCO DE MACHALA (2011), [base de datos]. Recuperado el 7 de septiembre del 2011 <http://www.bancomachala.com/Desktop.aspx?Id=127>

<sup>13</sup> COOPERA(2011) [base de datos]. Recuperado el 7 de septiembre del 2011 <http://www.coopera.fin.ec/contenido/servicios>

El Banco Nacional de Fomento ofrece créditos como el CDH (Créditos de desarrollo Humano) para acceder a este deber ser beneficiario del Bono de Desarrollo Humano y presentar los siguientes documentos: Copia de cédula de ciudadanía actualizada (legible), Copia de la papeleta de votación actualizada, Copia del último comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio, Factura autorizada por el S.R.I. de compra de mercadería o insumos para la actividad productiva.

Son sujetos de crédito, Todas las personas naturales, que consten en la base de datos del Programa de Bono de Desarrollo Humano y cuenten con unidades de producción, comercio, servicios, en funcionamiento de por lo menos 6 meses. Se financiará hasta el 100% de la inversión. La tasa de interés será del 5% anual. Hasta USD \$ 420. Hasta 12 meses.

Para los microcréditos son sujetos de crédito son todas las personas naturales jurídicas legalmente constituidas, que se encuentren relacionadas con la producción, comercio, o servicios. Se financiará hasta el 100% del proyecto de inversión a realizarse. La tasa de interés será del 11% para producción y del 15% anual para el sector de comercio y servicio. Desde USD \$ 100 Hasta US \$ 7.000. Hasta 5 años. Destino del crédito: Capital de trabajo y activos fijos. La Garantía pueden ser Quirografarias (personal), Prendaria o Hipotecaria (Opcional).

Para el CREDITO 5-5-5, Son Sujetos de crédito, Todas las personas naturales o jurídicas privadas legalmente constituidas, que se encuentren relacionadas con la producción, comercio o servicios. Financiamiento: Hasta el 100% del proyecto de inversión a realizarse. Monto: Desde USD \$100 hasta USD \$ 5000. Plazo: Hasta 5 años. Interés: La tasa de interés será del 5% anual. Destino del crédito: Capital de trabajo y activos fijos. Garantía: Quirografarias (personal).

La tasa de interés anual para los créditos de comercialización es del 11,2 %. Para los créditos de producción de ciclo corto (2 años) la tasa es de 11,2%, Fondos de desarrollo humano, tasa de interés 10%. Créditos de Consumo, tasa de interés 16%. Nuevos Créditos de los programas, tasa de interés 5%. Microcrédito comercial y servicios, tasa de interés 15 %. Microcrédito de producción, tasa de interés 11%. Créditos y microcréditos a los sectores de comercio y servicios relacionados con la franquicia correos del ecuador tasa de interés 10%. Crédito y microcrédito sector turismo tasa de interés 10%.

Otorgan también otorgan créditos de desarrollo productivo, crédito agrícola , crédito pecuario, crédito para turismo, crédito para pesca y pesca artesanal, crédito pequeña industria y artesanía, crédito para compra de tierras, crédito compra de maquinaria, crédito asociativo, crédito comercial y servicios.

Ofrecen servicios como: Sistema de Pagos Interbancarios, Convenios de pago, Convenio con Ecuagiros de Banco Bolivariano, Pago del Bono de Desarrollo Humano, Pago a beneficiarios del IESS y Convenio con la Vicepresidencia - Misión Joaquín Gallegos Lara.<sup>14</sup>

## **1.7 Sector productivo técnico.**

En el cantón existen empresas privadas, compañías mineras como “AGRIMROC”, “COMIMACH”, “BELLA RICA”, “LIGA DE ORO”, entre otras, que aportan al desarrollo productivo de Ponce Enríquez con maquinarias sofisticadas para la extracción aurífera, las pequeñas mineras y mineros artesanales acuden hasta ellas para el respectivo procesamiento de los materiales que extraen de diferentes lugares del cantón y de las provincias aledañas.

### **1.7.1 Situación comercial y de servicio.**

El comercio de Ponce Enríquez se basa principalmente en la minería, Comercio, Agricultura y ganadería. El área urbana de Camilo Ponce Enríquez debido a al auge de viajeros que circulan por la avenida Panamericana y por la cantidad de personas que acuden atraídos por la minería, registra 110 comercios y tiendas; 29 talleres y servicios varios; 28 hoteles, bares y restaurantes; 4 farmacias; 2 bancos y 2 cooperativas de ahorro y crédito.

Además, Camilo Ponce Enríquez cuenta con una infraestructura hotelera, de bares, restaurantes, transporte liviano y pesado, telecomunicaciones e Internet que satisface mínimamente los requerimientos de la población ubicada en el área urbana de Ponce Enríquez y que llega a éste por trabajo o negocios. Sin embargo al ser un cantón nuevo aún no cuenta con toda la infraestructura básica.

---

<sup>14</sup> BNF (2011) [base de datos]. Recuperado el 12 de septiembre del 2011.

[https://www.bnf.fin.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=342&Itemid=458](https://www.bnf.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=342&Itemid=458)

### **1.7.2 Turismo.**

Por el centro de la cabecera cantonal pasa la vía panamericana colocándole en una posición estratégica al cantón para emprender acciones a futuro como es el desarrollo de su potencial turístico. En la actualidad, y como producto de la explotación minera el centro urbano ha crecido, promocionando su actividad comercial que se encuentra localizado de lado y lado de la vía.

**Fotografía No. 9 CERRO PATAHUASI.**



Fuente. La autora..

**Fotografía No. 10 Cascada Velo de la Novia.**



Fuente. La autora.

**Fotografía No. 11 RÍO GALA.**



Fuente. La autora.

Se manifiesta el alto potencial que tiene Camilo Ponce Enríquez para hacer del Turismo una fuente de ingresos complementarios, así como el mecanismo de proyectarse y promocionarse en el contexto regional y nacional.

Camilo Ponce Enríquez tiene una variada geografía que va desde la planicie ubicada a

44 msnm., hasta los 3600 msnm de altura situados en las faldas de la Cordillera Occidental de los Andes. La riqueza natural está caracterizada por fuentes hídricas, colinas, altas montañas, pintorescos poblados con gran potencial turístico, vestigios de culturas prehispánicas, vista panorámica de la planicie costera de la Provincia de El Oro, Guayas e incluso el Perú utilizando equipos de larga visión; los lugares que figuran en

el levantamiento de información turística están: Cascadas del Coca, Petroglifos de la Unión, Minas en San Gerardo, Cascada Tenguelillo, Cascadas del Río Juntas, Cascadas del Río Iñán, Lago el Mirador, Tarabitas en el Mirador, Río Gala, Aguas Calientes de Shagal, Cerro Patahuasi, Cascada Velo de la Novia, Cascadas de Don Quila, entre otros atractivos, constituye un centro potencial de turismo que aún no ha sido desarrollado, razón por la cual su población ve como alternativa productiva a la actividad turística que se pretende implementar en la zona.

Fotografía No. 12 CASCADAS DEL RÍO JUNTAS



Fuente. La autora.

### **1.7.3 Transporte.**

Por la cabecera cantonal del cantón Camilo Ponce Enríquez pasa la vía Panamericana,

Por tanto transporte interprovincial como CIFA, y ECUATORIANO PULLMAN, TRANSPORTE LOJA, AZUAY, PANAMERICANA, entre otros, hacen posible el traslado hasta este sitio desde varios cantones y provincias del País.

En cuanto al transporte interno, existen dos cooperativas de transportes q prestan servicios de pasajeros en rancheras con diferentes rutas que salen desde la cabecera cantonal hasta Bella Rica, el recorrido es de 30 min. A San Gerardo, 2h. A El Progreso 1h 30 min. A San Jacinto 1h.

La ciudad de Ponce Enríquez cuenta con el servicio de taxis y la cooperativa de camionetas para el transporte interno hacia los barrios y ciudadelas y a pueblos cercanos como Shumiral, al cual la distancia es de 20 min.

**Fotografía No. 13 RANCHERA CON DESTINO A SAN GERARDO.**



**Fuente. La autora.**

## CAPÍTULO II

### GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN CAMILO PONCE ENRÍQUEZ.

#### 2 Historia de la gastronomía del Cantón.

Camilo Ponce Enríquez, es una mezcla de culturas y tradiciones. Éste cantón pertenece a la provincia del Azuay y está ubicado entre los límites con Guayas y El Oro, su cabecera cantonal tiene un clima caliente y tiene poblaciones ubicadas en los páramos Azuayos, además los habitantes que lo conforman a ésta cantón emigraron de regiones tanto de la costa como la sierra, todo esto hace que no se pueda definir a su gastronomía como serrana o costeña, sino más bien una mezcla de las dos.

Antes de llamarse Camilo Ponce Enríquez, a este sector se lo denominaba como caserío “Río 7 de Mollepongo”, localizada entre los páramos de Pucará al Este, Río Pijilí al norte, montaña de Balao al oeste y Deidad, Rosa de

Oro (Naranjal) y Ducur al sur. Primero en poblarse fue la cabecera cantonal que lleva el mismo nombre, del cual sus primeros pobladores fueron inicialmente familias nativos de Pucará, por lo tanto su cocina correspondía inicialmente a costumbres serranas, en un clima caliente como el que posee; su alimentación basada en ingredientes como la papa china y legumbres tuvo que poco a poco ir adaptando el plátano

Fig.19 Fruta de pan



Fuente. La autora.

y la yuca a su dieta, ya que por la distancia era muy difícil encontrar allí los principales ingredientes de la dieta a la que estaban acostumbrados, los habitantes salían de Ponce Enríquez a lomo de acémilas hasta la hacienda Tenguel y a la parroquia Balao, a comprar los víveres por caminos de herradura y en plena montaña.

En la década de 1940, por a raíz de la invasión peruana, muchas familias de la Provincia de El Oro pasaron por los caminos de estas tierras y se ubicaron aquí para protegerse del conflicto.

Su dieta basada en mariscos, pescados y guineos empezaron a fundirse con las costumbres gastronómicas serranas.

En 1968 pasa la trocha de la vía Panamericana (hoy constituida como arteria principal de comercio y transporte de esta ciudad), lo que provocó que corrientes migratorias de varios sectores del país se asentaran aquí, tal es el caso de un gran grupo de lojanos que llegaron hasta el sector de Shumiral convirtiéndolo en una especie de sucursal lojana, junto con ellos trajeron sus costumbres y los nativos de este cantón conocieron las humitas lojanas, el repe lojano, el sango de maíz, la sopa de zarandaja y entre lo más peculiar la cecina de burro.

En la parte alta del cantón, la gastronomía fue y sigue siendo una extensión de Pucará, desde aquí emigraron los fundadores de estos pueblos ponceños ubicados en sus altos.

En la mayoría de la extensión del cantón empezó la siembra de cacao, el chocolate pasó a ser parte importante en sus comidas junto con frutas propias del cantón como la fruta de pan. Hubo abundancia de peces en los ríos y las caritas, viejitas, barbudos y raspas fueron ingredientes principales en sus dietas, los serranos con su sequito de viejitas con papas cocinadas, los costeños con su tapado de raspas con guineo y los lojanos fronterizos con sus estofados y su trozo de humita.

## 2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al Cantón.

Nuestros antepasados asentados en las productivas tierras del cantón Ponce Enríquez, provienen de la cultura Cañarí, los cuales dan muestra de una rica gastronomía ancestral a través de vestigios encontrados como instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, cedazos, ralladores, platos, entre otros.

Fig. 20 vestigios de una antigua piedra de moler.



Fuente. La autora..

En la parte alta del cantón la gastronomía se basaba en tres productos de la tierra: maíz, papas y porotos. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil,

mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el chochomote o se molían para elaborar humitas. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos papas varios. Las carnes provenían mayoritariamente de la caza y las bebidas de consumo común, eran la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También producía «chicha» de frutas como las moras.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Y ya desde entonces se degustaba el ají de cuy.

En la parte baja del cantón, además del maíz, se contaba con la yuca, el maní, los

camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves, carnes de animales salvajes y una gran variedad de frutas tropicales. Destacan la variedad de peces que se tomaban en los ríos en abundancia y asimismo los camarones. La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Solo o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes.

## 2.2 Gastronomía de la colonia asociada al Cantón.

La llegada de España a estas tierras fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano 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. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria.

Fig. 21 Cosecha de en el sitio La Unión



Fuente. La autora..

se

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y

Fig. 22 Seco de carne preparado en fiestas.

africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.



Enriquecida con nuevos elementos, Fuente. La autora.

la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.<sup>15</sup>

Fig. 23 Seco de pollo típico en el cantón.

La gastronomía colonial influyó mucho en la gastronomía aborígen, ocasionando una mezcla de sabores que dieron como resultado muchas de las recetas que hasta nuestros días podemos degustar en todo nuestro país y por ende en el cantón Ponce Enríquez, la gallina que fue traída desde España y que hoy por hoy



Fuente. La autora.

<sup>15</sup> *COCINA ECUATORIANA (2011)* [base de datos]. Recuperado el 15 de octubre del 2011 [www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)

es criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en el ingrediente principal del famoso seco de gallina criolla, considerado el plato típico de éste cantón.

El ganado vacuno también pasó a formar parte de la dieta de nuestros antepasados, siendo la carne de res el ingrediente principal del rico sancocho, que en tierra españolas es muy parecido al puchero español. El queso formó parte de una interesante mezcla de ambas gastronomías, así tenemos las tortillas de maíz con queso, empanadas de queso, llapingachos con queso, sopas en las que se mezclan papas, calabazas, maíz, trigo, hortalizas y legumbres con queso y muchas otras deliciosas combinaciones con queso.

### 2.3 Gastronomía de la República asociada al Cantón.

A partir del fin de la colonización, en la época de la república quedaron bien acentuadas técnicas culinarias resultado de la fusión de las culturas indoamericana y española, es tanto así que en la cocina ecuatoriana se puede encontrar una buena diversidad de platos

Fig. 24 Cuy asado con papas y ají de cuy.



típicos que probablemente no

Fuente. La autora.

encontraríamos en otras regiones del mundo. Ésta influencia española en la gastronomía de Ecuador ha hecho que se remplace alimentos propios de las poblaciones aborígenes, como el cuy y la llama, por cerdo y ternera. Hoy en día, la llama resulta un plato un tanto peculiar ya que sólo se la utiliza para producción de lana; y el cuy sólo sirve de alimento en regiones campestres de la Sierra, como en el cantón Azuay al cual pertenece el cantón Ponce Enríquez, aquí, en la parte alta en lugares como San Gerardo, Naranjillas, San Jacinto y Pijilí, se consume el cuy y es considerado el plato típico de éste sector.

Se dice que es probable que no exista lugar en el mundo en el que se coma más sopa que en la Sierra ecuatoriana, y es por ser provenientes de culturas serranas, que en el cantón Ponce Enríquez se consume mucha sopa, empezando por el delicioso caldo de gallina hasta la sopa de legumbres.

Fig. 25 Caldo de gallina ponceño



Fuente. La autora.

En la época republicana las carnes como la de vaca y cerdo se convirtieron en los ingredientes principales de muchos platos

tradicionales y que en nuestra época se han convertido en platos típicos de muchos sectores, tal es así que en el cantón Camilo Ponce Enríquez hay que resaltar que la fritada de choncho es un ícono en el sector.

En las tierras ecuatorianas se hicieron parte de la gastronomía, frutas que fueron traídas por los colonos como el limón dulce, limón agrio, pomelos, naranjas, limas, melones, piñas, que pegaron muy bien en la costa ecuatoriana, al igual que lo hicieron las frutas andinas o serranas como la manzana, la pera, reina claudia, durazno, entre otras. En Ponce Enríquez por poseer climas diversos se pueden sembrar todas éstas frutas que también en éste cantón son parte de su exquisita tradición culinaria.

El plato por excelencia que simboliza el mestizaje en toda su plenitud es la Fanesca: una sopa rica hecha con ingredientes tanto de la costa como de la sierra, pescado, huevos, frijoles y todos los granos. Este plato se come tradicionalmente en todo el Ecuador y por ende en el cantón Camilo Ponce Enríquez, durante la Semana Santa.

Las especias traídas desde España y q a la vez fueron traídas de la India, pasaron a formar parte también de la gastronomía de la república del Ecuador, la canela por ejemplo, la pimienta que ahora forman parte fundamental de muchos platos típicos y en el caso del Ponce Enríquez un ejemplo es el comino que es utilizado en el caldo e gallina criolla.

## 2.4 Gastronomía actual del Cantón.

En el cantón Camilo Ponce Enríquez existen varios pisos climáticos que van desde los 44 msnm hasta los 3680 msnm, por tanto posee gran variedad geográfica que permite la producción de un abanico multicolor de frutas, verduras y animales comestibles que hacen posible la elaboración de deliciosos platillos tanto de la costa como de la sierra, además existe una mezcla cultural que aporta a la diversidad gastronómica, debido a que el

Fig.26 Comida de la parte alta del cantón en elección del plato típico.



Fuente. La autora.

cantón pertenece a la provincia del Azuay, su cabecera cantonal está ubicado en la vía Machala-Guayaquil, considerado parte de la costa ecuatoriana y sus habitantes provienen tanto de la sierra como es Cuenca, Santa Isabel, Pucará, Loja y de la costa de ciudades como Guayaquil, Tenguel, Machala y otras.

Es difícil delimitar el origen exacto de algunos platos o delimitar el área de consumo. Más allá de ciertas variantes locales, existen comidas y bebidas difundidas en todo el territorio Ponceño, explicaré a continuación éstas variantes. En la parte baja del cantón, en lugares como la cabecera cantonal Ponce Enríquez, Shumiral y San Alfonso, El ceviche, considerado un plato típico Ecuatoriano, también es parte de la gastronomía ponceña; lo podemos encontrar en restaurantes y las casas de los moradores, éstos pueden ser hechos de pescado, de camarón, conchas o la mezclas de todos éstos, conocido como el ceviche mixto, generalmente se acompaña de patacones y arroz.

El cebollado de pescado salado que es un plato típico de la zona costera, aquí en los bajos de Ponce Enríquez es un plato tradicional, preparado con yucas suaves únicas del sector y q generalmente se sirve con ingredientes de la sierra como el maíz tostado o las palomitas de maíz. Y con mariscos también se prepara una variedad de platos como el ceviche, la sopa marinera, el arroz marinero, los cangrejos cocinados, la cazuela de camarón, de cangrejo. Todos ellos preparados de diversas formas siempre acompañados de patacones y plátanos fritos, propios del sector. El plátano, que se produce muy bien en éste sector es ingrediente

principal de platos muy representativos como el bolón de plátano, patacones, sangos y otros, que junto con la yuca con su sabor peculiar hacen dúo perfecto para representar el sector costanero del cantón. Habíamos dicho que la comida Ponceña actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres tanto de serranas como costeñas, tanto es así que es común encontrar allí desde un ceviche con patacones hasta un mote pillo y un cuy asado con papas. En la parte alta del cantón amilo Ponce Enríquez, en sectores como San Gerardo, Naranjillas, San Antonio, San Jacinto y Pijilí, la comida varía de la zona baja, aquí las sopas de legumbres son muy comunes, muchas de ellas preparadas con ingredientes cosechados en ese sector, como el delicioso cuy asado acompañado del ají de cuy, que son papas cocinadas con un refrito de color, el cuerito de chanco con mote, que se prepara en las fiestas y el delicioso queso de San Jacinto de Iñán, que ha ganado fama por su exquisitez. El seco de gallina criolla es considerado el plato típico Camilo Ponce Enríquez, debido a que se

**Fig.27. Algunos platos del cantón Camilo Ponce Enríquez.**

consume tanto en la parte alta como en la parte baja del cantón, es el plato principal en las fiestas y cuando se trata de recibir a los familiares y compadres, no menos importante es el caldo de gallina criolla que en la parte alta se la prepara con papas y



**Fuente. La autora.**

en la baja con yucas. Otro plato que comparten ambas regiones es la tradicional fritada de chanco con la diferencia que en la sierra ponceña se la sirve con mote y papas y en la costa ponceña la fritada se la sirve con bolas de verde y plátano maduro frito o con yucas cocinadas.

Un sitio singular en el cantón es Shumiral, ubicado a 10 minutos de la cabecera cantonal a 80 msnm, porque en su mayoría los pobladores son lojanos provenientes del cantón Celica, Alamor y Pindal, que emigraron alrededor de los años 40 y que han tenido su descendencia allí, es así que poseen costumbres un tanto diferentes al resto del cantón y propias de los lojanos fronterizos, como por ejemplo el repe lojano de guineo,

**Fig.28 Humitas Lojanas.**



**Fuente. La autora.**

algunas de estas personas importan desde su tierra natal algunos productos como la zarandaja para su sopa de zarandaja, el morito y la menestra de zarandaja, miel de abeja, queso y quesillo de cabra.

**Fig.29 Chocolate de cacao con patacones.**

Aparte de ser un cantón minero, Ponce Enríquez también es eminentemente agrícola, el cacao que producen lo procesan de manera artesanal para transformar la pepa del cacao en un delicioso chocolate. Otra tradicional bebida es el "puro" (trago) hecho del jugo de caña de azúcar, el cual sirve como base para preparar el canelazo, que es un cóctel caliente de



**Fuente. La autora.**

trago, mezclado con canela y azúcar. La gastronomía de éste cantón es una exquisita fusión de sabores tanto costeños como serranos, es un cantón pequeño pero tan rico que tiene el privilegio de gozar de exquisitos mariscos, granos, frutas y legumbres que sin duda alguna combinados se convierten en manjares. En este rincón del Azuay se tiene la bendición de saborear los más variados y deliciosos platos de nuestro país, como son: la guatita, el caldo de bolas, el

famoso ceviche, seco y caldo de gallina criolla, el famoso cuy asado y el espectacular jugo de naranja, además de disfrutar de guayabas, guabas, ciruelas, cacao, aguacates, mandarinas, piñas, bananos, entre otros.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Fuente cap. 2: Vivencias y experiencias de la autora.

## CAPITULO III

### DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN.

La ubicación territorial del cantón Camilo Ponce Enríquez hace posible que su gastronomía sea el resultado de una mezcla de culturas provenientes del Azuay, Guayas, Loja y El Oro. En la zona alta del cantón en lugares como San Gerardo, San Antonio, Naranjillas, La Unión, El Progreso y Pijiilí, sus costumbres culinarias son una extensión de las costumbres Cuencanas y Pucareñas (Cuenca y Pucará, provincia del Azuay), el cuy asado, la fritada de chancho, mote pillo, timbulos y cuchuchaquis son muy cotidianos en este sector. En El Pueblos más grande del cantón (aparte de la cabecera cantonal) Shumiral, la gastronomía tiene una clara muestra de costumbres lojanas, la mayoría de sus primeros habitantes provienen de la provincia de Loja de los cantones de Alamor, Celica y Pindal, por lo tanto las humas o zambates y el repe son parte importante de la dieta shumiraleña. En el resto del cantón Camilo Ponce Enríquez, la parte baja, lugares como San Alfonso, La Florida y la cabecera cantonal Ponce Enríquez la dieta es en su gran mayoría costeña, el camarón, el pescado, los cangrejos el verde y la yuca son primordiales en su alimentación. A través de todo el cantón la gallina criolla es preparada en caldos y secos como especial en épocas de fiesta y fechas especiales.

#### PREGUNTA N.1

##### 3.1 Comidas propias de este sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Frías	ceviche de concha	41	1,901%
		ceviche de camarón	35	1,623%
		ensalada de lechuga	7	0,325%
		ceviche mixto	4	0,185%

		ensalada de zanahoria	3	0,139%	
		ceviche de pescado	1	0,046%	
		ensalada de rábano	1	0,046%	
		ensalada de verduras	1	0,046%	
		ensalada rusa	1	0,046%	
	Calientes	leche calostrada	5	0,232%	
		Morocho	2	0,093%	
		arroz con leche	2	0,093%	
	Entremeses	Envueltos	Humas	39	1,808%
			Tamales	30	1,391%
			Cuchuchaquis	6	0,278%
			Timbulos	5	0,232%
		FRITURAS	Empanadas	40	1,854%
Patacones			22	1,020%	
Chifles			11	0,510%	
papas chinas fritas			8	0,371%	
empanadas de pollo			6	0,278%	
chicharrón de chancho			3	0,139%	
camotes fritos			3	0,139%	
maduros fritos			2	0,093%	
empanadas de verde			1	0,046%	
papas fritas	1		0,046%		
yucas fritas	1		0,046%		
PICADAS	bolón de plátano	60	2,782%		
	chuzos de pollo	30	1,391%		
	bolón de guineo	20	0,927%		
	mote cocinado	16	0,742%		
	yucas cocinadas	10	0,464%		
	ají de cuy	8	0,371%		
	camote cocinado	6	0,278%		
	yucas aliñadas	6	0,278%		
	choclos asados	4	0,185%		
	chuzos de ternera	4	0,185%		
	papas aliñadas	4	0,185%		

		papas chinas cocinadas	3	0,139%	
		chuzos de carne	3	0,139%	
		chuzos de gallina	3	0,139%	
		mote con panela	3	0,139%	
		pan de maíz	3	0,139%	
		papas chinas estofadas	2	0,093%	
		maduros asados	1	0,046%	
		empanadas de pan	1	0,046%	
	TORTILLAS	tortilla de yuca	40	1,854%	
		tortilla de camarón	21	0,974%	
		mote pillo	16	0,742%	
		tortilla de guineo maduro	13	0,603%	
		tortilla de verde	11	0,510%	
		tortilla de papas	6	0,278%	
		tortilla de queso	5	0,232%	
		tortilla de maíz	4	0,185%	
		tortilla de mortadela	1	0,046%	
	Caldos y sopas	Caldos	caldo de gallina	79	3,662%
			caldo de carne de res	48	2,225%
caldo de bagre			35	1,623%	
caldo de bolas			28	1,298%	
Cangrejada			16	0,742%	
caldo de pata			8	0,371%	
caldo blanco			7	0,325%	
caldo de manguera			5	0,232%	
caldo de borrego			5	0,232%	
chupé de pescado			5	0,232%	
caldo de chancho			3	0,139%	
caldo de pollo			3	0,139%	
caldo de pato			1	0,046%	
Sopas		Repe	68	3,153%	
	sopa de camarón	34	1,576%		
	sopa de papas	32	1,484%		

		sopa de habas	17	0,788%
		sopa de fréjol	16	0,742%
		aguado de gallina	15	0,695%
		sopa de alberja	14	0,649%
		sopa de zarandajas	13	0,603%
		sopa de col	12	0,556%
		sopa de yucas	10	0,464%
		sopa de nabos	10	0,464%
		sopa de atún	9	0,417%
		sopa de tinapa	9	0,417%
		sopa de lentejas	8	0,371%
		sopa de gallina	7	0,325%
		sopa de trigo	7	0,325%
		sopa de pollo	5	0,232%
		sopa de espinacas	3	0,139%
		sopa de cebada	3	0,139%
		sopa de quinua	2	0,093%
		sopa de conchas	1	0,046%
		sopa de zanahoria	1	0,046%
		sopa de carne	1	0,046%
		sopa de maíz	1	0,046%
	sopa de patacones	1	0,046%	
Coladas y potajes	<b>COLADAS DE SAL</b>	sango de camarón	19	0,881%
		puré de papas	6	0,278%
		sango de atún	6	0,278%
		sango de maíz	1	0,046%
	<b>COLADA DE DULCE</b>	colada de avena	9	0,417%
		colada de maíz	2	0,093%
		colada de plátano	2	0,093%
	<b>POTAJES</b>	sopa de legumbres	33	1,530%
		fanesca	18	0,834%
		sancocho de carne	5	0,232%
		crema de legumbres	4	0,185%

		locro	1	0,046%
Platos principales	ASADOS	cuy asado	21	0,974%
		carne de res asada	10	0,464%
		cuero de chanco asado	10	0,464%
		carne de borrego asado	6	0,278%
		chanco asado	4	0,185%
		pollo asado	2	0,093%
	FRITURAS	corvina frita	16	0,742%
		pescado frito	11	0,510%
		tilapia frita	8	0,371%
		carne de borrego frita	2	0,093%
		cuy frito	2	0,093%
		carne de chanco frita	1	0,046%
		gallina frita	1	0,046%
		mortadela frita	1	0,046%
		filete de pescado	1	0,046%
		pollo frito	1	0,046%
	HORNEADOS	chanco hornado	19	0,881%
		pollo hornado	18	0,834%
		pato hornado	1	0,046%
	ESTOFADOS	estofado de carne	4	0,185%
		estofado de atún	2	0,093%
		estofado de camarón	2	0,093%
		estofado de gallina	2	0,093%
		estofado de menudencias	2	0,093%
		estofado de cuy	1	0,046%
	Cocidos	Fritada	65	3,013%
		menestra de frejol	44	2,040%
encebollado de pescado		19	0,881%	
guatita		15	0,695%	
seco de pescado salado		13	0,603%	
menestra de alberja		8	0,371%	

		menestra de lentejas	8	0,371%
		papitas con mortadelas	6	0,278%
		menestra de habas	2	0,093%
		tripas con papas	2	0,093%
	Secos	seco de gallina criolla	57	2,643%
		seco de carne	43	1,994%
		seco de pato	18	0,834%
		seco de borrego	8	0,371%
		seco de chanco	8	0,371%
		seco de pollo	7	0,325%
		seco de chivo	5	0,232%
		cuero de chanco con papas	5	0,232%
		seco de cuy	2	0,093%
		pollo a la naranja	1	0,046%
	Arroces	arroz con conchas	12	0,556%
		arroz con pollo	12	0,556%
		arroz con camarón	10	0,464%
		arroz marinero	9	0,417%
		arroz con huevo	2	0,093%
	Aves	tallarín de pollo	17	0,788%
		ensalada de pollo	3	0,139%
		enrollado de pollo	1	0,046%
		pollo a la plancha	1	0,046%
		pollo con champiñones	1	0,046%
	Carnes	bistec de hígado	19	0,881%
		bistec de carne de res	11	0,510%
		tallarín de carne	11	0,510%
		lomo saltado	5	0,232%
		bistec de borrego	2	0,093%
		lengua guisada	1	0,046%
	Mariscos	ensalada de camarón	20	0,927%
		ensalada de cangrejo	17	0,788%
		camarón apanado	12	0,556%

		cazuela de cangrejo	10	0,464%
		cazuela de camarón	8	0,371%
		encocado de pescado	6	0,278%
		tallarín de camarón	3	0,139%
		tallarín de atún	3	0,139%
		enslada de sardina	2	0,093%
		camarones fritos	1	0,046%
Postres	Compotas	manjar de leche	11	0,510%
		mermelada de mora	4	0,185%
		miel de caña	4	0,185%
		miel de panela	3	0,139%
		dulce de higos	1	0,046%
	Pastelería criolla	Buñuelos	7	0,325%
		torta de maduro	5	0,232%
Bebidas	Dulces	leche de soya	27	1,252%
		Guarapo	6	0,278%
		leche con panela	4	0,185%
		leche con sambo	2	0,093%
	Fermentadas	chicha de maíz	10	0,464%
		aguardiente	8	0,371%
		chicha de caña	1	0,046%
	Compuestas	chocolate	14	0,649%
		canelazo	12	0,556%
		batido de guineo con leche	5	0,232%
		batido de borjón con leche	4	0,185%
		horchata	2	0,093%
		jugo de naranjas con zanahoria	2	0,093%
		jugo de papaya con naranja	2	0,093%
		batido de durazno con leche	1	0,046%
		batido de papaya con leche	1	0,046%
		jugo de naranjas con banano	1	0,046%
	Infusiones	agua de panela	6	0,278%

	agua de cedrón	3	0,139%
	agua de guayusa	3	0,139%
	agua de hierba luisa	2	0,093%
Frías	jugo de naranjas	12	0,556%
	jugo de naranjillas	9	0,417%
	jugo de mora	8	0,371%
	limonada	3	0,139%
	jugo de tomate de árbol	2	0,093%
	jugo de papaya	2	0,093%
	jugo costeño	1	0,046%
	jugo de badea	1	0,046%
	jugo de coco	1	0,046%
	jugo de mandarinas	1	0,046%
	jugo de maracuyá	1	0,046%
	jugo de tamarindo	1	0,046%
Otros típicos y tradicionales	Queso	28	1,298%
	tripa mizqui	7	0,325%
	Panelas	6	0,278%
	Morcilla	4	0,185%
	Cuajada	3	0,139%
<b>TOTAL</b>		<b>2157</b>	<b>100%</b>

Fuente.: Encuestas realizadas en el cantón Camilo Ponce Enríquez

Cuadro elaborado por la autora.

En el resultado de la investigación de campo realizada en el Cantón Camilo Ponce Enríquez se muestran con un alto porcentaje y frecuencia platos realizados con mariscos, tal es el caso del ceviche de camarón con el 1.623%, ceviche de conchas en un 1.901%, caldo de bagre 1.623%, sopa de camarón 1.576%, totilla de camarón 0.901%, cangrejada 0.742%, esto se debe a que este joven cantón está ubicado entre los cantones de Naranjal, Balao, Machala y Santa Rosa, en los cuales la pesca y producción camaronera son unas de las principales

fuentes de ingreso, por lo cual estos productos son accesibles para los habitantes de este cantón tanto por el costo como por la cercanía a los lugares de producción. El plátano y la yuca por otra parte se siembran en la mayor parte del área cantonal, por tanto es parte fundamental en la dieta diaria y se lo utiliza en la preparación de casi todas sus sopas y caldos y en platos específicos como del bolón de verde 2.782%, patacones 1.020% , caldo de bolas 1.298% y tortillas de yucas 1.854%.

Este joven catón está conformado en su gran mayoría por zonas rurales, por tal razón es común que las familias posean criaderos de gallinas en los patios de sus casas, es así que la gallina criolla es fundamental en la dieta de sus habitantes, preparada en secos 2.643% y caldo 3.662%, en fiestas o como muestra de aprecio a las visitas y el caldo sobretodo considerado reconstituyente para los enfermos. En el pueblo de Shumiral en el que sus primeros habitantes en su mayoría provienen de la provincia de Loja específicamente de la frontera con Perú, han arrastrado sus costumbres culinarias hasta Ponce Enríquez tal es así que forman parte de su dieta el repe 3.153%, una sopa blanca a base de guineo verde muy propia de la provincia de Loja, al igual que las humas o zambates 1.808%, que son hechos con maíz, recordemos que Pindal es conocida como la capital maicera del Ecuador. Como bebida cotidiana propia de este sector que está siempre acompañando los desayunos y los almuerzos, está el jugo de naranjas, esta fruta se da en abundancia en casi toda la zona por lo que es muy fácil acceder a ellas.

## PREGUNTA N.2

### 3.2 Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Frías	ceviche de concha	40	3,537%
		ceviche de camarón	31	2,741%
		ceviche mixto	3	0,265%
		ceviche de pescado	1	0,088%
		ensalada de lechuga	1	0,088%
		ensalada rusa	1	0,088%
	Calientes	Morocho	2	0,177%
Entremeses	Envueltos	Humas	31	2,741%
		Tamales	26	2,299%
		Cuchuchaquis	1	0,088%
	FRITURAS	Empanadas	22	1,945%

		Patacones	13	1,149%	
		empanadas de pollo	6	0,531%	
		Chifles	1	0,088%	
		chicharrón de chancho	1	0,088%	
		empanadas de verde	1	0,088%	
		maduros fritos	1	0,088%	
		PICADAS	chuzos de pollo	21	1,857%
	bolón de plátano		19	1,680%	
	ají de cuy		8	0,707%	
	chuzos de ternera		4	0,354%	
	bolón de guineo		3	0,265%	
	choclos asados		3	0,265%	
	chuzos de gallina		3	0,265%	
	chuzos de carne		2	0,177%	
	mote cocinado		2	0,177%	
	papas chinas estofadas		1	0,088%	
	empanadas de pan		1	0,088%	
	TORTILLAS	tortilla de camarón	15	1,326%	
		tortilla de yuca	7	0,619%	
		tortilla de guineo maduro	3	0,265%	
		tortilla de verde	3	0,265%	
		tortilla de maíz	1	0,088%	
		tortilla de papas	1	0,088%	
		mote pillo	1	0,088%	
	Caldos y sopas	Caldos	caldo de gallina	77	6,808%
			caldo de carne de res	28	2,476%
			caldo de bolas	19	1,680%
cangrejada			15	1,326%	
caldo blanco			6	0,531%	
caldo de manguera			5	0,442%	
caldo de bagre			5	0,442%	
caldo de borrego			5	0,442%	
caldo de pollo			3	0,265%	
chupé de pescado			3	0,265%	
caldo de chancho			2	0,177%	
caldo de pata			1	0,088%	
caldo de pato			1	0,088%	
Sopas		repe	25	2,210%	
		sopa de camarón	16	1,415%	
		aguado de gallina	14	1,238%	
		sopa de gallina	4	0,354%	

Coladas y potajes		sopa de pollo	4	0,354%
		sopa de papas	3	0,265%
		sopa de alberja	2	0,177%
		sopa de zarandajas	2	0,177%
		sopa de habas	1	0,088%
		sopa de atún	1	0,088%
		sopa de lentejas	1	0,088%
		sopa de trigo	1	0,088%
	<b>COLADAS DE SAL</b>	sango de camarón	12	1,061%
		puré de papas	1	0,088%
	<b>COLADA DE DULCE</b>	colada de avena	2	0,177%
		colada de maíz	1	0,088%
<b>POTAJES</b>	fanesca	18	1,592%	
	sopa de legumbres	2	0,177%	
	sancocho de carne	1	0,088%	
Platos principales	<b>ASADOS</b>	cuy asado	20	1,768%
		carne de res asada	9	0,796%
		cuero de chanco asado	8	0,707%
		pollo asado	8	0,707%
		carne de borrego asado	6	0,531%
		chanco asado	4	0,354%
	<b>FRITURAS</b>	corvina frita	14	1,238%
		pescado frito	9	0,796%
		tilapia frita	3	0,265%
		cuy frito	2	0,177%
		carne de borrego frita	1	0,088%
		gallina frita	1	0,088%
	<b>HORNEADOS</b>	chanco hornado	19	1,680%
		pollo hornado	15	1,326%
		pato hornado	1	0,088%
	<b>ESTOFADOS</b>	estofado de cuy	1	0,088%
	<b>Cocidos</b>	Fritada	57	5,040%
		menestra de frejol	24	2,122%
		encebollado de pescado	14	1,238%
		Guatita	6	0,531%
		menestra de lentejas	6	0,531%
		menestra de alberja	4	0,354%
		papitas con mortadelas	1	0,088%
	<b>Secos</b>	seco de gallina criolla	55	4,863%
seco de carne		21	1,857%	
seco de borrego		7	0,619%	
seco de pato		6	0,531%	

Postres		seco de choncho	5	0,442%	
		seco de pollo	5	0,442%	
		seco de chivo	2	0,177%	
		cuero de choncho con papas	2	0,177%	
		pollo a la naranja	1	0,088%	
		seco de cuy	1	0,088%	
	Arroces	arroz con conchas	12	1,061%	
		arroz con camarón	9	0,796%	
		arroz marinero	9	0,796%	
		arroz con pollo	7	0,619%	
	Aves	tallarín de pollo	5	0,442%	
		ensalada de pollo	3	0,265%	
		enrollado de pollo	1	0,088%	
		pollo a la plancha	1	0,088%	
		pollo con champiñones	1	0,088%	
	Carnes	lomo saltado	5	0,442%	
		bistec de hígado	3	0,265%	
		bistec de borrego	1	0,088%	
	Mariscos	ensalada de camarón	17	1,503%	
		ensalada de cangrejo	16	1,415%	
		camarón apanado	12	1,061%	
		cazuela de cangrejo	9	0,796%	
		cazuela de camarón	9	0,796%	
		encocado de pescado	3	0,265%	
		camarones fritos	1	0,088%	
		enslada de sardina	1	0,088%	
		tallarín de camarón	1	0,088%	
	Compotas	manjar de leche	10	0,884%	
		miel de caña	4	0,354%	
		miel de panela	2	0,177%	
		dulce de higos	1	0,088%	
	Pastelería criolla	buñuelos	5	0,442%	
		torta de maduro	5	0,442%	
	Bebidas	Dulces	leche de soya	12	1,061%
			guarapo	5	0,442%
			leche con panela	1	0,088%
		Fermentadas	aguardiente	8	0,707%
			chicha de maíz	7	0,619%
			chicha de caña	1	0,088%
		Compuestas	canelazo	11	0,973%
			chocolate	7	0,619%
			batido de guineo con leche	3	0,265%
horchata			2	0,177%	
batido de borjón con leche			2	0,177%	
Infusiones		agua de panela	1	0,088%	

	Frías	jugo de naranjas	2	0,177%
		jugo de mora	1	0,088%
		jugo de naranjillas	1	0,088%
Otros típicos y tradicionales	queso	5	0,442%	
	tripa mizqui	5	0,442%	
	morcilla	3	0,265%	
	cuajada	1	0,088%	
	Panelas	1	0,088%	
<b>TOTAL</b>			1131	100%

Fuente.: Encuestas realizadas en el cantón Camilo Ponce Enríquez

Cuadro elaborado por la autora.

A lo largo de todo el cantón Camilo Ponce Enríquez, tanto en la sierra como en la costa y sobre todo en las zonas rurales, cuando celebran una fiesta familiar, quinceañeras, bautizos matrimonios, graduaciones o simplemente cuando se reciben visitas familiares, el plato preferido siempre va a ser la gallina criolla, preparada preferiblemente en secos, el seco de gallina criolla 4.863%, es un plato principal que se consume en todo el Ecuador, es una tradición que hemos adoptado como país en el cantón. El cuy asado 1.768%, típico de la sierra es muy apetecido sobre todo en las fechas de fiesta Patronales en la zona alta como San Juan de Naranjillas el 15 de Agosto, Pijilí, el 15 de Agosto también, San Gerardo el 17 de Octubre, es aquí donde salen a los parques de cada comunidad las vendedoras con sus parrillas o fogón de carbón a expender el cuy asado al cual se lo consume acompañado de papas cocinadas o el tradicional ají de cuy o en su defecto con mote cocinado. Es muy típico en las comunidades que en las fiestas patronales los priostes donen un torete o una vacona con el objetivo de que sea sacrificado para alimentar a todos los comuneros y los visitantes gratuitamente el almuerzo campal. A la res se la prepara en seco 1.853% y en caldo 2.476% en una minga de cocina conformada por los comuneros. En la noche el tradicional canelazo 0.973%, preparado con aguardiente elaborado en la zona, específicamente en San Jacinto que tiene la fama de ser el mejor del cantón y uno de los mejores de la provincia del Azuay.

### PREGUNTA N.3

#### 3.3 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
			A	E
Entradas	Frías	ceviche de concha	33	1,777%

		ceviche de camarón	28	1,508%
		ensalada de lechuga	7	0,377%
		ensalada de zanahoria	3	0,162%
		ceviche mixto	2	0,108%
		ceviche de pescado	1	0,054%
		ensalada de rábano	1	0,054%
		ensalada de verduras	1	0,054%
		ensalada rusa	1	0,054%
	Calientes	leche calostrá	5	0,269%
		morocho	2	0,108%
		arroz con leche	2	0,108%
Entremeses	Envueltos	humas	36	1,939%
		tamales	27	1,454%
		timbulo	5	0,269%
		cuchuchaquis	4	0,215%
	FRITURAS	empanadas	39	2,100%
		patacones	21	1,131%
		chifles	11	0,592%
		empanadas de pollo	5	0,269%
		papas chinas fritas	5	0,269%
		camotes fritos	3	0,162%
		chicharrón de chanco	2	0,108%
		maduros fritos	2	0,108%
		empanadas de verde	1	0,054%
		papas fritas	1	0,054%
		yucas fritas	1	0,054%
		PICADAS	bolón de plátano	59
	chuzos de pollo		23	1,239%
	bolón de guineo		19	1,023%
	mote cocinado		16	0,862%
	yucas cocinadas		10	0,539%
	ají de cuy		8	0,431%
	yucas aliñadas		6	0,323%
	camote cocinado		5	0,269%
	choclos asados		4	0,215%
	papas aliñadas		4	0,215%
	papas chinas cocinadas		3	0,162%
	mote con panela		3	0,162%
chuzos de carne	2		0,108%	
chuzos de ternera	2		0,108%	
pan de maíz	2		0,108%	
papas chinas estofadas	1		0,054%	
chuzos de gallina	1		0,054%	
maduros asados	1		0,054%	
empanadas de pan	1	0,054%		

	TORTILLAS	tortilla de yuca	38	2,046%
		tortilla de camarón	21	1,131%
		mote pillo	16	0,862%
		tortilla de guineo maduro	10	0,539%
		tortilla de verde	10	0,539%
		tortilla de queso	5	0,269%
		tortilla de maíz	4	0,215%
		tortilla de papas	4	0,215%
		tortilla de mortadela	1	0,054%
Caldos y sopas	Caldos	caldo de gallina	74	3,985%
		caldo de carne de res	46	2,477%
		caldo de bagre	35	1,885%
		caldo de bolas	18	0,969%
		Cangrejada	10	0,539%
		caldo de pata	7	0,377%
		caldo blanco	6	0,323%
		caldo de manguera	6	0,323%
		chupé de pescado	4	0,215%
		caldo de pollo	3	0,162%
		caldo de chancho	2	0,108%
		caldo de borrego	1	0,054%
	Sopas	repe	64	3,446%
		sopa de camarón	33	1,777%
		sopa de papas	23	1,239%
		aguado de gallina	14	0,754%
		sopa de habas	14	0,754%
		sopa de fréjol	14	0,754%
		sopa de zarandajas	13	0,700%
		sopa de alberja	12	0,646%
		sopa de col	12	0,646%
		sopa de atún	8	0,431%
		sopa de trigo	8	0,431%
		sopa de yucas	8	0,431%
sopa de nabos	8	0,431%		
sopa de tinapa	7	0,377%		
sopa de gallina	6	0,323%		
sopa de lentejas	6	0,323%		
sopa de pollo	5	0,269%		
sopa de cebada	3	0,162%		
sopa de espinacas	2	0,108%		
sopa de quinua	2	0,108%		
sopa de conchas	1	0,054%		
sopa de zanahoria	1	0,054%		
sopa de carne	1	0,054%		
sopa de maíz	1	0,054%		

		sopa de patacones	1	0,054%
Coladas y potajes	COLADAS DE SAL	sango de camarón	19	1,023%
		puré de papas	6	0,323%
		sango de atún	6	0,323%
		sango de maíz	1	0,054%
	COLADA DE DULCE	colada de avena	8	0,431%
		colada de maíz	2	0,108%
		colada de plátano	2	0,108%
	POTAJES	sopa de legumbres	31	1,669%
		fanesca	5	0,269%
		sancocho de carne	5	0,269%
		crema de legumbres	2	0,108%
Locro		1	0,054%	
Platos principales	ASADOS	cuy asado	18	0,969%
		carne de res asada	9	0,485%
		cuero de chanco asado	8	0,431%
		pollo asado	6	0,323%
		carne de borrego asado	4	0,215%
		chanco asado	3	0,162%
	FRITURAS	corvina frita	16	0,862%
		pescado frito	11	0,592%
		tilapia frita	6	0,323%
		carne de borrego frita	2	0,108%
		cuy frito	2	0,108%
		mortadela frita	2	0,108%
		carne de chanco frita	1	0,054%
		filete de pescado	1	0,054%
		pollo frito	1	0,054%
	HORNEADOS	pollo hornado	13	0,700%
		chanco hornado	4	0,215%
	ESTOFADOS	estofado de carne	4	0,215%
		estofado de atún	2	0,108%
		estofado de gallina	2	0,108%
		estofado de camarón	1	0,054%
		estofado de cuy	1	0,054%
		estofado de menudencias	1	0,054%
	Cocidos	Fritada	51	2,746%
		menestra de frejol	38	2,046%
		Guatita	15	0,808%
		encebollado de pescado	14	0,754%
menestra de alberja		8	0,431%	
menestra de lentejas		7	0,377%	
papitas con mortadelas		5	0,269%	
menestra de habas		2	0,108%	
tripas con papas		2	0,108%	

	Secos	seco de gallina criolla	57	3,069%
		seco de carne	36	1,939%
		seco de pato	17	0,915%
		seco de pescado salado	10	0,539%
		seco de chanco	7	0,377%
		seco de borrego	6	0,323%
		seco de pollo	4	0,215%
		cuero de chanco con papas	4	0,215%
		seco de chivo	2	0,108%
		seco de cuy	1	0,054%
		Arroces	arroz con camarón	10
	arroz con conchas		7	0,377%
	arroz con pollo		4	0,215%
	arroz marinero		3	0,162%
	arroz con huevo		2	0,108%
	Aves	tallarín de pollo	17	0,915%
		ensalada de pollo	3	0,162%
		enrollado de pollo	1	0,054%
		pollo a la plancha	1	0,054%
		pollo con champiñones	1	0,054%
	Carnes	bistec de hígado	18	0,969%
		bistec de carne de res	11	0,592%
		tallarín de carne	11	0,592%
		lomo saltado	5	0,269%
		lengua guisada	1	0,054%
	Mariscos	ensalada de camarón	18	0,969%
		camarón apanado	10	0,539%
		ensalada de cangrejo	8	0,431%
		cazuela de camarón	6	0,323%
		encocado de pescado	3	0,162%
		tallarín de camarón	3	0,162%
tallarín de atún		3	0,162%	
cazuela de cangrejo		2	0,108%	
ensalada de sardina		2	0,108%	
camarones fritos		1	0,054%	
Postres	Compotas	manjar de leche	8	0,431%
		miel de caña	4	0,215%
		mermelada de mora	3	0,162%
		miel de panela	3	0,162%
	Pastelería criolla	Buñuelos	5	0,269%
		torta de maduro	5	0,269%
Bebidas	Dulces	leche de soya	26	1,400%
		Guarapo	6	0,323%

	leche con panela	5	0,269%	
	leche con sambo	1	0,054%	
Fermentadas	chicha de maíz	8	0,431%	
	Aguardiente	8	0,431%	
Compuestas	Chocolate	14	0,754%	
	Canelazo	9	0,485%	
	batido de guineo con leche	3	0,162%	
	jugo de naranjas con zanahoria	2	0,108%	
	jugo de papaya con naranja	2	0,108%	
	Horchata	1	0,054%	
	batido de borjón con leche	1	0,054%	
	batido de durazno con leche	1	0,054%	
	batido de papaya con leche	1	0,054%	
	jugo de naranjas con banano	1	0,054%	
	Infusiones	agua de panela	6	0,323%
		agua de cedrón	3	0,162%
agua de guayusa		3	0,162%	
agua de hierba luisa		2	0,108%	
Frías	jugo de naranjas	10	0,539%	
	jugo de mora	7	0,377%	
	Limonada	3	0,162%	
	jugo de tomate de árbol	2	0,108%	
	jugo de papaya	2	0,108%	
	jugo costeño	1	0,054%	
	jugo de badea	1	0,054%	
	jugo de coco	1	0,054%	
	jugo de mandarinas	1	0,054%	
	jugo de maracuyá	1	0,054%	
	jugo de naranjillas	1	0,054%	
jugo de tamarindo	1	0,054%		
Otros típicos y tradicionales	queso	28	1,508%	
	panelas	7	0,377%	
	tripa mizqui	6	0,323%	
	cuajada	3	0,162%	
	morcilla	1	0,054%	
<b>TOTAL</b>		<b>1857</b>	<b>100%</b>	

Fuente.: Encuestas realizadas en el cantón Camilo Ponce Enríquez

Cuadro elaborado por la autora.

Las comidas que se preparan con mayor frecuencia son las que son hechas a base de productos propios del sector, los que son de fácil acceso por la cercanía al lugar de producción o por los precios. En todas partes del cantón es frecuente el consumo del bolón de plátano verde 3.177%, que se lo consume preferiblemente acompañado de seco de carne 1.939% o seco de gallina criolla 3.069%. Los caldos también resaltan con su frecuencia son el caldo de gallina criolla 3.985% y el caldo de carne de res con el 2.477%. Bolón de guineo verde 1.023%, que también se lo acompaña generalmente con queso o huevos, tanto el plátano como el guineo se dan en la mayoría del territorio cantonal y es usualmente cultivado en los patios de las casas de las familias ponceñas. Por otro lado la cercanía a Tenguel, Balao y Puerto Bolívar, que son pueblos pesqueros, hace posible que a los mariscos se los consiga a precios económicos, sobretodo en la cabecera cantonal Ponce Enríquez, San Alfonso, La López, La Florida y Shumiral, su consumo es cotidiano, los ceviches son muy apetecidos sobretodo el ceviche de camarón 1.508% y el ceviche de conchas 1.777%, ambos se los consume acompañados de patacones 1.131% hechos de plátano verde. El caldo de bagre 1.885% también preparado con productos que se cosechan en el cantón como la yuca, el plátano y el bagre que se lo encuentra en los cantones vecinos, igualmente el caldo de cangrejos en el que se utiliza básicamente los mismos ingredientes. El sango de camarón 1.023% que es a base de plátano y camarones es muy usual también en la dieta ponceña.

#### PREGUNTA N.4

##### 3.4 Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Frías	ceviche de concha	39	3,186%
		ceviche de camarón	31	2,533%
		ceviche mixto	4	0,327%
		ceviche de pescado	1	0,082%
	Calientes	leche calostrá	3	0,245%
Entremeses	Envueltos	Humas	36	2,941%
		Tamales	27	2,206%
		Cuchuchaquis	6	0,490%
		Timbulos	3	0,245%
	FRITURAS	Empanadas	40	3,268%
		Patacones	22	1,797%
		Chifles	8	0,654%
		empanadas de pollo	5	0,408%
		papas chinas fritas	4	0,327%

		chicharrón de chancho	1	0,082%
		empanadas de verde	1	0,082%
		camotes fritos	1	0,082%
	PICADAS	bolón de plátano	47	3,840%
		bolón de guineo	13	1,062%
		ají de cuy	7	0,572%
		chuzos de pollo	7	0,572%
		yucas cocinadas	6	0,490%
		camote cocinado	4	0,327%
		choclos asados	2	0,163%
		chuzos de carne	2	0,163%
		chuzos de ternera	2	0,163%
		mote cocinado	2	0,163%
		pan de maíz	2	0,163%
		papas aliñadas	2	0,163%
		yucas aliñadas	2	0,163%
		papas chinas estofadas	1	0,082%
		chuzos de gallina	1	0,082%
		empanadas de pan	1	0,082%
		TORTILLAS	tortilla de yuca	21
	tortilla de camarón		12	0,980%
tortilla de verde	8		0,654%	
tortilla de guineo maduro	4		0,327%	
tortilla de maíz	3		0,245%	
mote pillo	3		0,245%	
tortilla de papas	1		0,082%	
tortilla de queso	1		0,082%	
Caldos y sopas	Caldos	caldo de gallina	74	6,046%
		caldo de bolas	13	1,062%
		cangrejada	13	1,062%
		caldo de carne de res	12	0,980%
		caldo de bagre	11	0,899%
		caldo de manguera	5	0,408%
		caldo de pollo	3	0,245%
		chupé de pescado	3	0,245%
		caldo de borrego	1	0,082%
		caldo de chancho	1	0,082%
	Sopas	repe	55	4,493%
		sopa de camarón	18	1,471%
		aguado de gallina	12	0,980%
		sopa de zarandajas	11	0,899%
		sopa de gallina	3	0,245%
		sopa de alberja	2	0,163%
		sopa de papas	2	0,163%
		sopa de fréjol	2	0,163%
		sopa de habas	1	0,082%

		sopa de yucas	1	0,082%
Coladas y potajes	<b>COLADAS DE SAL</b>	sango de camarón	10	0,817%
		<b>COLADA DE DULCE</b>	colada de maíz	1
		colada de plátano	1	0,082%
	<b>POTAJES</b>	Fanesca	15	1,225%
		sancocho de carne	1	0,082%
Platos principales	<b>ASADOS</b>	cuy asado	21	1,716%
		carne de res asada	8	0,654%
		cuero de chanco asado	8	0,654%
		carne de borrego asado	5	0,408%
		chanco asado	4	0,327%
		pollo asado	2	0,163%
	<b>FRITURAS</b>	corvina frita	10	0,817%
		tilapia frita	6	0,490%
		pescado frito	5	0,408%
		carne de borrego frita	1	0,082%
	<b>HORNEADOS</b>	chanco hornado	13	1,062%
		pollo hornado	11	0,899%
		pato hornado	1	0,082%
	<b>Cocidos</b>	Fritada	59	4,820%
		encebollado de pescado	18	1,471%
		menestra de fréjol	16	1,307%
		Guatita	11	0,899%
		menestra de alberja	4	0,327%
		menestra de lentejas	1	0,082%
		papitas con mortadelas	1	0,082%
	<b>Secos</b>	seco de gallina criolla	57	4,657%
		seco de pato	17	1,389%
		seco de carne	11	0,899%
		seco de borrego	4	0,327%
		seco de chanco	2	0,163%
		seco de chivo	1	0,082%
	<b>Arroces</b>	arroz con conchas	11	0,899%
		arroz con camarón	10	0,817%
		arroz marinero	9	0,735%
		arroz con pollo	4	0,327%
	<b>Aves</b>	ensalada de pollo	2	0,163%
		pollo a la plancha	1	0,082%
	<b>Carnes</b>	lomo saltado	2	0,163%
lengua guisada		1	0,082%	
<b>Mariscos</b>	ensalada de camarón	14	1,144%	
	ensalada de cangrejo	13	1,062%	
	camarón apanado	10	0,817%	
	cazuela de camarón	8	0,654%	
	cazuela de cangrejo	7	0,572%	

		encocado de pescado	2	0,163%
		camarones fritos	1	0,082%
Postres	Compotas	manjar de leche	11	0,899%
		mermelada de mora	4	0,327%
		miel de caña	3	0,245%
		miel de panela	3	0,245%
		dulce de higos	1	0,082%
	Pastelería criolla	buñuelos	3	0,245%
Bebidas	Dulces	leche de soya	13	1,062%
		guarapo	6	0,490%
		leche con panela	3	0,245%
		leche con sambo	2	0,163%
	Fermentadas	chicha de maíz	8	0,654%
		aguardiente	7	0,572%
		chicha de caña	1	0,082%
	Compuestas	chocolate	14	1,144%
		canelazo	10	0,817%
		batido de guineo con leche	3	0,245%
		horchata	2	0,163%
		jugo de naranjas con zanahoria	2	0,163%
		batido de borjón con leche	1	0,082%
		jugo de naranjas con banano	1	0,082%
		jugo de papaya con naranja	1	0,082%
	Infusiones	agua de panela	2	0,163%
		agua de cedrón	1	0,082%
		agua de guayusa	1	0,082%
		agua de hierba luisa	1	0,082%
	Frías	jugo de naranjas	10	0,817%
		jugo de naranjillas	7	0,572%
		jugo de mora	3	0,245%
		Limonada	2	0,163%
		jugo costeño	1	0,082%
		jugo de tomate de árbol	1	0,082%
		jugo de badea	1	0,082%
		jugo de coco	1	0,082%
jugo de mandarinas		1	0,082%	
jugo de maracuyá		1	0,082%	
jugo de papaya		1	0,082%	
Otros típicos y tradicionales		Queso	28	2,288%
	Panelas	6	0,490%	
	Cuajada	3	0,245%	
	Morcilla	3	0,245%	
	tripa mizqui	2	0,163%	

<b>TOTAL</b>	<b>1224</b>	<b>100%</b>
--------------	-------------	-------------

Fuente.: Encuestas realizadas en el cantón Camilo Ponce Enríquez

Cuadro elaborado por la autora.

En la vía Guayaquil-Machala a la altura del puente del río Gala, se encuentra la cevichería “Los Helechos”, la cual es visitada por cientos de turistas que viajan por la Panamericana diariamente, en este lugar ofrecen todo tipo de mariscos y es lugar predilecto por propios y extraños para degustar los ceviches de camarón 2.55%, ceviche de conchas 3.186% y cangrejadas 1.062%, que son los platos más apetecidos en cuanto a mariscos. En época de fiestas en la zona alta del cantón el cuy asado 1.716% y la fritada de chanco 4.820% son muy demandados por los turistas que llegan a visitar esos pueblos, las vendedoras se asientan alrededor del parque en sus fogones de carbón y las pailas de fritada y visitantes sucumben al olor del exquisito cuy asado. En la comunidad de “El Progreso” que también forma parte de zona alta del cantón, se elabora Queso 2.288%, conocido como el mejor queso de Ponce Enríquez, lo elaboran los propios comuneros, su secreto es no usar químicos, los cuajos son naturales es por eso que es muy apetecido por los turistas que incluso hacen viaje exclusivamente hasta este pueblo en busca de queso.

## PREGUNTA N.5

**3.5 Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.**

TIPO DE PLATO			NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
<b>Entradas</b>	<b>Frías</b>	<b>Ceviches</b>	ceviche de camarón	35	Antes no se ponía salsa de tomate; sino que se picaba el	9

					tomate.		
		<b>Ensaladas</b>	ensalada de verduras	1	Antes se cocinaban las legumbres, se ponía cebolla y limón, ahora se pone mayonesa.	1	
<b>Entremeses</b>	<b>Envueltos</b>		tamales	30	antes se hacían de maíz molido, ahora se compra MAISABROSA	13	
			Humas	39	Antes no se ponía, mantequilla ni leche, solo manteca de chanco.	26	
	<b>Frituras</b>		Empanadas	40	Antes se le ponía levadura, ahora es más fácil con royal.	26	
			camote frito	3	ya no usan manteca de chanco natural	1	
	<b>Picadas</b>		ají de cuy	8	se usaba ají natural, ají gallinazo de la planta, ahora se usa ají de frasco.	2	
			Bolón de plátano	60	ahora es más rico, se condimenta más. Le puede poner maní, mantequilla o chanco.	3	
					Ahora lo muelen en un procesador de alimentos, antes se molía a mano.	1	
			bolón de guineo	20	Ahora ponen cebolla y aceite. Antes solo se molía con sal y manteca de chanco.	7	
	<b>Caldos y sopas</b>	<b>Caldos</b>		caldo de borrego	5	Se hacía con papas y fideo.	1
				caldo de carne de res	48	se ponía papas y col, ahora se agrega verdes, papas, choclo y zanahoria..	2

		caldo gallina criolla	79	ahora le ponen químicos como el maggy x ejemplo	4	
				Se puede comprar en sobres en polvo. Antes se lo hacía con gallina criolla.	11	
				caldo de bagre	35	El bagre se lo cogía de los ríos cercanos.
	<b>Sopas</b>	sopa de nabo	10	Ahora utilizan mantequilla.	10	
<b>Coladas y potajes</b>	<b>Coladas</b>	C o l a d a s d e d u l c e	colada de plátano	2	Ahora la harina la encontramos en los supermercados en fundas listas para su preparación.	2
					C o l a d a s d e s a l	
	<b>Potajes</b>	sopa de legumbres	33	Antes se hacía solo con ingredientes de la zona, ahora ya hay más variedad, además no se utilizan condimentos artificiales.	22	
	<b>Platos principales</b>	<b>Asados</b>	cuero del chancho	10	antes se pelaba con agua caliente y un cuchillo, ahora con soplete	2

		cuy asado	21	Ahora hay mucha gente que en vez de asar, meten en el horno al cuy.	1
		Carne de res asada	10	Antes se la comía asada y secos al sol.	10
	<b>Frituras</b>	pescado frito	11	Ahora le ponen harina para freír, antes solo se consumía pescados del río.	2
	<b>Horneados</b>	chanko hornado	19	Le ponen muchos condimentos como mostaza y chimichurri.	1
	<b>Estofados</b>	estofado de pescado salado	13	antes se hacía sin pimienta	13
	<b>Cocidos</b>	Fritada	65	Algunos sazonan la carne con comino y pimienta en polvo. Antes solo se ponía ajo y sal.	7
		menestra de alverja	8	Antes nada tenía químicos, ahora le ponen maggy.	2
		menestra de frejol	44	Se picaba guineo verde o chicharrón de chanko.	7
	<b>Secos</b>	seco de gallina	57	Todo era natural, ahora ponen ingredientes artificiales como mantequilla y maggis.	23
		cuero de chanko con papas	5	Se agrega maní.	1
	<b>Arroces</b>	arroz con pollo	12	Se hace un refrito con color, sal, mantequilla, salsa de tomate, salsa china, pasas, pollo desmenuzado y cocinado, pasas, entreverar con el arroz.	12
	<b>Aves, Carnes, Mariscos</b>	<b>C</b> <b>a</b> <b>r</b> tallarín de carne	11	ahora le ponen salsa de tomate	1

		n e s				
		M a r i s c o s	ensalada de cangrejo	17	Antes no se encontraba el cangrejo en lata.	4
		A v e s	ensalada de pollo	3	Ahora le ponen mayonesa, antes era con verduras como papa y zanahoria.	3
bebidas	<b>Frías</b>		jugo de naranjillas	9	le ponen esencia de vainilla	5
	<b>Compuestas</b>		jugo de durazno con leche	1	las frutas eran naturales no en lata	1
			batido de guineo con leche	5	Antes no se licuaba. Se aplastaba en un cedazo.	3
			canelazo	12	algunos ponen esencia de vainilla	1
			chocolate	14	ahora es puro químico. Viene en polvo (Ricacao, Cocoa etc.)	14
	<b>Ifusiones</b>		agua de hierba luisa	2	Se sembraba para hacer infusiones, ahora vienen en sobres.	2
			agua de cedrón	3	Antes eran montes naturales, ahora vienen en sobres procesados.	3
			agua de panela	6	Ahora agregan canela u otros montes para dar sabor.	6
	<b>Otros típicos y tradicionales</b>		Queso	28	Antes se cortaba con cuajo natural. Ahora se compra una pastilla	28
			cuajada	3	Antes se cortaba con cuajo natural. Ahora se compra una pastilla	3

	panela	6	Ahora ya no se envuelve en hojas de plátano sino en fundas plásticas.	6
<b>TOTAL</b>		862		318

Fuente.: Encuestas realizadas en el cantón Camilo Ponce Enríquez

Cuadro elaborado por la autora.

Los cambios notorios que se han dado son en su mayoría son por la utilización de químicos en la preparación de las comidas. Las humas, que son hechas a base de maíz, según los entrevistados, eran preparadas con manteca de cerdo natural, ahora se utiliza mucho la mantequilla y se le agrega queso. Para hacer las empanadas se utilizaba la levadura que venía en barra ahora se le pone polvo royal y mantequilla. La sopa de legumbres antes se la preparaba con menos variedad de ingredientes, se utilizaba solo que había en cada zona, ahora por la facilidad que hay para conseguir los productos de las diferentes partes del país la sopa de legumbres contiene tanto ingredientes de la costa como de la sierra. El seco de gallina también ha sufrido cambios importantes, para intensificar el sabor de la gallina le agregan saborizantes artificiales como caldos de gallina maggi, rancherito o criollita. El queso que se produce en la mayoría del cantón Ponce Enríquez ha cambiado su manera de prepararse, ahora se utiliza pastillas de cuajo o cuajos en polvo para cuajar la leche, antes se utilizaba el estómago de la vaca o cerdo, se la lavaba muy bien, se raspaba pero sin sacar la mucosa, se le deja reposar al menos quince días en un recipiente muy bien tapado, de ese líquido se agrega 1 tasa x cada 20 litros de leche tibia para conseguir que se cuaje y obtener el queso. De esta manera aún se hace en la comunidad de “El Progreso” por tal razón es muy reconocido en todo el cantón y en los alrededores, por su queso totalmente natural. En los ceviches en vez de ponerle tomate picado le ponen salsa de tomate, esto ocurre solamente en algunos sectores del cantón. En general la mayoría de los cambios es la implementación de químicos a las comidas.

**A continuación se presenta una tabla de las comidas que han cambiado su preparación clasificadas en comidas típicas, tradicionales y ancestrales.**

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
TRADICIONAL	ceviche de camarón

	caldo de bagre
	sango de camarón
	sopa de legumbres
	ensalada de verduras
	pescado frito
	chanchó hornado
	menestra de alverja
	menestra de frejol
	arroz con pollo
	tallarín de carne
	ensalada de cangrejo
	ensalada de pollo
	jugo de durazno con leche
	batido de guineo con leche
TÍPICO	Tamales
	Humas
	Empanadas
	caldo gallina criolla
	cuy asado
	Fritada
	seco de gallina
	jugo de naranjillas
ANCESTRAL	.camote frito
	ají de cuy
	Bolón de plátano
	bolón de guineo
	caldo de borrego
	caldo de carne de res
	colada de plátano
	cuero del chanchó
	Carne de res asada
	estofado de pescado salado
	cuero de chanchó con papas
	Canelazo
	Chocolate
	agua de hierba luisa
	agua de cedrón
	agua de panela
	Queso
	Cuajada
Panela	

Fuente.: Encuestas realizadas en el cantón Camilo Ponce Enríquez

Cuadro elaborado por la autora.

PREGUNTA N.6

3.6 Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUE NCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUE NCIA
Entradas	Calientes	arroz con leche	1	María Carpio	1
Entremeses	Picadas	bolón de guineo orito	2	Matilde Heras, Guadalupe.	1
				NC	1
		fruta de pan	3	Lilia Guaycha de Castillo	1
				NC	1
				Flor Barsallo	1
		guineo sancocado	1	Eleobina Sarango	1
		guineo verde cocinado con queso	1	Carmen Jiménez	1
		mote con panela	1	María Arévalo	1
		papa china con queso	1	Jacinta Pesántez	1
papas chinas cocinadas	1	Rebeca Reyes.	1		
Caldos y sopas	Caldos	caldo de barbudo	1	Restaurante Isabel	1
		caldo de cuy	3	Isabel Togra	1
				Zoila Valverde	1
				Julia Pérez	1
		caldo de la guatusa	2	Doña Florencia Bermeo	1
	María Iñiguez			1	
	caldo de raspa	1	Marina Reyes	1	
	Sopas	crema de nabo	2	NC	2
		sopa de harina de maíz	2	Esther Mendieta, Naranjillas	2
		sopa de alcachofa	1	NC	1
		sopa de cuero de chancho	4	Yolanda Rodríguez, frente a la cancha.	2
				NC	2
		sopa de espinaca	1	NC	1
sopa de queso		1	Rosario Pesantes	1	
sopa de viejitas	1	Marina Reyes	1		

		sopa de harina de alberja	3	Esther Mendieta, Naranjillas	1
				Encarnación Aucay	1
				Blanca Duran	1
		sopa de harina de trigo	1	Esther Mendieta, Naranjillas	1
		sopa de legumbres	1	Iralda Reyes, Naranjillas	1
		sopa de guineo con frejol	1	Julia Álvarez, Pijilí	1
		sopa de maíz		Luzmila Duran	1
		sopa de maíz con chancho		Carmen Heras	1
		sopa de harina de maíz	2	Zoila Calle.	1
				María Aucay, Guadalupe	1
		sopa de papas chinas	1	María Aucay, Guadalupe	1
		sopa de hojas de nabo	2	NC	2
		sopa de pescado	1	NC	1
		sopa de papa	1	NC	1
		sopa de nabo	1	NC	1
		sopa de sardina.	1	NC	1
sopa de quinua	10	NC	7		
		Sarita Ochoa	3		
		Cristina Deleg, Pucul.	1		
		Rosa Márquez	1		
Coladas y potajes	coladas de sal	sango de maíz	4	Imelda Guaycha	1
			Lucrecia Illescas	1	
			Delia carreno	2	
	sango de pescado	1	Doña Lucrecia	1	
Potajes	locro de sambo	1	Judith Telcán, La Unión	1	
Platos principales	Frituras	güivila frita (güivila es parecido al camarón pero mas grande y se da en los ríos)	1	Delia Carreño	1
		raspas fritas con guineo	1	Marina Reyes	1
	Estofados	estofa do de Guayja	1	NC	1

Cocidos	menestra de zarandaja	1	Zeida Armijos	1
	tapado de guayja	1	María Iñiguez.	1
Secos	seco de gran bestia< Danta.	3	Gladis Romero, Naranjillas	1
			Carmen Mora, Pijilí	1
			Blanca Chacho, sitio Palmas	1
	seco de guanta	16	Luisa Reyes	1
			Alegría Mendieta, La Unión	1
			Lucia Reyes, San Gerardo	1
			Rosa Brito, Pijilí	1
			Elmira Mendieta, Pijilí	1
			Zoila Quituisaca, sitio Pahuancay	1
			Guadalupe Illescas, sitio Pahuancay	1
			Griselda Mora, sitio Pahuancay	1
			Lucila Guamán, sitio Palmas	1
			Rosa Sánchez	1
			Paola Heras, El Mirador.	1
			Carmen Aucay, Pucul	3
			Dora Heras, Guadalupe.	1
			NC	1
	seco de güisha (gallina de monte)	3	Rosario Pesantes Reyes, sitio La Unión	1
			Rosa Reyes, San Gerardo	1
			Zoila Quispe, San Gerardo	1
seco de güivila ( güivila es parecido al camarón pero mas grande y se	1	1	Marina Reyes	1

		da en los ríos)			
		seco de oso	2	Sara Pesantez	1
				Dorila Guerrero, sitio Palmas	1
		seco de pava de monte	6	Nancy Reyes, Naranjillas	1
				Gladis Rodríguez, San Gerardo	1
				Ibelia Merchán, Pijilí	1
				Shirley Illescas, sitio Pahuancay	1
				Elvia Sisalima.	1
				Blanca Sánchez. Pucul	1
		Seco de pichones	1	Edith Gallo	1
		seco de raspas	2	Lilia Guaycha	1
				Marina Reyes	1
		seco de venado	8	Rosario Pesántez	1
				Rosa Córdova, Naranjillas.	1
				Gina Arias, La Unión	1
				Ayda Rodríguez, San Gerardo	1
				Gerardina Álvarez, Pijilí	1
				Isabel Illescas, sitio Pahuancay	1
				Viviana Yunga, sitio Pahuancay	1
				Rufina Guamán, sitio Palmas	1
				Carmen Guamán, sitio Palmas	1
		seco de viejitas	2	Lilia Guaycha	1
				Marina Reyes	1
Aves	aguado de pichón		2	Doña Delia Carreño	1
				Doña Española	1

	Carnes	carne ahumada	5	Carme Cabrera, La Unión	1
				Lilia Duran, San Gerardo	1
				Rosa Mendieta, Pijilí	1
				Valeria Guamán, sitio Pahuancay	1
				Miriam Guerrero, sitio Palmas	1
		carne seca	1	Gloria Rodríguez, La Unión	1
Postres	Compotas	dulce de higo	1	Rosa Cabrera, barrio 29 de Abril	1
		dulce de pechiche	1	Isabel Togra	1
<b>TOTAL</b>			125		125

Fuente.: Encuestas realizadas en el cantón Camilo Ponce Enríquez

Cuadro elaborado por la autora..

### 3.7 Comidas que ya no se preparan en el cantón, clasificadas en tradicionales, típicas y ancestrales.

TIPO DE COMIDAS	NOMBRES DE LAS COMIDAS.
TRADICIONAL	arroz con leche
	sopa de alcachofa
	sopa de legumbres
	sopa de espinaca
	sopa de queso
	sopa de harina de alverja
	sopa de harina de trigo
	dulce de higo
TÍPICO	menestra de zarandaja
ANCESTRAL	sopa de cuero de chanco
	bolón de guineo orito
	fruta de pan
	guineo sancochado
	guineo verde cocinado con queso
	mote con panela
	papa china con queso
	papas chinas cocinadas
	caldo de barbudo

caldo de cuy
caldo de la guatusa
caldo de raspa
crema de nabo
sopa de harina de maíz
sopa de viejitas
sopa de guineo con frejol
sopa de maíz
sopa de maíz con chanco
sopa de harina de maíz
sopa de papas china
sopa de hojas de nabo
sopa de pescado
sopa de papa
sopa de nabo
sopa de sardina
sopa de quinua
sango de maíz
sango de pescado
locro
de zambo
güivila frita ( güivila es parecido al camarón pero mas grande y se da en los ríos)
raspas fritas con guineo
estofa do de Guayja
tapado de guayja
seco de gran bestia< Danta
seco de guanta
seco de güisha (gallina de monte)
seco de güivila ( güivila es parecido al camarón pero mas grande y se da en los ríos
seco de oso
seco de pava de monte
Seco de pichones
seco de raspas
seco de venado
seco de viejitas
aguado de pichón
carne ahumada
carne seca

	dulce de pechiche
--	-------------------

Fuente: Encuestas realizadas

Cuadro elaborado por la autora.

Entre las comidas tradicionales que ya no se preparan está el arroz con leche, antes era muy común en las casas de las familia ponceñas, se ha perdido esta costumbre y escasamente se lo prepara en la zona rural al igual que el dulce de higos, la sopa de alcachofa y la sopa de espinacas. La menestra de zarandajas llegó a la comunidad de Shumiral con los migrantes lojanos, ya no se la prepara en esta zona x la dificultad para conseguir las zarandajas. El seco de guanta ya se ha dejado de preparar debido a que éste es un animal en peligro de extinción, el seco de güisha se ha dejado de preparar porque la güisha que es una especie de gallina de monte ya se ha extinguido, la pava de monte también era un ave que formaba parte de la dieta de este cantón que se extinguió de la misma manera que los osos, la Gran bestia (Danta), los venados, guatusas, a los que se los cazaba para comerlos generalmente preparados en secos. Otros platos que también sobresalen son el seco de viejitas, el seco de raspas, ambos son especies de peces que habitaban los ríos del cantón que debido a la contaminación ocasionada por la minería, se los preparaba en secos también, el seco de güivila era muy apetecido pero ya no existen los ríos de esta zona, la güivila es parecido al camarón pero más grande con tenazas y que crecían en los ríos. El seco de pichón antes se preparaba debido a la abundancia de las palomas, ahora la facilidad de conseguir cualquier tipo de carne hace innecesaria la caza de las palomas y sus pichones, la carne seca también ha dejado de prepararse, antes era necesario hacerlo por la falta de electrodomésticos como la refrigeradora y para su conservación se recurría al secarla al sol.

## PREGUNTA N.7

### 3.8 Comidas nuevas que se preparan en el sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
Entradas	Frias	ceviche blanco	2	pescado	Cevichería del Diablo

	ceviche de atún	1	atún	Luci Castillo
	ceviche blanco	6	pescado	Cevichería del Diablo
				Restaurante El Gaucho
	ceviche de camarón	4	camarón	Rosa Brito, Pijilí
				Rufina Guamán, sitio Palmas
				Lucila Guamán, sitio Palmas
				Blanca Duran, San Jacinto
	Ceviche de Concha	2	conchas	Carme Cabrera, La Unión
				Zoila Quituisaca, sitio Pahuancay
	encebollado de atún	2	atún	Norma Rodríguez
				Joanna Armijos
	ensalada de frutas con yogurt	2	yogurt	Barrio 29 de Abril, Yadira Armijos
	ensalada de atún	1	atún	Esther Mendieta, Naranjillas
	ensalada de atún con papas fritas	1	atún	Iralda Reyes, Naranjillas
	ensalada de atún	1	atún	Encarnación Aucay, San Jacinto.
	ensalada de lechuga española	1	lechuga española	Lucia Reyes, San Gerardo
	ensalada de camarón	1	camarón	Elmira Mendieta, Pijilí
	ensalada de pollo	3	pollo	Gina Arias, La Unión
				Zoila Quispe, San Gerardo
				Carmen Mora,

					Pijilí
		ensalada rusa	4	Pollo	Restaurante Isabel vía La Independencia panamericana, restaurante el parador
		mouse de camarón	1	camarón	barrio 29 de Abril. Yadira Armijos.
		atún con mayonesa	1	Atún	Carmen Aucay, Pucul
Entremeses	Picadas	bollo de pescado	1	verde y pescado	por las calle un vendedor
		bandeja	1	carne de res, pollo, tocino y choclo	Fruti Yogurt
		bolitas de papa rellena	1	papa	Doña Española, barrio 29 de abril
		chuzos de carne	2	Carne	Pía - Pía
					Shirley Illescas, sitio Pahuancay
		chuzos de pollo	2	Pollo	Gladis Rodríguez, San Gerardo
					Ibelia Merchán, Pijilí
		Los Chuzos de ternera	1	ternera	Españita, barrio 29 de Abril
		pan de yuca	4	almidón de yuca	Fruti Yogurt
		papa con chorizo	1	chorizo	en el centro Fruti Yogurt
		terneras con yuca	1	ternera y yuca	cancha deportiva
		tigrillo	1	verde cocinado	Restaurante El Minero, vía principal y panamericana
	torta de atún	1	Atún	Sarita García	
tortillas	tortilla de camarón	2	camarón	Rosa Mendieta, Pijilí	

					Blanca Chacho, sitio Palmas
Sopas y caldos	Caldos	caldo de albóndigas	2	verde y carne	Restaurante Isabel Barrio 29 de Abril
		caldo de bolas	2	plátano verde	Gerardina Álvarez, Pijilí Carmen Guamán, sitio Palmas
		cangrejada	3	cangrejo	Judith Telcán, La Unión
					Restaurante Balseñito
	Yolanda Rodríguez, frente a la cancha				
	chupé de pescado	7	pescado	El Restaurante de Julia	
				restaurante Chavelita	
				Marina Ullaguari	
	Sopas	sopa de atún	7	atún	Barrio Nuevos Horizontes. Hilda Jaramillo
					Sara Pesantez, naranjillas
					Gladis Romero, Naranjillas
					Guadalupe Illescas, sitio Pahuancay
	Restaurante El Minero, vía principal y panamericana				
Restaurante Chavelita					
Magali Tacuri Rosa Durán					
sopa de camarón	2	camarón	Isabel Illescas, sitio Pahuancay		

					Miriam Guerrero, sitio Palmas
		Sopa de patacones	2	verde plátano	Restaurante Isabel
		sopa de legumbres con atun	1	legumbres	Doña Lucrecia, san Alfonso, vía a la independencia
		sopa de verduras con champiñones	1	verduras	Doña Española, barrio 29 de abril
		sopa de tinapa	1	tinapa	Guadalupe Illescas, sitio Pahuancay
coladas y potajes	coladas de sal	sango de atún	1	Atún	Restaurante Isabel
		sango de camarón	2	camarón	Restaurante Isabel Viviana Yunga, sitio Pahuancay
	Potajes	crema de legumbres	4	legumbres	Barrio Las Palmeras, Marcia Mejía.
					Lucrecia Illescas, via la Independencia .
					Rosario Durán
	Platos principales	frituras	pescado apanado	1	pescado
pollo apanado			1	Pollo	Rosa Sánchez, mirador
pollo broster			5	Pollo	Pía-Pía
					NC
tilapia frita		1	pescado	Dora Heras, Guadalupe.	
asados		pollo asado	1	Pollo	asadero Pía Pía
Horneados		chancho hornado con champiñones	1	carne de chancho	Restaurante Rosita
		pollo al horno con naranja	1	Pollo	restaurante Guerrero

	pollo relleno al horno	1	pollo	Olinda Guaycha, barrio El Cisne
secos	Pato a la cola	1	pato y coca cola	Restaurante Isabel
	Pato a la naranja	2	pato	Restaurante Isabel
	pollo a la coca cola.	3	pollo	Ayda Rodríguez, San Gerardo
	pollo a la naranja	7	pollo	barrio 29 de Abril, Restaurante Isabel.
				Lilia Duran, San Gerardo
				María Benalcazar
pollo al jugo	1	pollo	Restaurante Isabel	
estofados	estofado de corazón.	1	corazón de res	Restaurante Isabel
	estofado de mortadela	1	mortadela	Paola Heras, El Mirador.
cocidos	Bistec de Chorizo	2	chorizo	maritza Gallo Restaurante Isabel
	encebollado de pescado	2	pescado salado	Alegría Mendieta, La Unión
				Leonor Márquez
	papitas con mortadela	1	Calle principal	Rosa Bermeo
	tallarín de atún	3	atún	Barrio 29 de Abril, restaurante Isabel
				Nancy Reyes, Naranjillas
Blanca Sánchez. Pucul				
tallarín con verduras	1	verduras	Doña Gloria Guerrero	
tallarín de	3	camarón	restaurante	

		camarón			Isabel Julia Álvarez, Pijilí Vía La Independencia
		tallarín de camarón con mayonesa	1	camarón	Restaurante Chavelita
		tallarín de carne	4	Carne	Barrio 29 de Abril, Yadira Armijos
					Restaurante Balseñito
					Carmen Pacheco
		tallarín de carne con mayonesa	1	tallarín	Argentina Armijos
	tallarín de pollo	2	Pollo	en las casa	
	arroces	arroz árabe	2	fideos	Tiendas en las casas de personas mayores
					chaulafan
		Rosario Pesantes Reyes, sitio La Unión			
		Carne Heras, San Jacinto			
		Matilde Heras, Guadalupe.			
		Irene Rodríguez			
Restaurante Azuay					
arroz chaulafan	1	carnes y marisco	restaurante rosita.		
arroz con camarón	2	camarón	Luisa Reyes, Naranjillas		
			Rosa Córdova, Naranjillas.		

	arroz con mortadela	1	mortadela	restaurante el parador, panamericana.
	arroz con tallarín de carne	2	tallarín	San Jacinto Doña Holanda
	arroz con tallarín de pollo	2	tallarín	Esther Mendieta, Naranjillas Zoila Calle, Pucul.
	arroz con tocino	1	tocino	Restaurante Isabel
	arroz verde	2	arroz	Mireya Agurto Sra. Vilma de Gutiérrez
Aves	enrollado de pollo	2	papas	Barrio 29 de Abril, restaurante Isabel Cristina Deleg, Pucul.
	pollo a la plancha	3	pollo	Don Oscar (Pía-Pía) Restaurante Azuay,
carnes	carne con verduras	1	carne y verduras	Restaurante El Minero
	cazuela de carne	1	carne y verde	Restaurante El Minero
	enrollado de carne	1	papas	Restaurante Isabel
	lomito saltado	3	carne	Barrio 29 de Abril, restaurante Isabel San Jacinto María Aucay, Guadalupe
mariscos	cazuela de pescado	1	pescado y verde	calle principal
	cazuela de cangrejo	1	cangrejo y verde	Restaurante El Minero
	Camarón apanado	3	camarón	Rosa Márquez, San Jacinto Restaurante el Balseñito

		camarón saltado	2	camarón	Restaurante El Minero
					restaurante el Balseñito
		enrollado de atún	1	Atún	restaurante Isabel
		sudado de pescado con brócoli	1	pescado	Rosario Pesántez, naranjillas
Bebidas	compuestas	borojó con leche	1	borojó	Valeria Guamán, sitio Pahuancay
		jugo de arazá con leche	1	Arazá	Fruti yogurt
	frías	jugo de arazá	1	Arazá	junto a comercial Gonzales, Jugos Rocío
Otros de ingreso moderno	Comida Rápida	hamburguesas	3	carne molida	Shumiral, en la cancha múltiple
					Johan Pesantes.
					Fruti Yogurt
		hot dog	11	chorizo	Shumiral, cancha múltiple
					Fruti Yogurt
		papi pollo	15	Pollo	Don Oscar Pía Pía
					en la cancha, en las fiestas
					Griselda Mora, sitio Pahuancay
Restaurante El Minero, vía panamericana y principal					
				Fruti Yogurt	
pizza	1	harina y queso	Barrio 29 de Abril. Restaurante Isabel		
Salchipapas	5	chorizo	Don Oscar Pía Pía		
			Fruti Yogurt		

		sándwich de pollo	2	pollo	Dorila Guerrero, sitio Palmas
		tacos	2	carne molida, frejol bolón	Rosa Reyes, San Gerardo
					Shumiral, en la esquina de la cancha
					Fruti Yogurt

Fuente: Encuestas realizadas

Cuadro elaborado por la autora.

Poco a poco al cantón Ponce Enríquez al igual que en todas partes del Ecuador, también ha llegado el boom de las comidas rápidas, es así que cuando preguntamos a los encuestados sobre comidas nuevas las comidas que predominan son los hot dogs, las papas fritas con pollo frito o papipollo y salchipapas que son las papas fritas con chorizo. El pollo brosterizado también es nuevo aun todas estas comidas rápidas se las encuentra en locales nuevos y han tenido muy buena acogida en la población, la falta de tiempo y debido a que cada vez las mujeres de integran más al sostén de los hogares hace que opten por lo más fácil. Otras comidas como por ejemplo el chupé de pescado, la sopa de atún se han integrado a la dieta de los ponceños debido a la interculturización es decir a la mezcla de culturas por ende su gastronomía. El ceviche blanco por otra parte es una muestra de interculturalidad a nivel internacional, este plato es típico de la costa norte peruana, hecho de pescado crudo solo curtido en limón, debido a su buen sabor y la inmigración de peruanos a nuestras tierras, ahora se lo puede ver en la mayoría de las cevicherías del cantón Ponce Enríquez, de igual manera lo es el chaulafán que es un plato de origen chino y ya es conocido por la mayoría de los ecuatorianos y en este joven cantón ya es casi usual su preparación en eventos familiares.

## PREGUNTA N°8.

### 3.9 Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
maíz	Entradas	frías	ensalada de choclo	4	0,158%
	entremeses	envueltos	tamales	15	0,591%

			timbulos	2	0,079%		
			humas	14	0,552%		
			cuchuchaquis	6	0,236%		
			picadas	choclo asado	5	0,197%	
				machica	2	0,079%	
				mote cocinado	23	0,906%	
				mote aliñado	1	0,039%	
			tortillas	mote pillo	10	0,394%	
			caldos y sopas	sopas	sopa de maíz	2	0,079%
			coladas y potajes	coladas de dulce	colada de maíz	19	0,749%
colada de sal	sango de maíz	7		0,276%			
Bebidas	bebidas fermentadas	chicha de maíz	6	0,236%			
Nabos	entradas	frías	ensalada de nabos	1	0,039%		
			nabos con queso	1	0,039%		
	caldos y sopas	sopas	sopa de nabos	5	0,197%		
			crema de nabos	3	0,118%		
Fréjol	entradas	frías	ensalada de fréjol	5	0,197%		
			fréjol con queso	3	0,118%		
	caldos y sopas	sopas	sopa de fréjol	19	0,749%		
	plato principal	cocidos	menestra de fréjol	12	0,473%		
			arrocés	moro de fréjol	6	0,236%	
Habas	entremeses	picadas	habas tostadas	5	0,197%		
	caldos y sopas	sopas	sopa de habas	8	0,315%		
	platos principales	cocidos	menestra de habas	5	0,197%		
			arrocés	moro de habas	3	0,118%	
Lenteja	caldos y sopas	sopas	sopa de lentejas	7	0,276%		
	platos principales	cocidos	menestra de lenteja	5	0,197%		
			arrocés	moro de lentejas	2	0,079%	
soya	entremeses	picadas	pan de soya	3	0,118%		
			carne de soya	3	0,118%		
		tortillas	tortilla de soya	1	0,039%		
	coladas y potajes	colada de dulce	colada de soya	4	0,158%		
	bebidas	dulces	leche de soya	2	0,079%		
aguardiente	bebidas	compuestas	Canelazo	1	0,039%		
			Horchata	1	0,039%		

alberja	caldos y sopas	sopas	sopa de alberja	9	0,355%
	platos principales	cocidos	alberjas con cuero	1	0,039%
			menestra de alberjas	1	0,039%
gallina	entradas	frías	ensalada de gallina	3	0,118%
	entremeses	picadas	chuzos de gallina	3	0,118%
	caldos y sopas	caldos	caldo de gallina	68	2,679%
		sopas	sopa de gallina	4	0,158%
			aguado de gallina	37	1,458%
	platos principales	asados	gallina asada	12	0,473%
		frituras	gallina frita	19	0,749%
		hornados	gallina hornada	10	0,394%
		estofados	estofado de gallina	2	0,079%
		secos	seco de gallina	67	2,640%
aves		gallina apanada	4	0,158%	
	tallarín de gallina	1	0,039%		
	bistec de gallina	2	0,079%		
pollo	entradas	frías	ensalada de pollo	5	0,197%
	entremeses	caldos	caldo de pollo	24	0,946%
	caldos y sopas	sopas	sopa de pollo	12	0,473%
			aguado de pollo	2	0,079%
		asados	pollo asado	8	0,315%
	platos principales	frituras	pollo frito	14	0,552%
		hornados	pollo hornado	9	0,355%
		estofados	estofado de pollo	1	0,039%
		secos	pollo a la cola	3	0,118%
			pollo a la naranja	7	0,276%
seco de pollo			23	0,906%	
aves	pollo apanado	2	0,079%		
	tallarín de pollo	3	0,118%		
pato	caldos y sopas	caldos	caldo de pato	2	0,079%
		sopas	aguado de pato	1	0,039%
	platos principales	hornados	pato hornado	2	0,079%
		frituras	pato frito	2	0,079%
		secos	seco de pato	3	0,118%
carne de res	entremeses	caldos	caldo de carne	36	1,418%
	caldos y sopas	sopas	aguado de carne	1	0,039%
			sopa de carne	15	0,591%
	coladas y potajes	potajes	sancocho de carne	1	0,039%
	platos principales	asados	carne asada	24	0,946%
		frituras	carne apanada	6	0,236%
carne frita			29	1,143%	

			refrito de carne	5	0,197%
			carne molida frita	1	0,039%
		hornados	carne al horno	3	0,118%
		estofados	estofado de carne	5	0,197%
		secos	seco de carne	35	1,379%
		carnes	bistec de carne	17	0,670%
			tallarín de carne	8	0,315%
			lomo saltado	2	0,079%
			carne guisada	1	0,039%
chanchó	entremeses	frituras	chicharrón de chanchó	7	0,276%
	caldos y sopas	caldos	caldo de asaduras	5	0,197%
			caldo de chanchó	16	0,630%
		sopas	sopa de chanchó	4	0,158%
	coladas y potajes	potajes	menestrón de chanchó	6	0,236%
	platos principales	asados	chanchó asado	5	0,197%
		frituras	chanchó frito	5	0,197%
			chanchó apanado	1	0,039%
			fritada de chanchó	21	0,827%
		hornados	chanchó hornado	15	0,591%
		estofados	estofado de chanchó	3	0,118%
		secos	cuero con papas	2	0,079%
			seco de chanchó	26	1,024%
	carnes	bistec de chanchó	9	0,355%	
otros típicos y tradicionales		tripa mizqui	4	0,158%	
borrego	caldos y sopas	caldos	caldo de borrego	10	0,394%
		sopas	sopa de borrego	6	0,236%
	platos principales	asados	borrego asado	11	0,433%
		frituras	borrego frito	2	0,079%
			borrego apanado	2	0,079%
		hornados	borrego hornado	1	0,039%
		secos	seco de borrego	10	0,394%
		carnes	bistec de borrego	8	0,315%
tallarín de borrego	2		0,079%		
cuy	caldos y sopas	caldos	caldo de cuy	6	0,236%
		sopas	sopa de cuy	1	0,039%
	platos principales	asados	cuy asado	16	0,630%
		frituras	cuy frito	3	0,118%
		hornados	cuy hornado	5	0,197%
secos	seco de cuy	8	0,315%		
camaron	entradas	frías	ceviche de	34	1,340%

			camarón		
	caldos y sopas	sopas	sopa de camarón	25	0,985%
	platos fuertes	frituras	camarones saltados	2	0,079%
			tortilla de camarón	14	0,552%
		estofados	estofado de camarón	5	0,197%
		mariscos	chicharrón de camarón	1	0,039%
			camarones fritos	20	0,788%
			arroz con camarón	1	0,039%
			ensalada de camarón	8	0,315%
			enrollado de camarón	2	0,079%
			tallarín de camarón	14	0,552%
			camarón apanado	18	0,709%
			camarones asados	4	0,158%
		camarones reventados	2	0,079%	
conchas	Entradas	frías	ceviche de concha	5	0,197%
	caldos y sopas	sopas	sopa de conchas	1	0,039%
	platos fuertes	mariscos	arroz con conchas	6	0,236%
			conchas asadas	3	0,118%
cangrejo	caldos y sopas	caldos	Cangrejada	12	0,473%
	platos fuertes	mariscos	cazuela de cangrejo	8	0,315%
			ensalada de cangrejo	11	0,433%
	entradas	frías	ceviche de pescado	31	1,221%
pescado	caldos y sopas	caldos	chupé de pescado	32	1,261%
			caldo de bagre	32	1,261%
	plato fuerte	frituras	pescado frito	61	2,403%
			pescado apanado	29	1,143%
		cocidos	sudado de pescado	4	0,158%
		secos	seco de pescado salado	54	2,128%

		mariscos	pescado asado	6	0,236%
			encocado de pescado	1	0,039%
			ensalada de pescado salado	6	0,236%
			pescado relleno	12	0,473%
	entradas	calientes	arroz con leche	35	1,379%
Arroz	platos fuertes	arroz	arroz blanco	48	1,891%
			arroz marinero	6	0,236%
			arroz rojo	2	0,079%
			arroz mixto	5	0,197%
			arroz con leche	17	0,670%
			arroz con pollo	16	0,630%
			arroz verde	10	0,394%
			arroz colorado	20	0,788%
			arroz aguado	1	0,039%
Papas	entremeses	frituras	papas fritas	22	0,867%
		picadas	papas cocinadas	20	0,788%
			papas aliñadas	7	0,276%
			papas molidas con queso	2	0,079%
			papas asadas	2	0,079%
			papas hornadas	3	0,118%
			enrollado de atún	1	0,039%
			estofado de papas	4	0,158%
			ensalada de papas	3	0,118%
		tortillas	tortilla de papas	19	0,749%
	platos principales	estofados	papas con cuero	2	0,079%
coladas y potajes	colada de sal	puré de papas	44	1,734%	
papa china	entremeses	picadas	ensalada de papa china	2	0,079%
			papa china cocinada	6	0,236%
			papachina aliñada	1	0,039%
			tortilla de papa china	2	0,079%
			molido de papa china con queso	1	0,039%
	caldos y sopas	sopas	sopa de papa china	4	0,158%
plátano	entremeses	frituras	patacones	64	2,522%
			plátano maduro frito	11	0,433%

			bolón de plátano	110	4,334%
		picadas	plátano maduro asado	3	0,118%
			plátano cocinado	8	0,315%
			plátano maduro cocinado	5	0,197%
			tortillas	tortilla de plátano verde	42
		tortilla de plátano maduro		2	0,079%
	coladas y potajes	colada de sal	sango de camarón	21	0,827%
			sango de atún	10	0,394%
			sango de cargrejo	1	0,039%
			sango de plátano verde	3	0,118%
		colada de dulce	colada de plátano	3	0,118%
	caldos y sopas	caldos	caldo de bolas	26	1,024%
	postres	pastelería criolla	torta de plátano maduro	6	0,236%
guineo o banano	entremeses	frituras	chifles	27	1,064%
		picadas	bolón de guineo	28	1,103%
			guineo cocinado	6	0,236%
		tortillas	tortilla de guineo maduro	6	0,236%
			tortilla de guineo verde	1	0,039%
	caldos y sopas	sopas	Repe	24	0,946%
	postres	pastelería criolla	torta de guineo maduro	8	0,315%
	bebidas	compuestas	batido de banano	6	0,236%
yucas	entremeses	frituras	yucas fritas	6	0,236%
		picadas	yucas aliñadas	18	0,709%
			yucas cocinadas	55	2,167%
			yucas asadas	2	0,079%
			yucas hornadas	3	0,118%
			pan de yucas	3	0,118%
		tortillas	tortilla de yucas	43	1,694%
	caldos y sopas	sopas	sopa de yucas	3	0,118%
caldos		caldo de yucas	1	0,039%	
platos especiales	cocidos	encebollado de pescado	11	0,433%	
mora	bebidas	compuestas	batido de mora	5	0,197%

		as			
		frías	jugo de mora	5	0,197%
	postres	compotas	mermelada de mora	5	0,197%
	coladas y potajes	colada de dulce	colada de avena con leche	9	0,355%
leche	bebidas	dulces	leche con panela	5	0,197%
			leche cocinada con zapallo	2	0,079%
		compuestas	batido de piña	1	0,039%
			café con leche	3	0,118%
			batidos	2	0,079%
	frías	leche helada	5	0,197%	
	Postres	compotas	manjar de leche	11	0,433%
	otros típicos y tradicionales		queso	1	0,039%
queso	entremeses	frituras	tortilla de queso	8	0,315%
		picadas	bolitas de queso hornadas	2	0,079%
	caldos y sopas	sopas	sopa de queso	17	0,670%
panela	Bebidas	dulces	panela con leche	2	0,079%
		compuestas	café endulzado con panela	1	0,039%
		infusiones	agua de canela con panela	1	0,039%
			agua de hierba luisa con panela	1	0,039%
			agua de panela	3	0,118%
	otros típicos y tradicionales		panela con queso	4	0,158%
naranja	coladas y potajes	colada de dulce	colada de avena con naranja	5	0,197%
	Bebidas	compuestas	jugo de naranja con leche	6	0,236%
		frías	jugo de naranja	7	0,276%
	Postres	compotas	mermelada de naranjillas	2	0,079%
tomate de árbol	Bebidas	comuestas	jugo de tomate de árbol con leche	1	0,039%
		frías	jugo de tomate de árbol	1	0,039%
naranjas	Bebidas	compuestas	jugo de banana con naranja	12	0,473%

			jugo de naranjas con zanahoria	2	0,079%
			jugo de naranjas con limón	1	0,039%
			jugo de naranjas con papaya	5	0,197%
			jugo de naranjas con piña	3	0,118%
		infusiones	agua de naranja	1	0,039%
			naranjas con canela y panela	1	0,039%
		frías	fresco de naranja	1	0,039%
			jugo de naranjas	32	1,261%
piña	bebidas	compuestas	batido de melón con leche	3	0,118%
		frías	jugo de piña	1	0,039%
	postres	compotas	mermelada de piña	1	0,039%
melon	bebidas	frías	jugo de melón	3	0,118%
papaya	bebidas	compuestas	batido de papaya	4	0,158%
			jugo de papaya con naranja	1	0,039%
			frías	jugo de papaya	1
limón	entradas	frías	ceviches	1	0,039%
			ensaladas curtidas	1	0,039%
	bebidas	frías	jugo de limón	10	0,394%
	postres	dulces	pie de limón	1	0,039%
maracuyá	coladas y potajes	colada de dulce	colada de avena con maracuyá	1	0,039%
	bebidas	frías	jugo de maracuyá	2	0,079%
	postres	dulces	torta de maracuyá	2	0,079%
tomate de árbol	entradas	frías	tomate de árbol cocinado	1	0,039%
	bebidas	frías	ensalada de tomate de árbol con cebolla	1	0,039%
<b>TOTAL</b>				<b>2538</b>	<b>100,000%</b>

Fuente: Encuestas Elaboradas

Cuadro elaborado por la autora.

En el Cantón Camilo Ponce Enríquez la mayoría de sus pobladores especialmente en la parte baja se cultivan en sus fincas o sus patios plantas de plátanos, yucas, bananos y frutas como naranjas, incluso hasta en las zonas urbanas pero es más común aun en la zona rural, donde

las personas se dedican a la crianza de cerdos y en mayor proporción a la ganadería. En la parte alta se dedican en mayor proporción al cultivo de alimentos y en estos cultivos predominan las papas. Productos como el arroz son productos introducidos, pero es parte muy importante de sus platos. El cantón está ubicado cerca al mar, por tal razón el pescado y camarón también forman parte de su dieta al igual que los productos antes mencionados.

Los resultados de las encuestas sobre los ingredientes más utilizados para la preparación de sus comidas demuestran lo siguiente:

**Plátanos con el 12,411%.** Es el ingrediente más utilizado en la preparación de las comidas en este sector debido a que es muy propio de la costa por tanto es común que sus habitantes lo cultiven y los que no lo hacen, muy fácilmente lo pueden encontrar en las tiendas de sus comunidades. Con el plátano se preparan comidas como los patacones, que infaliblemente se sirven con los ceviches, el bolón de plátano, plátanos maduros asados, cocinados o fritos con los que también se acompaña mucho a las comidas , tortillas de plátano verde, tortilla de plátano maduro, los sangos de camarón, de atún y de cangrejo, bebidas como la colada de plátano. El famoso caldo de bolas y postres como la torta de plátano maduro.

**Pescado con el 10,559%.** Ya había mencionado antes la cercanía al mar con la que cuenta este cantón, los productos de mar son fáciles conseguir allí. Con el pescado se preparan platos como los ceviches de pescado, el chupé de pescado, caldo de bagre, pescado frito, pescado apanado, sudado de pescado, seco de pescado salado, pescado asado, encocado de pescado, ensalada de pescado salado y pescado relleno.

**Gallina Criolla con el 10,559%.** La gallina criolla es típico encontrarla en todas partes del cantón en cada evento importante es el ingrediente principal en la preparación del aguado de gallina, seco de gallina, que es el plato más conocido junto con el caldo de gallina y también se utiliza para otros como la gallina frita, gallina asada, gallina hornada, ensalada de gallina, chuzos de gallina, sopa de gallina, estofado de gallina, gallina apanada, tallarín de gallina, bistec de gallina.

**Carne de Res 7,447%.** Este ingrediente al igual que en todas partes del país es parte importante en la dieta de estos pueblos y más aún porque allí también se dedican a la ganadería, con la carne de res se prepara el caldo de carne, aguado de carne, sopa de carne, sancocho de carne, la famosa carne asada que se sirve con menestra, carne apanada, carne frita, refrito de carne, carne molida frita, carne al horno, estofado de carne, seco de carne, bistec de carne, tallarín de carne, lomo saltado, carne guisada.

**Arroz con el 6,304%.** Es un producto que se lo cultiva en la provincia vecina del Guayas, es ingrediente principal en la preparación de postres como el arroz con leche, y algunos platos principales como el arroz marinero, arroz mixto y arroz con pollo. También se lo prepara como arroz blanco, arroz rojo, arroz colorado o arroz verde para el acompañamiento de casi todas las comidas, especialmente el arroz blanco que es casi indispensable en la dieta diaria de estas familias.

**Camarón con el 5,910%.** Con este ingrediente se preparan deliciosos ceviches de camarón, sopa de camarón, camarones saltados, tortilla de camarón, estofado de camarón, chicharrón de camarón, camarones fritos, arroz con camarón, ensalada de camarón, enrollado de camarón, tallarín de camarón, camarón apanado, camarones asados, camarones reventados.

**Yucas con el 5,910%** Este ingrediente muy apetecido en el cantón con el que se puede preparar las deliciosas tortillas de yucas, yucas aliñadas, yucas hornadas, pan de yucas, es indispensable en la preparación del encebollado de pescado y las yucas cocinadas son el acompañamiento ideal de las comidas al igual que las yucas fritas y las yucas asadas.

**Papas con el 5,083%** En la parte alta del cantón se cultiva este ingrediente con el que se preparan las apetecidas papas fritas y las ancestrales papas cocinadas que acompañan el cuy asado y el horneado, también se preparan las deliciosas papas aliñadas, las papas molidas con queso, papas asadas, papas hornadas, es principal en la preparación del enrollado de atún, se prepara el estofado de papas, la ensalada de papas, la tortilla de papas, las papas con cuero y el exquisito puré de papas.

**Carne de con el cerdo 5,083%.** Más comúnmente conocido como “chancho”, con este se prepara la famosa fritada de chancho y el chicharrón de chancho, el caldo de chancho, el menestrón de chancho, chancho asado, carne de chancho frito, chancho apanado, carne de chancho hornada, estofado de chancho, seco de chancho, bistec de chancho, con sus vísceras se prepara el caldo de asaduras, el cuero con papas y también la tripa mizqui con sus intestinos.

**Pollo con el 4,452%.** Por su costo este ingrediente ha remplazando a la gallina criolla y con este se prepara el seco de pollo, ensalada de pollo, caldo de pollo, sopa de pollo, aguado de pollo, pollo asado, pollo frito, pollo hornado, estofado de pollo, pollo a la cola, pollo a la naranja, pollo apanado y tallarín de pollo.

**Maíz con el 4,571%.** En ciertas partes del cantón se cultiva este ingrediente y lo distribuyen al resto de Ponce Enríquez para formar parte de deliciosas recetas como los tamales, los

timbulos, las humas, los cuchuchaquis, el choclo asado, mote aliñado, el delicioso mote pillo, ensalada de choclo, también se prepara la sopa de maíz, el sango de maíz, la machica y bebidas como la colada de maíz, la chicha de maíz, y el mote cocinado que especialmente en la zona alta acompaña todas las comidas.

**Guineo o banano 4,177%.** A este ingrediente al igual que el plátano se lo puede consumir tanto verde como maduro, con él se preparan los chifles, el bolón de guineo, el guineo cocinado, tortilla de guineo maduro, tortilla de guineo verde, repe, torta de guineo maduro y jugos como el batido de banano.

**Naranjas con el 2,285%.** Este es el ingrediente más utilizado al momento de elegir una bebida para acompañar las comidas con las naranjas se prepara el jugo de naranjas, el fresco naranjas y también una gama de mezclas con otras frutas como el jugo de banano con naranja, jugo de naranjas con zanahoria, jugo de naranjas con limón, jugo de naranjas con papaya, jugo de naranjas con piña y también algunas infusiones como el agua de naranja (de la hoja de naranja) y naranjas con canela y panela.

## CAPITULO IV

### 4.1 INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN CAMILO PONCE ENRÍQUEZ

Los datos que se aprecian en la siguiente tabla están basados en las entrevistas realizadas en los diferentes lugares, pueblos, comunidades, parroquia y la cabecera cantonal del Cantón Camilo Ponce Enríquez, provincia del Azuay, tanto en la parte alta que comprende San Gerardo, Naranjillas, La Unión y la parroquia de Pijilí que son comunidades pequeñas, tanto como en la parte baja lugares como Shumiral, San Alfonso y la cabecera cantonal Ponce Enríquez que corresponden a las zonas más pobladas. En esta tabla se aprecia el inventario gastronómico las comidas tradicionales, típicas y ancestrales del cantón en cuestión, fruto de un extenso trabajo de investigación tomando en cuenta una serie de factores asociados a las costumbres gastronómicas de los habitantes, tanto desde el punto de vista de la población local, como del turista.

#### Comidas propias de este sector.

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Cangrejada	tradicional	Caldo de cangrejo	baja	En la marisquerías - Los Helechos	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Cangrejada	tradicional	Caldo de cangrejo	baja	Los Helechos	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Ceviche de Camarón	tradicional	ninguno	baja	Los Helechos	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	Ponce Enríquez
Ceviche de Camarón	tradicional	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Sopa de camarón	tradicional	ninguno	baja	Restaurante Rosita	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Sopa de camarón	tradicional	ninguno	baja		Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
Ceviche de concha	tradicional	ninguno	baja	Cevichería el Marino	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral

Ceviche de concha	tradicional	ninguno	baja	5 esquinas y Panamericana P.E	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
Chuzos de Pollo	tradicional	Pinchos de pollo	baja	Municipio P. Enríquez	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
Chuzos de Pollo	tradicional	Pinchos de pollo	baja	Rompe velocidades	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Caldo de bagre	tradicional	ninguno	baja	Restaurante Isabel	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Caldo de bagre	tradicional	ninguno	baja		Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
Leche de soya	tradicional	ninguno	baja	En Shumiral	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Leche de soya	tradicional	ninguno	baja	Cancha de Bolley de doc. Rivera	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
Ensalada de camarones	tradicional	ninguno	baja	Restaurante "El Gaucho" en la Ponce	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
Ensalada de camarones	tradicional	ninguno	baja	Restaurante Isabel	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Mote Pillo	tradicional	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríquez		Pijilí	-	Pijilí
Mote Pillo	tradicional	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríquez		Pijilí	La Fortuna	La Fortuna
Fritada de chancho	tradicional	ninguno	baja	En el parque de San Gerardo	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	San Alfonso
Fritada de chancho	tradicional	ninguno	baja	Av. Panamericana B. 3 de Abril	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
Tortilla de camarón.	tradicional	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	
Tortilla de camarón.	tradicional	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	
Fanesca	tradicional	ninguno	baja	Restaurante Guerrero	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	
Fanesca	tradicional	ninguno	baja	Los Helechos	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
caldo de bolas	tradicional	ninguno	baja	Gloria Rodríguez - La Unión	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	La Unión
caldo de bolas	tradicional	ninguno	baja	Restaurante Azuay	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
Torta de maduro	tradicional	ninguno	baja		Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Torta de maduro	tradicional	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
Ají de Cuy	Típica	ninguno	baja	En los parques San Gerardo y Naranjillas (en fiestas)	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Guagua Corral

Ají de Cuy	Típica	ninguno	baja	En las fiestas en el parque	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	
seco de gallina criolla	Típica	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	La Unión
seco de gallina criolla	Típica	ninguno	baja	Museo Minereológico(Rubén Guerrero y Francisco Vidal esq.)	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
Caldo de gallina criolla	Típica	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Moras
Caldo de gallina criolla	Típica	ninguno	baja	Restaurante "La Carpa"	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	
tripa mishqui	Típica	ninguno	baja	Esquina del parque y Eloy Baros	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	Shumiral
tripa mishqui	Típica	ninguno	baja	En el rompevelocidades, vendedora ambulante.	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	
Jugo de Naranja	Típica	Pinchos de pollo	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	
Jugo de Naranja	Típica	Pinchos de pollo	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
seco de pato	Típica	ninguno	baja	Doña Narsisa Combizaca	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
seco de pato	Típica	ninguno	baja	B. Nuevos Horizontes en el rompevelocidades.	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Repe	Típica	ninguno	baja	Restaurante Isabe	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Repe	Típica	ninguno	baja	Restaurante Isabel	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Canelazo	Típica	ninguno	baja		Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Guadalupe
Canelazo	Típica	ninguno	baja		Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Guadalupe
Humas	Típica	Sambantes	baja	vendedores ambulantes	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	B. 29 de Abril	Shumiral
Humas	Típica	Sambantes	baja	vendedores ambulantes	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Cuy asado	Típica	ninguno	baja	en el centro del pueblo en la iglesia de Pijilí	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Pijilí
Cuy asado	Típica	ninguno	baja	en la plaza de la iglesia	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Pijilí
Queso	Típica	ninguno	baja	Sitio El Progreso	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	El progreso

Queso	Típica	ninguno	baja	El Progreso. María Sangurima	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	El progreso
Tortilla de yuca	Ansestra les	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	Mercado
Tortilla de yuca	Ansestra les	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez	Ponce Enríqu ez	Ponce Enríquez	-	Mercado
Seco de carne	Ansestra les	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	Guadalupe
Seco de carne	Ansestra les	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	Mirador
Bolón de guineo	Ansestra les	Molido de guineo	baja	B. Nuevos Horizontes	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Bolón de guineo	Ansestra les		baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	San Jacinto
Bolón de plátano verde	Ansestra les	Molido de plátano	baja	Restaurante Rosita	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	Shumiral	Shumiral
Bolón de plátano verde	Ansestra les	ninguno	baja	Restaurante Isabel	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
chicha de maíz	Ansestra les	ninguno	baja	Restaurante Isabel	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	Pijilí
chicha de maíz	Ansestra les	ninguno	baja	Restaurante Isabel	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
chocolate	Ansestra les	ninguno	baja	Ashumira	Azuay	Ponce Enríqu ez			-	Shumiral
chocolate	Ansestra les	ninguno	baja	Ashumira	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
Sopa de papas	Ansestra les	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	La Unión
Sopa de papas	Ansestra les	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	San Gerardo
Cuchuchaq ui	Ansestra les	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	San Alfonzo
Cuchuchaq ui	Ansestra les	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	Naranjillas
Timbulos	Ansestra les	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez	Ponce Enríqu ez	Ponce Enríquez	-	
Timbulos	Ansestra les	ninguno	baja	En casa	Azuay	Ponce Enríqu ez		Ponce Enríquez	-	Naranjillas

Fuente: Entrevistas realizadas en el cantón Camilo Ponce Enríquez

Cuadro elaborado por la autora.

La riqueza gastronómica existente en el cantón se basa en la diversidad de sus comidas, en un pequeño espacio se puede encontrar platos tanto de la costa como de la sierra, es así que se puede degustar desde un exquisito cuy asado de la manera tradicional, ya que en estos pueblos aún se lo prepara con la ayuda de un palo grueso que atraviesa el cuy y el fogón de carbón, acompañado del delicioso ají de cuy, encontramos la rica sopa de papas cosechadas en las

alturas del cantón y que a través de los años no se ha perdido esta costumbre, la fritada de chanco, la chicha de maíz, cushaquis y timbulos acompañados de bellos paisajes de la serranía Ponceña que se componen de exuberantes montañas en donde nacen manantiales, bajando por cascadas impresionantes, en donde los maizales contribuyen a la preparación del mote pillo y la chicha de maíz, los bellos paisajes llegan hasta descansar en ríos con puras aguas, y aquí junto a ellos se degustan los ceviches con patacones, el bolón de verde o de guineo, las tortillas de yucas, el caldo de bagre, cangrejadas entre otros, y en todo el cantón el seco y caldo de gallina criolla.

En todas las comidas, según los datos recaudados, la sensibilidad al cambio es baja, esto quiere decir que los platos tanto tradicionales, típicos y ancestrales no han tenido variación en su manera de preparación, solo unas leves en cuanto al uso de aliños o condimentos artificiales.

#### 4.2 Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas.

<b>GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS</b>			
<b>Nombre de la fiesta</b>	<b>Nombre de la comida relacionada a la fiesta</b>	<b>Simbolismo de la comida</b>	<b>Ritual de la comida</b>
Fiesta de cantonización	Seco de Gallina Criolla, Caldo de Gallina Criolla, Chuzos de pollo, Tripa mizhqui.	<i>La gallina criolla</i> es el símbolo de la unión en el cantón, porque tanto en la zona alta como en la zona baja se las prepara en fiestas en caldo o en seco.	NO EXISTE
Fiestas Patronales	Seco de gallina Criolla, Caldo de Gallina Criolla, Chuzos de pollo, Tripa mizhqui.		
Fiestas de la Virgen del Cisne (Shumiral)	Seco de Gallina Criolla, Caldo de Gallina Criolla, Humas, Tamales, chicha de maíz	<i>Las humas, los tamales y la chicha de maíz</i> , son comidas sagradas que se preparan a base del grano sagrado “el maíz”, los lojanos que se hospedaron en estas tierras Ponceñas, trajeron consigo sus costumbres,	NO EXISTE

		tradiciones, fiestas y sus comidas, con estas fiestas también coinciden las cosechas de maíz de su natal Pindal, transportan el grano desde allí para la preparación de estos alimentos.	
Fiestas San Gerardo	Seco de Gallina Criolla, Caldo de Gallina Criolla, Cuy asado, fritada	<b>El cuy asado</b> simboliza el respeto y el aprecio que se posee por otra persona, generalmente cuando se brinda el cuy se lo hace a las personas que se aprecia, en los bautizos por ejemplo el cuy más grande se ofrece a los compadres.	NO EXISTE
Fiestas Naranjillas	Seco de Gallina Criolla, Caldo de Gallina Criolla, Cuy asado, fritada	<b>La fritada</b> simboliza también la unidad familiar.	NO EXISTE
Fiestas de Pijilí	Seco de Gallina Criolla, Caldo de Gallina Criolla, Cuy asado, fritada		NO EXISTE
Viernes Santo	Fanesca	<b>La fanesca</b> en la religión católica simboliza la última cena de Jesús con sus apóstoles. Con esta comida se recuerda este acontecimiento y el sacrificio que hizo entregando su vida por nuestros pecados.	Se lo prepara el jueves o viernes santo, se utilizan 12 tipos de granos y mariscos, que son los que simbolizan a los 12 apóstoles.

Fuente: Entrevistas realizadas en el cantón Camilo Ponce Enríquez

Cuadro elaborado por la autora.

Como vemos en el cuadro sobre la gastronomía relacionada con las fiestas del cantón Ponce Enríquez, se preparan los mismos platos en distintas fiestas y en distintos lugares, y estas comidas también se las puede degustar en las fiestas familiares como matrimonios, bautizos, confirmaciones de cada lugar.

Para algunas comidas que se preparan en las fiestas no existe ningún simbolismo ni ritualidad tal es el caso de los chuzos de pollo, que se los prepara porque simplemente existe gran demanda en temporada de fiestas, otros como el seco de gallina y el cuy asado que tiene gran significado pero no tienen ningún ritual y la tradicional fanesca, el cual su ritual se lo practica a nivel país.

## CAPITULO V

### **PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN.**

La puesta en valor del recurso gastronómico típico, tradicional y ancestral del cantón, tiene el objetivo de proveer información sobre las riquezas gastronómicas con las que cuenta, tanto a los lugareños como a los turistas, con la finalidad de promocionarla y de esta manera contribuir con el desarrollo económico, social y turístico del cantón y sus familias.

#### **5.1 Organismos no estatales que podrían promocionar/comercializar las comidas.**

Ponce Enríquez hace años fue conocido por su modelo de organización, pueblos como Shumiral, se caracterizaron por la unidad campesina, la minga era una forma de vida, es aquí donde grandes agrupaciones como la UROCAL (Unión Regional de organizaciones campesinas del litoral) se crearon, pero poco a poco se han ido desintegrando, y en los pobladores el desinterés ha ganado espacio, tal es así que se integran sociedades, agrupaciones, asociaciones relámpagos, que se forman y desaparecen con la misma rapidez y ya son muy pocas las agrupaciones que perduran, entre las que mayor fuerza tienen y que podrían promocionar o comercializar las comidas están:

*Asociación de mujeres “3 de Noviembre”*, esta asociación se dedica a la autogestión sin ánimo de lucro con la finalidad de hacer obras sociales. Siempre están dispuestas a trabajar por el bien común, cuando se organiza la feria gastronómica están presentes en el evento. Poseen fuertes bases organizacionales, podrían ayudar a promocionar y comercializar los platos típicos tradicionales y ancestrales con su preparación y venta en cada fiesta de su pueblo y los pueblos aledaños haciendo conocer al turista y a los pobladores la riqueza gastronómica que posee este cantón.

*Asociación de Artesanos “3 de Noviembre”*. Esta Asociación agrupa a artesanos de toda índole a nivel cantonal, siempre están buscando formas para obtener recursos para las diferentes actividades que hacen dentro de la asociación, con esta motivación ellos podrían promocionar y comercializar los platos típicos tradicionales y ancestrales preparándolos y

vendiéndolos en las diferentes fiestas del cantón de esta manera ayudan a la difusión de la cultura gastronómica del cantón y obtienen los recursos económicos que buscan.

***Comité Pro-mejoras de “El Progreso”***. La comunidad de “El Progreso” es una población de campesinos dedicados a la agricultura y ganadería ubicada en la parte alta del cantón, es un lugar donde aún prevalece la minga, se han organizado de tal manera que son ellos los que con autogestión han logrado construir carreteras y puentes, en su comunidad ellos producen queso, el cual es conocido como el mejor del cantón y sus alrededores, su capacidad organizativa es tal que muy bien podrían promocionar y comercializar los platos típicos tradicionales y ancestrales del cantón y sobretodo de su sector, a pesar de que ellos en las fiestas de sus pueblos los preparan y los venden, muy bien podrían hacerlo en las fiestas cantonales específicamente en la cabecera cantonal que es donde la afluencia de turistas es mayor y de esta manera mostrar al público que Ponce Enríquez también posee comida serrana y la mezcla de culturas que existe en tan pequeño y joven cantón.

Entre los **organismos estatales** quienes se pueden organizar para promocionar la comida del cantón están:

***Las Escuelas y Los Colegios***, en estas instituciones se debe educar a los alumnos en cuanto a la riqueza gastronómica existente en el cantón, hacerles conocer con la diversidad con la que cuentan, enseñarles sobre sus raíces, tradiciones y costumbres, para que sean ellos los voceros encargados de difundirlas y promocionarlas a nivel cantonal, nacional incluso internacionalmente.

*Y en cuanto a los organismos particulares están:* **Los restaurantes** que podrían organizarse para promocionar la comida típica tradicional y ancestral del cantón en las diferentes ferias que se organizan en ciudades como Machala, Naranjal, Guayaquil, el Guabo y otras ya que son las personas de estas ciudades las que siempre transitan en las vías que las conectan con el resto del país y Ponce Enríquez es un paso obligado para ellos, por tanto si se les muestra la variedad que se puede ofrecer, sabrán que vale la pena hacer parada allí, de esta manera podrán comercializar los platos y saldrán beneficiados los propietarios de los restaurantes y la comunidad en general debido a que adquieren identidad cultural a través de la gastronomía.

La autogestión de los organismos citados para emprender el proyecto está demostrada con el hecho de que son organizaciones que permanecen unidos a través de muchos años como es el caso de *Asociación de mujeres “3 de Noviembre” que lleva más de 10 años, la Asociación de Artesanos “3 de Noviembre” con 15 años de vida y el Comité Pro-mejoras de “El Progreso”*

más de 20 años, siendo capaces de auto gestionar casas comunales, puentes, canchas múltiples, entre otras.

## **5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón.**

### ***PROPUESTA:***

*“CREACIÓN DE FESTIVALES GASTRONÓMICOS PONCEÑOS, EN LOS PUEBLOS MAS IMPORTANTES DEL CANTÓN, INTEGRANDO LO MEJOR DE LOS PLATOS TÍPICOS, TRADICIONALES Y ANCESTRALES CON EL FIN DE PROMOVER Y DIFUNDIR SU CULTURA CULINARIA”*

## **1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIONES**

**1.1** Según los resultados de las investigaciones realizadas en una muestra de los habitantes del Cantón Camilo Ponce Enríquez a través de las encuestas y entrevistas, las personas que viven en la zona alta difieren mucho de los habitantes de la zona baja en su cultura gastronómica, siendo este un cantón pequeño apenas se conocen las costumbres culinarias de los unos entre los otros. Esto ocurre porque éste cantón es el resultado de la asociación de varias culturas provenientes de los cantones aledaños y su propia demografía hace que los alimentos que se producen en cada sector sean diferentes, cambiando así también su dieta. Esto justifica la creación de los “Festivales Gastronómicos Ponceños” con la finalidad de lograr un encuentro cultural gastronómico.

**1.2** Las principales estrategias para la realización de estos Festivales, propongo:

- a. Planificar y organizar estos eventos conjuntamente con el gobierno municipal y su “Unidad de turismo”, que esta abierta a las sugerencias y proyectos que vayan en beneficio de sus mandantes.
- b. Realizar estos eventos en los pueblos de más importantes del cantón, tanto de la zona alta como en la baja, que a la vez son lugares estratégicos tales como: Ponce Enríquez (cabecera cantonal), Shumiral, San Gerardo y el Carmen de Pijilí.

- c. Involucrar a las más importantes empresas mineras como “Liga de Oro”, “AGRIMROC S.A” (Agrícola y Minera Romero Cueva Sociedad Anónima), “Expo Bonanza”, entre otras, quienes serían los principales auspiciantes, también a los empresarios hoteleros y de restaurantes, ya que ellos serían los más beneficiados con la afluencia de turistas.
- d. Promoción a través del canal de televisión local, El gobierno municipal junto a la empresa privada serían auspiciantes de spots que ayudaran a crear conciencia y amor por sus propias culturas en los pobladores y en la televisión nacional es un llamamiento a los turistas a conocer el cantón, sus costumbres, sus atractivos y gastronomía.
- e. Promoción y difusión a través de la concientización y educación, es decir, talleres y cursos dirigidos a los participantes, talleres como:
- Ética y Relaciones Humanas, para que cada grupo humano que se ha formado cuente con excelentes relaciones interpersonales, de esta manera aseguramos la subsistencia de las asociaciones, agrupaciones y organizaciones formadas.
  - Administración Empresarial, cada grupo debe saber como manejar su la economía y las estrategias de su empresa.
  - Gastronomía e higiene, El punto más importante, la higiene, debemos cuidar la salud de nuestros clientes y cuidar el nombre década una de las empresas.
  - Decoración de platos, porque cada participante sabe como prepararlos pero ayudaría mucho si saben como presentarlos al público recordemos que la comida entra por los ojos
  - Atención al cliente, porque estarán en contacto con los clientes y antes de vender el producto debemos vender nuestra imagen como gente amable y cortés.
- f. Hacer partícipes a los alumnos los alumnos de escuelas y colegios y a través del conocimiento lograr que sean ellos los mejores difundidores de su cultura, para esto, se dictarían charlas como:
- Charlas de concientización, dictados por sus mismos maestros, con la intención de que surja en ellos el apego a sus raíces como ponceños.

- Jornadas de historia dictadas en cada uno de los pueblos con mayor población, contadas por los primeros colonos de cada sector y también integrar a esto la historia de la cabecera cantonal, en donde se exponga el origen de las poblaciones y de cómo se formó este abanico de culturas como lo es Camilo Ponce Enríquez.
  
- g. Utilización de tecnología 2.0 en el aspecto de promoción y difusión, las redes sociales y las páginas de internet son una ventana abierta al mundo, la municipalidad ya cuenta con una joven oficina de turismo la cual debería crear una página con la ayuda de sus técnicos, en donde lógicamente se promocionaría el turismo cantonal en todo sentido incluida la gastronomía, de esta manera hacerse conocer no solo a nivel nacional sino internacionalmente.
- h. Creación de un logotipo para ser difundido en todos los diferentes actos, este debe llamar la atención de los turistas y que encierre todo lo que se quiere proyectar de la gastronomía ponceña

**1.3** Los platos de la gastronomía Ponceña que se expondrían en las diferentes ferias serían:

1. Seco de Gallina
2. Caldo de Gallina
3. Ceviche de camarón
4. Ceviche de Conchas
5. Fritada
6. Bolones de plátano verde
7. Bolones de guineo verde
8. Patacones
9. Cuy asado
10. Tortillas de yucas
11. Humas
12. Empanadas
13. Chocolate de cacao.

## 2. INVOLUCRADOS:

Entre los organismos involucrados para la realización de este evento tenemos:

**CUADRO N° 17**

<b>ORGANISMOS PÚBLICOS</b>	
<b>ORGANISMOS</b>	<b>RESPONSABILIDADES</b>
Secap	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacitación</li></ul>
Gobierno Local (Unidad de Turismo)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organización de los Festivales.</li><li>• Conocimiento y estrategias.</li></ul>
Asociaciones y organizaciones	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preparación de platos tradicionales, típicos y ancestrales Ponceños.</li><li>• Venta de Platos</li><li>• Información de la preparación de los platos.</li></ul>
<b>ORGANISMOS PRIVADOS</b>	
<b>ORGANISMOS</b>	<b>RESPONSABILIDADES</b>
Televisión local y nacional	<ul style="list-style-type: none"><li>• Publicidad</li><li>• Información</li></ul>
Universidad Técnica Particular de Loja.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organización de los Festivales.</li><li>• Conocimiento</li><li>• Evaluación del proyecto.</li></ul>
Restaurantes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preparación de platos tradicionales, típicos y ancestrales Ponceños.</li><li>• Venta de Platos</li><li>• Información de la preparación de los platos.</li></ul>
Empresas mineras	<ul style="list-style-type: none"><li>• Financiamiento.</li></ul>
Grupos Musicales	<ul style="list-style-type: none"><li>• Animación de los eventos.</li></ul>
<b>ORGANISMOS NO GUBERNAMENTALES</b>	
Grupo de Danza folclórica	<ul style="list-style-type: none"><li>• Danzas folclóricas.</li></ul>

Elaborado por la autora.

### **3. ANÁLISIS DE LOS PROBLEMAS:**

La presente propuesta se la realiza con el fin de dar solución a los siguientes problemas planteados:

- Desconocimiento de su propia gastronomía en la población ponceña.
- Desinterés por la gastronomía como parte de su cultura.
- Desconocimiento de la cultura gastronómica ponceña a nivel país.

### **4. OBJETIVO GENERAL:**

- Obtener el reconocimiento de una cultura gastronómica en el cantón Camilo Ponce Enríquez.

#### **4.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Lograr la integración en los habitantes, que reconozcan la gastronomía como una unidad multidiversa.
- Proyectar la gastronomía Ponceña como un atractivo turístico.
- Generar nuevas fuentes de trabajo.

### **5. RESULTADOS:**

- Se logrará hacer de estos festivales una tradición que se realicen año tras año.
- Trabajarán conjuntamente la comunidad y el gobierno local.
- Se reconocerá la gastronomía de Ponce Enríquez por la diversidad que la caracteriza, siendo precisamente la variedad su fuerte para lograr un posicionamiento en el mercado.
- Acarreará la afluencia de turistas al cantón, movidos por probar diversidad en un solo lugar.
- Causará un mayor apego en los pobladores a sus costumbres y tradiciones, sintiendo propia la gastronomía tanto de la parte alta como la baja, identificándola como gastronomía ponceña.
- De este modo se habrá puesto en valor la gastronomía típica, tradicional y ancestral del Cantón Camilo Ponce Enríquez.

## 6. PRESUPUESTO

**CUADRO N°18**

CONCEPTO	UNIDAD	CANT.	COSTO UNITARIO	TOTAL
Elaborar el Proyecto "Ferias Gastronómicas Ponceñas"	documento	1	800,00	800,00
Publicidad Televisiva	propagandas	80	40,00	3.200,00
Publicidad en papelería, afiches	papeles	200	0,40	80,00
Organización y ejecución de los eventos	evento	1	5.000,00	5.000,00
Incentivar a las organizaciones y grupos para que participen al evento.	Reuniones	12	100,00	1.200,00
Buscar Auspiciantes	Reuniones	10	20,00	200,00
Formar y capacitar a los organizadores	Talleres	16	50,00	800,00
<b>TOTAL EN DOLARES</b>				<b>11.280</b>

### 1. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

**CUADRO N° 19**

ACTIVIDADES	MESES							
	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag
Elaborar el Proyecto "Ferias Gastronómicas Ponceñas"	X							
Buscar Auspiciantes		X						
Difundir Publicidad televisiva			X	X	X	X		
Difundir Afiches			X	X	X	X		
Capacitación a los participantes			X	X	X	X		
Realizar el evento en Ponce Enríquez				X				
Realizar el evento en Shumiral					X			
Realizar el evento en San Gerardo						X		
Realizar el evento en Pijilí							X	
Evaluar el Festivales.								X

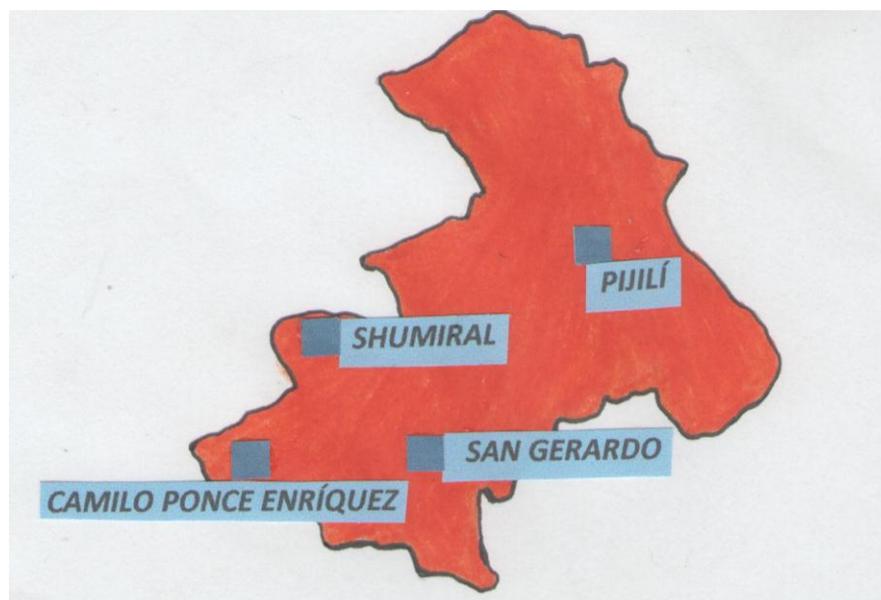
## 8. DISEÑO DEL AFICHE PUBLICITARIO



## 9. LOCALIZACIÓN:

Estos festivales están programados para realizarse en los pueblos más grandes del cantón, como son Camilo Ponce Enríquez, Shumiral, San Gerardo y Pijilí, que a la vez están ubicados en lugares estratégicos para la difusión del evento y concentración de personas. Para llegar a cualquiera de los pueblos se toma camionetas desde la cabecera cantonal Ponce Enríquez, las cuales salen cada 1 hora en el más difícil de los casos.

### GRÁFICO N° 2 Ubicación de los eventos a realizarse.



Elaborado por la autora

## **10. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN:**

Los encargados de los seguimientos de estos festivales serán los representantes de la UTPL (estudiantes) y los representantes del gobierno local a través de su unidad de turismo, siguiendo paso a paso cada uno de los talleres y cada una de las ferias, tratando de mejorar en cada siguiente evento a raíz de las experiencias ganadas en la anterior.

Una vez concluidos los eventos se evaluará conjuntamente entre todos los actores del proyecto mediante una reunión, en donde se revisará todos los aspectos negativos y positivos, de esta manera ganar experiencia y convertirla en eficiencia para la organización de los futuros eventos.

## CONCLUSIONES:

Con el presente proyecto de tesis “INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN CAMILO PONCE ENRÍQUEZ”, puedo concluir que:

- En la parte alta que comprende sitios investigados con mayor población como Pijilí, San Gerardo, Naranjillas, el Progreso, la Unión y San Jacinto; tienen mayor injerencia de culturas serranas de los pueblos cercanos como Pucará y Cuenca, Los platos típicos que sobresalen son el cuy asado, el queso, la tripa mishqui y el canelazo. Entre los tradicionales están el mote pillo y la fritada. Entre los ancestrales destacan la sopa de papas, la chicha de maíz, los cuchuchaquis\*, el ají de cuy y los timbulos.
- En la parte baja, que la integran principalmente la cabecera cantonal Camilo Ponce Enríquez, y San Alfonso es una zona que a pesar de pertenecer a la provincia del Azuay el clima es caliente aquí destacan platos típicos como el seco de pato y el jugo de naranjas y por su cercanía al mar destacan platos tradicionales como el ceviche de concha, el ceviche de camarón, las tortillas de camarón, el caldo de bagre, la cangrejada, la sopa de camarón, ensalada de camarón y también la torta de guineo maduro, la leche de soya y el caldo de bolas. Entre los ancestrales están la tortilla de yucas, el bolón de plátano, el bolón de guineo y el chocolate de cacao. Resalta aquí también la comunidad de Shumiral, que en sus principios fue una colonia lojana por tanto sus costumbres gastronómicas son un tanto diferentes y consideran típicos platos como el repe y las humas.
- Existen también platos típicos que destacan tanto en la parte alta como en la parte baja y estos son el caldo de gallina criolla y el seco de gallina criolla. Tradicionales como los chuzos de pollo y ancestrales como caldo de carne, el seco de carne y la fanesca.

\*cuchuchaqui, envuelto a base de maíz que se prepara en la zona alta del cantón.

## RECOMENDACIONES:

- ✓ Emplear a los profesionales del cantón para la edición de los videos q servirán para los spots publicitarios, debido q son ellos los que conocen bien a sus pueblos y sabrán mostrar lo mejor de ellos, instruyendo a personal ajeno al cantón, se invertirá más tiempo y dinero.
- ✓ Realizar convenios con las mineras del sector para que sean ellos los principales patrocinadores de las diferentes ferias a programarse, ya que es deber de ellos colaborar directamente con el desarrollo de los pueblos que les provee de minerales.
- ✓ Utilizar señoritas modelos del cantón, si se requiere, para la elaboración de la papelería promocional o spots televisivos, de manera que se muestre la belleza propia del cantón ya que muy buena acogida han tenido en concursos a nivel nacional.
- ✓ Hacer partícipe al patronato municipal y a la reina de cantón, debido a su experiencia en la organización de eventos serian un pilar muy importante en la realización del proyecto.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Equipo Técnico del PDL. Plan de Desarrollo Cantonal. Camilo Ponce Enríquez, 2002.
2. (FUENTE: IINEC, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - Encuesta de Empleo, Desempleo y Subempleo 2010)
3. (*JARDIN AZUAYO*), [base de datos]. Recuperado el 5 de enero del 2013, [http://www.securities.com/Public/company-profile/EC/Coop\\_Jardin\\_Azuayo\\_es\\_3398266.html](http://www.securities.com/Public/company-profile/EC/Coop_Jardin_Azuayo_es_3398266.html)
1. *BANCO DE MACHALA* (2011), [base de datos]. Recuperado el 7 de septiembre del 2011 <http://www.bancomachala.com/Desktop.aspx?Id=127>
2. COOPERA(2011) [base de datos]. Recuperado el 7 de septiembre del 2011 <http://www.coopera.fin.ec/contenido/servicios>
3. BNF (2011) [base de datos]. Recuperado el 12 de septiembre del 2011. [https://www.bnf.fin.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=342&Itemid=458](https://www.bnf.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=342&Itemid=458)
4. *COCINA ECUATORIANA (2011)* [base de datos]. Recuperado el 15 de octubre del 2011 [www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)

## ANEXOS

### a. Encuestas en blanco.

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>					
<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;">Encuesta No. _____</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 10px;"> <small>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA <i>La Universidad Católica de Loja</i></small> </div> </div>					
<p>Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del país.</p>					
I. ASPECTOS GENERALES	<b>Nombre de la Parroquia: Ponce Enríquez</b>				
	<b>1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.</b>				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	<b>2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.</b>				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				

5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

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

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

	7			
	8			
	9			
	10			
<b>II. COMIDAS TRADICIONALES</b>	<b>5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.</b>			
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	<b>6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</b>			
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARABA</b>
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
7				
8				
9				
10				
<b>S</b>	<b>7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:</b>			
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. INGREDIENTE</b>	<b>c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR</b>
				<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>

		BÁSICO			
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
<b>8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas</b>					
<b>IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR</b>	<b>a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1</b>	<b>b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2</b>	<b>c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3</b>	<b>d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4</b>	
	<b>a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>b. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>c. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>d. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	
	1	1	1	1	
	2	2	2	2	
	3	3	3	3	
	4	4	4	4	
	5	5	5	5	
	6	6	6	6	
	7	7	7	7	

## **b. Manual para la aplicación de las encuestas**

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Las encuestas deben aplicarlas a **personas ecuatorianas** que residen en el **lugar donde usted, está realizando la investigación.**

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

Encuesta para determinar la producción y consumo de comidas típicas/tradicionales/ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador, en otros países, midiendo el nivel de conservación o variabilidad de preparación.

Formato de la encuesta:

**Nombre del Barrio:** En este espacio el encuestador deberá escribir el nombre del barrio en donde aplique la encuesta.

## **I. ASPECTOS GENERALES**

- 1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.**
  - a. Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, que se preparan o consumen en el lugar en donde reside el encuestado.

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

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

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

<b>2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.</b>				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

9				
10				

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

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

3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por la población (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población en el sector.

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

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

## II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas típicas/tradicionales/ancestrales que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde reside.

b.

c. **Cambios en la preparación:** debe preguntar al encuestado cuáles son los *cambios* que se han realizado en la *preparación* de las diferentes comidas (si algún plato/bebida ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos de preparación).

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

5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación.			
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

**6. Qué comidas ecuatorianas, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar en donde usted reside.**

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

<b>6. Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</b>			
<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARABA</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

### **III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES**

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

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

<b>7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector?</b>				
<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
1				
2				

3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

#### IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

8. Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de las comidas (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).

- **Nombre del ingrediente básico 1, 2, 3, 4, 5, 6:** indagar al encuestado, el nombre del/los ingredientes básicos que más se empleen en el sector en donde reside, para la elaboración de las comidas (especificar el nombre/s que se conoce comúnmente en la zona al ingrediente).
- **Nombre de la comida que se preparan con este ingrediente (a, b, c, d, e y f):** preguntar al encuestado el nombre de la comida que se preparan con los ingredientes básicos.

8. Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas.					
a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4	e. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 5	f. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 6
a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	e. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	f. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
4	1	1	1	1	1
5	2	2	2	2	2
6	3	3	3	3	3
7	4	4	4	4	4











## d. INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA

### PARRILLA

#### Previo al ingreso de información debe:

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

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

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

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

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

**NC**= No contesta

**NSC**= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CLASIFICACIÓN GASTRONÓMICA

### DEFINICIONES Y EJEMPLOS:

**ENTRADAS.-** es un aperitivo, es para abrir el apetito para el plato principal. Las entradas, frías o calientes, son los platos que se sirven anterior al platillo principal (plato fuerte) y la diferencia entre ambas es la temperatura a la hora de servir.

- **FRÍAS.-** es como su nombre lo indica aquella que se prepara a la hora o en frío.  
Ejemplo.- conitos de jamón serrano con melón.
- **CALIENTES.-** al igual que su nombre necesitan de estufa u horno o de alguna preparación previa en caliente.

Ejemplo.- crepas de champiñones al ajillo, Ensalada cesar, pastel.

**ENTREMÉS O ENTREMESES.-** son las pequeñas porciones de alimentos que se sirven durante las comidas o cenas para picar de ellos mientras se sirven los platos. En la actualidad se suelen tomar antes de la comida.

- **ENVUELTOS.-** Tamales, humitas, quimbolitos.
- **FRITURAS.-** Patatas, maduro con queso, empanadas.
- **PICADAS.-** molo de maní.
- **TORTILLAS.-** mote con huevo, yapingacho.

### CALDOS Y SOPAS

- **SOPAS.-** Una sopa es una preparación consistente en un [caldo](#) alimenticio en el cual se han cocido vegetales o productos cárnicos. Suele proceder de una preparación culinaria con evaporación, como es el [cocido](#) o mediante retención de vapores: [estofado](#)

EJEMPLO.- sopa de zapallo, olla podrida.

- **CALDO.-** Líquido que resulta de cocer o aderezar algunos alimentos.-

Ejemplo.- caldo de bola.

### COLADAS Y POTAJES

- **COLADAS.-** de sal (sango), colada de maní, reventado, colda con chunas.
- **POTAJES.-** es un plato a base de verduras y legumbres cocidas en abundante agua. Las variantes de este plato son innumerables y dependen fundamentalmente de las variedades alimenticias, y la disponibilidad regionales de los alimentos.

EJEMPLO. Sopa de lenteja con col y carne, mamaolla, fanesca.

- **COLADAS DE DULCE.-**

### PLATOS PRINCIPALES

El Plato principal (a veces como segundo plato) de una comida, suele representar el plato principal que por su tamaño o relevancia se sirve a parte.

- **ASADOS, FRITURAS.-** es una técnica de [cocción](#) en donde los alimentos (generalmente cortes de [carne vacuna](#)) son expuestos al calor de fuego o brasas con el objetivo de cocinarlos lentamente.

Ejemplo.- cuy asado, cecina, pescado frito, asado de cordero.

- **HORNEADOS.-** El **horneado** es el proceso de cocción por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno.

Ejemplo.- cerdo, pollo, pavo, cuy, pato hornado.

- **Estofado.-** Platillos que se preparan a base de carne y verduras con hortalizas.
- **COCIDOS.-** cuero con papa, guata, fritada, encebollado.
- **SECOS.-** en sus propios jugos (seco de pollo)
- **ARROCES.-** es un alimento básico, es una buena fuente de energía, se la puede consumir con menestras y carnes.
- **AVES, CARNE, MARISCOS.-** pollo, res, cerdo, camarones, langostinos, pescado

## POSTRES

El postre es el plato de sabor dulce que se toma al final de la comida, cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, etc.

- **COMPOTAS.-** babacos pasados, almibares.
- **DULCES.-** pastel de chocolate, fresas con chocolate, (no típico)
- **PASTELERÍA CRIOLLA.-** roscón, bizcochuelos, bollo, suspiros, espumillas, quesadilla, torta de maqueño.
- **HELADERÍA.-** helados de paila, helados de catamayo.

## BEBIDAS

Bebida es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas. Las infusiones también son un ejemplo de uso masivo de bebidas.

- **DULCES.-** de sabor agradable y suave a paladar.

Ejemplo.- horchata, frescos.

- **FERMENTADAS.-** guarapo, chicha.
- **COMPUESTAS.-** colada morada, horchata.
- **Infusiones**

Calientes.- Infusión café

Frías.- limonadas, jugo badea, comibebe

## OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES

Comida típica.- Que es propio, característico o representativo de un lugar.

- **COLADAS DE DULCE.-** Colada Morada, champis.
- **SALCHICHE (CHALCUTERIA)** longaniza morcilla de carne
- **SALSA DE AJI**

## OTROS DE INGRESO MODERNO

Son aquellos que han ingresado a nuestro país, por extranjeros y han tenido buena acogida por parte de consumidores locales.

- **CHAULAFAN (ARROCES)**
- **PIZZA**
- **FAST FOOD**

- **HOT DOGS**
- **HAMBURGUESAS**

**e. Entrevista en blanco.**

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

	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quiénes lo elabora	
Instituciones/org anizaciones	Quiénes lo consumen	
	Promocionan la comida	
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el comida	
	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)	
	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

**f. Manual para la aplicación de entrevistas.**

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



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

Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

**6. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.**

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.

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

## **7. 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

## **8. 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.

## **9. 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.

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

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

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

## LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

## CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

## UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Provincia:** Preguntar el nombre de la provincia en donde se produce el ingrediente base

**Población:** Preguntar el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base

**Épocas de producción:** Preguntar las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

#### **g. EJEMPLO DE CÓMO DEBEN PRESENTAR LA INFORMACIÓN.**

Una vez que se ha realizado la tipología de los platos, se debe proceder con la tabulación de resultados por cada una de las preguntas de la encuesta de la siguiente manera:

Para la tabulación de los resultados, requerirá de la tabla de tipología de las comidas y de la parrilla.

Después de haber realizado la primera parte (en Excel), que es la realización de tablas de cada una de las preguntas, y por cada literal (revisadas y aprobadas por su director de tesis), deberán pasarlas a Word, y realizar el correspondiente análisis de cada resultado, para ello se debe tomar en consideración los resultados de mayor frecuencia e indicar el por qué se dan estos resultados.

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

##### **a. Nombre de las comidas**

<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Platos principales	Estofados	Estofado de pollo	270	24,50
		Estofado de carne	220	19,96
Caldos y Sopas	Caldos	Sancocho	200	18,15
		Caldo de pata de res	150	13,61
Bebidas	Bebidas Frías	Jugo de arazá	120	10,89
	Bebida Fermentada	Guarapo de caña	75	6,81

Entradas	Entradas Frías	Ceviche de concha	35	3,18
		Ceviche de pescado	32	2,90
<b>TOTAL</b>			1102	100

**b. Dónde recomienda consumirlas**

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mercados	Mercado La Merced	70	16,36
	Mercado Central	75	17,52
Restaurantes	Restaurant Don Luis	60	14,02
	Restaurant Rincón Tradicional	50	11,68
	Picantería Central	46	10,75
Personas	Sr. Luis Méndez	30	7,01
	Sra. María Jiménez	20	4,67
Ferias	Feria de fines de semana	30	7,01
	Feria agrícola	25	5,84
Parques	Parque central	22	5,14
<b>TOTAL</b>		428	100

**c. Quién las prepara mejor**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Sr. Pedro Alcívar	70	20,53
Sra. María Méndez	70	20,53
Restaurant Don Luis	57	16,72
Sr. Giovanni Jiménez	33	9,68
Picantería Central	25	7,33
Sr. Luis Méndez	24	7,04
Sra. María Jiménez	19	5,57
Sra. Esther Cahasqui	19	5,57
Sra. Jacinta Cuango	15	4,40
NSC	9	2,64
<b>TOTAL</b>	341	100

Una vez que realice las tablas por cada uno de los literales, por cada una de las preguntas (1,2 3 y 4), debe cruzar todas las variables de cada una de las preguntas, por ejemplo:

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Estofados	Estofado de pollo	Mercados	Mercado La Merced	Sr. Pedro Alcívar
		Estofado de carne		Mercado Central	Sra. María Méndez
Caldos y Sopas	Caldos	Sancocho	Restaurantes	Restaurant Don Luis	Restaurant Don Luis
		Caldo de pata de res		Restaurant Rincón Tradicional	Sr. Giovanni Jiménez
Bebidas	Bebidas Frías	Jugo de arazá		Picantería Central	Picantería Central
	Bebidas Fermentadas	Guarapo de caña	Personas	Sr. Luis Méndez	Sr. Luis Méndez
Entradas	Entradas Frías	Ceviche de concha		Ferias	Sra. María Jiménez
			Feria de fines de semana		Sra. Esther Cahasqui
		Feria agrícola	Sra. Jacinta Cuango		
		Ceviche de pescado	Parques	Parque central	NSC

Por lo tanto de cada pregunta debe realizar cuatro tablas. Este procedimiento es para las preguntas N° 1, 2, 3 y 4, dando un total de 12 tablas.

Para las preguntas 5, 6, 7 y 8, las tablas son las mismas que se encuentran en el instructivito de Excel.

Recuerde que los nombres de las comidas de la pregunta N°6, no pueden estar en las demás preguntas.

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Guineo	Potaje	Repe blanco	67	9,48

	Caldos y sopas	Sopas	Arvejas con guineo	54	7,64
	Entremeses	Picadas	Molloco	50	7,07
Gallina	Caldos y sopas	Caldos	Caldo de gallina	108	15,28
		Secos	Seco de gallina	98	13,86
Arroz	Platos principales	Arroces	Arroz con camarón	79	11,17
			Arroz relleno	67	9,48
			Arroz moro	59	8,35
Chuno	Postres	Pastelería criolla	Arepas	47	6,65
			Bizcochuelos	46	6,51
	Bebidas	Compuestas	Colada de chuno	32	4,53
Total				707	100

#### h. Entrevistas.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Francisco Vidal y Eloy Valentín	-
	Azuay	Ponce Enríquez	-	Ponce Enríquez	Barrio El Cisne	Shumiral
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Melva Gaona		48	Femenino	Francisco Vidal y Eloy Valentín 080335596	16 años
	Laura Ochoa		58	Femenino	Barrio El Cisne	40 años
<b>Nombre de la comida</b>			Cangrejada			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Caldo de Cangrejo			
<b>Tipología de la comida</b>			Caldos			
<b>Tipo de comida</b>			Tradicional			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			Alta	Media	Baja	
						x
						x
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			En la marisquerías			
			<b>Marisquería Los Helechos</b>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Rio Gala			
			<b>Rio Gala</b>			

Características	Ingredientes	Cangrejo, plátano verde, fideo, cerveza, cebolla, tomate, cebolla blanca, pimiento, hierbita, comino sal, pimienta, agua y achiote.
		<b>Cangrejo, ajo, cebolla, tomate, plátano verde, hierbita, sal al gusto, pimientos y aceite.</b>
	Ingrediente principal	Cangrejo - <b>Cangrejo</b>
	Preparación	Lavar y limpiar bien los cangrejos, aparte hacer un refrito con cebolla blanca, tomate, pimiento, pimienta, comino, sal y achiote. Se refrie bien, ponga una taza se cerveza, agua y dejar hervir. Luego agregue los cangrejos, deje cocinas 45 min. Ponga el Plátano deje hervir 10 min. Ponga el fideo 10 min. Agregue ajinomoto y se sirve.
		<b>Picar la cebolla, ajo, tomate, pimiento, dejar refreír en achiote, ponga agua, los cangrejos bien lavados y deje hervir. Después de 40 min. Pique plátano verde, dejar hervir y cuando esté cocinado picar hierbita.</b>
	Acompañamiento	Con patacones, canguil y limón.
		<b>Ensalada de cebolla.</b>
	Combinación/sustitución de productos	Se puede remplazar el tipo de fideo
		<b>NO</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El buen refrito.
	<b>NO</b>	
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Ceviche de cangrejo	
	<b>Ensalada de cangrejo, cazuela.</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>
	utensilios de madera	<b>NO - NO</b>
	cocina a leña	<b>NO - NO</b>
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NO
		<b>NO</b>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Por el cangrejo se llama cangrejada
		<b>NC</b>
	Significado que posee la comida	NC
		<b>NC</b>
	Usos	Alimenticio, Multivitamínico
		<b>Para alimentarse</b>
	Qué representa	NC
		<b>NC</b>
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>NO - todo el tiempo</b>	
Por qué se prepara en estas fiestas	NC	
	<b>NC</b>	
Relación con mitos/leyendas	NO	

		<b>NC</b>	
	Relación con las fiestas	Ninguna <b>NC</b>	
	Quién las elabora	Melva Gaona <b>Los Helechos</b>	
	Quienes la consumen	Familia <b>Todos</b>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NO <b>NO</b>
		Comercializan la comida	NO <b>NO</b>
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO <b>NO</b>
		Comercializan	NO <b>NO</b>
		Mercados (al mayorista)	NO <b>NO</b>
		Mercados (al minorista)	vendedores ambulantes <b>En el mercado de Tenguel y Balao</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Tenguel <b>Tenguel y Balao</b>	
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa <b>Costa</b>
	Provincia	Guayas <b>Guayas</b>	
	Población	Tenguel <b>Tenguel y Balao</b>	
		Épocas de producción	Enero - Agosto <b>Enero - Agosto</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	-	Ponce Enríquez
	Azuay	Ponce Enríquez	-	-	-	Shumiral
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Silvia Illescas		49	Femenino	B. Manantial	35 años
	C. Isabel Ochoa Togra		47	Femenino	Barrio 29 de Abril 090347821	47 años

<b>Nombre de la comida</b>		Ceviche de Camarón		
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>		Desconozco.		
		<b>Desconozco.</b>		
<b>Tipología de la comida</b>		Ensalada fría		
<b>Tipo de comida</b>		Tradicional		
<b>Sensibilidad al cambio</b>		Alta	Media	Baja
				x
				<b>x</b>
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Los Helechos		
		<b>En mi casa</b>		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		Rio Gala		
		<b>Comercial Shumiral</b>		
<b>Características</b>	Ingredientes	Tomate, cebolla, pimiento, camarón, salsa de tomate, limón y sal al gusto e hierbita.		
		Camarón, cebolla, tomate, pimiento, ajo, comino y limón		
	Ingrediente principal	Camarón - <b>Camarón</b>		
	Preparación	Poner a hervir agua, ponga sal y agregue los camarones. Déjelos solo un momento hasta que enrojeczan. Dejar enfriar. Aparte picar cebolla, tomate, pimiento, agua el agua de los camarones, ponga limón. Sal al gusto y un poco de salsa de tomate e hierbita.		
		<b>Cocinar el camarón en agua con ajo y sal, dejar enfriar. A parte picar cebolla, pimiento y curto, luego agregue tomate picado en cuadros. Mezclar todo y agregar un poco de aceite, salsa de tomate, comino al gusto.</b>		
	Acompañamiento	Patacones.		
		<b>Con patacones y jugo de naranja</b>		
	Combinación/sustitución de productos	arroz blanco y patacones		
		<b>patacones por arroz</b>		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cantidad exacta de limón.		
<b>Cocinar con ajo el camarón.</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sopa de camarón, camarones apanados.			
	<b>sango de camarón</b>			
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>		
	Horno de barro	<b>NO- NO</b>		
	utensilios de madera	<b>NO- La cuchara de palo</b>		
	cocina a leña	<b>NO- NO</b>		

	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NO <b>NO</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	se llama ceviche porque es con limón <b>NO</b>	
	Significado que posee la comida	NC <b>NO</b>	
	Usos	para alimentarse <b>alimenticios</b>	
	Qué representa	NC <b>NC</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el tiempo - <b>siempre</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	NC <b>NC</b>	
	Relación con mitos/leyendas	es afrodisiaco <b>alivia el chuchaqui</b>	
	Relación con las fiestas	NO <b>Ninguna</b>	
	Quién las elabora	Restaurante Los Helechos <b>Isabel Ochoa</b>	
	Quiénes la consumen	Todos <b>Todos</b>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NO <b>Ninguna</b>
		Comercializan la comida	NO <b>Ninguna</b>
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO <b>NO</b>
Comercializan		NO <b>NO</b>	
Mercados (al mayorista)		NO <b>NO</b>	
Mercados (al minorista)		vendedores ambulantes <b>vendedores ambulantes</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Balao <b>Tenguel</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa <b>Costa</b>	
	Provincia	Guayas <b>Guayas</b>	
	Población	Balao <b>Tenguel</b>	
	Épocas de producción	todo el tiempo <b>Todo el tiempo</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Ponce Enríquez			B. 29 de Abril Frente a escuela	Shumiral
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	24 de Enero y J. Maldonado	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmen Armijos		55	Femenino	B. 29 de Abril Frente a escuela	40 años
	Sarita García		48	Femenino	24 de Enero y J. Maldonado 2243-213	30 años
Nombre de la comida			Sopa de camarón			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos y sopas - Sopas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						x
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Rosita <i>Ninguna</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Cooperativa de Camionetas Shumiral			
Características	Ingredientes			cebolla, tomate, ajo, sal, camarones, fideo y papas.		
	Ingrediente principal			camarones - <b>camarones</b>		
	Preparación			Haga un refrito de cebolla, tomate, ajo y sal al gusto en achiote de color. Ponga agua, pique las papas deje hervir y ponga los fideos, cuando estén cocinados ponga los camarones y un poco de hierbita.  <b>Pica cebolla colorada, cebolla blanca, ajo, pimienta, refríe en aceite y achiote. Aparte cocine las cabezas del camarón, le cierne y el agua le agrega al refrito, picar papas ponga fideo, cuando esté cocinado ponga los camarones. Poner orégano tostado e</b>		

		<b>hierbita.</b>
	Acompañamiento	Arroz blanco <b>Patacones calientes y arroz</b>
	Combinación/sustitución de productos	NO <b>NO</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poco tomate <b>El orégano tostado</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Ceviche de camarón <b>Camarón apanado</b>
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO- NO</b>
	Horno de barro	<b>NO- NO</b>
	utensilios de madera	<b>NO - SI</b>
	cocina a leña	<b>NO- NO</b>
	Otros:	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NC <b>NO</b>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	NC <b>Porque lleva camarones y fideo</b>
	Significado que posee la comida	NC <b>NO</b>
	Usos	Alimentarse, Multivitamínico <b>Nutrición</b>
	Qué representa	NC <b>NO</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el tiempo - <b>Siempre</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	NC <b>NC</b>
	Relación con mitos/leyendas	NC <b>NO</b>
	Relación con las fiestas	NC <b>NO</b>
	Quién las elabora	Restaurante Rosita <b>Sarita García</b>
	Quienes la consumen	todos <b>Familia</b>

<b>Instituciones / organizaciones</b>	Promocionan la comida	NO
		<b>NO</b>
	Comercializan la comida	NO
		<b>NO</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	NO
		<b>NO</b>
	Comercializan	NO
		<b>NO</b>
	Mercados (al mayorista)	NO
	<b>NO</b>	
	Mercados (al minorista)	vendedores ambulantes
		<b>vendedores ambulantes</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Tenguel
		<b>Balao</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<b>Costa</b>
	Provincia	Guayas
		<b>Guayas</b>
	Población	Tenguel
		<b>Balao</b>
	Épocas de producción	todo el tiempo
		<b>todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez				Shumiral
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>	<b>Ponce Enríquez</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Sandro Cabrera		45	Masculino	B. 29 de Abril 099626982	45 años
	<b>Marco Antonio Casique Garcés</b>		<b>69</b>	<b>Masculino</b>	<b>5 esquinas y Panamericana</b>	<b>14 años</b>
<b>Nombre de la comida</b>			Ceviche de concha			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>			<b>NO</b>			
<b>Tipología de la comida</b>			Ensalada fría			
<b>Tipo de comida</b>			Tradicional			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			Alta	Media	Baja	
					x	



		<b>NO</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	NC - <b>Siempre</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Se cree que es afrodisiaco y que quita el chuchaqui
	Relación con mitos/leyendas	NC
		<b>Quita el chuchaqui, la mala noche, afrodisiaco.</b>
	Relación con las fiestas	NC
		<b>Ninguna</b>
Quién las elabora	Sandro Cabrera <b>Marco Casique</b>	
Quiénes la consumen	Todos, propios y turistas	
	<b>Todos</b>	
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	nadie <b>NO</b>
	Comercializan la comida	nadie <b>NO</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO
		<b>NO</b>
	Comercializan	NO
		<b>NO</b>
	Mercados (al mayorista)	NO <b>NO</b>
Mercados (al minorista)	Tenguel, plaza Central <b>En Balao</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	NC
		<b>Balao</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<b>Costa</b>
	Provincia	Guayas - no exportan
<b>Guayas</b>		
Población	Tenguel - El Conchero	
	<b>Balao - Campo Alegre</b>	
Épocas de producción	Todo el tiempo	
	<b>todo el tiempo</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce</b>		<b>Ponce</b>	<b>B. 29 De Abril</b>	<b>Shumiral</b>

		Enríquez		Enríquez	093836996	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Silvia Barzallo		55	Femenino	Ponce Enríquez	30 años
	<b>España Marquez Togra</b>		<b>49</b>	<b>Femenino</b>	<b>B. 29 De Abril 093836996</b>	<b>49 años</b>
<b>Nombre de la comida</b>		Chuzos de Pollo				
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>		<b>Pinchos de pollo</b>				
<b>Tipología de la comida</b>		Entremeses- Picadas.				
<b>Tipo de comida</b>		Tradicionales				
<b>Sensibilidad al cambio</b>		Alta		Media		Baja
						x
						x
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>		28 de Marzo y Av. Panamericana				
		<b>Barrio 29 de Abril</b>				
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		Municipio P. Enríquez				
		<b>Rompe velocidades</b>				
Características	Ingredientes		Pollo, sal, ajo, comino.			
			<b>Ajo, sal, comino, orégano, pollo.</b>			
	Ingrediente principal		Pollo, sal, ajo, comino.			
	Preparación		Picar el pollo en presas, abrirlas para que puedan asarse bien, aliñarlas con ajo molido comino y sal al gusto. Cruzar un palo de chuzo a lo largo del pollo y llevarlo a la parrilla de carbón. Poner aceite de color y dejar asar.			
			<b>Abrir las presas del pollo, sazonar con ajo, comino, orégano y sal. Ensartar la carne en un chuzo de madera y llevar a la parrilla de carbón.</b>			
	Acompañamiento		Guineo verde cocinado.			
			<b>Yuca cocinada y ensalada de cebolla.</b>			
	Combinación/sustitución de productos		Yucas por el guineo.			
		<b>Yuca por guineo, plátano o patacones.</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Poner el ajo.				
		<b>Hacerlo con ganas.</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Seco de pollo				
		<b>Pollo hornado</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		NO- <b>NO</b>			
	Horno de barro		NO - <b>NO</b>			
	utensilios de madera		NO- <b>NO</b>			
	cocina a leña		NO - <b>NO</b>			
	Otros:		Parrilla de carbón - <b>Parrilla de carbón</b>			
valoración (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida		NO			
			<b>NO</b>			

	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Chuzo por el palo que atraviesa la carne de pollo
		<b>NO</b>
	Significado que posee la comida	NC
		<b>Ninguno</b>
	Usos	Todo el tiempo
		<b>gasolina</b>
	Qué representa	Porque se vende más por los turistas que vienen.
		<b>NC</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	NO - <b>Siempre</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	NC
	<b>Se vende más.</b>	
Relación con mitos/leyendas		NO
		<b>Ninguna</b>
	Relación con las fiestas	NC
		<b>NO</b>
Quién las elabora	Silvia Barsallo	
	<b>España Márquez</b>	
Quiénes la consumen	todos los que viene y turistas	
	<b>todos</b>	
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NO
		<b>NO</b>
	Comercializan la comida	NO
		<b>NO</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO
		<b>NO</b>
	Comercializan	NO
		<b>NO</b>
	Mercados (al mayorista)	NO
	<b>NO</b>	
	Mercados (al minorista)	En mi Tienda
		<b>En Naranjal (mercado)</b>
Producción del Ingrediente base	Área	P. Enríquez
		<b>Naranjal</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<b>Costa</b>
	Provincia	Azuay
		<b>Guayas</b>
Población	P. Enríquez	
	<b>Naranjal</b>	
Épocas de producción	todo el tiempo	

		<i>Todo el tiempo</i>
--	--	-----------------------

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	Shumiral
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>	<b>Ponce Enríquez</b>			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Isabel Togra		72	Femenino	B. 29 De Abril	42 años
	<b>Mirella Agurto Vera</b>		<b>43</b>	<b>Femenino</b>	<b>Juan Montalvo y 24 de Enero 094455740</b>	<b>28 años</b>
Nombre de la comida			Caldo de bagre			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos - <b>Caldos y sopas</b>			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Isabel			
			En mi casa			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Comercial Guaycha			
			Ferretería Campoverde			
Características	Ingredientes			Bagre negro, cebolla, ajo, tomate, pimiento, sal al gusto, plátano verde, yucas, hierbita y achiote.		
				<b>Bagre negro, plátano verde, yucas, choclos, cebolla blanca, cebolla colorada, tomate, pimiento, ajo y maní.</b>		
	Ingrediente principal			Bagre negro - <b>Bagre negro.</b>		
Preparación			Picar la cebolla, ajo, tomate, pimiento, refreír en aceite de color, poner agua, picar el plátano verde, la yuca, sal dejar hervir y poner el bagre picado en presas para bajar picar hierbita y agregue.			

		<i>Se lava el bagre con agua caliente y limón. A parte picar cebolla colorada y blanca, pimiento, ajo, tomate y refreírlos en aceite de color. Ponga agua, deje hervir y picar verde en rodajas, choclo en trozos, dejar hervir otro rato, luego agregar la yuca en trozos. Disolver el maní en agua tibia y agregar, luego poner el pescado en trozos. Para bajar poner hierbita picada con cebolla blanca.</i>	
	Acompañamiento	Limón <b>Limón y aguacate.</b>	
	Combinación/sustitución de productos	Papas en vez de la yuca. <b>NO</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Lavan el bagre con agua caliente. <b>El refrito con proporciones exactas agregar culantro de monte.</b>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sudado de bagre. <b>Sudado de bagre</b>	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>	
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>	
	utensilios de madera	<b>NO - NO</b>	
	cocina a leña	<b>NO - NO</b>	
	Otros:	<b>Olla grande</b>	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NO <b>Viene de pueblos esmeraldeños y manabas</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	El pescado se llama bagre negro. <b>Por el nombre del pescado</b>	
	Significado que posee la comida	NC <b>NC</b>	
	Usos	para alimentarse <b>Alimenticios</b>	
	Qué representa	<b>NC</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Siempre - <b>siempre</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b>	
	Relación con mitos/leyendas	<b>Posee poder afrodisiaco</b>	
	Relación con las fiestas	<b>Ninguna</b>	
	Quién las elabora	Restaurante Isabel (Julia Pérez)	
			<b>Mirella Agurto</b>

	Quienes la consumen	Todos
		<b>Todos</b>
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	NO <b>Ninguna</b>
	Comercializan la comida	NO <b>Ninguna</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO - <b>NO</b>
	Comercializan	NO - <b>NO</b>
	Mercados (al mayorista)	NO- <b>NO</b>
	Mercados (al minorista)	vendedores ambulantes <b>vendedores ambulantes</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Balao <b>Balao y Tenguel</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa <b>Costa</b>
	Provincia	Guayas <b>Guayas</b>
	Población	Balao <b>Balao y Tenguel</b>
	Épocas de producción	Todo el tiempo <b>todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez		La Unión
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Gloria Rodríguez		69	Femenino	La Unión	25 años
	Julia Iñiguez		78	Femenino	Ponce Enríquez	48 años
Nombre de la comida			caldo de bolas			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			caldos y sopas - caldos			
Tipo de comida			Tradicional			

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X - X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Gloria Rodríguez - La Unión		
		Restaurante Azuay		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Bazar "Tu Mundo"		
Características	Ingredientes	plátano verde, yuca, cebolla, cebolla blanca, tomate, pimiento, alverjita, zanahoria, huevos, carne, papas, sal, achiote, choclos.		
		<i>plátanos, choclo zanahoria, yucas, cebolla, tomate, maní, ajo, alverjitas, pasas, huevos, achiote, ajo, mantequilla.</i>		
	Ingrediente principal	plátanos verdes		
	Preparación	<p>Cocinar los plátanos verdes, luego rallarlos junto con plátanos crudos. Hacer una maza. A parte cocinar la alverjita, la zanahoria los huevos. Haga u refrito de cebolla, tomate, pimiento, sal y huevos, mezcle con las alverjas, zanahoria y pasas, achiote, carne desmenuzada. rellene con esto la maza anterior haciendo bolitas. a parte haga un refrito de cebolla, tomate, pimiento y ajo, ponga agua, pique yucas, choclos, deje hervir y cuando esté casi listo ponga las bolas, deje hervir 10 minutos y listo.</p> <p><i>Hacer un refrito en achiote con cebolla, pimiento, sal, tomate y ajo. Ponga agua deje hervir, picar yucas, plátanos, choclos y ponga la carne. Aparte cocinar plátanos crudos poner sal y maíz, amasar y hacer bolas. Aparte hacer un refrito con color y cebolla, mantequilla, poner las papas, huevos cocinados y picados. Retirar la carne del caldo y desmenuzarla. Mezclar todo esto y rellenar las bolas. A estas bolas ponerlas en el caldo y dejar hervir 10 minutos.</i></p>		
	Acompañamiento	nada		
		NO		
	Combinación/sustitución de productos	NO		
		NO		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	ponga ajo		
		<i>poner maní en las bolas</i>		
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	bolón de plátano			
	<i>seco de pescado salado</i>			
para la preparaci	Ollas de barro	NO - NO		
	Horno de barro	NO - NO		
	utensilios de madera	SI - SI		

	cocina a leña	<b>NO - NO</b>	
	Otros:	<b>NO - NO</b>	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>porque tiene bolas de verde</b> <i>caldo de bolas porque lleva bolas de verde.</i>	
	Significado que posee la comida	<b>comida típica costanera</b> <i>Ninguno</i>	
	Usos	<b>alimenticio</b> <i>Nutritivo</i>	
	Qué representa	<i>NC</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>todo el tiempo - todo el tiempo</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>NC</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<b>Ninguno</b> <i>NC</i>	
	Relación con las fiestas	<b>Es un palo fuerte típico costeño que se puede ofrecer en visitas familiares.</b> <i>Ninguno</i>	
	Quién las elabora	<b>Gloria Rodríguez</b> <i>Restaurante Azuay</i>	
	Quiénes la consumen	<b>todos</b> <i>todos</i>	
	<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
		Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
	<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>NO</b> <i>NO</i>
Comercializan		<b>NO</b> <i>NO</i>	
Mercados (al mayorista)		<b>NO</b> <i>NO</i>	
Mercados (al minorista)		<b>En los mercados y tiendas en Shumiral y vendedores ambulantes.</b> <i>Si en los mercados de Ponce Enríquez</i>	
<b>del Ingrediente</b>	Área	<b>Ponce Enríquez</b> <i>Ponce Enríquez</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b> <i>Costa</i>	

	Provincia	<b>Azuay</b>
		<i>Azuay</i>
	Población	<b>Shumiral</b>
		<i>Mirador</i>
	Épocas de producción	<b>todo el tiempo</b>
		<i>todo el tiempo</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	B. El Cisne	Shumiral
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>	<b>Ponce Enríquez</b>	<b>Ponce Enríquez</b>	<b>Calle Eloy Barros</b>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Celina Guaga Berrezueta		53	Femenino	B. El Cisne	28 años
	<b>Luz Barzallo</b>		<b>58</b>	<b>Femenino</b>	<b>Calle Eloy Barros</b>	<b>40 años</b>
<b>Nombre de la comida</b>			Leche de soya			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			<b>Bebida Dulce</b>			
<b>Tipo de comida</b>			Tradicional			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			Alta	Media	Baja	
						x
						x
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			En Shumiral			
			<b>Cancha de Vóley de doc. Rivera</b>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Ponce Enríquez			
			<b>Farmacia "Mi Farmacia"</b>			
<b>Características</b>	Ingredientes			Soya seca en grano, canela, panela y agua.		
				<b>Soya, agua azúcar, canela, clavo de olor.</b>		
	Ingrediente principal			Soya. - <b>Soya</b>		
	Preparación			Poner a remojar la soya en agua un día para otro. Luego licuar con agua cernir y poner a hervir con canela y panela.		
			<b>Dejar remojar los granos de soya en agua durante 12 horas aproximadamente. Luego con agua la soya cernir y esa leche hervirla con canela clavo de olor y endulzar.</b>			
Acompañamiento			Con empanadas.			

		<b>Pan</b>	
	Combinación/sustitución de productos	Azúcar en vez de panela. <b>Roscas, panadas.</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	NO <b>Poner bastante canela</b>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortillas de soya. <b>Pan de soya</b>	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>	
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>	
	utensilios de madera	<b>SI - NO</b>	
	cocina a leña	<b>NO- NO</b>	
	Otros:		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NC <b>NC</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	NC <b>NC</b>	
	Significado que posee la comida	NC <b>NC</b>	
	Usos	NC <b>NC</b>	
	Qué representa	NC <b>NC</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el tiempo - <b>Todo el tiempo</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	NC <b>NC</b>	
	Relación con mitos/leyendas	NC <b>NC</b>	
	Relación con las fiestas	NC <b>NC</b>	
	Quién las elabora	Celina Guanga <b>Luz Barzallo</b>	
	Quienes la consumen	Todos <b>Todos</b>	
	<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	NO <b>NO</b>
		Comercializan la comida	NO <b>NO</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	NO <b>NO</b>	
	Comercializan	NO <b>NO</b>	
	Mercados (al mayorista)	NO <b>NO</b>	
	Mercados (al minorista)	En las tiendas	

		<i>En el mercado en Ponce Enríquez</i>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Shumiral <i>Ponce Enríquez</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa <i>Costa</i>
	Provincia	Azuay  <i>Azuay</i>
	Población	Shumiral <i>Ponce Enríquez</i>
	Épocas de producción	Todo el tiempo <i>todo el tiempo</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	B. Las Palmeras	
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Ponce Enríquez</i>	<i>Barrio Nuevos Horizontes</i>	<i>Shumiral</i>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Blanca María Orellana		49	Femenino	B. Las Palmeras	35 años
	<i>Zoila Valverde</i>		<i>72</i>	<i>Femenino</i>	<i>Barrio Nuevos Horizontes</i>	<i>42 años</i>
<b>Nombre de la comida</b>			Ensalada de camarones			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>						
<b>Tipo de comida</b>			<i>Tradicional</i>			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Restaurante "El Gaucho" en la Ponce <i>Restaurante Isabel</i>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			CACPE UROCAL <i>Comercial Guaycha</i>			
<b>Características</b>	Ingredientes			Camarones, papa, cebolla, fideo tornillo, mayonesa, zanahoria.		

		<b><i>Camarones ,papas, fideos, mayonesa y sal.</i></b>
	Ingrediente principal	Camarones. - <b><i>camarones</i></b>
	Preparación	Sancochar los camarones con sal. A parte cocinar las papas y zanahorias, a parte cocinar los fideos. Picar las papas y zanahoria, mezclar con los fideos, los camarones, ponga sal y mayonesa. <b><i>Sancochar los camarones en un poquito de agua y sal a parte cocinar las papas y fideos. Picar las papas cocinadas en cuadrillos, agregue los fideos, los camarones, sal y mezcle con mayonesa.</i></b>
	Acompañamiento	arroz, plátanos maduros fritos o cocinados. <b><i>Con arroz blanco.</i></b>
	Combinación/sustitución de productos	El tipo de fideos. <b><i>Patacones</i></b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La mayonesa debe tener limón. <b><i>Pre-cocinar los camarones.</i></b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Ceviche de camarones. <b><i>Sopa de camarones.</i></b>
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b><i>NO - NO</i></b>
	Horno de barro	<b><i>NO - NO</i></b>
	utensilios de madera	<b><i>NO - NO</i></b>
	cocina a leña	<b><i>NO- NO</i></b>
	Otros:	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NO <b><i>NO</i></b>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	NO <b><i>NO</i></b>
	Significado que posee la comida	NO <b><i>NO</i></b>
	Usos	Alimenticios <b><i>Alimentación</i></b>
	Qué representa	NC <b><i>NC</i></b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el tiempo. - <b><i>Todo el tiempo</i></b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	NC <b><i>NC</i></b>
	Relación con mitos/leyendas	NC <b><i>NO</i></b>
	Relación con las fiestas	NC <b><i>NO</i></b>
	Quién las elabora	Restaurante "El Gaucho" <b><i>Julia Pérez</i></b>
	Quienes la consumen	Todos. <b><i>Todos</i></b>

<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	NO
		<b>NO</b>
	Comercializan la comida	NO
		<b>NO</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	NO
		<b>NO</b>
	Comercializan	NO
		<b>NO</b>
	Mercados (al mayorista)	NO
		<b>NO</b>
Mercados (al minorista)	vendedores ambulantes	
	<b>vendedores ambulantes</b>	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Balao
		<b>Guayas</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<b>Costa</b>
	Provincia	Guayas
		<b>Guayas</b>
	Población	Balao
		<b>Tenguel</b>
Épocas de producción	Todo el tiempo.	
	<b>Todo el tiempo</b>	

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez		Pijilí		Pijilí
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>			<b>La Fortuna</b>	<b>La Fortuna</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Rufina Guamán		58	Femenino	Pijilí en los alrededores	20 años
	<b>Esthela Berrezueta</b>		<b>50</b>	<b>Femenino</b>	<b>La Fortuna</b>	<b>12 años</b>
<b>Nombre de la comida</b>			Mote Pillo			

Con que otros nombres se la conoce a esta comida		<b>NC</b>		
Tipología de la comida		Entremeses - tortillas		
Tipo de comida		Tradicional		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				x
				x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		En mi casa		
		<b>En cada casa</b>		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		El parque y la iglesia de Pijilí.		
		<b>Shumiral 20 Km</b>		
Características	Ingredientes	Mote, huevos, cebolla, ajo, sal, aceite. <b>Cebolla, cebolla blanca, mantequilla, mote cocinado, sal, aliño, huevos criollos.</b>		
	Ingrediente principal	Mote. - <b>mote pillo</b>		
	Preparación	Se pica la cebolla en cuadritos pequeños, se los deja refreír en aceite, se agrega el mote cocinado, un poco de sal al gusto, se agrega ajo al justo también. Se deja calentar mientras revuelve y se sirve con queso si deseo. <b>Se pica cebolla colorada bien frita, cebolla blanca, agrega sal, aliño al gusto, dejar refreír en la mantequilla, luego ponga el mote cocinado, revolver hasta que esté caliente y ponga los huevos criollos.</b>		
	Acompañamiento	Queso, plátanos maduros. <b>Se sirve con un trozo de queso.</b>		
	Combinación/sustitución de productos	El queso por mortadela frita. <b>Se puede servir con carne asada, frita o mortadela frita.</b>		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	En vez de aceite puede agregar mantequilla. <b>No dejar que se sequen bien los huevos en la sartén.</b>		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Mote con queso. El mote para acompañar cualquier comida. <b>Mote sucio y mote para acompañar todas las las comidas.</b>		
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>NO</b>	
Horno de barro		<b>NO</b>		
utensilios de madera		<b>NO</b>		
cocina a leña		<b>NO</b>		
Otros:		Sartén de teflón, cuchara de aluminio.- <b>Sartén y cuchara para revolver.</b>		
conservación (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Lo consumían mis ancestros desde Cuenca.		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>NC</b>		
	Significado que posee la comida	Se cree que es una receta colonial.		

		<b>NC</b>
	Usos	Para alimentación diaria. - Se cree que robustece a los niños. <b>Comida tradicional</b>
	Qué representa	La cultura Cuencana. <b>Es un plato serrano.</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el tiempo. - <b>Todo el tiempo.</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b>
	Relación con mitos/leyendas	<b>Se dice que el mote pone fuerte a la gente.</b>
	Relación con las fiestas	<b>NC</b>
	Quién las elabora	Rufina Guamán <b>Esthela Barrezueta</b>
	Quiénes la consumen	Todas las personas de la comunidad y cuando llegan personas de otros lados. <b>Todos</b>
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NC</b>
	Comercializan la comida	<b>NC</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	NO <b>NC</b>
	Comercializan	NO <b>NC</b>
	Mercados (al mayorista)	<b>NC</b>
	Mercados (al minorista)	Mercados en San Carlos y en cualquiera de las tiendas. <b>Mercados y tiendas en Shumiral.</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>NC</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra no se exporta <b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay <b>Azuay</b>
	Población	Azuay <b>NC</b>
	Épocas de producción	NC <b>NC</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA

LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez		Shumiral
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Yadira Armijos		49	Femenino	Shumiral B. 29 de Abril	10 años
	Luz Barzallo		68	Femenino	28 de Marzo y Manantial	35 años
Nombre de la comida			Torta de maduro			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			NC			
Tipología de la comida			Patelería criolla			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						x
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			No hay vendedores <i>en cada casa</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NC NC			
Características	Ingredientes			Bananos maduros, huevos, azúcar, harina, leche y queso, mantequilla. <i>Banano maduro, harina, azúcar, esencia de vainilla, huevos, queso, pasas, leche, mantequilla.</i>		
	Ingrediente principal			Banano		
	Preparación			Moler los bananos. Ponerle harina, huevos, mantequilla, leche, esencia de vainilla, ponga azúcar y el queso, amasar bien. Poner en un recipiente y hornear. <i>Pelar los bananos y molerlo, agregar harina, los huevos, esencia de vainilla, azúcar, mantequilla un poco de leche, pasas y el queso. Amasar, ponga en un molde y lleve al horno.</i>		
	Acompañamiento			Chocolate <i>café o alguna bebida</i>		
	Combinación/sustitución de productos			NC NC		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			ponga mucho queso <i>ponga bastante queso</i>		

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>jugo de banano con leche</b> <i>tortilla, bolón de guineo</i>	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>	
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>	
	utensilios de madera	<b>NO- NO</b>	
	cocina a leña	<b>NO- NO</b>	
	Otros:	<b>horno de gas</b>	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Significado que posee la comida	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Usos	<b>golosinas</b> <i>postre</i>	
	Qué representa	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>todo el tiempo</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Relación con las fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Quién las elabora	<b>Yadira Armijos</b> <i>Luz Barzallo</i>	
	Quienes la consumen	<b>todos</b> <i>todo el mundo</i>	
	<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
		Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b> <i>NO</i>	
	Comercializan	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Mercados (al minorista)	<b>En las tiendas en Shumiral</b> <i>Si en los mercados en la Ponce</i>	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>Shumiral</b> <i>Ponce Enríquez</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b> <i>Costa</i>	
	Provincia	<b>Azuay</b>	

		Azuay
	Población	Shumiral
	Épocas de producción	todo el tiempo
		todo el tiempo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Ponce Enríquez			San Alfonso	San Alfonso
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Av. Panamericana B. 3 de Abril 085082123</b>	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Leticia Angulo		64	Femenino	San Alfonso	12 años
	<b>María Carmen Chavez Orellana</b>		<b>60</b>	<b>Femenino</b>	<b>Av. Panamericana B. 3 de Abril 085082123</b>	<b>20 años</b>
Nombre de la comida			Fritada de chancho			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			NO			
Tipología de la comida			Platos principales- Cocidos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						x
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			En el parque de San Gerardo			
			<b>Av. Panamericana B. 3 de Abril</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia de San Gerardo			
			<b>Ferrecentro Disensa</b>			
Características	Ingredientes			Chancho, ajo, aceite, sal al gusto comino.		
				<b>Ajo, cebolla, hierbita. Comino, sal, y carne de cerdo.</b>		
	Ingrediente principal			Chancho (cerdo) - <b>Carne de cerdo.</b>		
Preparación			Se corta en presas el chancho. Se lo aliña con ajo molido, sal y comino. Se pone el aceite en la paila. Se vacea la carne y se fríe. Mezclando bien hasta que esté dorada.			

		<i>Picar la carne de cerdo y la aliña con ajo, cebolla licuada e hierbita licuada. Vierta aceite en una paila de aluminio y freír.</i>	
	Acompañamiento	Servir con bolón de plátanos verdes. <i>Con bolón de plátano verde y ensalada de cebolla.</i>	
	Combinación/sustitución de productos	Mote, arroz y yuca. <i>Bolón por mote o yuca.</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ajo molido le da sabor. <i>Comino y el ajo en los aliños.</i>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Seco de chancho. <i>Chicharrón de chancho.</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>NO - NO</i>	
	Horno de barro	<i>NO - NO</i>	
	utensilios de madera	<i>SI - Para moler el verde, el platón.</i>	
	cocina a leña	<i>NO - NO</i>	
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NO <i>NO</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Fritada porque se fríe. <i>Porque se fríe la carne.</i>	
	Significado que posee la comida	NO <i>NC</i>	
	Usos	NC <i>Alimenticio, golosina.</i>	
	Qué representa	NC <i>NC</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el tiempo. - <i>Todo el tiempo, pero más en fiestas.</i>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque hay más personas para venderle. <i>Porque se vende más.</i>	
	Relación con mitos/leyendas	NO <i>NO</i>	
	Relación con las fiestas	<i>NO</i>	
	Quién las elabora	Doña Leticia. <i>María Chávez "La fritada"</i>	
	Quiénes la consumen	Todos <i>Todos, turistas y propios.</i>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	<i>NO</i>
		Comercializan la comida	<i>NO</i>
producción del	Producción directa (consumo interno)	<i>NO</i>	
	Comercializan	<i>NO</i>	

	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b>
	Mercados (al minorista)	<b>Producción casera (vecinos)</b>
<b>Producción del ingrediente base</b>	Área	<b>Cantón Ponce E.</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b>
	Provincia	<b>Azuay</b>
	Población	<b>Ponce Enríquez</b>
	Épocas de producción	<b>Todo el tiempo.</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez				Shumiral
	Azuay	Ponce Enríquez				Shumiral
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Luisana Peñafiel Barzallo		54	Femenino	B. Las Palmeras 094183440	40 años
	Marcia de Carmen Mejía		52	Femenino	B. Las Palmeras 085270962	40 años
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Tortilla de camarón.</b>			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			<b>Entremeses, tortilla</b>			
<b>Tipo de comida</b>			<b>Tradicional</b>			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>		<b>Media</b>	<b>Baja</b>
						x
						x
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			<b>Mi casa</b> En mi casa.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			<b>Cancha del Barrio Las Palmeras.</b> Iglesia - Shumiral			
<b>Características</b>	Ingredientes			Camarones, huevos, cebolla, sal, comino al gusto y pimienta.		

		Huevos, tomate, cebolla, ajo, comino, sal al gusto y camarón e hierbita.
	Ingrediente principal	<b>Camarones</b> - Camarón.
	Preparación	<b>Cocinar camarones con sal y comino en otro recipiente verter huevos, batirlos, picar cebolla, pimienta y sal al gusto y harinear. Freír en aceite.</b> Cocinar el camarón con comino, ajo y sal. Aparte batir los huevos, mezclar con el camarón. Agregar cebolla tomate e hierbita y freír en poquito aceite.
	Acompañamiento	<b>Arroz blanco.</b> Con arroz blanco y patacones.
	Combinación/sustitución de productos	<b>Patacones por arroz blanco.</b> Arroz por molido de verde.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>Poner un poquito de mostaza.</b> El ajo le da sabor.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>Arroz con camarón.</b> Ceviche de camarón. - Arroz con camarón
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO- NO</b>
	Horno de barro	<b>NO- NO</b>
	utensilios de madera	<b>NO- NO</b>
	cocina a leña	<b>NO - NO</b>
	Otros:	<b>Sartén de teflón.- Sartén de teflón.</b>
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NO</b> NO
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>Tortilla porque lleva huevos.</b> Tortilla porque tiene huevos.
	Significado que posee la comida	<b>NO</b> Ninguno
	Usos	<b>Alimentación en desayunos.</b> Alimenticio
	Qué representa	<b>NO</b> NO
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>Siempre - Siempre</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b> NC
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b> NO
	Relación con las fiestas	<b>Ninguna</b> NO
	Quién las elabora	<b>Luisa Peñafiel</b> Marcia Mejía
	Quienes la consumen	<b>Todos</b> Todos

<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>Ninguna</b>
		<i>NO</i>
	Comercializan la comida	<b>Ninguna</b>
		<i>NO</i>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
	Comercializan	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b>
	<i>NO</i>	
	Mercados (al minorista)	<b>Tenguel - El Conchero.</b>
		<i>vendedores ambulantes</i>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>El Conchero.</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b>
		<i>Costa</i>
	Provincia	<b>Guayas</b>
		<i>Guayas</i>
	Población	<b>El Conchero.</b>
		<i>Balao</i>
	Épocas de producción	<b>todo el tiempo.</b>
		<i>Todo el tiempo</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>		<b>La Unión</b>
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez		
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	<b>Alegría Mendieta</b>		<b>61</b>	<b>Femenino</b>	<b>La Unión</b>	<b>35 años</b>
	<i>Aida Irene Rodríguez</i>		<i>49</i>	<i>Femenino</i>	<i>Rubén Guerrero Francisco Vidal 079430341</i>	<i>49 años</i>
<b>Nombre de la comida</b>			<b>seco de gallina criolla</b>			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			<b>Platos principales - secos</b>			
<b>Tipo de comida</b>			<b>Típico</b>			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	



		No
Usos		<b>Para las fiestas familiares.</b>
		<b>Alimenticio reconstituyente.</b>
Qué representa		<b>NC</b>
		No
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		<b>Fiestas de la familia - cumpleaños, fiestas familiares en visitas.</b>
Por qué se prepara en estas fiestas		<b>Porque es costumbre.</b>
		Porque es tradición hacerlo
Relación con mitos/leyendas		<b>NO</b>
		NO
Relación con las fiestas		<b>NO</b>
		NO
Quién las elabora		<b>Alegría Mendieta.</b>
		Irene Rodríguez.
Quienes la consumen		<b>Todos en la familia.</b>
		todos
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	<b>NO</b>
		NO
Comercializan la comida		<b>NO</b>
		NO
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b>
		NO
	Comercializan	<b>Si, a veces a los vecinos.</b>
		NO
Mercados (al mayorista)	<b>NO</b>	
	NO	
Mercados (al minorista)	<b>NO</b>	
	Casas de campo, vecinos, en afueras de la Ponce.	
Producción del Ingrediente base	Área	<b>San Gerardo</b>
		Dentro del cantón.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Sierra</b>
		Costa
	Provincia	<b>Azuay</b>
		Azuay
Población	<b>La Unión</b>	
	Ponce E.	
Épocas de producción	<b>todo el tiempo</b>	
	todo el tiempo	

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>							
<b>FICHA TECNICA</b>							
LOC ALIZ ACI ON	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle</b>	<b>Comunidad:</b>	

					/localidad:	
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez		Moras
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Eudofilia Reyes Reyes		64	Femenino	Comunidad Las Moras	25 años
	Susana Aracely Carranza		58	Femenino	Av. Panamericana B. 8 de Noviembre 085748835	14 años
Nombre de la comida			Caldo de gallina criolla			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						x
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			En las casa en cada familia.			
			Restaurante "La Carpa"			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NC			
			Parada de buses			
Características	Ingredientes			gallina criolla, cebolla, tomate, cebolla blanca, papas, fideos y ajo.		
				<i>Cebolla blanca, pimiento y hierbita, ajo, sal, comino, yuca, fideo gallina criolla.</i>		
	Ingrediente principal			gallina criolla - gallina criolla		
	Preparación			Picarla cebolla colorada, el tomate, el ajo y refreírlo en aceite. Luego ponga agua sal y la gallina despresada, dejar hervir hasta que se cocine. Picar papas en trozos grandes y fideos finos. Para servir ponga cebolla blanca picada.		
				<i>Picar la cebolla colorada, cebolla blanca, pimiento, se le refríe en aceite y ajo, sal y comino. Agrega la gallina despresada para dorarlas. Agregue agua caliente. Sumergir las presas y cuando esté cocinada ponga yuca picada y fideos para bajar agregue cebolla blanca e hierbita.</i>		
Acompañamiento			Canguil			
			Bajar con arroz blanco			
Combinación/sustitución de productos			La papa por la yuca			

		<i>En vez de yuca las papas</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>El ajo le da sabor.</b> <i>El ajo</i>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>Seco de gallina</b> <i>Seco de gallina criolla</i>	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO - SI</b>	
	Horno de barro	<b>NO- NO</b>	
	utensilios de madera	<b>SI - SI</b>	
	cocina a leña	<b>NO - SI</b>	
	Otros:	<b>NO</b>	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>La gallina es criolla porque no tiene químicos.</b> <i>La gallina es de campo sin alimentos artificiales.</i>	
	Significado que posee la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Usos	<b>Para alimentar mujeres después del parto - para fiestas</b> <i>Alimenticio</i>	
	Qué representa	<b>NC</b> <i>Es ancestral.</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>Fiestas familiares, bautizos, matrimonios y otros.</b> - Cumpleaños, matrimonios, fiestas familiares	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>Porque es costumbre</b> <i>Es tradición</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b> <i>NO</i>	
	Relación con las fiestas	<b>Es costumbre preparar en fiestas</b> <i>Es tradición</i>	
	Quién las elabora	<b>Cada uno en sus casas</b> <i>Aracely Carranza</i>	
	Quienes la consumen	<b>Todas las familias y los invitados.</b> <i>Todos, turista y propios</i>	
	<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
		Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
<b>producción del</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b> <i>SI</i>	
	Comercializan	<b>A veces a las personas que vienen de San</b>	

		<b>Gerardo</b>
		<i>NO</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>San Gerardo</b> <i>Cantón Ponce Enríquez</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Sierra</b> <i>Costa</i>
	Provincia	<b>Azuay</b> <i>Azuay</i>
	Población	<b>Moras</b> <i>Ponce Enríquez</i>
	Épocas de producción	<b>Todo el tiempo</b> <i>Todo el tiempo</i>

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez		Eloy Barros y Parque Central	
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>			<b>Barrio 29 de Abril</b> <b>099186426</b>	<b>Shumiral</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Matilde de Jesús Yanez		54	Femenino	Eloy Barros y Parque Central	25 años
	<b>Laura Pesántez</b>		<b>49</b>	<b>Femenino</b>	<b>Barrio 29 de Abril</b> <b>099186426</b>	<b>10 años</b>
<b>Nombre de la comida</b>			tripa mishqui			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>			NO			
			<b>NC</b>			
<b>Tipología de la comida</b>			<b>Otras típicas tradicionales</b>			
<b>Tipo de comida</b>			<b>Típicas</b>			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			Alta	Media	Baja	
						x
						x
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Esquina del parque y Eloy Baros			
			<b>En el rompe velocidades, vendedora ambulante.</b>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de</b>			Parque Central			

preparación		Comercial Guaycha.
Características	Ingredientes	Ajo, comino, orégano, aliño, sal, viseras de vaca, refrito (vaso, intestinos, pulmón, hueso blanco, tráquea, cuajo.) <b>Aliño, ajo, sal al gusto, aceite de color, tripamento de la vaca.</b>
	Ingrediente principal	Víscera de vaca - <b>víscera de vaca</b>
	Preparación	Lavar muy bien las tripas y las vísceras, cocinada muy bien con sal, ajo. Una vez Cocinadas sazonar con aliño, refreír, ajo, y orégano. Luego llevar a las brazas de carbón. <b>Se lavan muy bien el tripamento de la vaca, se agrega aliño, ajo molido y sal al gusto. Se lo lleva a la parrilla de carbón y se le cambia de posición hasta que esté listo.</b>
	Acompañamiento	Con guineo verde cocinado. <b>Guineo cocinado y ensalada de cebolla.</b>
	Combinación/sustitución de productos	yucas en vez de guineo <b>guineo por yucas</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	aliñar bien las vísceras y tripas <b>Dejar aliñando de un día para otro.</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	NO <b>estofado de tripititas</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>
	Horno de barro	<b>NO- NO</b>
	utensilios de madera	<b>SI - NO</b>
	cocina a leña	<b>A veces - NO</b>
	Otros:	<b>Parrilla de carbón.</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NO - <b>NC</b>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	NO - <b>NC</b>
	Significado que posee la comida	NO - <b>NC</b>
	Usos	Picadas
	Qué representa	NC <b>NC</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	NO - <b>Todo el tiempo</b>

	Por qué se prepara en estas fiestas	NO	
	Relación con mitos/leyendas	Cura gastritis y úlceras <b>NC</b>	
	Relación con las fiestas	NO <b>NC</b>	
	Quién las elabora	Matilde Yáñez <b>María Carpio</b>	
	Quiénes la consumen	Todos, los turistas especialmente. <b>Todos especialmente los turistas.</b>	
	<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	NO <b>nadie</b>
		Comercializan la comida	NO <b>María Carpio en una carretilla</b>
	<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	NO <b>NO</b>
		Comercializan	NO <b>NO</b>
		Mercados (al mayorista)	NO <b>NO</b>
Mercados (al minorista)		En las tercenas del guabo. <b>Carnicería 29 de Abril y carnicería Guerrero.</b>	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Guabo <b>NC</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa <b>Costa</b>	
	Provincia	El Oro <b>Azuay</b>	
	Población	Guabo <b>San Jacinto</b>	
	Épocas de producción	Todo el tiempo <b>Todo el tiempo</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	-	El Progreso
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez		El Progreso
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Raquel Sangurima		48	Femenino	Comunidad el	48 años

				<b>progreso, frente a la cancha múltiple</b>	
	<i>María Sangurima</i>	52	<i>Femenino</i>	Comunidad el progreso, frente a la cancha múltiple	48 años
<b>Nombre de la comida</b>		<b>Queso</b>			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>					
<b>Tipología de la comida</b>		<b>Otros típicos y tradicionales.</b>			
<b>Tipo de comida</b>		<b>Típicos</b>			
<b>Sensibilidad al cambio</b>		<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
				x	
				x	
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>		<b>donde doña María Sangurima.</b>			
		<i>Sitio El Progreso.</i>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		<b>Cancha Múltiple</b>			
		<i>cancha Múltiple</i>			
<b>Características</b>	<b>Ingredientes</b>		<b>Leche, cuajo natural (estómago de la vaca o cerdo), sal.</b>		
			<i>Sal, cuajo natural, leche pura.</i>		
	<b>Ingrediente principal</b>		<b>Leche.</b>		
	<b>Preparación</b>		<p><b>Sacar la leche de la vaca, NO dejar enfriar y así tibia se le cierce y se agrega el cuajo (1/2 lt. En 5 galones) esperamos 1 h para que se cuaje, le retiramos el suero, lo colocamos en los moldes de dejamos reposar por aproximadamente 4 horas para q desagüe el suero restante y estará listo. Para el cuajo: Se obtiene el estómago de la vaca o el cerdo, se lo lava muy bien pero sin retirar la mucosa. Se agrega sal en grano, un poco de suero y se guarda en un recipiente bien tapado por 15 días.</b></p> <p><i>Sacar la leche de la vaca, NO dejar enfriar y así tibia se le cierce y se agrega el cuajo (1/2 lt. En 5 galones) esperamos 1 h para que se cuaje, le retiramos el suero, lo colocamos en los moldes de dejamos reposar por aproximadamente 4 horas para q desagüe el suero restante y estará listo. Para el cuajo: Se obtiene el estómago de la vaca o el cerdo, se lo lava muy bien pero sin retirar la mucosa. Se agrega sal en grano, un poco de suero y se guarda en un recipiente bien tapado por 15 días.</i></p>		
	<b>Acompañamiento</b>		<b>mote</b>		
		<i>mote</i>			

	Combinación/sustitución de productos	<b>no</b> <i>no.</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>No se utilizan químicos y poner la cantidad de sal adecuada.</b> <i>El cuajo debe ser natural</i>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>Colada de máchica, paloma blanca.</b> <i>colada de maíz</i>	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO- NO</b>	
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>	
	utensilios de madera	<b>Cuchara de palo</b>	
	cocina a leña	<b>NO - NO</b>	
	Otros:		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NO</b> No	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>NO</b> NO	
	Significado que posee la comida	<b>Ninguna</b> <i>Ninguna</i>	
	Usos	<b>Alimenticio, comercial.</b> <i>Comercial y consumo.</i>	
	Qué representa	<b>Nada</b> <i>Nada</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>todo el tiempo. - todo el tiempo.</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>Es todo el tiempo</b> <i>Todo el tiempo</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<b>Proporciona calcio</b> NO	
	Relación con las fiestas	<b>En la fiesta de carnaval se hace cuajada con miel, en las fiestas de la comunidad se hacen ferias de queso.</b> <i>Se hacen Ferias comerciales de queso en Agosto.</i>	
	Quién las elabora	<b>Casi todos los habitantes</b> Todos los que vivimos aquí en El Progreso.	
	Quiénes la consumen	<b>Todos los habitantes del Cantón Ponce Enríquez, El Oro, Se consume en Loja, Guayas, todos los turistas.</b> <i>Todos los del pueblo y todos los que llegan.</i>	
	<b>nes/orga nizacióne</b>	Promocionan la comida	<b>El Municipio de Ponce Enríquez.</b> <i>Comité Pro-mejoras de El Progreso.</i>
		Comercializan la comida	<b>El Municipio de Ponce Enríquez.</b>

		<i>Comité Pro-mejoras de El Progreso</i>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b> <i>SI</i>
	Comercializan	<b>Si, A la cabecera cantonal "Mi Tienda", San Gerardo Tienda OP.</b> <i>Si, A la cabecera cantonal "Mi Tienda", San Gerardo Tienda OP. Y en el pueblo los turistas llegan a comprar.</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>San Gerardo</b> <i>San Gerardo</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Sierra</b> <i>Sierra</i>
	Provincia	<b>Azuay</b> <i>Azuay</i>
	Población	<b>El Progreso</b> <i>El Progreso</i>
	Épocas de producción	<b>Todo el tiempo.</b> <i>Todo el tiempo.</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>		
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Shumiral</i>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	<b>Isabel Illescas</b>		<b>49</b>	<b>Femenino</b>	<b>Vía San Gerardo</b>	<b>39 años</b>
	<i>Rosa Valverde</i>		<i>49</i>	<i>Femenino</i>	<i>B. 29 de Abril</i>	<i>35 años</i>
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Jugo de Naranja</b>			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			<b>Bebidas frías</b>			
<b>Tipo de comida</b>			<i>típica</i>			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					<b>x</b>	
					<b>x</b>	

<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>		<b>en cada casa</b>
		<i>en cada casa</i>
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		
<b>Características</b>	Ingredientes	<b>Naranjas, si desea azúcar.</b> <i>Naranjas</i>
	Ingrediente principal	<b>Naranjas</b>
	Preparación	<b>Lavar bien las naranjas, pelarlas para que el sumo no haga amargo el jugo, partirlas por la mitad y exprimirlas sobre un cedazo para que no crucen las pepas. Se desea ponga azúcar.</b> <i>Lavar las naranjas, pelarlas, partirlas por la mitad, exprimirlas, cernir y servir.</i>
	Acompañamiento	<b>nada</b>
	Combinación/sustitución de productos	<b>NO</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>Pelar las naranjas</b> <i>Pelar para que el sumo no la haga amargo.</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>Pollo a la naranja</b> <i>fresco de naranja</i>
	<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro
Horno de barro		<b>NO - NO</b>
utensilios de madera		<b>NO - NO</b>
cocina a leña		<b>NO - NO</b>
Otros:		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NO</b> <i>esta fruta es propia del sector.</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>NO</b> <i>NC</i>
	Significado que posee la comida	<b>NO</b> <i>NC</i>
	Usos	<b>Para refrescarse, para los desayunos o para las comidas.</b> <i>Para refrescarse, para acompañar las comidas</i>
	Qué representa	<b>nada</b> <i>NC</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>todo el tiempo - todo el tiempo</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b>

		<i>NO</i>
	Relación con las fiestas	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Quién las elabora	<b>Isabel Illescas</b> <i>Todos</i>
	Quienes la consumen	<b>toda la Familia</b> <i>Todos</i>
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b> <i>SI</i>
	Comercializan	<b>Si, tiendas en Shumiral.</b> <i>NO</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>NO</b> <i>en la tiendas</i>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>Shumiral</b> <i>Shumiral</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b> <i>Costa</i>
	Provincia	<b>Azuay</b> <i>Azuay</i>
	Población	<b>Shumiral</b> <i>Shumiral</i>
	Épocas de producción	<b>Julio - Octubre</b> <i>Julio - Octubre</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	B. Nuevos Horizontes	Shumiral
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>	B. Nuevos Horizontes	<b>Shumiral</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Vicenta Chacho		48	Femenino	B. Nuevos Horizontes	30 años
	<b>Narcisa Combisaca</b>		<b>50</b>	<b>Femenino</b>	B. Nuevos	<b>40 años</b>

	<i>Pesantez</i>		Horizontes
Nombre de la comida	seco de pato		
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			
Tipología de la comida	típico		
Tipo de comida	Platos principales- Secos.		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			x
			<b>x</b>
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Doña Narcisa Combizaca <b>B. Nuevos Horizontes en el rompe velocidades.</b>		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Cooperativa Shumiral <b>Cooperativa de camioneros Shumiral</b>		
Características	Ingredientes	pato, cebolla, tomate, ajo, cebolla blanca y sal. <b>Cebolla, tomate, ajo, aliño, el pato.</b>	
	Ingrediente principal	Pato.	
	Preparación	Pele y desprese el pato, aparte picar el tomate, la cebolla, el ajo, y refría en achiote de color, ponga agua, sal y el pato. Tapar y dejar cocinar. Para bajar si gusta ponga hierbita. <b>Pelar y despresar el pato, aparte picar la cebolla. El tomate y el ajo, refréirlos en aceite de colo , poner agua y el pato. Tapar y dejar cocinar.</b>	
	Acompañamiento	Arroz, ensalada y yuca. <b>Arroz, guineo verde.</b>	
	Combinación/sustitución de productos	Guineo. <b>yucas</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ponga ajo y bastante refrito. <b>Poner ajo.</b>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Pato hornado. <b>caldo de pato</b>	
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>NO- NO</b>
Horno de barro		<b>NO - NO</b>	
utensilios de madera		<b>SI - SI</b>	
cocina a leña		<b>NO - NO</b>	
Otros:			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NC <b>NO</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	NC <b>NO</b>	
	Significado que posee la comida	Ninguna	
		<b>NC</b>	

	Usos	para comer
		para alimentarse
	Qué representa	NC
		<b>NC</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	todo el tiempo
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque se vende más por que hay mas gente. <b>NC</b>
	Relación con mitos/leyendas	NO
		<b>NC</b>
	Relación con las fiestas	<b>NC</b>
	Quién las elabora	Narcisa Cambizaca
<b>Narcisa Combizaca Pesántez</b>		
Quienes la consumen	todos	
	<b>todos</b>	
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NO <b>NO</b>
	Comercializan la comida	NO <b>NO</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	SI
		<b>SI</b>
	Comercializan	NO
		<b>NO</b>
Mercados (al mayorista)	NO	
	<b>NO</b>	
Mercados (al minorista)	los vecinos	
	<b>los vecinos</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Shumiral
		<b>Shumiral</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		<b>Costa</b>
	Provincia	Azuay
	<b>Azuay</b>	
Población	Shumiral	
	<b>Shumiral</b>	
Épocas de producción	todo el tiempo.	
	<b>todo el tiempo.</b>	

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>
<b>FICHA TECNICA</b>

LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	B. Las palmeras	Shumiral
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	b. Nuevos Horizontes	Shumiral
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosario Guaycha		68	Femenino	B. Las palmeras	30 años
	Edith Gallo		55	Femenino	b. Nuevos Horizontes	10 años
Nombre de la comida			Repe			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			NC			
Tipología de la comida			sopa			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						x
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Isabel en las casas . Restaurante Isabel			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Zona Fría			
Características para la	Ingredientes		Guineo verde, cebolla, aceite, leche queso y hierbita.			
	Ingrediente principal		Guineo verde, cebolla, yuca, queso, leche, hierbita y mantequilla.			
	Preparación		<b>Refreír la cebolla en el aceite, ponga agua y picar el guineo verde ponga sal, cuando este cocinado ponga leche y queso, luego picar hierbita. Si desea ponga fideo lazo.</b> <i>Picar la cebolla y refreírla en mantequilla, poner agua, picar el guineo verde en cuadros finitos dejar cocinar y echar leche queso y picar hierbita.</i>			
	Acompañamiento		nada			
	Combinación/sustitución de productos		ninguna NO			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		poner bastante queso poner bastante queso			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		crema de guineo chifles			
	Ollas de barro		NO - NO			
	Horno de barro		NO - NO			

	utensilios de madera	<b>SI- SI</b>	
	cocina a leña	<b>NO - NO</b>	
	Otros:		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>es la tradición lojana, somos oriundos de Loja.</b> <i>NO</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Significado que posee la comida	<b>Ninguna</b> <i>es herencia lojana</i>	
	Usos	<b>para alimentarse</b> <i>alimentarse</i>	
	Qué representa	<b>nada</b> <i>NC</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>siempre - Todo el tiempo</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Relación con las fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Quién las elabora	<b>Restaurante Isabel</b> <i>Restaurante Isabel</i>	
	Quiénes la consumen	<b>todos</b> <i>todos</i>	
	<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
		Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b> <i>SI</i>	
	Comercializan	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Mercados (al minorista)	<b>en las tiendas</b> <i>en las tiendas</i>	
<b>del Ingrediente</b>	Área	<b>Shumiral</b> <i>Shumiral</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b> <i>Costa</i>	

	Provincia	<b>Azuay</b>
		<i>Azuay</i>
	Población	<b>Shumiral</b>
		<i>Shumiral</i>
	Épocas de producción	<b>Todo el tiempo.</b>
		<i>Todo el tiempo.</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez				Guadalupe
	<b><i>Azuay</i></b>	<b><i>Ponce Enríquez</i></b>				<b><i>Guadalupe</i></b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Dora Heras		54	Femenino	Guadalupe	30 años
	<b><i>María Guerrero</i></b>		<b><i>61</i></b>	<b><i>Femenino</i></b>	<b><i>Guadalupe</i></b>	<b><i>34 años</i></b>
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Canelazo</b>			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>			<b>NC</b>			
<b>Tipología de la comida</b>			Bebidas compuestas			
<b>Tipo de comida</b>			típicas			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			Alta	Media	Baja	
						x
						<b>x</b>
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Sólo en las fiestas			
			<b><i>Ninguno</i></b>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			<b><i>Ninguno</i></b>			
Características	Ingredientes			Aguardiente, canela, agua y azúcar.		
				<b><i>Agua, canela, azúcar y aguardiente</i></b>		
	Ingrediente principal			aguardiente- <b><i>aguardiente</i></b>		
	Preparación			Se pone a hervir el agua con la canela, se endulza y cuando está fría se mezcla con aguardiente.		
				<b><i>Ponga a hervir agua, cuando hierva ponga canela, deje hervir unos minutos, ponga el azúcar al gusto deje enfriar y agregue aguardiente al gusto.</i></b>		
	Acompañamiento			Ninguna		
			<b>NO</b>			
Combinación/sustitución de productos			NO			
			<b>NO</b>			

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	NO <b>NO</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Compuesto <b>Compuesto</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>
	utensilios de madera	<b>NO - NO</b>
	cocina a leña	<b>NO - NO</b>
	Otros:	Olla grande y cuchara para mover. - <b>Olla grande</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NO
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Se llama canelazo porque lleva mucha canela. <b>Porque lleva canela</b>
	Significado que posee la comida	
	Usos	Para calentar el cuerpo <b>Calentar el cuerpo</b>
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En las fiestas del pueblo
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es costumbre <b>En las fiestas se regala a la comunidad.</b>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna <b>NO</b>
	Relación con las fiestas	NO <b>Es costumbre en las fiestas</b>
	Quién las elabora	Los Priostes <b>Los Priostes</b>
	Quienes la consumen	Todos los que llegan a la fiesta <b>Todos los que llegan a la fiesta</b>
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		NO <b>Nadie</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO <b>No lo hago yo.</b>
	Comercializan	NO <b>NO</b>
	Mercados (al mayorista)	NO <b>NO</b>
	Mercados (al minorista)	San Jacinto

<b>Producción del Ingrediente base</b>		<b>San Jacinto</b>
	Área	San Jacinto
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay <b>Azuay</b>
	Población	San Jacinto <b>San Jacinto</b>
	Épocas de producción	Todo el tiempo.
		<b>Todo el tiempo.</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez	B. 29 de Abril	Shumiral
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>	<i>Ponce Enríquez</i>			<i>Shumiral</i>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Delia María Carreño Sarango		63	Femenino	Shumiral B. 29 de Abril 081503275	40 años
	<i>José Carpio</i>		<i>50</i>	<i>Masculino</i>	<i>B. Brisas del Gala</i>	<i>15 años</i>
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Humas</b>			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>			<b>Sambantes</b>			
<b>Tipología de la comida</b>						
<b>Tipo de comida</b>			<b>Típico</b>			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>		<b>Media</b>	<b>Baja</b>
						x
						x
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			<b>vendedores ambulantes</b>			
			<i>vendedores ambulantes Don chuzo</i>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>						
			<i>en Shumiral</i>			
<b>Características</b>	Ingredientes			<b>Choclos (maíz tierno), sal, mantequilla, huevos, azúcar, queso.</b>		
				<i>maíz tierno (choclo), queso, mantequilla, huevos, sal y azúcar</i>		
<b>Características</b>	Ingrediente principal			<b>choclo (maíz tierno)</b>		

	Preparación	<p>se pelan los choclos se le retira la taza se muele el maíz fino se pone un recipiente grande, ponga mantequilla, huevos, azúcar y sal. Esta maza se le pone en la hoja de maíz, ponga queso en medio y envolver la hoja. Colocarlas en una olla y echarles agua caliente cocinar por un hora.</p> <p><i>Se pelan y se rebanan los choclos. Se muelen bien finito, sale una maza suave, ahí se le pone mantequilla derretida, huevos, sal y azúcar. Se agrega una porción en la hoja de maíz, ponga queso en medio, acomodadas en una olla, poner agua caliente y cocine en una hora.</i></p>
	Acompañamiento	<p><b>café</b></p> <p><i>café</i></p>
	Combinación/sustitución de productos	<p><b>mantequilla por manteca chanco</b></p> <p><i>chocolate</i></p>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<p><b>Poner bastante mantequilla y huevos.</b></p> <p><i>ponga bastante queso</i></p>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<p><b>tamales, tortillas</b></p> <p><i>tortillas</i></p>
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>
	utensilios de madera	<b>NO- NO</b>
	cocina a leña	<b>SI- SI</b>
	Otros:	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<p><b>De nuestros ancestros lojanos</b></p> <p><i>comida lojana</i></p>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<p><b>NC</b></p> <p><i>NC</i></p>
	Significado que posee la comida	<p><b>NC</b></p> <p><i>NC</i></p>
	Usos	<p><b>Desayunos</b></p> <p><i>Desayunos, golosina.</i></p>
	Qué representa	<p><b>Las cosechas</b></p> <p><i>NC</i></p>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>cuando hay choclos - en Agosto</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<p><b>NC</b></p> <p><i>NC</i></p>
	Relación con mitos/leyendas	<p><b>NC</b></p> <p><i>NC</i></p>
	Relación con las fiestas	<p><b>NC</b></p> <p><i>NC</i></p>
	Quién las elabora	<p><b>Delia Carreño Sarango</b></p> <p><i>todos</i></p>

	Quienes la consumen	<b>toda la familia y los visitantes</b>				
		<i>todos</i>				
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b>				
		<i>NO</i>				
	Comercializan la comida	<b>NO</b>				
		<i>NO</i>				
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>NO</b>				
		<i>NO</i>				
	Comercializan	<b>NO</b>				
		<i>NO</i>				
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b>				
		<i>NO</i>				
	Mercados (al minorista)	<b>carros vendedores ambulantes</b>				
		<i>ambulantes</i>				
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>Shumiral</b>				
		<i>Shumiral</i>				
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b>				
		<i>Costa</i>				
	Provincia	<b>Azuay</b>				
		<i>Azuay</i>				
	Población	<b>Shumiral</b>				
	Épocas de producción	<b>Julio- Agosto- Septiembre</b>				
		<i>Julio- Agosto- Septiembre</i>				
<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Pijilí</b>
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Pijilí</i>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	<b>Elmira Mendieta</b>		<b>65</b>	<b>Femenino</b>	<b>Pijilí</b>	<b>25 años</b>
	<i>Ibelia Merchán</i>		<i>71</i>	<i>Femenino</i>	<i>Pijilí</i>	<i>24 años</i>
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Cuy asado</b>			

Con que otros nombres se la conoce a esta comida		NC		
Tipología de la comida		Platos principales- asados		
Tipo de comida		Típico		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				x
				x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		en el centro del pueblo en la iglesia de Pijilí		
		<i>en la plaza de la iglesia</i>		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		en la iglesia de Pijilí		
		<i>la iglesia de Pijilí</i>		
Características	Ingredientes	<b>Cuy, aliño, comino, sal y ajo.</b>		
		<i>Cuy, sal, comino, aliño, ajo.</i>		
	Ingrediente principal	<b>cuy</b>		
	Preparación	<b>Pelar y limpiar el cuy, aliñarlo con el aliño, comino y la sal y el ajo. Atravesarle un palo para asarle. Llevar al carbón y azar dando la vuelta el palo.</b>		
		<i>Pelar el cuy, partirlo por la mitad, le sacamos todos los intestinos. Lo adobamos con los condimentos y sal. Le atravesamos un palo y lo llevamos a la parrilla de carbón le damos vuelta mientras se asa.</i>		
	Acompañamiento	<b>ají de cuy, papas o mote</b>		
		<i>Papas, mote</i>		
	Combinación/sustitución de productos	<b>NC</b>		
	NC			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>dejar aliñado bastante tiempo.</b>			
	<i>ponga ajo</i>			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>seco de cuy</b>			
	<i>seco de cuy</i>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>		
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>		
	utensilios de madera	<b>NO- NO</b>		
	cocina a leña	<b>NO- NO</b>		
	Otros:	parrilla de carbón		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NC</b>		
		NC		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>el cuy está asado</b>		
		<i>porque está asado</i>		
	Significado que posee la comida	<b>NC</b>		
		NC		
	Usos	<b>para las fiestas se brinda a los compadres</b>		
	<i>es para comer en fiestas</i>			
Qué representa	<b>NC</b>			
	NC			
Temporada (fechas y fiestas en que se	<b>Fiestas en las familias - fiestas familiares en</b>			

	preparan)	<i>los bautizos, graduados.</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>es una costumbre en la sierra</b> <i>porque es una costumbre</i>
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b> <i>NC</i>
	Relación con las fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>
	Quién las elabora	<b>Elmira Mendieta</b> <i>Ibelia Merchán</i>
	Quienes la consumen	<b>todos</b> <i>todos</i>
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b> <i>SI</i>
	Comercializan	<b>NO</b> <i>Si, a las personas de San Carlos, La Florida</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<b>Pijilí</b> <i>Pijilí</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Sierra</b> <i>Sierra</i>
	Provincia	<b>Azuay</b> <i>Azuay</i>
	Población	<b>Pijilí</b> <i>Pijilí</i>
	Épocas de producción	<b>todo el tiempo</b> <i>todo el tiempo</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA

LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Ponce Enríquez			Guadalupe	Guadalupe
	Azuay	Ponce Enríquez			Mirador	Mirador
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Aucay		62	Femenino	Guadalupe	34 años
	Elvira Sisalina		49	Femenino	Mirador	25 años
Nombre de la comida			Seco de carne			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos principales - secos			
Tipo de comida			Ancestrales			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						x
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			en todas las casas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			El puente colgante			
Características	Ingredientes			Carne de res, cebolla, tomate, pimiento, ajo, sal, achiote y aceite, comino e hierbita.		
				<i>Cebolla, tomate, pimiento, ajo, sal, carne, sal al gusto, aceite y achiote e hierbita.</i>		
	Ingrediente principal			Carne de res.		
	Preparación			Pique la carne en presas, ponga ajo, comino y sal. Aparte haga un refrito con cebolla, tomate, pimiento y achiote de color, ponga agua y agregue la carne, deje hervir y cuando esté cocinando ponga hierbita.		
				<i>Picar todo: la cebolla, el pimiento, el ajo, tomate, dejar refreír en aceite y achiote, luego agregue el agua. Aparte picar la carne en presas, lavarla bien y poner en la olla, dejar hervir y para bajar agregue hierbita picada.</i>		
	Acompañamiento			Yucas cocinados		
				<i>Con arroz blanco y yucas</i>		
	Combinación/sustitución de productos			Arroz blanco o mote		
				<i>arroz por bolón de plátano verde</i>		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Bastante refrito y ajo.			
			<i>Poner ajo en pepa molido o picado</i>			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Caldo de carne, carne asada			
			<i>Caldo de carne</i>			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>
	utensilios de madera	<b>NO - NO</b>
	cocina a leña	<b>NO - NO</b>
	Otros:	<b>NO - NO</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NO - NO</b> <i>En las fiestas está comida se regala a todos los que estén en la fiesta.</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>Porque se pone poco agua.</b> <i>Porque antes se preparaba sin mucha agua.</i>
	Significado que posee la comida	<b>NC</b> <i>NC</i>
	Usos	<b>Para alimentarse</b> <i>Alimentación familiar y popular</i>
	Qué representa	<b>NC</b> <i>Nada</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>En las fiestas de agosto y en las casas siempre. - En tiendas del pueblo en Diciembre y todo el tiempo</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>Porque los priostes donan un torete</b> <i>Porque es costumbre que un prioste done un torete para prepararlo.</i>
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b> <i>NO</i>
	Relación con las fiestas	<b>NC</b> <i>NO</i>
	Quién las elabora	<b>María Ucay</b> <i>Elvira Sisilima</i>
	Quienes la consumen	<b>todos los que llegan</b> <i>todos</i>
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		<b>NO</b> <i>NO</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b> <i>Para las fiestas donan</i>
	Comercializan	<b>Si, a las tercenas del sector, tercena Guerrero, 29 de Abril</b> <i>NO</i>
	Mercados (al mayorista)	<i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>tercena 29 de Abril, tercena Guerrero</b> <i>Carnicería 29 de Abril en Shumiral y para las fiestas dona cualquiera.</i>
n del Ingredien	Área	<b>San Jacinto</b> <i>San Jacinto</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Sierra</b>

		<i>Sierra</i>
Provincia		<b>Azuay</b>
		<i>Azuay</i>
Población		<b>Guadalupe</b>
		<i>Mirador</i>
Épocas de producción		<b>todo el tiempo</b>
		<i>todo el tiempo</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Shumiral</b>
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Shumiral</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<b>Bella Gamboa</b>		<b>53</b>	<b>Femenino</b>	<b>B. Nuevos Horizontes</b>	<b>35 años</b>
	<i>Teresa Carranza</i>		<i>49</i>	<i>Femenino</i>	<i>B. Nuevos Horizontes</i>	<i>20 años</i>
Nombre de la comida			<b>Fanesca</b>			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			<b>NC</b>			
Tipología de la comida			<b>Coladas y potajes</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			<b>Alta</b>		<b>Media</b>	<b>Baja</b>
						<b>x</b>
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<b>Restaurante Guerrero</b>			
			<i>Los Helechos</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>Río Gala</i>			
			<b>Parada de camionetas</b>			
Características	Ingredientes			<b>Frejol, alverja, lenteja, habas, choclos, col, palmito,, zambo, cangrejo, pescado salado, camarón, almejas, mejillones, fideos, papas, ajo y sal.</b> <i>Choclos, frejol, alverjita, zambo, habas, lentejas, pescado salado, cangrejos, camarones, almejas, conchas, mejillones, fideos, cebolla, tomate, ajo. Sal, aceite de color, palmito y yucas.</i>		
	Ingrediente principal			<b>pescado salado</b>		

	Preparación	<b>Hacer un refrito de color con ajo, ponga agua y agregue el cangrejo, deje hervir 20 minutos y agregue los granos, la papa por el zambo, deje hervir 15 minutos y agregue col, fideos, luego ponga el pescado salado y los mariscos.</b> <i>Hacer un refrito con cebolla, tomate, pimienta, cebolla blanca, aceite de color. Ponga agua y agregue sal, el cangrejo, todos los granos tiernos, la yuca el zambo deje hervir y luego ponga los mejillones, las conchas, el pescado, las almejas, los camarones, los fideos y el palmito deje hervir tan solo un minuto y tapar bien.</i>
	Acompañamiento	<b>Canguil, aguacate.</b> <i>aguacate</i>
	Combinación/sustitución de productos	<b>NC</b> <i>NO</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>Ponga bastantes mariscos.</b> <i>Ponga bastantes mariscos.</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>seco de pescado salado</b> <i>seco de pescado salado</i>
	<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro
Horno de barro		<b>NO - NO</b>
utensilios de madera		<b>SI - SI</b>
cocina a leña		<b>NO - SI</b>
Otros:		<b>NO - NO</b>
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>Desde la época colonial es una tradición religiosa.</b> <i>Ritual religioso en semana santa</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>Porque es una mezcla de varios ingredientes.</b> <i>Porque es una mezcla de muy variada de alimentos</i>
	Significado que posee la comida	<b>NC</b> <i>alto valor religioso</i>
	Usos	<b>Es un ritual</b> <i>ritual alimenticio</i>
	Qué representa	<b>la última cena de Jesús</b> <i>Representa la última cena de Jesús con sus discípulos.</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>En semana santa Marzo o Abril - En semana santa</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>Porque es una tradición</b> <i>Porque es costumbre</i>
	Relación con mitos/leyendas	<b>Se cree que algo parecido comió Jesús en la última cena.</b> <i>Se cree que Jesús comió esto en su última cena.</i>
	Relación con las fiestas	<b>NC</b>

	Quié las elabora	<b>Restaurante Guerrero</b> <i>Restaurante Los Helechos</i>
	Quienes la consumen	<b>todos</b> <i>todos</i>
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Comercializan	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>NO</b> <i>Tiendas y mercados en Shumiral</i>
	Área	<b>Huaquillas</b> <i>Huaquillas</i>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b> <i>Costa</i>
	Provincia	<b>El Oro</b> <i>El Oro</i>
	Población	<b>Huaquillas</b> <i>Huaquillas</i>
	Épocas de producción	<b>todo el tiempo</b> <i>todo el tiempo</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Shumiral</b>
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Ponce Enríquez</i>		<i>San Jacinto</i>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	<b>Hilda Jaramillo</b>		<b>68</b>	<b>Femenino</b>	<b>B. Nuevos Horizontes</b>	<b>20 años</b>
	<i>Matilde Heras</i>		<i>67</i>	<i>Femenino</i>	<i>San Jacinto</i>	<i>28 años</i>
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Bolón de guineo</b>			
<b>Con que otros nombres se la</b>			<b>Molido de guineo</b>			

conoce a esta comida		
Tipología de la comida		Entremeses - Picados
Tipo de comida		Ancestrales
Sensibilidad al cambio		<b>Alta</b>
		<b>Media</b>
		<b>Baja</b>
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		<b>B. Nuevos Horizontes</b> <i>en las casas de cada uno.</i>
Lugares más cercanos al lugar de preparación		<b>Cooperativa Camionetas Shumiral</b>
Características	Ingredientes	<b>Guineo verde, mantequilla, cebolla y sal.</b> <i>guineo verde, mantequilla, sal y cebolla</i>
	Ingrediente principal	<b>guineo banano</b>
	Preparación	<b>Cocinar el guineo verde en agua. A aparte refreír la cebolla en mantequilla. Moler los guineos, poner la cebolla y servir.</b>
		<i>Picar las cebollas y refreír en mantequilla</i>
	Acompañamiento	<b>Queso, huevos</b>
		<i>Queso o tortilla</i>
	Combinación/sustitución de productos	<b>Sino hay mantequilla, poner aceite.</b>
		<i>NO</i>
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>Moler bien para que quede suave</b>	
	<i>Moler bien para suavizar</i>	
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>Moler bien</b>	
	<i>Chifles</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>
	utensilios de madera	<b>SI - SI</b>
	cocina a leña	<b>NO - NO</b>
	Otros:	<b>Batea y Mazo de madera.</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>Comida de la costa.</b>
		<i>comida de los montubios</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>Porque el plátano va molido.</b>
		<i>NO</i>
	Significado que posee la comida	<b>NC</b>
		<i>NO</i>
	Usos	<b>Desayunos</b>
		<i>desayunos- picadas</i>
	Qué representa	<b>La cultura montubia</b>
		<i>cultura del montubio</i>
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>todo el tiempo - todo el tiempo</b>	
Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b>	
	<i>NC</i>	
Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b>	
	<i>NC</i>	

	Relación con las fiestas	<b>No hay</b> <i>Ninguno</i>	
	Quién las elabora	<b>Hilda Jaramillo</b> <i>Matilde Heras</i>	
	Quienes la consumen	<b>todo el mundo</b> <i>todos</i>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
		Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b> <i>SI</i>
Comercializan		<b>NO</b> <i>NO</i>	
Mercados (al mayorista)		<b>NO</b> <i>NO</i>	
Mercados (al minorista)		<b>En las tiendas en Shumiral</b> <i>entre los vecino</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	<b>Shumiral</b> <i>San Jacinto</i>	
		<b>Costa</b> <i>Sierra</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Azuay</b> <i>Azuay</i>	
	Población	<b>Shumiral</b> <i>San Jacinto</i>	
	Épocas de producción	<b>todo el tiempo</b> <i>todo el tiempo</i>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>	<b>Shumiral</b>	<b>Shumiral</b>
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Shumiral</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<b>Guillermina Carpio Carpio</b>		<b>49</b>	<b>Femenino</b>	<b>Shumiral B. El Cisne</b>	<b>35 años</b>
	<i>Maruja Torres</i>		<i>71</i>	<i>Femenino</i>	<i>B. La Invasión</i>	<i>22 años</i>

Nombre de la comida		Bolón de plátano verde		
Con que otros nombres se la conoce a esta comida		Molido de plátano		
Tipología de la comida		Entremeses - Picados		
Tipo de comida		Ancestrales		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				x
				x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Restaurante Rosita		
		<i>Restaurante Isabel</i>		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Panadería "Mi pan"		
		Video Juegos de película		
Características	Ingredientes	Plátano verde, sal, cebolla, mantequilla y pimienta.		
		<i>Cebolla, pimienta, plátanos con sal.</i>		
	Ingrediente principal	plátano		
	Preparación	Pelar y cocinar los plátanos verdes, una vez cocinados chancarlos. Aparte refreír la cebolla y el pimienta picados en mantequilla y sal. Ponga esto en el verde y muévalo bien.		
		<i>cocinar los plátanos con sal. Aparte picar la cebolla y el pimienta y refreír en la mantequilla. Moler los plátanos y poner el refrito, moler bien y servir.</i>		
	Acompañamiento	huevo frito, queso, pollo		
		<i>seco de pollo, seco de carne, huevos o queso</i>		
	Combinación/sustitución de productos	puede poner maní si desea		
	<i>puede agregar aceite en vez de mantequilla</i>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Moler bien y no olvidar la cebolla			
	<i>ponga mantequilla</i>			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	caldo de bolas			
	<i>tortillas de verde</i>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	NO - NO		
	Horno de barro	NO - NO		
	utensilios de madera	SI		
	cocina a leña	NO		
	Otros:	Batea de madera y Mazo		
conservación (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no lo sé		
		NO		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	NC		
		NC		
	Significado que posee la comida	NC		

		<i>NC</i>
Usos		<b>Para el desayuno</b>
		<i>Para los desayunos</i>
Qué representa		<b>La comida montubia</b>
		<i>comida de la costa</i>
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		<b>todo el tiempo - todo el tiempo</b>
Por qué se prepara en estas fiestas		<b>NC</b>
		<i>NC</i>
Relación con mitos/leyendas		<b>NC</b>
		<i>NC</i>
Relación con las fiestas		<b>NC</b>
		<i>No hay</i>
Quién las elabora		<b>Restaurante Rosita</b>
		<i>Maruja Torres</i>
Quienes la consumen		<b>todos</b>
		<i>todo el mundo</i>
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
Comercializan la comida	<b>NO</b>	
	<i>NO</i>	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b>
		<i>SI</i>
	Comercializan	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
Mercados (al mayorista)	<b>NO</b>	
	<i>NO</i>	
Mercados (al minorista)	<b>En las tiendas</b>	
	<i>en las tiendas de Shumiral</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	<b>Shumiral</b>
		<i>Shumiral</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b>
		<i>Costa</i>
	Provincia	<b>Azuay</b>
	<i>Azuay</i>	
Población	<b>Shumiral</b>	
	<i>Shumiral</i>	
Épocas de producción	<b>todo el tiempo</b>	
	<i>todo el tiempo</i>	

FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez		Pijilí
	Azuay	Ponce Enríquez		Ponce Enríquez		Shumiral
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	América Morales		57	Femenino	B. Las Palmeras	
	Susana Ochoa		68	Femenino	B. Nuevos Horizontes	40 años
Nombre de la comida			chicha de maíz			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			NC			
Tipología de la comida			bebidas fermentadas			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						x
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Isabel			
			Restaurante Isabel			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Comercial Shumiral			
			Comercial Shumiral			
Características	Ingredientes			Maíz, azúcar, canela, pimienta dulce y clavo de olor.		
				<i>Maíz, canela, clavo de olor, pimienta dulce y azúcar.</i>		
	Ingrediente principal			maíz		
	Preparación			Remojar el maíz de un día para otro, molerlo y cocinarlo con agua y todas las especias. Endulzar y dejar reposar el tiempo que desee.		
				<i>ponga a remojar el maíz por lo menos 12 horas, muele el maíz y déjelo hervir y la pimienta. Endulzar y dejar reposar una semana o más tiempo.</i>		
	Acompañamiento			NC <i>ninguno</i>		
	Combinación/sustitución de productos			NC		
NO						
Recomendaciones de preparación (tips)			NC			

	especiales o secretos)	NO	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>tortilla de maíz</b> <i>tortillas, etc.</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<b>NO - SI</b>	
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>	
	utensilios de madera	<b>SI- SI</b>	
	cocina a leña	<b>NO- NO</b>	
	Otros:	<b>NO</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NC</b> <i>esta chicha toman nuestros indígenas</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Significado que posee la comida	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Usos	<b>NC</b> <i>en las fiestas</i>	
	Qué representa	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>fiestas familiares - año nuevo</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>es una costumbre</b> <i>es tradición</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Relación con las fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Quién las elabora	<b>América Morales</b> <i>en el Restaurante Azuay</i>	
	Quienes la consumen	<b>todos</b> <i>todos</i>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
		Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Comercializan	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Mercados (al minorista)	<b>en las tiendas del sector</b> <i>en las tiendas en Shumiral</i>	
n del Ingredien	Área	<b>Shumiral</b> <i>Shumiral</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b>	

		<i>Costa</i>
Provincia		<b>Shumiral</b>
		<i>Azuay</i>
Población		<b>Shumiral</b>
		<i>Shumiral</i>
Épocas de producción		<b>Julio - Agosto - Septiembre.</b>
		<i>Julio - Agosto - Septiembre.</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Shumiral</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<b>Bolívar Calle</b>		<b>72</b>	<b>Masculino</b>	<b>B. 29 de Abril</b>	<b>40 años</b>
	<i>Omar Vásquez</i>		<i>52</i>	<i>Masculino</i>	<i>B. 29 de Abril</i>	<i>34 años</i>
Nombre de la comida						
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			<b>NC</b>			
Tipología de la comida			<b>bebidas compuestas</b>			
Tipo de comida			<b>ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					<b>x</b>	
					<b>x</b>	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<b>Ashumira</b>			
			<i>Ashumira</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<b>Centinela del Sur</b>			
			<i>Comercial del Sur</i>			
Características	Ingredientes			<b>caco, leche, azúcar.</b>		
				<i>caco, leche y azúcar.</i>		
	Ingrediente principal			<b>cacao</b>		
Preparación			<b>Se cosecha la mazorca de cacao, se sacan los granos de cacao, se tuestan se lo pela se muele. Así se obtiene la pasta de caco. Aparte se hierve la leche, se agrega pasta de</b>			

		<b>caco se cierce y se endulza.</b> <i>Sacar las pepas de la mazorca secarlas al sol, tostarlo para facilitar el pelado. Moler el caco. La pasta que se obtiene derretirla en leche con canela y azúcar.</i>	
	Acompañamiento	<b>pan</b> <i>pastel o pan</i>	
	Combinación/sustitución de productos	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>puede agregar canela en la leche</b> <i>poner canela</i>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO - NO</b>
Horno de barro		<b>NO - NO</b>	
utensilios de madera		<b>SI- SI</b>	
cocina a leña		<b>NO- NO</b>	
Otros:		<b>NO</b>	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>El cacao lo sembraron nuestros aborígenes</b> <i>el cacao es muy antiguo y lo sembraron los antiguos.</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Significado que posee la comida	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Usos	<b>bebida energética</b> <i>para calentar el cuerpo</i>	
	Qué representa	<b>NC</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>todo el tiempo</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Relación con las fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Quién las elabora	<b>Ashumira</b> <i>Ashumira</i>	
	Quiénes la consumen	<b>todos</b> <i>todos</i>	
	<b>Instituciones /organizaciones del</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
		Comercializan la comida	<b>Si, Ashumira en los mercados locales.</b> <i>NO</i>
Producción directa (consumo interno)		<b>SI</b>	

		<i>SI</i>
	Comercializan	<b>Si, en Shumiral Sr. Montalván y Eduardo Morales</b> <i>Si. Ing. Montalván.</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>Shumiral</b> <i>Shumiral</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b> <i>Costa</i>
	Provincia	<b>Azuay</b> <i>Azuay</i>
	Población	<b>Shumiral</b> <i>Shumiral</i>
	Épocas de producción	<b>Julio - Agosto - Septiembre - Octubre</b> <i>Julio - Agosto - Septiembre. Y Octubre.</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>		<b>La Unión</b>
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Ponce Enríquez</i>		<i>San Gerardo</i>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	<b>Maribel Ochoa</b>		<b>58</b>	<b>Femenino</b>	<b>San Alfonso</b>	<b>25 años</b>
	<i>Irene Rodríguez Rodríguez</i>		<i>49</i>	<i>Femenino</i>	<i>San Gerardo</i>	<i>25 años</i>
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Sopa de papas</b>			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			<b>sopas</b>			
<b>Tipo de comida</b>			<b>ancestral</b>			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					<b>x</b>	
					<b>x</b>	
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			<b>en las casas</b> <i>en las casas</i>			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>						

Características	Ingredientes	<b>papas, leche, queso, cebolla, fideo, tomate, ajo, aliño y sal</b> <i>papas, queso, leche, sal , cebolla, tomate, ajo, color y fideo</i>
	Ingrediente principal	<b>papas</b>
	Preparación	<b>Picar la cebolla, tomate, ajo y refreír. Poner agua sal, picar papas dejar hervir, ponga fideo y cuando esté listo la leche y el queso.</b> <i>Hacer un refrito de color con la cebolla, tomate y ajo, picar las pepas dejar cocinar , poner los fideos, dejar cocinar y ponga queso y leche.</i>
	Acompañamiento	
	Combinación/sustitución de productos	<b>el tipo de fideo</b> <i>NO</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>ponga ajito</b> <i>ajo</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>ají de cuy</b> <i>puré de papas</i>
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
Horno de barro		<b>NO - NO</b>
utensilios de madera		<b>NO- NO</b>
cocina a leña		<b>NO- NO</b>
Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>es una comida antigua</b> <i>es antigua</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>NC</b> <i>NO</i>
	Significado que posee la comida	<b>NC</b> <i>NO</i>
	Usos	<b>Para almorzar, para los enfermos.</b> <i>para los almuerzos</i>
	Qué representa	<b>NC</b> <i>NC</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>todo el tiempo</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>
	Relación con mitos/leyendas	<b>NO</b> <i>NC</i>
	Relación con las fiestas	<b>NO</b> <i>NC</i>
	Quién las elabora	<b>Maribel Ochoa</b>

		<i>Irene Rodríguez</i>
	Quienes la consumen	<b>todos</b> <i>todos</i>
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b> <i>SI</i>
	Comercializan	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>cuando no hay en Shumiral</b> <i>a veces en el mercado en Shumiral</i>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>San Gerardo</b> <i>San Gerardo</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Sierra</b> <i>Sierra</i>
	Provincia	<b>Azuay</b> <i>Azuay</i>
	Población	<b>La Unión</b> <i>San Gerardo</i>
	Épocas de producción	<b>todo el tiempo</b> <i>todo el tiempo</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Naranjillas</b>
	<i>Azuay</i>					<i>Naranjillas</i>
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	<b>Zoila Rosario Pesantez Cedillo</b>		<b>64</b>	<b>Femenino</b>	<b>Naranjillas frente a la cancha</b>	<b>35 años</b>
	<i>Guillermina Heras</i>		<i>78</i>	<i>Femenino</i>	<i>Naranjillas frente a la cancha</i>	<i>47 años</i>
<b>Nombre de la comida</b>			<b>cuchuchaqui</b>			
<b>Con que otros nombres se la</b>						

conoce a esta comida		
Tipología de la comida		ancestral
Tipo de comida		
Sensibilidad al cambio		Alta
		Media
		Baja
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		solo cuando se prepara en casa <i>en las casas solamente</i>
Lugares más cercanos al lugar de preparación		cancha múltiple de Naranjillas
Características	Ingredientes	<b>Maíz, manteca de chancho, sal, bicarbonato y queso.</b> <i>Maíz, manteca de chancho, queso, bicarbonato y sal.</i>
	Ingrediente principal	<b>Maíz.</b>
	Preparación	<b>Hervir el maíz con ceniza, se le lava. Al siguiente día se le muele y a esa harina poner manteca de chancho sal, un poquito de bicarbonato y amasar. Poner queso en medio, envolver en hoja de huicundo y cocinarlos.</b> <i>Hervir el maíz con ceniza se le lava. Al siguiente día se le muele y a esa harina poner la manteca de chancho, ponga bicarbonato y sal. Ponga queso en el medio, envolverlos en hoja de huicundo y cocinarlos.</i>
	Acompañamiento	<b>con café</b> <i>con café</i>
	Combinación/sustitución de productos	<b>Café por agua de canela y panela.</b> <i>NO</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>manteca de chancho natural</b> <i>Ponga manteca de chancho natural.</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>Timbulos, humas.</b> <i>humas, tamales</i>
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
Horno de barro		<b>NO - NO</b>
utensilios de madera		<b>SI- NO</b>
cocina a leña		<b>SI- SI</b>
Otros:		
conservación (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>receta antigua de nuestros ancestros por el maíz</b> <i>herencia de los antiguos</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>NC</b> <i>NO</i>

	Significado que posee la comida	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
	Usos	<b>desayuno o golosina</b>
		<i>golosina y para el desayuno</i>
	Qué representa	<b>NO</b>
		<i>NC</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>fiestas patronales Agosto.</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>son las cosechas de maíz</b>
		<i>por las cosechas</i>
	Relación con mitos/leyendas	<b>NO</b>
	<i>NO</i>	
Relación con las fiestas	<b>Por las cosechas de maíz.</b>	
	<i>porque son las cosechas</i>	
Quién las elabora	<b>Rosario Pesántez</b>	
Quienes la consumen	<b>todos</b>	
	<i>todos</i>	
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
	Comercializan la comida	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b>
		<i>SI</i>
	Comercializan	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>Agricultores de Guena</b>
		<i>Agricultores de Guena</i>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>San Gerardo</b>
		<i>San Gerardo</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Sierra</b>
		<i>Sierra</i>
	Provincia	<b>Azuay</b>
		<i>Azuay</i>
	Población	<b>San Miguel de Guena</b>
		<i>San Miguel de Guena</i>
	Épocas de producción	<b>En Agosto - Septiembre.</b>
		<i>En Agosto - Septiembre.</i>

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>
<b>FICHA TECNICA</b>

LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Ponce Enríquez	Ponce Enríquez			
						Naranjillas
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Rosario Durán Durán		65	Femenino	Rubén Guerrero y Eloy Barros 072430121	40 años
	Rosario Pesántez		69	Femenino	Frente a la cancha	40 años
Nombre de la comida			timbulos			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			NC			
Tipología de la comida			ancestral			
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						x
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			en las casas autoconsumo <i>en cada casas</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Hospital			
Características	Ingredientes		Maíz, blanco molido, queso, manteca, agua de anís con panela. <i>Harina de maíz, agua de anís, panela, manteca y queso.</i>			
	Ingrediente principal		Maíz.			
	Preparación		Moler el maíz blanco, cernir esta harina, mezcla con agua de anís endulzada con panela, se le amasa con manteca y se hace bolitas, le pone queso en medio y se envuelve en la misma hoja de maíz y se cocina en agua. <i>Cernir la harina de maíz. A parte poner a hervir el agua con aní y endulzar con panela. Mezclar con el harina de maíz, ponga la manteca, amasar, haga bolitas, ponga queso en medio y envuelva en hoja de maíz y cocinar en agua.</i>			
	Acompañamiento		NO <i>con café</i>			
	Combinación/sustitución de productos		NO NO			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Bastante queso y poner manteca. <i>Ponga manteca de chancho natural.</i>			

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>Tortilla de maíz.</b> <i>Tortilla de maíz.</i>	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>SI - NO</b>	
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>	
	utensilios de madera	<b>NO - NO</b>	
	cocina a leña	<b>SI- SI</b>	
	Otros:		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>Lo hacían en las fiestas nuestros antiguos.</b> <i>NC</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>Porque tiene forma de bolita.</b> <i>porque son bolitas</i>	
	Significado que posee la comida	<b>NO</b> <i>NC</i>	
	Usos	<b>golosina</b> <i>golosina</i>	
	Qué representa	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>todo el tiempo</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Relación con las fiestas	<b>NC</b> <i>NC</i>	
	Quién las elabora	<b>Rosario Durán</b>	
	Quienes la consumen	<b>la familia</b> <i>todos en la casa</i>	
	<b>Instituciones/or ganizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b> <i>nadie</i>
		Comercializan la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Comercializan	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>	
	Mercados (al minorista)	<b>En el campo</b> <i>En San gerardo desde Moras</i>	

<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>Cuenca</b>
		<i>San Gerardo</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Sierra</b>
		<i>Sierra</i>
	Provincia	<b>Azuay</b>
		<i>Azuay</i>
	Población	<b>Cuenca</b>
	Épocas de producción	<b>Junio- Julio- Agosto</b>
		<i>Junio- Julio- Agosto</i>

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
<b>LOCALIZACIÓN</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Guagua Corral</b>
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Ponce Enríquez</i>		
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	<b>Bertha Yolanda Chávez Heras</b>		<b>56</b>	<b>Femenino</b>	<b>Guagua Corral</b>	<b>6 años</b>
	Rosa Córdova		59	Femenino		32 años
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Ají de Cuy</b>			
<b>Con que otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>						
<b>Tipo de comida</b>			Típico			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>		<b>Media</b>	<b>Baja</b>
						<b>x</b>
						x
<b>Lugar de expendio/adquisición (actores locales)</b>			<b>En los parques San Gerardo y Naranjillas (en fiestas)</b>			
			En las fiestas en el parque			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			<b>San Gerardo y Naranjillas</b>			
			La Iglesia			
<b>Características</b>	<b>Ingredientes</b>			<b>Tomate de árbol, cebolla, ajo, hierbita, ají rocoto, aceite de color, papas y sal.</b>		
	<b>Ingrediente principal</b>			<i>Papas, cebolla, cebolla blanca, tomate, ají rocoto, pimienta, sal y aceite con achiote.</i>		
	<b>Preparación</b>			<b>Licuar tomate de árbol, cebolla, ajo, ají rocoto, par poner a refreír en aceite de color y sal. Aparte cocinar las papas, las pela, las muele con la preparación anterior. Hacerlas</b>		

		<b>bolitas y listo.</b> <i>Poner a cocinar las papas en agua con sal y ajo. Aparte picar la cebolla, pimiento, tomate, ají rocoto y refreírlo en aceite de color. Vaciar en las papas y dejar consumir.</i>
	Acompañamiento	<b>Con sopa, con arroz o cuy.</b> Con arroz y con queso o con el cuy.
	Combinación/sustitución de productos	<b>NO</b> NO
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>Ají rocoto.</b> <i>El ají rocoto.</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>Sopas</b> <i>Sopa de papas, puré.</i>
	<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro
Horno de barro		<b>NO- NO</b>
utensilios de madera		<b>NO- NO</b>
cocina a leña		<b>NO- NO</b>
Otros:		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NO</b> NO
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>Cree que es porque acompaña al cuy.</b> NO
	Significado que posee la comida	NO Nada
	Usos	<b>Alimenticio</b> Alimentarse
	Qué representa	<b>Nada</b> Nada
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>Todo el tiempo - Todo el tiempo.</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b> NO
	Relación con mitos/leyendas	<b>NC</b> NO
	Relación con las fiestas	<b>NC</b> Ninguna
	Quién las elabora	<b>Rosario Pesántez</b> <i>Rosa Córdova</i>
	Quienes la consumen	<b>Todos</b> <i>Todos</i>
	<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida
Comercializan la comida		<b>NO</b> NO

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b> <i>SI</i>
	Comercializan	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>NO</b> <i>NO</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<b>San Gerardo</b> <i>Ponce Enríquez</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Sierra</b> <i>Costa</i>
	Provincia	<b>Azuay</b> <i>Guayas</i>
	Población	<b>Guagua Corral</b> <i>Ponce Enríquez</i>
	Épocas de producción	<b>Agosto a enero</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	<b>Azuay</b>	<b>Ponce Enríquez</b>		<b>Ponce Enríquez</b>	-	<b>Mercado</b>
	<i>Azuay</i>	<i>Ponce Enríquez</i>		<i>Ponce Enríquez</i>		Mercado
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<b>Mariana Reyes</b>		<b>57</b>	<b>Femenino</b>	<b>Mirador</b>	<b>42 años</b>
	<i>Blanca Chacho</i>		<i>52</i>	<i>Femenino</i>	<i>Mirador</i>	<i>38 años</i>
Nombre de la comida			<b>Tortilla de yuca</b>			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			<b>Entremeses Tortillas.</b>			
Tipo de comida			<b>Ancestrales</b>			
Sensibilidad al cambio			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					<b>x</b>	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<b>En las casa</b>			
			<i>En las casa</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<b>Cancha Múltiple</b>			
			<i>en todas las casas</i>			
Características	Ingredientes			<b>Yucas, huevos, cebolla blanca, sal, queso, mantequilla.</b>		

		<i>Yucas, huevos, queso, cebolla blanca, sal y mantequilla.</i>
	Ingrediente principal	<b>Yucas.</b> - yucas
	Preparación	<b>Cocinar la yuca, molerlas con un mazo de madera, picar cebolla blanca, poner huevos batidos, sal y mantequilla, moler, hacer forma de tortilla, poner queso en medio y freír.</b> <i>Cocinar las yucas, luego molerlas, picarle cebolla blanca, ponerle sal, mantequilla y huevos. Hacerle forma de tortilla, ponerle queso en medio y freír.</i>
	Acompañamiento	<b>Café caliente.</b> <i>Café.</i>
	Combinación/sustitución de productos	<b>Chocolate.</b> <i>Chocolate.</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<b>Los huevos deben ser criollos.</b> <i>Poner bastante queso.</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<b>Yucas aliñadas.</b> <i>yucas fritas</i>
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	<b>NO- NO</b>
	Horno de barro	<b>NO - NO</b>
	utensilios de madera	<b>NO - NO</b>
	cocina a leña	<b>NO - NO</b>
	Otros:	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	<b>NO</b> <i>las yucas son propias del sabor.</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	<b>NO</b> <i>NO</i>
	Significado que posee la comida	<b>Ninguna</b> <b>NO</b>
	Usos	<b>Desayuno o golosina.</b>  <i>entre comidas y desayunos</i>
	Qué representa	<b>Nada</b> <i>Nada</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>Todo el tiempo.</b> - <i>todo el tiempo.</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>NC</b> <i>NO</i>
	Relación con mitos/leyendas	<b>No hay.</b> <i>NO</i>
	Relación con las fiestas	<b>NO</b> <i>NO</i>

	Quién las elabora	<b>Mariana Reyes</b>
		Blanca Chacho
	Quienes la consumen	<b>Todos.</b>
<b>Instituciones / organizaciones</b>	Promocionan la comida	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
	Comercializan la comida	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	<b>SI</b>
		<i>SI</i>
	Comercializan	<b>Si, en las tiendas en Shumiral.</b>
		<i>Si, en Shumiral.</i>
	Mercados (al mayorista)	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
	Mercados (al minorista)	<b>NO</b>
		<i>NO</i>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	<b>San Jacinto.</b>
		<i>San Jacinto.</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Costa</b>
		<i>Costa</i>
	Provincia	<b>Azuay</b>
		<i>Azuay</i>
	Población	<b>Mirador</b>
		<i>Mirador</i>
	Épocas de producción	<b>Todo el tiempo.</b>
		<i>Todo el tiempo.</i>