



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

**“INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS
GASTRONÓMICOS DE LOS CANTONES ATAHUALPA Y
PORTOVELO, PROVINCIA DE EL ORO”.**

TRABAJO DE FIN DE CARRERA PREVIO
A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS.

AUTORA:

DIANA BEATRÍZ JARAMILLO SERRANO.

DIRECTORA:

LIC. ESTEFANIA SANCHEZ.

LOJA - ECUADOR

2011

CERTIFICACIÓN

Lic. Estefanía Sánchez Cevallos,

DIRECTORA DEL TRABAJO DE GRADO.

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe de trabajo de tesis, que se ajusta a las normas establecidas por la Escuela de Hotelería y Turismo, Modalidad Presencial, de la Universidad Técnica Particular de Loja; por tanto, autorizo su presentación para los fines pertinentes.

Loja, 03 de octubre del 2011.

Lic. Estefanía Sánchez Cevallos,

DIRECTORA DE TESIS.

AUTORÍA

Las Ideas, conceptos y opiniones vertidos en el presente trabajo de investigación son de absoluta responsabilidad del Autor.

Loja, Octubre del 2011

Diana B. Jaramillo S.

DEDICATORIA

A DIOS LA LUZ QUE GUIA MI VIDA.

A MIS PADRES BLANCA Y MODESTO QUIENES CON GRAN SABIDURIA, AMOR Y PACIENCIA HAN GUIADO SIEMPRE MIS PASOS, ENCAMINANDOME A CRECER COMO SER HUMANO, Y A PREPARARME CADA DIA EN VIRTUD DE SERVICIO A LOS DEMAS, A MIS HERMANOS LEONARDO, JENNY, Y TEODORO, A MI ESPOSO, QUIENES SIEMPRE ESTUVIERON DISPUESTOS A COLABORAR Y ACOMPAÑARME, LOGRANDO ASI SUPERAR OBSTACULOS Y OBTENER MI META.

DIANA

AGRADECIMIENTO

Dejo constancia de mi sincero agradecimiento a la Universidad Técnica Particular de Loja, especialmente a la Escuela de “Hotelería y Turismo, a sus docentes por sus valiosos consejos, sabias enseñanzas; y de manera especial a la Lic. Clarita Gonzaga directora de la escuela a quien admiro como mujer y profesional. De la misma forma agradezco a la Lic. Estefanía Sánchez por su valiosa orientación en el desarrollo del presente trabajo.

Mi sincero agradecimiento a las personas e instituciones, que hicieron posible la consecución del presente trabajo de fin de carrera.

LA AUTORA

CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Diana Beatriz Jaramillo Serrano, 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 instituto orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice “forman parte del patrimonio de la universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través o con el apoyo financiero, académico, e institucional de la Universidad”

Diana Beatriz Jaramillo Serrano

ÌNDICE DE CONTENIDOS

INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL CANTON ATAHUALPA, PROVINCIA DE EL ORO.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN ATAHUALPA

1.1 Situación geográfica.....	Pág. 001
1.2 Aspectos demográficos.....	Pág. 003
1.2.1 Indicadores de salud.....	Pág. 009
1.2.2 Indicadores educacionales.....	Pág. 010
1.2.3 Migración interna y externa.....	Pág. 013
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	Pág. 020
1.3 Análisis de la vivienda.....	Pág. 021
1.4 Situación política y administrativa.....	Pág. 022
1.5 Sector productivo primario.....	Pág. 030
1.5.1 Agricultura.....	Pág. 031
1.5.2 Ganadería.....	Pág. 031
1.5.3 Producción y rendimiento.....	Pág. 032
1.5.4 Asistencia técnica.....	Pág. 034
1.5.5 Comercialización y consumo.....	Pág. 034
1.5.6 Crédito.....	Pág. 036
1.6 Sector productivo secundario.....	Pág. 042
1.6.1 Industria.....	Pág. 042
1.6.2 Artesanía.....	Pág. 042
1.6.3 Crédito.....	Pág. 043
1.7 Sector productivo técnico.....	Pág. 049
1.7.1 Comercio.....	Pág. 049
1.7.2 Turismo.....	Pág. 049
1.7.3 Transporte.....	Pág. 056

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA ATAHUALPA

2.1 Gastronomía.....	Pág. 057
2.1.1 Historia de la gastronómica en general.....	Pág. 059
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia...	Pág. 060

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR ATAHUALPA

3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.....	Pág. 064
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales.....	Pág. 071
3.3 Platos/Bebidas/Postres actuales.....	Pág. 075

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN ATAHUALPA

4.1 Ficha de Inventario Gastronómico de Atahualpa.....	Pág. 078
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas.....	Pág. 079

CAPÍTULO V

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

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía Típica y tradicional del cantón Atahualpa.....	Pág. 085
5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan Los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.....	Pág. 088

CAPITULO VI

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE PRINCIPAL, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DEL CANTÓN ATAHUALPA.

6.1 Conclusiones y Recomendaciones.....	Pág. 097
6.1.1 Conclusiones.....	Pág. 097
6.1.2 Recomendaciones.....	Pág. 098

INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL
CANTON PORTOVELO, PROVINCIA DE EL ORO.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN PORTOVELO

1.1 Situación geografía.....	Pág. 099
1.2 Aspectos demográficos.....	Pág. 102
1.2.1 Indicadores de salud.....	Pág. 104
1.2.2 Indicadores educacionales.....	Pág. 107
1.2.3 Migración interna y externa.....	Pág. 108
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	Pág. 111
1.3 Análisis de la vivienda.....	Pág. 112
1.4 Situación política y administrativa.....	Pág. 115
1.5 Sector productivo primario.....	Pág. 118
1.5.1 Agricultura.....	Pág. 119
1.5.2 Ganadería.....	Pág. 119
1.5.3 Producción y rendimiento.....	Pág. 120
1.5.4 Asistencia técnica.....	Pág. 124
1.5.5 Comercialización y consumo.....	Pág. 124
1.5.6 Crédito.....	Pág. 125
1.6 Sector productivo secundario.....	Pág. 131
1.6.1 Industria.....	Pág. 131
1.6.2 Artesanía.....	Pág. 131
1.6.3 Crédito.....	Pág. 131
1.7 Sector productivo técnico.....	Pág. 137
1.7.1 Comercio.....	Pág. 137
1.7.2 Turismo.....	Pág. 138
1.7.3 Transporte.....	Pág. 149

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA DEL CANTÓN PORTOVELO

2.1 Gastronomía.....	Pág. 153
2.1.1 Historia de la gastronómica en general.....	Pág. 155
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia...	Pág. 156

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR DEL CANTÓN PORTOVELO

3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.....	Pág. 161
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales.....	Pág. 167
3.3 Platos/Bebidas/Postres actuales.....	Pág. 170

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN PORTOVELO

4.1 Ficha de Inventario Gastronómico de Portovelo.....	Pág. 173
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas.....	Pág. 174

CAPÍTULO V

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

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía Típica y tradicional del cantón.....	Pág. 178
5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan Los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.....	Pág. 183

CAPITULO VI

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

6.1 Conclusiones y Recomendaciones.....	Pág. 191
6.1.1 Conclusiones.....	Pág. 191
6.1.2 Recomendaciones.....	Pág. 192

ANEXOS.....	Pág. 193
--------------------	-----------------

BIBLLIOGRAFÍA.....	Pág. 287
---------------------------	-----------------

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1. Pirámide Poblacional.....	Pág. 004
Tabla N° 2. Distribución de población por rangos de edad de Atahualpa.	Pág. 005
Tabla N° 3. Población Urbana y rural de Atahualpa.....	Pág. 006
Tabla N° 4. Primeras causas de morbilidad general.....	Pág. 007
Tabla N° 5. Causas de mortalidad general	Pág. 009
Tabla N° 6. Indicadores Educativos.....	Pág. 011
Tabla N° 7. Establecimientos educativos de Atahualpa.....	Pág. 012
Tabla N° 8. Distribución de profesores según el establecimiento educativo...	Pág. 013
Tabla N° 9. Migrantes Jóvenes comprendidos entre 15 y 29 años comparados con el resto de población migrante.....	Pág. 016
Tabla N° 10. Población emigrante e inmigrante joven por provincia.....	Pág. 018
Tabla N° 11. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	Pág. 020
Tabla N° 12. Tipo de vivienda en Atahualpa.....	Pág. 022
Tabla N° 13. Mapeo de actores.....	Pág. 024
Tabla N° 14. Cultivos existentes en Atahualpa.....	Pág. 031
Tabla N° 15. Producción animal de Atahualpa.....	Pág. 032
Tabla N° 16. Principales productos agrícolas de Atahualpa.....	Pág. 033
Tabla N° 17. Principales productos de comercialización de Atahualpa.....	Pág. 035
Tabla N° 18. Población Económicamente Activa en Atahualpa.....	Pág. 043
Tabla N° 19. Atractivos turísticos de Atahualpa.....	Pág. 055
Tabla N° 20. Servicio de transporte	Pág. 056
Tabla N° 21. Gastronomía por tipología.....	Pág. 058
Tabla N° 22. Platos/Bebidas propios de Atahualpa	Pág. 065
Tabla N° 23. Platos que se elaboran en época de fiestas.....	Pág. 066
Tabla N° 24. Platos que se elaboran con mayor frecuencia.....	Pág. 068
Tabla N° 25. Platos que prefieren los visitantes.....	Pág. 069
Tabla N° 26. Platos que se recomienda a los visitantes.....	Pág. 070
Tabla N° 27. Platos que han sufrido cambios en su preparación.....	Pág. 072
Tabla N° 28. Platos que conoce que se preparaban y ya no se elaboran.....	Pág. 073
Tabla N° 29. Nuevos platos que se ofrecen al turista	Pág. 076
Tabla N° 30. Ficha de inventario gastronómico de Atahualpa.....	Pág. 078
Tabla N° 31. Ficha gastronómica en relación a las fiestas de Atahualpa.....	Pág. 080
Tabla N° 32. Población urbana y rural del cantón Portovelo.....	Pág. 103
Tabla N° 33. Crecimiento poblacional intercensal de Portovelo.....	Pág. 104
Tabla N° 34. Causas de morbilidad de los adolescentes en Portovelo.....	Pág. 105
Tabla N° 35. Causas frecuentes de morbilidad de Portovelo.....	Pág. 106
Tabla N° 36. Índice de Pobreza y necesidades básicas insatisfechas en Portovelo.....	Pág. 111
Tabla N° 37. Crecimiento poblacional intercensal de Portovelo.....	Pág. 112

Tabla N° 38. Total de viviendas ocupadas con personas presentes.....	Pág. 113
Tabla N° 39. Tipo de vivienda.....	Pág. 114
Tabla N° 40 Tendencia de la vivienda.....	Pág. 115
Tabla N° 41. Estructura técnica- Administrativa del gobierno municipal de Portovelo.....	Pág. 116
Tabla N° 42. Población Económicamente Activa (PEA).....	Pág. 118
Tabla N° 43 PEA de acuerdo al género	Pág. 118
Tabla N° 44 Tipo de cultivos, rendimiento y costo de producción en el sector agrícola de Portovelo.....	Pág. 119
Tabla N° 45. UPAS y cabezas de ganado según la especie.....	Pág. 120
Tabla N° 46. Producción diaria de leche y huevos.....	Pág. 121
Tabla N° 47. Superficie sembrada de cultivos solos.....	Pág. 121
Tabla N° 48. Superficie sembrada de cultivos asociados.....	Pág. 122
Tabla N° 49. Principales empresas mineras de Portovelo.....	Pág. 123
Tabla N° 50. Servicios de transporte desde Portovelo.....	Pág. 152
Tabla N° 51. Gastronomía por tipología.....	Pág. 154
Tabla N° 52. Nombre de los platos propios de Portovelo.....	Pág. 162
Tabla N° 53. Platos que más demanda tienen en Portovelo.....	Pág. 164
Tabla N° 54 Platos que se elaboran con mayor frecuencia.....	Pág. 165
Tabla N° 55. Platos que mayor demanda tienen por los visitantes.....	Pág. 166
Tabla N° 56. Platos más recomendados	Pág. 167
Tabla N° 57. Cambios en la preparación de los platos.....	Pág. 168
Tabla N° 58. Platos que ya no se preparan.....	Pág. 169
Tabla N° 59. Platos nuevos que se preparan en Portovelo.....	Pág. 170
Tabla N° 60. Principales platos típicos.....	Pág. 173
Tabla N° 61. Gastronomía relacionada a las fiestas.....	Pág. 174

ÌNDICE DE GRÁFICOS

Grafico N° 1 Situación geográfica de Atahualpa.....	Pág. 001
Grafico N° 2 División política de Atahualpa.....	Pág. 023
Grafico N° 3 Localización cantón Portovelo.....	Pág. 099
Grafico N° 4 Analfabetismo en el cantón Portovelo.....	Pág. 107
Grafico N° 5 Mapa de red vial que conduce al Cantón Portovelo.....	Pág. 150

ÌNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1 Crédito pecuario Atahualpa.....	Pág. 036
Cuadro N° 2 Requisitos para persona natural.....	Pág. 038
Cuadro N° 3 Crédito Agrícola.....	Pág. 040
Cuadro N° 4 Créditos sectoriales pequeña industria.....	Pág. 044
Cuadro N° 5 Requisitos persona natural.....	Pág. 045
Cuadro N° 6 Microcréditos.....	Pág. 047
Cuadro N° 7 Crédito pecuario Portovelo.....	Pág. 126
Cuadro N° 8 Requisitos para persona natural Portovelo.....	Pág. 127 Cuadro
N° 9 Crédito Agrícola Portovelo.....	Pág. 129
Cuadro N° 10 Crédito sectores pequeña industria Portovelo.....	Pág. 132
Cuadro N° 11 Microcréditos Portovelo.....	Pág. 135
Cuadro N° 12 Terminología mínima de la gastronomía Ecuatoriana.....	Pág. 160

RESUMEN

La cocina ecuatoriana como toda la gastronomía Latinoamérica es una integración de la cultura autóctona con el aporte de la herencia europea. Los condimentos constituyen el toque especial en sus platos, es imprescindible el ají y las hierbas como el perejil, albahaca, cilantro y la canela.

Gran parte de los ingredientes utilizados para la creación de los exquisitos platos ecuatorianos son aportados por los españoles en la época de la colonización.

(Euroresidentes, *Cocina Ecuatoriana*, disponible en: <http://www.euroresidentes.com/Recetas/cocina-ecuatoriana/cocina-ecuatoriana.htm>).

Es así que en la parte alta de la provincia de El Oro encontramos dos singulares cantones que poseen contrastes gastronómicos muy particulares que armonizan costumbres gastronómicas heredadas con saberes de personas que llegan a poblar estos hermosos y turísticos cantones como lo son Atahualpa y Portovelo los cuales serán base de estudio gastronómico en los siguientes capítulos estudiados individualmente para cada cantón.

En el primer capítulo tanto del cantón Atahualpa como de Portovelo, se hace referencia a datos generales muy importantes de los cantones como son: Ubicación geográfica, su demografía, el índice de educación, el estado de las viviendas, los problemas de salud de los habitantes, los medios de transporte, los sistemas de producción, las entidades financieras presentes en el cantón, y finalmente presenta un análisis de la situación de los principales atractivos turísticos.

En el segundo capítulo de ambos cantones (Atahualpa y Portovelo) se establece una reseña histórica en general de la gastronomía, y su relación con

la gastronomía Ecuatoriana, sus principales características, la realidad sobre la gastronomía indígena y sus particularidades.

En el tercer capítulo de los respectivos cantones se desarrolla en si lo que es el diagnóstico gastronómico de cada cantón en base a la información obtenida del trabajo de campo en la aplicación de las encuestas. Considerando sobre manera variables como: Platos propios del cantón, Platos que se preparan en este cantón en épocas de fiestas, Platos que se elaboran con mayor frecuencia, Platos más demandados por los visitantes, Platos que recomienda consumir.

En el cuarto capítulo del cantón Portovelo y Atahualpa se realiza un inventario de la gastronomía destacando sobre todo la gastronomía relacionada con las fiestas.

En el quinto capítulo se describe estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional acorde a la situación de cada cantón (Atahualpa y Portovelo), así como la participación de instituciones involucradas en el desarrollo turístico de los cantones.

En el sexto capítulo de ambos cantones se hace el planteamiento de propuestas en base a Los ingredientes principales de los platos de acuerdo a la investigación como alternativas, para el desayuno escolar.

INTRODUCCIÓN

Los cantones de la parte alta de la provincia de El Oro poseen una gran riqueza turística, así como producción agrícola y ganadera, contrastada con hermosos paisajes naturales atardeceres impresionantes, Portovelo y Atahualpa forman parte de este rincón Ecuatoriano que posee una variedad muy amplia en su gastronomía, siendo esta muy particular ya que para la elaboración de algunos platos se utiliza utensilios rústicos, como: paila de bronce, cazuelas de barro, viejos y ahumados peroles, hornillas, entre otros.

En base a toda esta riqueza, se despierta la inquietud de desarrollar planes para destacar los atractivos, y sobre todo la gastronomía como atractivo principal su importancia y el rescate de costumbres culinarias. Por ello la Universidad Técnica Particular de Loja a través del Centro de Investigaciones Turísticas CEITUR, presenta especial interés por este tema en el presente trabajo, con la finalidad de rescatar esta parte tan importante de la cultura de los pueblos que ayuda a promover el turismo, brindando una nueva alternativa que contribuye a mejorar la calidad de vida de los habitantes y por ende al desarrollo.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de los cantones Atahualpa y Portovelo, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

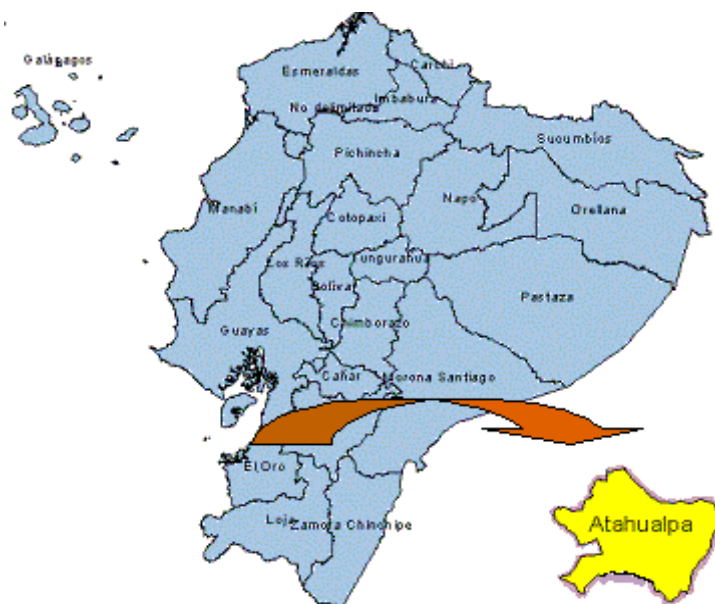
Objetivos específicos

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

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN ATAHUALPA

1.8 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Gráfico N° 1. Localización en la provincia



FUENTE: Plan de desarrollo cantonal Atahualpa 2004
ELABORACIÓN: Municipio de Atahualpa

RESEÑA HISTORICA

Los hechos históricos nos señalan que Paccha fue fundada por tres ocasiones, de origen Cañaris los primeros asentamientos primigenios datan de 1533, poblándose las estribaciones de la cordillera de Dumarí, en los que hoy se conoce como las ruinas de YACUVIÑA, a 7 km. Al noroccidente de lo que hoy es la Cabecera cantonal de Paccha.

En 1560, con la presencia e influencia española en la zona, persuade a los indígenas para trasladar el asentamiento poblacional a 3 Km. en línea descendente hasta HARIPOTO o PUEBLO VIEJO.

El 13 de Julio de 1709, mediante Auto Decreto de la Real Audiencia de Quito, se ordenó la demolición de PUEBLO VIEJO y su mudanza al sector de Zuy Zuo Zurimpalta (lo que hoy es Paccha) dándose con esto la tercera y definitiva fundación.

Paccha se registra como parroquia de Zaruma (unas de las primeras a nivel nacional) desde inicios del siglo XIX.

El cantón Atahualpa se encuentra ubicado en el centro geográfico de la Provincia de El Oro, su cabecera cantonal es la ciudad de Paccha. Ubicada entre las coordenadas 3° 35' 19'' Latitud Sur y 79° 40' 00'' Longitud Occidental, La cabecera cantonal se ubica en la cota de los 1559 m.s.n.m. La extensión total del cantón Atahualpa es de 381 km².

LÍMITES:

Norte:	Con el Cantón Pasaje
Sur:	Con el Cantón Piñas
Este:	Con el Cantón Zaruma
Oeste:	Con el Cantón Santa Rosa

CLIMA.

De manera general, el cantón Atahualpa se encuentra dentro de la región climatológica Tropical monzónico (Am), lugares característicos de la condensación de lluvias topográficas, también

existen otras zonas como mesotérmico semihúmedo (invierno seco) y una gran variedad de microclimas. Cabe indicar que para obtener una información más confiable se procedió a procesar la información de 20 años (1981 –2000), además de procesarlos mediante comparación con la estación meteorológica de Zaruma y Paccha, llenando vacíos de información que se registran en los anuarios y registros meteorológicos de estas estaciones siendo los resultados los que a continuación se detallan.

Precipitación.- La precipitación acumulada anual de 2073 mm, registrándose como los meses más lluviosos: diciembre con 309,7 mm, enero con 359,3 mm febrero 751,3 mm, marzo con 617,0 mm, abril con 703,1 mm y mayo con 176,0 mm. Mientras que los meses secos corresponden a los meses de junio con 4,7 mm, julio con 14,6 mm. agosto con 0,7 mm, septiembre con 5,7 mm, octubre 34,7 mm. y noviembre con 26,2 mm.

Temperatura.- La temperatura promedio es de 21,6 °C; registrándose como los meses más calurosos, los meses de octubre y noviembre, con temperaturas que oscilan entre 26 y 28 °C mientras que el mes de menor temperatura es agosto con 11,4 °C.

Humedad relativa.- La máxima alcanza el 100%, la mínima un 43%, para un valor medio de 71,5%.

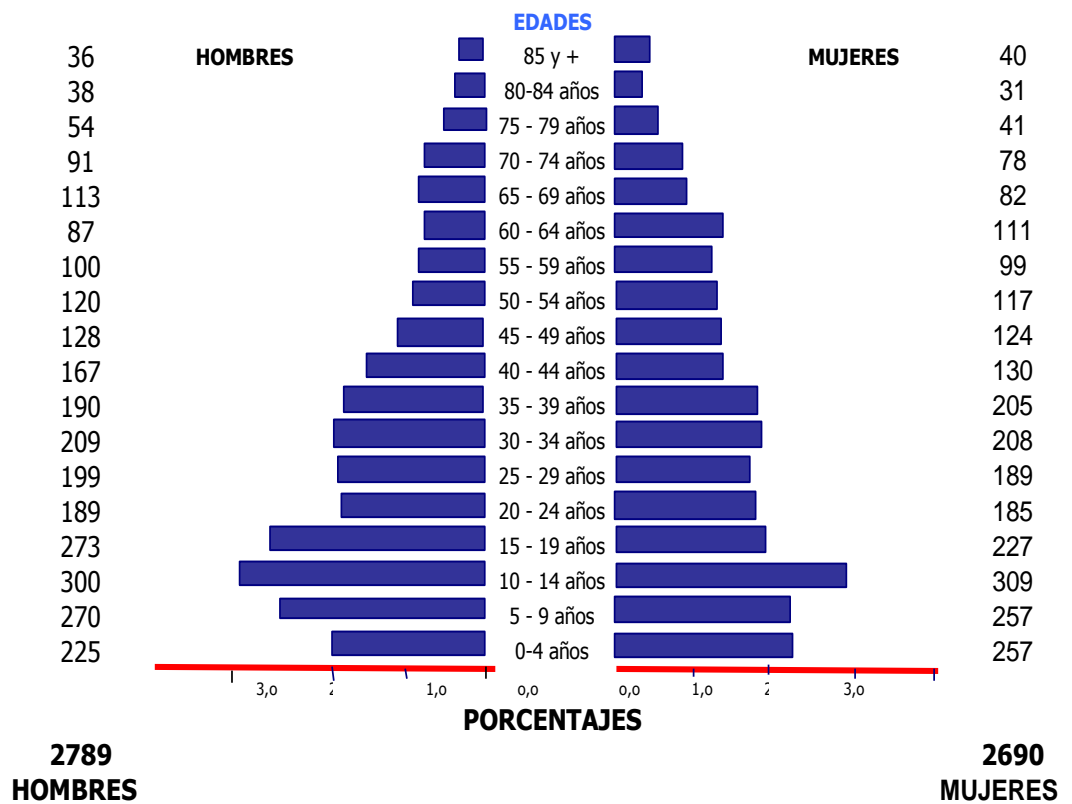
1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

La población de Atahualpa, de conformidad con el VI Censo de Población y V de Vivienda al año 2001 correspondió a 5.479 habitantes, la misma que se distribuye en un 74,74% en la zona rural y el 25,26% en la zona urbana, los grupos raciales predominantes son blancos y mestizos. Existiendo un leve predominio de Hombres (1,8%) sobre las Mujeres a nivel Cantonal.

Podemos destacar que Atahualpa, de acuerdo a los indicadores enunciados en la pirámide poblacional nos demuestra que su población es joven (38,7% de -0 a 19 años) por lo que hay que implementar programas y proyectos de salud y educativos.

PIRAMIDE POBLACIONAL

Tabla N° 1. Población del Cantón Atahualpa



FUENTE: INEC- Censo 2001
 ELABORACIÓN: Equipo Técnico Municipal 2004.

Tabla N° 2. Distribución de la Población por rangos de edad, Cantón Atahualpa.

NÚMERO HABITANTES	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
0- 4 años	225	257	482
5 - 9 años	270	257	527
10 – 14 años	300	309	609
15 – 19 años	273	227	500
20 – 24 años	189	185	374
25 – 29 años	199	189	388
30 – 34 años	209	208	417
35 – 39 años	190	205	395
40 – 44 años	167	130	297
45 – 49 años	128	124	252
50 – 54 años	120	117	237
55 – 59 años	100	99	199
60 – 64 años	87	111	198
65 – 69 años	113	82	195
70 – 74 años	91	78	169
75 – 79 años	54	41	95
80 - 84 años	38	31	69
85 y mas	36	40	76
TOTAL	2789	2690	5479
PORCENTAJE	51%	49%	100%

FUENTE: INEC- Censo. 2001
ELABORACIÓN: La Autora

De los datos censales en el Cantón Atahualpa, se aprecia una alta concentración de población joven comprendidas en los rangos de 0 a 19 años y son el 38,7% la misma que representa un porcentaje muy significativo a nivel cantonal, le sigue una población media de 28,7% a este rango comprenden los grupos de edad de 20 a 39 años, mientras que la población de 40 a 59 años se ubica en el 18%, el grupo de adultos llega a un 14,6%. Los grupos vulnerables del cantón, las poblaciones comprendidas entre los – 0 a 19 años son 2.118 habitantes es muy elevada, frente al grupo de 60 y más años correspondiente a 802 habitantes.

Tabla N° 3. Población Urbana y Rural del Cantón Atahualpa.

CANTON	POBLACIÓN TOTAL		POBLACION URBANA		POBLACIÓN RURAL	
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
Atahualpa	2.789	2.690	670	714	2.119	1.976
TOTAL	5.479		1.384		4.095	
	100%		25,26%		74,74%	

FUENTE: INEC- Censo .2001

ELABORACION: Equipo Técnico Municipal 2004.

La población de Atahualpa representa el 1% de la población de la provincia de El Oro. El Índice de Masculinidad (IM) del cantón es de 103.7%

Podemos apreciar en la tabla N° 3 que existe mayor población en el sector rural, los mismos que se dedican a la agricultura y crianza de animales, volviendo estas tierras muy productivas. Así como también a la ganadería siendo una de la principales actividades en el sector.

DENSIDAD

Tabla N° 4. Primeras causas de Morbilidad General

CAUSAS DE LAS EMFERMEDADES	NÚMERO DE PERSONAS EMFERMAS	% CANTONAL
INFECCIONES RESPIRATORIAS AGUDAS	476	8,52
ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS	142	2,59
PARASITOSIS	232	4,23
HIPERTENCION	120	2,19
RINITIS	46	0,83
SALMONELOSIS	1	0,01
DEPRESION	19	0,34
HEPATITIS VIRAL	-	-
FIEBRE REUMATICA	6	0,10
INTOXICACION ALIMENTARIA	-	-
GONORREA	1	0,01
ACCIDENTES DOMESTICOS	3	0,05
ALCOHOLISMO	2	0,03
OTRAS COMO:		-
REUMATISMO	37	0,57
DIABETICOS	12	0,21
TOTAL	1.097	20,02

FUENTE: INEC- Censo .2001

ELABORACION: Equipo Técnico Municipal 2004.

La relación de la población con la superficie total del cantón (381 km²) nos permite determinar una densidad poblacional de 14,38 habitantes por km², en el Cantón existen 4 Subcentros de Salud (2 pertenecientes al Seguro Campesino-IESS y 2 al MSP), los que brindan atención a los 5479 habitantes que residen en el cantón. En la realización de los talleres participativos, se pudo establecer el siguiente cuadro estadístico de Morbilidad General en el Cantón, mismo que estableció que, en el año 2003 los habitantes se atendieron de 4 enfermedades, las mismas que fueron: IRA el 8,52%, seguida de Parasitosis a la que le correspondió un 4,23%, EDAD con el 2,59% e Hipertensión con el 2,19% de la población total.

1.2.1 INDICADORES DE SALUD

Tabla N° 5. Causas de Mortalidad General (Tasa por 1 000 habitantes)

CAUSAS DE MORTALIDAD	PERSONAS FALLECIDAS	% CANTONAL
VALVULO PATIA CARDIACO	4	0,07
PARO CARDIACO RESPIRATORIO	3	0,05
BRONCO NEUMONIA	2	0,03
CANCER UTERINO METASTACICO	3	0,05
CANCER GASTRICO	3	0,05
CANCER ESTOMACAL	2	0,03
INSUFICIENCIA CARDIACA CONGENICA – CEREBRAL	1	0,01
ISQUENIA CEREBRAL	2	0,03
CANCER RENAL METASTACICO AGUADA	3	0,05
HERNIA ESTRANGULADA	1	0,01
POLITRAUMATISMO	1	0,01
CANCER LARINGE	2	0,03
DIABETES NELLITUS	1	0,01
CARDIO PATIA CRONICA	2	0,03
ASFIXIA AHORCAMIENTO	1	0,01
CANCER PULMONAR	1	0,01
HERIDA POR ARMA DE FUEGO	1	0,01
TRAUMATISMO MULTIPLE DE CRANEO Y CARA	1	0,01
ACCIDENTE CEREBROVASCULAR	1	0,01
TOTAL	35	0,63

FUENTE: Sub Centro de Salud Cantonal. 2003
ELABORACIÓN: Equipo Técnico Municipal .2004

Las causas más frecuentes de mortalidad de la población, en el cantón Atahualpa en los años 2003, se consigna en el cuadro de Valvulo Patia Cardiaca, paros respiratorios, insuficiencia renal aguada, cáncer uterino entre otros. (Tabla N° 5)

La tasa de mortalidad general en el cantón, para el año 2003 fue del 0,63%.

Mediante la realización de varios talleres participativos en el Subcentro de salud local, se establecieron los siguientes datos estadísticos de Morbilidad General en el Cantón, mismo que estableció que, en el año 2003 los habitantes se atendieran de 4 enfermedades, las mismas que fueron:

Infecciones Respiratorias Agudas se atendieron el 8,52%, seguida de Parasitosis a la que le correspondió un 4,23%, Enfermedades Diarreicas Agudas con el 2,59% e Hipertensión con el 2,19% de la población total.

A nivel de cabecera cantonal, Paccha cuenta con un Centro de Salud, que tiene problemas de espacio físico y limitado equipamiento y su nivel de cobertura es muy limitado.

A nivel de parroquias, la población se hace atender en subcentros de salud que pertenece al Seguro Campesino, es muy limitado en cuanto a infraestructura física y cobertura de salud, el costo del Seguro es de 0,50 centavos de dólar por familia (adultos y niños), el malestar es por cuanto no hay la presencia de los médicos y auxiliares en enfermería, pero si la enfermedad amerita tratamiento adecuado, se le brinda la oportunidad de atenderse en otras ciudades como Machala, Loja o Cuenca.

1.2.2 INDICADORES EDUCACIONALES

El índice de analfabetismo en Atahualpa esta en el 5,2% del total poblacional, siendo el grupo masculino el más elevado al que le corresponde un 6,3% y el de las mujeres es de un 4%. Al comparar estos datos, con los de la provincia, región costa y país, vemos que para estos últimos son elevados.

Tabla N° 6. Indicadores Educativos

SECTOR/INDICADOR	EDAD	% CANTON ATAHUALP A	% PROVIN CIA EL ORO	REGION COSTA	PAIS
ANALFABETISMO	% (15 años y más)	5,2	5,5	8,7	9
ANALFABETISMO HOMBRES	% (15 años y más)	6,3	5	8,5	7,7
ANALFABETISMO MUJERES	% (15 años y más)	4	6	8,9	10,3
ANALFABETISMO FUNCIONAL	% (15 años y más)	20,6	17,3	21,5	21,3
ANALFABETISMO FUNCIONAL HOMBRES	% (15 años y más)	21,6	17	21,6	19,9
ANALFABETISMO FUNCIONAL – MUJERES	% (15 años y más)	19,6	17,5	21,3	22,7
ESCOLARIDAD	Años de estudio	6,2	7,5	7,2	7,3
ESCOLARIDAD HOMBRES	Años de estudio	5,8	7,5	7,2	7,5
ESCOLARIDAD MUJERES	Años de estudio	6,5	7,6	7,3	7,1
PRIMARIA COMPLETA	% (12 años y más)	60,8	72,1	66,5	66,8
PRIMARIA COMPLETA -HOMBRES	% (12 años y más)	56,3	71,5	65,7	67,9
PRIMARIA COMPLETA - MUJERES	% (12 años y más)	64,9	72,8	67,4	65,8
SECUNDARIA COMPLETA	% (18 años y más)	8,9	20,3	21,2	22,1
SECUNDARIA COMPLETA – HOMBRES	% (18 años y más)	6,6	18,7	20,2	22,2
SECUNDARIA COMPLETA - MUJERES	% (18 años y más)	11,5	22,1	22,3	22
INSTRUCCIÓN SUPERIOR	% (24 años y más)	6,4	16,2	17	18,1
INSTRUCCIÓN SUPERIOR – HOMBRES	% (24 años y más)	5,3	15,2	16,4	18,7
INSTRUCCIÓN SUPERIOR – MUJERES	% (24 años y más)	7,6	17,2	17,6	17,5

FUENTE: SIISE. 2003

ELABORACIÓN: Equipo Técnico Municipal.

Tabla N° 7. Establecimientos Educativos en el Cantón Atahualpa

PARROQUIAS	PREPRI MARIO	PRIMA RIO	MEDIO	DISTAN CIA	CEM - C	SUPE RIOR
PACCHA	1	6	1	-	-	-
AYAPAMBA	2	7	1	1	-	-
CORDONCILLO	1	3	-	-	1	-
MILAGRO	-	2	-	-	-	-
SAN JOSE	-	2	-	-	-	-
CERRO AZUL	-	1	-	-	-	-
TOTAL	4	21	2	1	1	-

FUENTE: Talleres Parroquiales Participativos .2004.
ELABORACION: Equipo Técnico Municipal. 2004.

Atahualpa para el 2004, cuenta con 28 centros educativos para todos los niveles, que corresponden al nivel preprimaria, 21 al primario, 2 al nivel secundario y 1 Centro Educación Matriz – Cordoncillo (CEM-C).

Según niveles de instrucción, se observa que el 14,29 % de los establecimientos pertenecen al nivel preprimaria, el 75% corresponden al nivel primario, al nivel secundario o medio le corresponde un 7,14% y al CEM – C el 3,57%

DISTRIBUCIÓN DE PROFESORES SEGÚN NIVEL DEL ESTABLECIMIENTO.

El número y distribución de profesores, según nivel del establecimiento se describe en el cuadro siguiente, en donde podemos notar que en el cantón hoy en día existe 1 profesor para 14 alumnos en el nivel preprimaria; para el nivel primario la relación es de 1 profesor para 14 alumnos; y, para el nivel secundario la relación es de 1 profesor para 6 alumnos. En teoría, la cobertura de

profesores para cubrir la demanda estudiantil es excelentemente buena, pero, esta se vuelve trunca al observar los indicadores de nivel de preparación de los educadores, infraestructura física y equipamiento tecnológico.

Tabla N° 8. Distribución de Profesores, según nivel del Establecimiento Educativo

LOCALIDAD	NÚMERO DE PROFESORES														
	PREPRIMARIO			PRIMARIO			SECUNDARIO			SUPERIOR			OTRO		
	F	P	F	FI	P	FM	FIS	PA	F	FI	P	F	F	P	FMI
	I	A	MI	S	A	IS	C	R	MI	S	A	M	I	A	S
	S	R	S	C	R			T	S	C	R	I	S	R	
	C	T			T						T	S	C	T	
TOTAL	5	-	-	55	-	-	57	-	-	-	-	-	-	-	-

FUENTE: Dirección Provincial de Educación El Oro.
ELABORACIÓN: Equipo Técnico Municipal 2004.

1.2.3 MIGRACIÓN EXTERNA E INTERNA

MIGRACIÓN EXTERNA

En el Ecuador, esta última década ha estado atravesada por una serie de transformaciones, el incremento de la pobreza y el desempleo; la baja calidad y acceso a servicios básicos, alimentación, educación, salud, saneamiento; entre otras razones, han marcado esta época entre la incertidumbre y la sensación de no futuro. Condiciones y situaciones que han incrementado el fenómeno social de la migración como una alternativa de superación y mejoramiento de la calidad de vida y construcción de proyectos individuales y familiares.

Debido a que los entornos naturales no han permitido posibilidades efectivas para el desarrollo, la búsqueda de condiciones más favorables, es permanente; sobre todo entre las nuevas generaciones.

El Ecuador es un país eminentemente joven. Más del 60% de la población es menor de 29 años. Particularmente el 27,61% de la población está comprendido entre los 15 y los 29 años. El grupo poblacional migrante, también es especialmente joven, caracterizado en un primer momento por ser masculino, que progresiva y masivamente ha ido incorporando a las mujeres. El 54,10% de la población emigrante es joven. Del total de emigrantes al exterior, que alcanzan 377.908 personas entre 1996 y 2001 según el último censo de población, 204.448 son jóvenes comprendidos entre 15 y 29 años.

Las características propias de las sociedades modernas y de los mercados modernos demandan de mano de obra y profesionales, mayoritariamente jóvenes. Las ventajas salariales, la seguridad social y la posibilidad de adquirir ciertos bienes materiales han sido elementos que han promovido migraciones masivas del Ecuador hacia otros países.

Los migrantes ya no son un hecho extraño para los ecuatorianos; sin embargo es necesario mirar los efectos y consecuencias de la migración en las poblaciones jóvenes y en el país. La migración ha desembocado en nuevas formas de composición de los hogares de los jóvenes; asimismo, los altos índices de migración han permitido visibilizar este conflicto social que ha repercutido en el establecimiento de sus relaciones y de sus familias propias.

Las últimas medidas que buscan regular los procesos migratorios no han impedido que los Ecuatorianos busquen cualquier fórmula para salir del país; pese a que muchos de dichos procesos están marcados por problemas de racismo, o de ilegalidad en tanto contrabando,

coyoterismo, e incluso por altos costos y la pérdida de la vida. De otro lado, la migración no solo se ha vuelto una opción, sino además una industria y una forma efectiva de ingreso de recursos para el país.

MIGRACIÓN INTERNA

Al igual que el flujo migratorio al exterior, en el país –pero en menor medida-, las principales ciudades se han convertido en escenarios atractivos para jóvenes; migran del campo a la ciudad, o de ciudades pequeñas a las grandes urbes debido a que, en la misma medida, sus entornos inmediatos no generan las condiciones adecuadas. Sea por estudios, trabajo u oportunidades, las principales ciudades del Ecuador concentran a sectores poblacionales amplios en su interior, presentando conflictos ligados al hacinamiento, la conformación de nuevos patrones culturales, nuevos círculos de pobreza, ruptura de familias, y complejidad en la relación entre las personas de las ciudades con los migrantes.

Pese a ello, no es posible condenar la libertad de las personas, y particularmente de la juventud, para transitar, vivir, buscar y habitar nuevos entornos, ya que esto responde a sus expectativas, y a sus posibilidades efectivas para construir proyectos particulares de vida que están en relación con sus estudios, la profesionalización, el trabajo, expectativas personales y familiares, la búsqueda del mejoramiento de sus condiciones, de la calidad de vida, o de un desarrollo integral y económico.

Por tanto, resulta crucial para entender las sociedades modernas el momento de resignificación en que se encuentran los espacios tanto urbanos como rurales, ya que relieván los procesos de ciudadanización y de convivencia social. En esta perspectiva, mientras la migración no esté precedida del derecho a la libre circulación de las personas; donde los Estados creen las garantías para que estos ciudadanos se incorporen progresivamente no solo a los sistemas laborales, sino a

los políticos y sociales, la migración podrá convertirse en uno de los elementos de mayor conflictividad entre etnias, grupos poblacionales y sectores generacionales.

La provincia de El Oro y por ende sus cantones no se encuentran exentos del fenómeno migratorio Ecuatoriano, sin embargo los índices migratorios son superiores en la región sierra y más específicamente en el Austro Ecuatoriano. Y son los jóvenes quienes tienen en mayor porcentaje de migración tanto interna como externa. Así lo evidencia un estudio realizado por SIJOVEN-SIISE. (2001).

Tabla N° 9. Migrantes jóvenes comprendidos entre 15 Y 29 años
Porcentaje comparado con el resto de la Población Migrante

EDAD	TOTAL DE EMIGRANTES	TOTAL DE INMIGRANTES
Jóvenes migrantes comprendidos entre 15 y 29 años.	54,10%	14,62%
De 15 a 18 años	7,72%	3,65%
De 19 a 24 años	27,02%	6,96%
De 25 a 29 años	19,35%	4,02%
Resto de población migrante	45,90%	85,38%

FUENTE: INEC- Censo .2001
 ELABORACIÓN: SIJOVEN-SIISE. 2001

El grupo poblacional joven que registra un mayor porcentaje de migración e inmigración se ubica entre los 19 y 24 años con el 27.02% de emigrantes y el 6.96% de inmigrantes.

Del total de personas que migran al exterior 54.10% son jóvenes y del total de migrantes internos 14.62% son jóvenes entre los 15 y 29 años.

Los siguientes cuadros muestran porcentajes de emigración (al exterior del país) e inmigración (interna en el país), según sexo y zona residencial. De allí podemos interpretar que el mayor porcentaje de emigración procede del sector rural (63.91%); asimismo, la mayoría de migración al exterior se registra en los hombres. Caso contrario ocurre con la migración interna en el país (inmigración), pues son jóvenes de los sectores urbanos (17.38%) quienes en su mayoría migran a diferencia del sector rural (10,45%). Con porcentajes relativamente similares, aunque ligeramente superior en el caso de las mujeres (14.87%) se registra su migración interna que el de los hombres jóvenes (14.38%)

Tabla N° 10. Población Emigrante e Inmigrante joven por Provincia

		PORCENTAJE DE EMIGRANTES JÓVENES	JÓVENES MIGRANTES INTERNOS
Región	Provincia	(años de edad)	(n/N)*100
SIERRA		57,8	17,0
	Azuay	15 a 29	64,7
	Bolívar	15 a 29	59,3
	Cañar	15 a 29	69,5
	Carchi	15 a 29	50,3
	Cotopaxi	15 a 29	62,1
	Chimborazo	15 a 29	62,5
	Imbabura	15 a 29	58,4
	Loja	15 a 29	65,2
	Pichincha	15 a 29	50,8
	Tungurahua	15 a 29	57,3
COSTA		47,2	11,6
	El Oro	15 a 29	53,1
	Esmeraldas	15 a 29	49,4
	Guayas	15 a 29	44,9
	Los Ríos	15 a 29	49,5
	Manabí	15 a 29	49,5
AMAZONÍA		64,9	17,7
	Morona Santiago	15 a 29	68,9
	Napo	15 a 29	58,4
	Pastaza	15 a 29	59,4
	Zamora Chinchipe	15 a 29	64,9
	Sucumbíos	15 a 29	61,6
	Orellana	15 a 29	59,2
GALÁPAGOS		47,4	30,1
	Galápagos	15 a 29	47,4
	No delimitadas		61,0
	Zonas No Delimitadas	15 a 29	61,0
	Total país		54,1

FUENTE: INEC- Censo .2001
ELABORACIÓN: SIJOVEN-SIISE. 2001

La Amazonía registra el mayor porcentaje de emigrantes jóvenes 64.9%, seguida de la Sierra 57.85, Galápagos 47.4% y finalmente la Costa 47.2%.

En lo correspondiente a migración interna, Galápagos tiene el mayor porcentaje 30.1%, le sigue la Amazonía con un 17.7%, la Sierra con un 17.0% y la Costa con un 11.6%.

Cañar (69.53%), Morona Santiago (68.86%) y Loja (66.15%) son las provincias con indicadores más elevados de jóvenes emigrantes, mientras que, Galápagos (30.0%), Pichincha (22.35%) y Pastaza (22.34%) son las provincias con mayor porcentaje de jóvenes inmigrantes.

Como se puede apreciar la migración en la provincia de El Oro y por ende el cantón Atahualpa, es un fenómeno que se encuentra latente sin embargo los indicadores son inferiores a más de una provincia de la Sierra y de la Amazonía. Ya que el porcentaje de migración es en un promedio del 12% hacia el exterior, no obstante existe un porcentaje significativo de migración interna ya que esta se da principalmente de provincias pequeñas y de escasos recursos hacia provincias consideradas principales, como Pichincha y Guayas. De igual forma, este tipo de migración se entiende como el traslado de pobladores del sector rural al ámbito urbano en búsqueda de mejores condiciones de vida. En este ámbito se enmarca el cantón Atahualpa.

1.2.4 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

Tabla N° 11. Indicadores de desarrollo Humano y pobreza

SECTOR/INDICADOR	MEDIDA	% CABECERA CANTONAL DE PACCHA	% CANTON	% PROVINCIA EL ORO	% REGION COSTA	% PAIS
POBREZA POR NBI	% (población total)	51,5	61,7	57,5	66,3	61,3
POBREZA EXTREMA POR NBI	% (población total)	11,1	16,1	25,3	35,4	31,9
PERSONAS QUE HABITAN VIVIENDAS CON CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INADECUADAS	% (población total)	3	2,4	13,8	19	18,3
PERSONAS QUE HABITAN VIVIENDAS CON SERVICIOS INADECUADOS	% (población total)	40	52,4	37,5	50,3	46,1
PERSONAS QUE HABITAN VIVIENDAS CON ALTA DEPENDENCIA ECONÓMICA	% (población total)	2	2,7	3,7	6,4	5
PERSONAS EN HOGARES CON NIÑOS QUE NO ASISTEN A LA ESCUELA	% (población total)	4,1	5,1	6,1	8,6	8,2
PERSONAS EN HOGARES CON HACINAMIENTO CRÍTICO	% (población total)	14,7	18,1	32,3	35	31,5
INCIDENCIA DE LA POBREZA DE CONSUMO	% (población total)	34,6	39,6	47,9	58,2	60,6
INCIDENCIA DE LA EXTREMA POBREZA DE CONSUMO	% (población total)	7,9	7,2	8,4	16,3	21,5
BRECHA DE LA POBREZA DE CONSUMO	% (línea de pobreza)	10,2	11,5	14,3	20,9	24,1
BRECHA DE LA EXTREMA POBREZA DE CONSUMO	% (línea de extrema pobreza)	1,3	1,4	1,9	4,4	6,6

FUENTE: SIISE – 2003

ELABORACION: Equipo Técnico Municipal

El SIISE en su edición del 2003, revela la situación económica de los habitantes de Atahualpa. Mismo que señala que hoy en día en la Cabecera Cantonal de Paccha existen un 51,5% de sus habitantes que viven en pobreza, y otro grupo que representan el 11,1% que sobreviven en extrema pobreza, es decir personas que ganan menos de 1 dólar diario.

También podemos señalar a las personas que habitan en viviendas con servicios inadecuados cuyo porcentaje es de cada 10 habitantes de Paccha 4 de estos conviven con pésimos servicios.

Paccha es proveedor de productos agrícolas principalmente de caña de azúcar, cuyo destino final son los mercados nacionales de Guayaquil y Quito con miras a la exportación del mercado europeo; en ganadería se destaca por la excelente producción continua de carne y lácteos, existe también fábricas de ladrillos artesanales.

1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA.

Según los datos estadísticos recabados del Registro Social de Marzo del 2010, se puede evidenciar que el prototipo de vivienda de los habitantes del cantón Atahualpa es un alto porcentaje es propia (64%), y las características de las viviendas son en un 97% pisos de entablado, parquet, baldosa, vinil, ladrillo o cemento, así como el tipo de vivienda en cuanto a su infraestructura es que son Casas, Villas o departamentos con lo cual se puede resumir en la siguiente tabla:

Tabla N° 12. Tipo de vivienda en el cantón Atahualpa

CANTÓN ATAHUALPA				
Nº. FAMILIAS: 1100				
PARROQUIA	CASA. VILLA O DEPART	PISO DE ENTABLADO, PARQUET, BALDOSA, VINIL, LADRILLO O CEMENTO	TIPO DE VIVIENDA	
			PROPIA	ARRENDADA
Paccha	60,1	95,9	66,8	33,2
Ayapamba	52,6	97,4	81,0	19,0
Cordoncillo	65,5	93,8	66,1	33,9
Milagro	53,3	100,0	66,7	33,3
San José	70,7	98,3	65,5	34,5
San Juan de Cerro Azul	38,5	100,0	38,5	61,5
TOTAL	340,7	585,3	384,6	215,4
%PROMEDIO CANTÓN	56,8	97,6	64,1	35,9
NRO. FAMILIAS CANTON	624,64	1073,10	705,14	394,86

FUENTE: Registro Social .Marzo -2010

ELABORACIÓN: La Autora

1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

En lo referente a la situación política y administrativa, Atahualpa goza de todos los derechos y obligaciones que como gobierno autónomo descentralizado le otorga la Constitución Ecuatoriana en su artículo 238.

El cantón Atahualpa cuenta con un Alcalde que regenta la entrega de servicios públicos a la comunidad, como son: Agua Potable, Alcantarillado y Saneamiento Ambiental, existen otras

instituciones que ofrecen servicios de telefonía fija y móvil; servicios de energía eléctrica, y otras de servicios educacionales. La división política del cantón se observa en el siguiente gráfico:

Gráfico N° 2. División Política de Atahualpa



FUENTE: Plan de desarrollo cantonal Atahualpa 2004
ELABORACIÓN: Municipio de Atahualpa

El cantón Atahualpa cuenta con una parroquia Urbana, con el nombre de Paccha y con cinco parroquias rurales: Ayapamba, San José, Milagro, Cordoncillo y San Juan de Cerro Azul cada una de ellas administrada y dirigida por un Presidente de Junta Parroquial que a su vez tienen sus vocales, cada parroquia está conformada por barrios los mismos que tienen su presidente, y existen además las juntas administradora de agua que también cuentan con su directiva y reglamento propios, ya que la política ecuatoriana es de libre expresión, democrática y sobre todo

busca brindar a las comunidades soluciones que conlleven a el mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes.

En fin en el cantón Atahualpa, existen diferentes actores e involucrados en la situación política y administrativa del mismo. Por ello a continuación se presenta un mapeo de actores:

Tabla N° 13. Mapeo de Actores

TIPO DE ACTOR	NOMBRE ORGANIZACIÓN	NOMINA DIRECTIVA	DIRECCION	LINEAS DE TRABAJO	PERSONERÍA JURIDICA	ACTIVA O INACTIVA
ORGANIZACIONES TERRITORIALES DE BASE, OTB						
ORGANIZACIONES DE LA PARROQUIA CORDONCILLO	JUNTA PARROQUIAL CORDONCILLO	Presidente: Isauro Vuele Macas Vice-Pres.: Sr. Wilmer Tinoco Peña	Parroquia Cordoncillo	Administración y gestión parroquial	No	Activa
	CLUB FEMENINO 13 DE MAYO	Presidente: Sra. Carmita Matamoros Apolo Vice-Pres.: Sra. Ofelia Chica Maldonado	Parroquia Cordoncillo	Deporte	Si	Activa
	SINDICATO DE CHOFERES	Secretario General Sr. Orlando Matamoros	Parroquia Cordoncillo	Gremial	No	Activa
	TENECIA POLITICA	Teniente Político Oswaldo Peña Tinoco Secretaria: Sra. Zoila Moreno	Parroquia Cordoncillo	Orden	Sí	Activa
	JUNTA DE AGUA POTABLE CORDONCILLO	Presidente: Sr. Misael Maldonado Salinas Tesorero Sr, Filio Chica Ordóñez	Parroquia Cordoncillo	Servicio	Si	Activa
	CASA PASTORAL CORDONCILLO	Párroco Pdr. Mario Albizua Síndico Sr.	Parroquia Cordoncillo	Espiritualidad y obra benéfica	Sí	Activa

		Rodrigo Matamoros				
	COMITÉ BARRIAL EL CHUPO		Barrio El Chupo	Administración y gestión	No	Activa
	COMITÉ BARRIAL PIEDRAS VERDES		Barrio Piedras Verdes	Actividades deportivas	SÍ	Activa
ORGANIZACIONES DE LA PARROQUIA L AYAPAMBA	JUNTA PARROQUIAL AYAPAMBA	Presidente: Sra. Itamar Loayza Secretaria: Srta. Gina Matamoros	Parroquia Ayapamba	Administración y gestión Parroquial	Si	Activa
	TENENCIA POLÍTICA DE AYAPAMBA	Teniente Político: Sr. Manuel Loayza Secretario: Sra. Marina Jaramillo	Parroquia Ayapamba	Seguridad	Sí	Activa
	CASA PASTORAL AYAPAMBA	Párroco: Mario Albizua Síndico: Sra. Itamar Loayza	Parroquia Ayapamba	Espiritualidad y obra benéfica	Sí	Activa
	JUNTA DE AGUA POTABLE AYAPAMBA	Presidente: Sr. Jorge Loayza Secretario: S	Parroquia Ayapamba	Servicio	Si	Activa
	COMITÉ BARRIAL APARTADERO	Presidente: Srta. Esther Jaramillo Secretaria: Srta. Edita Loayza	Apartadero	Desarrollo barrial	Si	Activa
	COMITÉ BARRIAL	Presidente: Sr. Srta. Marlene Manzanares Secretaria: Srta. Mirtha M. Matamoros	Tarapal	Desarrollo Barrial	Sí	Activa
	COMITÉ BARRIAL	Presidente: Sra. Ermita Ordóñez Secretaria: Prof. Nubia Romero.	Naranjos	Comité Barrial	Sí	Activa
	COMITÉ BARRIAL	Presidente: Sr. Gober Apolo Secretario: Prof. Víctor Curipoma	Piedra Hendida	Comité Barrial	Sí	Activa

	COMITÉ BARRIAL	Presidenta. Lcda. Marlene Ruiz Secretario: Sr. Juan Ruíz	San Jacinto	Desarrollo Barrial	Si	Activa
	COMITÉ BARRIAL	Presidente. Luis Pontón Secretaría: Prof. Albita Benavides	Buza	Desarrollo Barrial	Sí	Activa
ORGANIZACIÓN DE LA PARROQUIA SAN JOSE	JUNTA PARROQUIAL DE SAN JOSE	Presidente: Sr. José Fernández Secretaria: Sra. María Ruíz	Parroquia San José	Ad. Y Gestión parroquial	Si	Activa
	TENENCIA POLITICA DE SAN JOSE	Teniente Político: Lic. Orfa Reyes Secretaria. Sra. Celia Freire F.	Parroquia san José	Seguridad	Si	Activa
	CASAS PASTORAL SAN JOSE	Párroco: Padre Mario Albizua Síndico: Sr. Segundo Jaya	San José	Espiritualidad y obra benéfica	Si	Activa
	COMITÉ BARRIAL	Presidente: Sr. Victoriano Cuenca Secretaria: Sra. Victoria Díaz	Puente de Buza	Desarrollo Barrial	SI	Ctiva
ORGANIZACIÓN DE LA PARROQUIA MILAGRO	JUNTA PARROQUIAL DE MILAGRO	Presidente: Sra. Yolanda Freire Secretaria: Sra. Mirian Freire	Parroquia Milagro	Ad. Y gestión parroquial	Si	Activa
	TENENCIA POLITICA DE MILAGRO	Tenencia Política: Sr. Jorge Marín Secretaria: Sra. Eva Gómez	Parroquia Milagro	Justicia	Si	Activa
	COMITÉ BARRIAL	Presidente: Franco San Martín Secretario: Sr. Víctor San Martín	Milagro	Desarrollo Barrial	Si	Activa
ORGANIZACIONES PARROQUIA SAN JUAN DE CERRO AZUL	JUNTA PARROQUIAL JUNTA PARROQUIAL SAN JUAN DE CERRO AZUL	Presidente: Sr. Euclides Presidente: Sr. Euclides Macas Secretario: Srta. Kety Arias		Administración y gestión Parroquial	Si	Activa

	COMITÉ COMUNIDAD DE BASE	Presidente: Sr. Jacob Pineda	San Juan de Cerro Azul	Espiritualida d y obra benéfica	Sí	Activa
	TENENCIA POLITICA	Tnt. Político: Sr. Geovanny Peña Secretaria: Srta. Jovita Pineda	San Juan de Cerro Azul	Seguridad	Si	Activa
	PARROCO	Revdo. Padre. Carlos Poza Poza	San Juan de Cerro Azul	Espiritualida d y Obra benéfica	Si	Activa
COMITES BARRIALES DEL CANTON ATAHUALP A	Cdla. Reina del Cisne	Presidente: Sr. Paúl Tinoco Secretaria: Sra .Olga Buele	Paccha	Desarrollo Comunidad	Sí	Activa
	Barrio La Loma	Presidente: Ever Maldonado	Paccha	Desarrollo Barrial	No	Activa
	Barrio Miraflores	Sr. Wilmer Tinoco Matamoros	Paccha	Desarrollo Barrial	No	Activa
ORGANIZACIONES FUNCIONALES, OF						
ECONOMICO PRODUCTIV AS	Cámara de Comercio	Presidente: Lic. Luis Fernández Buele Secretaria:	Paccha	Producción y Comercializa ción	Sí	Activa
	Asociación Ganaderos Atahualpa	Presidente: Sr. José Valarezo Tinoco Secretario Sr. Hugo Blacio Tinoco.	Paccha	Producción Pecuaría	Sí	Activa
	Centro Agrícola Cantonal	Presidente: Sr. Paúl Ruilova Secretaria: Sra. Araceli Illescás	Paccha	Fomentar la producción	Si	Activa
	Asociación de Cañicultores	Presiente: Sr. Juan Ruíz Secretaria: Sr. Juan Cueva Ruilova	Bono	Gremial- Producción de la panela granulada	Si	Activa
AMBIENTAL ES	Fundación de Apoyo al Desarrollo Sustentable del Ecuador. FADSE	Dra. Karina Delgado V. MSc. DIRECTORA EJECUTIVA	Zaruma	Programas de protección ambiental	Si	Activa

PARTIDOS POLÍTICOS	Democracia Popular	Director Dr. Exar Quezada	Paccha	Política	Si	Activa
	Izquierda Democrática	Director Ing. Manuel Buele	Paccha	Política	Si	Activa
	PRE	Director Abg. Wilmer Armijos	Paccha	Política	Si	Activa
	Social Cristiano	Director Dr. Gonzalo Sánchez	Paccha	Política	Si	Activa
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES, ONGs	Fundación Reina del Cisne	Presiente: Sr. Ángel Nivicela	Paccha	ONG	Si	Activa
	Voluntariado Cantonal Defensa Civil	Coordinador Sr. Paúl Tinoco Matamoros	Paccha	Seguridad	No	Activa
	Seguro Campesina de Milagro	Director: Dr. Willan Valarezo	Milagro	Salud	Sí	Activa
	Colegio Ángel Tinoco Ruíz.	Rector Lic. George Marín S.	Paccha	Educación	Sí	Activa
	Esc. 13 de Julio.	Director Prof. Luis Estrada Fernández	Paccha	Educación	Sí	Activa
	Esc. Juan León Mera Jardín Infantes Jilgueritos	Director Prof. Hugo Blacio T. Directora Prof. Uvita Tinoco	Paccha	Educación	Sí	Activa
	Colegio Agrícola Ayapamba	Rectora Lcda. Jenny Romero	Apartadero	Educación	Sí	Activa
	Rear Autónoma Rural Cordoncillo	Director Lic. Rodrigo Gallardo	Cordoncillo	Educación	Si	Activa
	Esc. Blanca Lidia Ordóñez	Directora. Lic. Yanine Ramírez	Piedras Verdes	Educación	Si	Activa
	Esc. Republica de Argentina	Directora: Lic. Diana Crespo	Palto	Educación	Si	Activa
	Esc. Sor Amalia Urigen	Directora Prof. Maria Ulloa	Cristal	Educación	Si	Activa
	Esc. Dr. David Guzmán	Directora Prof. Juanita Buele	Bono	Educación	Si	Activa
	Esc. Gastón Figueira	Directora Prof. León Lorena	Loma Bonita	Educación	Si	Activa
	Esc. 10 de Agosto	Director Prof. Manuel Rosendo Jaramillo	Ayapamba	Educación	Si	Activa
Esc. Seis de Abril	Directora Lic.	Apartadero	Educación	Si	Activa	

		Miriam Jara				
	Esc. Atahualpa	Directora: Prof. Hilda Freire	Milagro	Educación	Si	Activa
	Esc. Dr. Carlos Reyes	Directo Prof. José Alburqueque	San José	Educación	Si	Activa
	Esc. El Oro	Director: Prof. José Murillo	Puente de Buza	Educación	Si	Activa
	Esc. Vicente Anda Aguirre	Directora Prof. Mónica Camacho	Recogimiento	Educación	Si	Activa
	Esc. 25 de Abril	Directora Prof. Yoryi Chacha	San Jacinto	Educación	Si	Activa
	Esc. República de Venezuela	Directora Lourdes Cabrera	Buza	Educación	Si	Activa
	Esc. Mercedes Morocho	Director Prof. Víctor Romero	Piedra Hendida	Educación	Si	Activa
	Esc. Celia Pontón.	Director Prof. Fausto Aguirre	Naranjos	Educación	Si	Activa
	Esc. Amazonas	Directora Prof. Esperanza Ramón	Tarapal.	Educación	Si	Activa
	Esc. Odalía Arauz	Director Prof., Carlos Chica	Cerro Azul	Educación	Si	Activa
	Esc. Eugenio Espejo	Directora Prof. Roció Pacheco	Huacas	Educación	Si	Activa
	Colegio a Distancia Mons. Leonidas Proaño	.	Ayapamba	Educación	Si	Activa
GREMIALES	Asociación de Artesanos	Presidente: Sr. Jaime Unuzungo Salinas.	Paccha	Actividad Socio-Cultural	Sí	Activa
	Sindicato de Trabajadores Municipales.	Secretario General Sr. Servio Reyes Tesorero: Sr. Juan Coronel	Calle Juan José Vásquez y Miraflores	Gremial	Si	Activa
	Transp. Interprovincial Piñas	Presidente: Lojan	Avenida Atahualpa	Gremial	Si	Activa
	Transp... Cantonal Paccha	Presidente: Sr. Fernando Aguilar	Avenida 13 de Julio	Gremial	Si	Activa
	Asociación Solidaridad Fé y Esperanza	Presidente Sr. Humberto Ganán		Gremial	Si	Activa
OTRAS	Policía Nacional			Seguridad	Si	Activa
	Juzgado Décimo de lo Civil El oro	Juez: Abogado. Luís Reyes Palma	Calle 10 de Agosto	Judicial	Si	Activa
	MAG	Ing. Cosme	Avenida	Pública	Si	Activa

		Ordóñez	Atahualpa			
	Jefatura Política	Sr. Ángel Tinoco Matamoros Secretaria: Sra. Estela Jaramillo	Avenida Atahualpa	Pública	Si	Activa
	Comisaría Nacional	Sr. Freny Ganán Secretaria: Lic. Rebeca Maldonado	Avenida Atahualpa	Pública	Si	Activa
	Iglesias (Católica)	Párroco: Padre Mario Alvizua	Avenida Pasaje	Religiosa	Si	Activa
	Sub centro de Salud de Paccha	Dra. Yenny Armijos	Cdla. Reina del Cisne – Paccha	Salud	Si	Activa
Militares	Destacamento Paccha	Sargento: José Reyes Paredes	Iván Meza	Seguridad	Si	Activa
REGISTRO Y ESTADISTIC AS	Registro Civil	Lic. Marilu Tinoco	Iván Meza	Pública	Si	Activa
	Registro de la Propiedad	Lic. Elida Manzanares	Iván Meza	Pública	Si	Activa
	Notaria Pública	Sra. Olga Esperanza Reyes	El Paraíso	Pública	Si	Activa

Fuente: Plan de desarrollo cantonal Atahualpa. 2004
Elaboración: Municipio de Atahualpa

1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

La agricultura (40.83%) y la ganadería (50.00%) son actividades que se han mantenido como las principales fuentes de ingreso de la población. La minería artesanal (8.33%) ha sufrido un descenso considerable a partir del 2000, otros rubros que se van destacando y que se constituyen en promisorias fuentes de trabajo son: El Turismo y el Comercio (0,84%), donde engloba a la microempresa y otras actividades.

1.5.1 AGRICULTURA

Atahualpa, al igual que la mayoría de cantones pequeños en las diferentes provincias del Ecuador eminentemente agrícola y ganadero por lo cual los principales productos que se dan en este cantón son: café, caña de azúcar, plátano, maíz, fréjol, de los cuales el café es el que mejor producción y rendimiento tiene.

Tabla N° 14. Cultivos existentes en el Cantón Atahualpa

CULTIVOS	N° UPA	SUPERFICIE /SEMBRADA HAS.	RENDICIÓN: KG. /HA
FRÉJOL SECO	6	23	19,76
MAÍZ DURO CHOCLO	10		-
MAÍZ DURO SECO	3	22	-
MAÍZ SUAVE SECO	31		-
CAFÉ	387	433	157,25
CAÑA	430	500	-
Plátano	73	54	-
TOTAL	940	1032	-

FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario
ELABORACIÓN: Equipo Técnico Municipal. 2004

1.5.2 GANADERÍA

La mayor producción ganadera en el cantón es el vacuno, del cual existe una gran producción de ganado de carne y de leche, así como también existe un significativo porcentaje de producción de ganado porcino. Esta producción animal sirve para abastecer tanto el mercado local como parte del mercado externo en barrios y cantones aledaños.

Tabla N° 15. Producción animal del Cantón Atahualpa

ESPECIE	N° UPAS	N°. CABEZ.
Vacuno	481	11.457
Porcinos	433	2.150
Equinos	509	1.039
Ovinos	11	126
Aves	570	10.119

FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario
ELABORACIÓN: Equipo Técnico Municipal. 2004

De lo que se ha podido verificar en la tabla según el III Censo Nacional Agropecuario, el cantón Atahualpa cuenta con 2004 unidades de producción agropecuaria, en las cuales se desarrolla la crianza de los diferentes tipos de ganado, prevaleciendo en la zona el ganado vacuno.

1.5.3 PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO

Como se manifestó en párrafos anteriores, la producción tanto agrícola como ganadera se pone de manifiesto en el ganado vacuno y el café, ya que estos son los productos que mayor rendimiento y producción tienen en este cantón.

Faenamiento de Ganado Vacuno.- De acuerdo a datos proporcionados en el Camal Municipal el sacrificio de bovinos que se expenden en el mercado central son de .170 reses por mes, dando un promedio total de 2.040 reses al año.

Faenamiento de Ganado Porcino.- En el camal municipal se sacrifican 60 animales por mes dando un promedio total 720 animales por año, los mismos que se expenden en el mercado municipal.

Tabla N° 16. Principales productos del Cantón Atahualpa

PRODUCTO	PRECIO DEL PRODUCTO USD	COSTO DEL FLETE USD	UNIDAD DE MEDIDA	PARROQUIA
Maní Maíz Fréjol Café	40.00 10.00 25.00 30.00	0.30 0.30 0.30 0.30	Qq qq qq qq	Paccha
Aguardiente Queso Carne	0.50 1.00 0.80	0.04 0.02 1.33	Lt lbs @	Ayapamba
Maíz Café Caña	12.00	1.00	Qq	Cordoncillo
Maíz Café	7.00 30.00	1.00 1.00	qq qq	San José
Maíz Fréjol Maní	10,00 25,00 40,00	0,30 0,30 0,30	qq qq qq	Milagro
Carne Queso Yuca Leche	16.00 70.00 10.00 0,40	10.00 0.45 0.45	@ qq qq lt	San Juan de Cerro Azul

FUENTE: Plan Vial Cantonal 2003.

ELABORACIÓN: Equipo Técnico Municipal-2004

1.5.4 ASISTENCIA TÉCNICA

Los ganaderos y agricultores del cantón Atahualpa reciben asistencia técnica de diferentes instituciones tanto públicas como privadas entre las cuales se puede citar: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), quienes a través del Instituto de Capacitación Campesina brindan transferencia de tecnologías y conocimientos a las organizaciones de ganaderos y agricultores con el fin de fortalecer la producción local. El Ministerio de la Productividad, la Secretaría Nacional del Migrante, etc.

1.5.5 COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

En el cantón Atahualpa se ha podido determinar que la ganadería, agricultura y minería son las actividades que tienen mayor representatividad cuyos productos son la leche, carne, panela entre otros; de la misma forma su comercialización es realizada en Piñas, y Machala. La parroquia de MILAGRO ha centrado sus actividades en la agricultura, minería y ganadería, con sus productos como el aguardiente, panela, café, queso leche, oro, entre otros; que son comercializados en los cantones de Piñas, Zaruma, Portovelo y una mínima parte se queda para el consumo local. En la parroquia SAN JOSE así mismo su principal actividad económica es la agricultura, minería y ganadería, y la comercialización de los productos la realiza en Piñas y Zaruma a si mismo dejando una mínima parte para el consumo local. La parroquia de CORDONCILLO ha centrado sus actividades en la agricultura y ganadería, y la comercialización de sus productos se la realiza de igual forma en los cantones de Piñas y Machala. La parroquia de SAN JUAN DE CERRO AZUL, de la misma forma que las demás parroquias del cantón las principales actividades económicas son la ganadería, avicultura, porcicultura y minería, cuyos productos son comercializados en Machala y Pasaje dejando así mismo una mínima parte para el consumo local.

**Tabla N° 17. Principales productos de comercialización del
Cantón Atahualpa**

PRODUCTO	PRECIO DEL PRODUCTO	UNIDAD DE DE MEDIDA	MERCADO HABITUAL AL QUE SE DESTINA	PARROQUIA
LECHE	0,50	LITRO	PIÑAS	PACCHA
QUESO	1,00	LIBRA	PIÑAS	
PANELA	0,10	LIBRA	PIÑAS	
LECHE	0,50	LITRO	PIÑAS	AYAPAMBA
CARNE	0,80	@	PIÑAS	
PANELA	0,10	LIBRA	PIÑAS	
PANELA	0,10	LIBRA	PIÑAS	MILAGRO
ORO	8,00	GRAMO	PIÑAS	
CARNE	0,80	@	PIÑAS	
PANELA	0,15	LIBRA	PIÑAS	SAN JOSE
ORO	8,00	GRAMO	ZARUMA	
CARNE	0,80	@	PIÑAS	
PANELA	0,15	LIBRA	PIÑAS	CORDONCILLO
CARNE	0,80	@	PIÑAS	
LECHE	0,30	LITRO	PASAJE	
CARNE	0,70	@	PASAJE	CERRO AZUL

FUENTE: Talleres Parroquiales Mun. UCV. 2002-2003
ELABORACIÓN: Equipo Técnico Municipal - 2004

De acuerdo a la tabla anterior se ha podido reflejar los precios de los principales productos que se comercializan en el cantón, tomando en consideración los criterios de los actores que han participado en los distintos talleres parroquiales, así mismo se hace constar los principales mercados donde se comercializa estos productos.

1.5.6 CRÉDITO

En el cantón Atahualpa únicamente existe una sucursal del Banco de Machala ubicada en las calles: 10 de Agosto y José Ferrín (Municipio Paccha). Los teléfonos de contacto son: 5937 2958122- 2958123- 2958150, y el horario de atención es: de Lunes a Viernes de 08h30 a 15h00.

Los créditos que ofrece el banco de Machala a los usuarios son créditos de consumo, créditos productivos por un monto de has 15000 mil dólares y estos créditos pueden ser sobre firmas, hipotecarios con un interés anual del 23%.

Sin embargo existe también el Banco de Fomento en el cantón Zaruma, el cual cubre la atención a los habitantes del cantón Atahualpa según el radio zonal manejado por el Banco de Fomento; para solicitar y abrir sus créditos bancarios y que ofrece una gran variedad de créditos dirigidos a los agricultores, ganaderos y mineros de la zona. Entre los cuales se puede citar:

Cuadro N° 1. Crédito Pecuario

DESTINO: SECTOR PECUARIO	PLAZO	PERIODO DE GRACIA
Adquisición de insumos pecuarios.	Hasta 1 año	Sin periodo de gracia
Compra de ganado bovino para descollo y/o engorde.	Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Formación de pastos.	Hasta 3 años	Hasta 1 año
Mantenimiento de pastizales y cercas.	Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Compra de porcinos para cría.	Hasta 4 años	Sin periodo de gracia
Compra de porcino para engorde.	Hasta 1 año	Sin periodo de gracia

Compra de ovinos, caprinos camélidos para engorde.	Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Compro de ovinos, caprinos camélidos para cría.	Hasta 6 años	Hasta 2 años
Compra de aves para producción de carne y postura.	Hasta 2 años	Sin período de gracia
Adquisición de especies menores: cuyes, conejos y otros para cría.	Hasta 3 años	Hasta 1 año
Compra de especies menores: cuyes, conejos y otros para engorde.	Hasta 1 año	Sin periodo de gracia
Compra de alimentos y otros insumos para actividades de producciones pecuarias.	Hasta 1 año	Sin periodo de gracia
Compra de ganado bovino de cría para producción de leche o doble propósito nacional o importado.	Hasta 8 años	Hasta 2 años
Construcciones mejoras territoriales obras de infraestructura e instalaciones nuevas o usadas.	Hasta 10 años	Hasta 2 años

FUENTE: Banco Nacional de Fomento, 2011

ELABORACIÓN: La Autora

Cuadro N° 2. Requisitos Para Persona Natural

REQUISITOS PARA PERSONA NATURAL	
1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el cliente y cónyuge (Deudor y Garante)
2	Fotocopia de la Cédula de Identidad (Deudor y Cónyuge) LEGIBLES
3	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.
5	Declaración del impuesto a la Renta presentado al SRI.
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC o RISE)
7	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
9	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
10	Copia de matriculas de vehículo (que se declaren en el patrimonio).
11	Prestamos sobre los USD\$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
PARA EL CASO DE GARANTIAS HIPOTECARIAS Y/O PRENDARIAS	
13	Escritura de la propiedad
14	Presupuesto de construcción otorgado por un profesional en el ramo (Ing. Civil o Arquitecto con Matrícula vigente)
15	Certificado del Registro de la Propiedad, actualizado y/o Certificado del Registro Mercantil, actualizado.
16	Certificado de la Policía y/o CTG (Provincia del Guayas)
17	Título de propiedad de bienes a ser prendados (fotocopias)
18	Copia de la carta de pago del Impuesto Predial
19	Para créditos hipotecarios y/o prendarios, avalúo realizado por el Perito calificado por la Superintendencia de Bancos y Seguros
20	Si ya tiene hipoteca constituida, actualizar avalúo si el anterior tiene más de un año de haberlo realizado.
REQUISITOS PARA PERSONAS JURIDICAS	
1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el Representante Legal.
2	Fotocopia de la Cedula de Identidad del Presidente y del Representante legal.
3	Balance General y Estados de Pérdidas y Ganancias actualizados presentados en la Superintendencia de Compañías de los tres últimos años, incluye corte de año en curso, firmados por el Representante Legal y el Contador.

4	Certificado de nomina de accionistas otorgado por la Superintendencia de Compañías.
5	Declaración del Impuesto a la Renta presentado al SRI de los tres últimos años (según el caso).
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC).
7	Escrituras de Constitución de la Empresa.
8	Informe de Auditores Externos con corte al último año, de ser el caso.
9	Escrituras de aumento de capital, si lo tiene.
10	Nombramiento de Presidente y Gerente General (Representante Legal).
11	Acta de autorización del Directorio de la empresa para endeudamiento con el BNF, de ser pertinente.
12	Certificado de cumplimiento de obligaciones patronales concedido por el IESS.
13	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
14	Prestamos sobre los USD\$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
15	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
16	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio de la compañía.
17	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.
18	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.
	PARA EL CASO DE GARANTIAS HIPOTECARIAS Y/O PRENDARIAS
19	Escritura de la propiedad
20	Presupuesto de construcción otorgado por un profesional en el ramo (Ing. Civil o Arquitecto con Matricula vigente)
21	Certificado del Registro de la Propiedad, actualizado y/o Certificado del Registro Mercantil, actualizado

FUENTE: Banco Nacional de Fomento, 2011

ELABORACIÓN: La Autora

Cuadro N° 3. Crédito Agrícola

Destino: Sector Agrícola	Plazo	Periodo de Gracia
Formación de cultivos de ciclo corto	Hasta 1 año	Sin periodo de gracia
Formación de cultivos semi permanentes	Hasta 6 años	Hasta 1 año
Formación de cultivos permanentes	Hasta 10 años	Hasta 3 años
Mantenimiento de cultivos permanentes o semi permanentes	Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Construcciones mejoras territoriales, obras de infraestructuras adecuaciones e instalaciones nuevas o usadas	Hasta 10 años	Hasta 2 años
Tasa de Interés: del 10 al 12%		
REQUISITOS PARA PERSONA NATURAL		
1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el cliente y cónyuge (Deudor y Garante)	
2	Fotocopia de la Cédula de Identidad (Deudor y Cónyuge) LEGIBLES	
3	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.	
4	Copia del Contrato de arrendamiento inscrito en los Juzgados de Inquilinato y/o Título de propiedad del lugar de la inversión.	
5	Declaración del impuesto a la Renta presentado al SRI.	
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC o RISE)	
7	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.	
8	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.	
9	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.	
10	Copia de matriculas de vehículo (que se declaren en el patrimonio).	
11	Prestamos sobre los USD\$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.	
12	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.	
REQUISITOS PARA PERSONAS JURIDICAS		
1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el Representante Legal.	
2	Fotocopia de la Cedula de Identidad del Presidente y del Representante legal.	
3	Balance General y Estados de Pérdidas y Ganancias actualizados presentados en la Superintendencia de Compañías de los tres últimos años, incluye corte de año en curso, firmados por el Representante Legal y el Contador.	

4	Certificado de nomina de accionistas otorgado por la Superintendencia de Compañías.
5	Declaración del Impuesto a la Renta presentado al SRI de los tres últimos años (según el caso).
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC).
7	Escrituras de Constitución de la Empresa.
8	Informe de Auditores Externos con corte al último año, de ser el caso.
9	Escrituras de aumento de capital, si lo tiene.
10	Nombramiento de Presidente y Gerente General (Representante Legal).
11	Acta de autorización del Directorio de la empresa para endeudamiento con el BNF, de ser pertinente.
12	Certificado de cumplimiento de obligaciones patronales concedido por el IESS.
13	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
14	Prestamos sobre los USD 100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
15	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
16	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio de la compañía.
17	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.
18	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.

PARA EL CASO DE GARANTIAS HIPOTECARIAS Y/O PRENDARIAS	
19	Escritura de la propiedad
20	Presupuesto de construcción otorgado por un profesional en el ramo (Ing. Civil o Arquitecto con Matrícula vigente)
21	Certificado del Registro de la Propiedad, actualizado y/o Certificado del Registro Mercantil, actualizado
22	Certificado de la Policía y/o CTG (Provincia del Guayas)
23	Título de propiedad de bienes a ser prendados (fotocopias)
24	Copia de la carta de pago del Impuesto Predial
25	Para créditos hipotecarios y/o prendarios, avalúo realizado por el Perito calificado por la Superintendencia de Bancos y Seguros
26	Si ya tiene hipoteca constituida, actualizar avalúo si el anterior tiene más de un año de haberlo realizado.

FUENTE: Banco Nacional de Fomento, 2011
ELABORACIÓN: La Autora

1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO.

1.6.1 INDUSTRIA

Como sabemos la industria es el conjunto de procesos y actividades que tienen como finalidad transformar las materias primas en productos elaborados, de forma masiva. Existen diferentes tipos de industrias, según sean los productos que fabrican. Por ejemplo, la industria alimenticia se dedica a la elaboración de productos destinados a la alimentación como el queso, los embutidos, las conservas, las bebidas, etc. Para su desarrollo, la industria necesita materias primas, maquinarias y equipos para transformarlas.

Por lo tanto en el cantón Atahualpa no existe ningún tipo de industria, sin embargo se puede deducir y aseverar que si existe una forma más elemental de industria que es la manufactura, ya que se transforma materias primas en productos de utilidad concreta y está constituida por empresas pequeñas como: conserveras, panaderías y molinos, embotelladoras de refrescos, empacadoras de alimentos, laboratorios, fábrica de panela granulada, moliendas y alambiques, etc.

1.6.2 ARTESANÍA

Las artesanías en Paccha y el cantón cuentan como un potencial muy elevado, por la habilidad e ingenio de sus hombres y mujeres para realizar artesanías y manualidades en tierra, madera, punto en cruz, tejidos, bordados y otros.

A continuación se puede observar la distribución que existe en el cantón Atahualpa con respecto a la Población económicamente activa (PEA), en donde se puede evidenciar la marcada diferencia en la equidad de género.

Tabla N° 18. Población Económicamente Activa en Atahualpa

RAMA DE ACTIVIDAD	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
Agricultura Ganadería, caza, Pesca, Silvicultura	1.080	1.058	22
Manufactura	90	75	15
Construcción	77	77	0
Comercio	72	50	22
Enseñanza	96	33	63
Otras Actividades	450	355	95
TOTAL	1.865	1.648	217

FUENTE: INEC- Censo .2001

ELABORACIÓN: Equipo Técnico Municipal – 2004

1.6.3 CRÉDITO

El Banco de Machala da acceso a microcréditos, para actividades de tipo comercial, como almacenes o negocios, y pequeñas industrias, el monto máximo de préstamo con hipoteca es de 20.000 con un interés del 22.93%.

En la actualidad se encuentra implementando una nueva modalidad de crédito que es el crédito PIMES en el que el monto va de acuerdo a la declaración del SRI.

El Banco Nacional de Fomento ofrece:

Cuadro N° 4. Crédito Sectores Pequeña Industria

DESTINO: PEQUEÑA ARTESANÍA, COMERCIO Y SERVICIO	SECTORES INDUSTRIA, TURISMO,	PLAZO	PERIODO DE GRACIA
Compra de materias primas y materiales para la producción de bienes finales		Hasta 3 años	Sin periodo de gracia
Compra de insumos inherentes a la presentación de un servicio claramente definido		Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Capital de trabajo para cubrir los costos directos de operación		Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Adquisición de productos de consumo final o bienes terminados sean de fabricación nacional o extranjera destinados para la reventa en forma legal. (Mercadería).		Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
* Compra de maquinarias, equipos, implementos, motores y herramientas industriales nuevas		Hasta 7 años	Hasta 1 año
Compra de muebles, enceres, menaje para la utilización en la actividad		Hasta 3 años	Sin periodo de gracia
Construcciones, mejoras territoriales, obras de infraestructuras, adecuaciones e instalaciones nuevas o usadas		Hasta 10 años	Hasta 2 años
Tasa de Interés: del 10 al 15%			

FUENTE: Banco Nacional de Fomento, 2011

ELABORACIÓN: La Autora

Cuadro N° 5. Requisitos Para Persona Natural

REQUISITOS PARA PERSONA NATURAL	
1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el cliente y cónyuge (Deudor y Garante)
2	Fotocopia de la Cédula de Identidad (Deudor y Cónyuge) LEGIBLES
3	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.
4	Copia del Contrato de arrendamiento inscrito en los Juzgados de Inquilinato y/o Título de propiedad del lugar de la inversión.
5	Declaración del impuesto a la Renta presentado al SRI.
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC o RISE)
7	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
8	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.
9	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
10	Copia de matriculas de vehículo (que se declaren en el patrimonio).
11	Prestamos sobre los USD \$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
12	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.
PARA EL CASO DE GARANTIAS HIPOTECARIAS Y/O PRENDARIAS	
13	Escritura de la propiedad
14	Presupuesto de construcción otorgado por un profesional en el ramo (Ing. Civil o Arquitecto con Matrícula vigente)
15	Certificado del Registro de la Propiedad, actualizado y/o Certificado del Registro Mercantil, actualizado.
16	Certificado de la Policía y/o CTG (Provincia del Guayas)
17	Título de propiedad de bienes a ser prendados (fotocopias)
18	Copia de la carta de pago del Impuesto Predial
19	Para créditos hipotecarios y/o prendarios, avalúo realizado por el Perito calificado por la Superintendencia de Bancos y Seguros
20	Si ya tiene hipoteca constituida, actualizar avalúo si el anterior tiene más de un año de haberlo realizado.
REQUISITOS PARA PERSONAS JURIDICAS	
1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el Representante Legal.
2	Fotocopia de la Cédula de Identidad del Presidente y del Representante legal.
3	Balance General y Estados de Pérdidas y Ganancias actualizados presentados en la

	Superintendencia de Compañías de los tres últimos años, incluye corte de año en curso, firmados por el Representante Legal y el Contador.
4	Certificado de nómina de accionistas otorgado por la Superintendencia de Compañías.
5	Declaración del Impuesto a la Renta presentado al SRI de los tres últimos años (según el caso).
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC).
7	Escrituras de Constitución de la Empresa.
8	Informe de Auditores Externos con corte al último año, de ser el caso.
9	Escrituras de aumento de capital, si lo tiene.
10	Nombramiento de Presidente y Gerente General (Representante Legal).
11	Acta de autorización del Directorio de la empresa para endeudamiento con el BNF, de ser pertinente.
12	Certificado de cumplimiento de obligaciones patronales concedido por el IESS.
13	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
14	Prestamos sobre los USD\$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
15	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
16	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio de la compañía.
17	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.
18	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.
PARA EL CASO DE GARANTIAS HIPOTECARIAS Y/O PRENDARIAS	
19	Escritura de la propiedad
20	Presupuesto de construcción otorgado por un profesional en el ramo (Ing. Civil o Arquitecto con Matrícula vigente)
21	Certificado del Registro de la Propiedad, actualizado y/o Certificado del Registro Mercantil, actualizado
22	Certificado de la Policía y/o CTG (Provincia del Guayas)
23	Título de propiedad de bienes a ser prendados (fotocopias)
24	Copia de la carta de pago del Impuesto Predial
25	Para créditos hipotecarios y/o prendarios, avalúo realizado por el Perito calificado por la Superintendencia de Bancos y Seguros
26	Si ya tiene hipoteca constituida, actualizar avalúo si el anterior tiene más de un año de haberlo realizado.

Nota: en el caso de financiamiento para la compra de: maquinarias y equipos, embarcaciones menores nuevas y motores fuera de borda se exigirá la contratación de un seguro, cuya póliza deberá ser endosada a favor del Banco Nacional de Fomento, durante el plazo de la operación.

Cuadro N° 6. Microcréditos

CRÉDITO DE DESARROLLO HUMANO

“Plan de Capacitación para beneficiarios del Crédito de Desarrollo Humano”

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.

Financiamiento: Se financiará hasta el 100% de la inversión.

Interés: La tasa de interés será del 5% anual.

Monto: Hasta USD \$ 840

Plazo : Hasta 2 años

Requisitos:

Copia de cédula de ciudadanía.

Copia del último comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.

MICROCREDITO

Sujetos de crédito: Todas las personas naturales o jurídicas, que realicen actividades de producción, comercio, o servicios.

Financiamiento: Se financiará hasta el 100% del proyecto de inversión a realizarse.

Interés: La tasa de interés será del 11% anual para el sector de producción y del 15% anual para el sector de comercio y servicio.

Monto: Hasta US \$ 7.000

Plazo: Hasta 5 años

Destino del crédito: Capital de trabajo y activos fijos

Garantía: Quirografarias (personal).

Requisitos:

- Copia de la cédula de ciudadanía (solicitante, garante y cónyuges)
- Copia del último comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.) o el Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (R.I.S.E.).

- Declaración Impuesto a la Renta del último año (de los que estén obligados a hacerlo).
- Adicionalmente para los montos mayores a \$ 2.000 se adjuntarán:
- Proforma de los Bienes a adquirirse.
- Contrato de arriendo o título de propiedad del lugar de inversión.

CREDITO 5-5-5

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).

Requisitos:

- Copia de cédula de ciudadanía (solicitante ,garante y cónyuges)
- Copia del último comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio. (solicitante y garante).
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.) o el Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (R.I.S.E.).
- Declaración Impuesto a la Renta del último año de los que estén obligados a hacerlo.
- Adicionalmente para los montos mayores a \$ 2.000 se adjuntarán:
- Proforma de los Bienes a adquirirse.
- Contrato de arriendo o título de propiedad del lugar de inversión

FUENTE: Banco Nacional de Fomento, 2011

ELABORACIÓN: La Autora

1.7 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

1.7.1 COMERCIO

El pequeño minero comercializa el oro a los compradores de la localidad, éstos a su vez lo comercializan fuera del cantón, especialmente en las ciudades de Piñas, Zaruma, Machala y Cuenca.

Los principales productos son el maíz suave seco, café y la caña de azúcar. La caña de azúcar es transformada en aguardiente, panela granulada y es comercializada en las ciudades de Machala, Guayaquil entre otras.

Los sábados y domingos se comercializa los productos agrícolas que se producen en las diferentes parroquias.

1.7.2 TURISMO



El Cantón Atahualpa cuenta con inmenso potencial turístico para ofrecer a propios y extraños, ya sea por su ecología, agricultura, su deliciosa gastronomía, etc. Que da la posibilidad al turista de disfrutar de diferentes actividades al llegar a este hermoso cantón.

Entre los diversos sitios turísticos que se puede encontrar en este cantón tenemos:

✓ **EL BOSQUE SUB TROPICAL HÚMEDO DAUCAY**

Posee una extensión de 500 ha. Corresponde a un bosque mediano con árboles de 16 a 24 m de altura. Ofrece al visitante encantos naturales, tales como: variedad de flora entre las que sobresalen las orquídeas. La mayor diversidad de fauna la encontramos en aves representando el 9% de las aves del Ecuador.

Además es favorecido por importantes recursos hídricos como los ríos Dumari con una longitud de 17,5 Km y con caudal de 2,3 m³/seg., Chilola, Colorado y San Agustín, en los que se han formado atractivas cascadas.



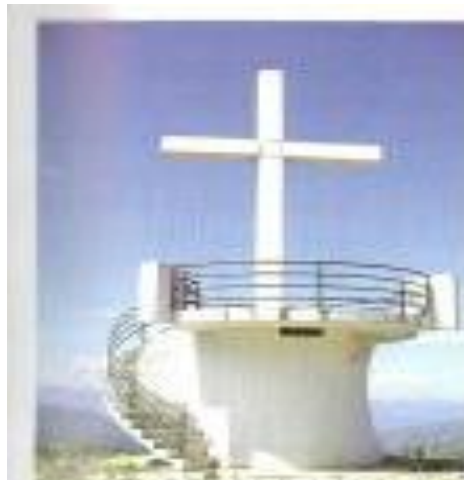
✓ **RUINAS DE YACUVIÑAY**

A seis Km. de Paccha cabecera cantonal de Atahualpa se encuentra el complejo arqueológico Yacuviñay, cubriendo un espacio de 100 hectáreas. Este potencial turístico encierra en su contexto, objetos arqueológicos, estructuras cruciformes y diseños, leyendas que se identifican con el pueblo Inca.



✓ **MIRADOR DE SANTA CRUZ**

Se encuentra en el casco urbano del cantón a solo 5min del parque central de donde se puede observar el cantón Atahualpa y gran parte de los cantones de la parte alta de la provincia de El Oro.



✓ **MIRADOR DE DAUCAY** desde este mirador se puede observar la ciudad de Machala y Sta. Rosa se encuentra ubicada a 10 min del centro del cantón.



✓ **FABRICA DE PANELA GRANULADA** Es considerada un atractivo para los visitantes debido a que es una de las primeras industrias que se desarrolla en este cantón, se encuentra ubicada a 10 min. del cantón en el sector Bono vía a Piñas.



✓ **RIO EL SALADO**

En la actualidad es un atractivo local, ya que los habitantes de Atahualpa y sectores aledaños visitan este río los fines de semana, este atractivo se encuentra ubicado en el límite del cantón Atahualpa y la parroquia Huertas.



✓ **BALNEARIO DE AGUAS TERMALES PASOCHOA**

Es uno de los principales lugares turísticos naturales y ecológicos del Cantón y la Provincia. Este balneario se encuentra ubicado a 25min de Atahualpa, a la orilla del Rio Playitas., cuenta con piscina de aguas termales esta infraestructura aún no está terminada.

Es importante recalcar que para trasladarse a estos sectores desde Atahualpa existe una cooperativa de camionetas y otra de taxis en las que el turista puede escoger para viajar, el valor de acuerdo a la distancia va desde 1,00 a 3,00 dólares.

✓ **CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE PACCHA**

Se caracteriza por tener un templo cuyas construcciones datan de principio de siglo, con una profusión de arabescos ricamente calados y tallados en madera, pintura de arte única, su fachada en la parte superior se encuentra la imagen de Nuestra Señora del Rosario.

✓ FIESTA DEL PRIMER DOMINGO DE OCTUBRE

Es una fiesta con un profundo sentido religioso, en honor a la Patrona la Santísima Virgen del Rosario. Se efectúa el domingo, lunes y martes de la primera semana del mes de octubre. La historia relata que fue la principal fiesta de carácter religioso, turístico y comercial a la que concurrían devotos desde lejanas ciudades de otras provincias. Pese a la dificultad del transporte se desarrollaba un activo comercio, desde Gualaceo y Jadan, se traía los borregos, fruta, fréjol, zapatos, ponchos entre otros artículos. Y de otras ciudades del país los comerciantes traían colonias, perfumes, espejos, que los pobladores esperaban esta fiesta para adquirirlos.



En fin visitar Atahualpa es disponer de una diversidad de atractivos y rutas turísticas que visitar como son: Santuarios y miradores, establos, minas de piedras, artesanías, ladrilleras, aguas termales, plantas procesadoras de cuarzo, formaciones rocosas, etc.

Tabla N° 19. Atractivos Turísticos del Cantón Atahualpa

ATRACTIVO TURÍSTICO	ESTADO DE CONSERVACIÓN	INFRAESTRUC BÁSICA			INFRAESTRUC VIAL		TRANSPORTE	FRECUENCIA	TEMPORADA
		A . P.	E. E.	ALCA N	VÍA	ESTADO			
Complejo turístico Mirador de Dumarí	Excelente	SI	SI	SI	Asfaltada	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Iglesia San Juan Bautista	Conservado	SI	SI	SI	Paviment o	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Mirador Santa Cruz	Conservado	SI	SI	SI	Lastrada	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Antenas	Conservado	SI	SI	SI	Lastrada	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Salón Auditoriun Prof. Albino Aguirre (Palacio Municipal)	Excelente	SI	SI	SI	Paviment o	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Planta de Agua Potable	Conservado	SI	SI	SI	Paviment o	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Sala de Recepciones Del Centro Agrícola	Conservado	SI	SI	SI	Paviment o	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Casa Hogar de Nazareth	Conservado	SI	SI	SI	Lastrada	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Fabrica de panela granulada	Excelente	SI	SI	SI	Asfaltada	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Traza Urbana y Formación Geográfica	Conservada	SI	SI	SI	Paviment ada	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Ruta: Diversos atractivos Paccha, Cordoncillo, San José, Milagro, Ayapamba, San Juan de Cerro Azul, y Viceversa.	Conservado en parte	--	SI	---	Diversos tipos de vía. Paviment o, lastre, asfalto	Parte de la vía buen estado, Otro, regular	Vehículo, Caminata, Acémila	Diaria	Verano
Entorno Paisajístico	-	-	-	-	-	Bueno	Auto	Diaria	Todo el año
Ruinas de Yacuvñay	-	-	-	-	Lastrada	Bueno	Auto, Caminata, Acémila	Diaria	Verano
FIESTAS PATRONALES	-	-	-	-	-	-	-	-	-

FUENTE: Municipio de Atahualpa. 2011

ELABORACIÓN: La Autora

1.7.3 TRANSPORTE.

El transporte en la ciudad de Paccha está constituido por dos cooperativas de transporte público, como lo son La Cooperativa de Transporte Interprovincial Ciudad de Piñas, y La Cooperativa de Transporte Paccha, que desarrollan sus turnos a lo largo del día, principalmente a la ciudad de Machala, Piñas y Zaruma, sus líneas de transporte a través de la ciudad es generalmente usando la vías expresas y arteriales. Por otra parte también se cuenta con una Cooperativa de Transporte Ayapamba, que se trata de una cooperativa de camionetas que ofrece servicio intercantonal.

Tabla N° 20. Servicio de Transporte

TIPO DE TRANSPORTE	NÚMERO
INTERPROVINCIAL	1
INTERCANTONAL	2
TOTAL	3

FUENTE: Unidad de caminos vecinales. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2.1 GASTRONOMÍA

Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). El gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia.

A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Existen diferentes tipos de gastronomía que se exponen a continuación:

Tabla N° 21. Gastronomías por tipología

Régimen	Épocas	Religión	Corrientes
Vegetariana Naturista Macrobiótica Frugívora Internacional Creativa Casera	Navidad Semana Santa Época colonial	Budista Cristiana Islam Judía Rastafari	Fast Food Slow Food Ecogastronomía
Enfermedades	Gastronomías del mundo		
Gastronomía de diabéticos Ortorexia	Gastronomías Europeas	Gastronomías iberoamericanas	Gastronomías Asiáticas Y Otras Gastronomías
	Alemania Armenia Austria Bélgica Bulgaria Croacia República Checa Dinamarca Eslovaquia Eslovenia España Francia Finlandia Grecia Holanda Hungría Inglaterra Irlanda Islandia Italia Noruega Polonia Portugal Rusia Rumania Suecia Suiza Turquía	Argentina Brasil Bolivia Colombia Costa Rica Cuba Chile El Salvador Ecuador Guatemala Honduras México Nicaragua Panamá Paraguay Perú República Dominicana Uruguay Venezuela Puerto Rico	Corea China Japón India. - Gastronomía Árabe Persia Mediterránea Líbano Estados Unidos Australia Sureste Asiático África

FUENTE: Wikipedia, 2011.

ELABORACIÓN: La Autora

2.1.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL

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

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término.

Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

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

2.2 RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad, la cual varía de acuerdo a la región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica. También existen platos que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, patacón pisao, seco de chivo, fritada, sancocho de bagre, bolón de verde, entre otros; la mayoría de los cuales son de origen costeño. Entre los platos netamente costeños tenemos los muchines de yuca, el arroz guayaco, corviche, bandera, encocado, sancocho, entre otros.

En la región andina o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, el cuy estofado, quimbolitos, humitas, tamales, hornado, llapingachos, yahuarlocro, menudo, tripamishqui, locro, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores encontramos a las puntas, o el pájaro azul de Guaranda. Como en la Costa, esta región ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia o zona.

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

¿Hubo cocina indígena que merezca tal nombre?

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

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

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, aribalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

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

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios. En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

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

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

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

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

Hubo otro potaje, casi olvidado, si no abandonado del todo: la mazamorra de maíz con leche de coco. Fernández de Oviedo nos ha dejado la receta: «Esta carnosidad o fruta (del coco), no moliéndola ni majándola mucho, y después colándola, se saca leche de ella, muy mejor y más suave que la de los ganados, y de mucha sustancia, la cual los cristianos echan en las mazamoras que hacen del maíz, a manera de puches y poleadas, y por causa de esta leche de los cocos son las dichas mazamoras excelente manjar, y sin dar empacho en el estómago, dejan tanto contentamiento en el gusto y tan satisfecha la hambre, como si muchos manjares y muy buenos hubiesen comido...»

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

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN.

La diversidad de platos típicos es muy amplia y forman parte de la identidad y fundamentalmente de la cultura gastronómica debido a que en Atahualpa se cultiva un sinnúmero de productos por que estas tierras tienen la característica de poseer un suelo muy rico y aún se realizan los cultivos mediante prácticas de agricultura de forma rústica.

De la misma forma al elaborar los platos típicos conservan costumbres ancestrales, por ejemplo utilizan hornilla, horno de leña, paila de bronce, etc.

PREGUNTA 1: ¿CUÁLES SON LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ETC. QUE CONOCE USTED, QUE SON PROPIOS DE ESTE SECTOR (ZONA)?

Como se puede observar en la tabla N° 22 existen diferentes platos que son propios del cantón Atahualpa, sin embargo entre las personas encuestadas los platos más conocidos y que sobresalen son el tigrillo (8,05%), tamales (6%), Fritada (4,25%), bolón de maní (3.81%), gallina criolla (3,81%), humitas (3,66%), caldo de res (2.34), repe y toronches, existiendo otros platos que son menos conocidos.

Tabla N° 22. Platos, bebidas, postres propios de Atahualpa

TIPO DE PLATO	NOMBRE TIPICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMES	Tigrillo	55	8,05%
	Tamales	41	6,00%
	Humitas	37	5,42%
	Bolón de maní	26	3,81%
	Bolón de verde	25	3,66%
FRITOS	Fritada	29	4,25%
	Empanada de verde	20	2,93%
CALDOS	Gallina criolla	26	3,81%
	Caldo de bolas	18	2,64%
	Caldo de res	16	2,34%
SOPAS	Repe	37	5,42%
	Arvejas con cuero	23	3,37%
	Sopa de frejol	13	1,90%
	Sopa de arvejas	8	1,17%
POSTRES	Toronches confitados	18	2,64%
	Manjar	13	1,90%
	Torta dulce	9	1,32%
	Manjar de leche	5	0,73%
BEBIDAS	Café	16	2,34%
	Guarapo	9	1,32%

FUENTE: Datos obtenidos de las encuestas en el sector 2010. (Anexo 1)

ELABORACIÓN: La Autora

PREGUNTA 2. ¿QUÉ PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ ETC., SE ELABORAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS EN ESTE SECTOR?

La gente de Atahualpa siempre se ha destacado por ser muy alegre y acogedora con las personas que lo visitan en sus fiestas religiosas y ferias comerciales. Las mismas que se desarrollan en las siguientes fechas:

10 de Agosto. Fiestas de cantonización.

15 de Agosto. Fiestas patronales en homenaje a la Virgen del Cisne.

12 de Octubre. Fiestas en patronales en honor a la Virgen del Rosario.

Los habitantes de Atahualpa celebran las fiestas realizando diferentes actividades una de las mas importantes es la preparación de diferentes platos típicos, dentro de los cuales se destacan platos a base de productos agrícolas como la leche así tenemos el manjar, el mismo que se consume mucho en carnaval, de la misma forma la fritada, y la gallina criolla tanto en estofado como en caldo, el pollo horneado este es ofrecido en gran cantidad en los restaurantes los días en que se realizan desfiles, o celebraciones en las calles. En la siguiente tabla se ha consolidado el nombre de los platos que más demanda por los visitantes en época de fiesta de Atahualpa

Tabla N° 23. Nombre de los platos que se elaboran en época de fiestas.

TIPO DE PLATO	NOMBRE TÍPICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
FRITOS	Fritada	69	11,24%
HORNEADOS	Pollo horneado	27	4,40%
ESTOFADOS	Seco de gallina	11	1,79%
	Bistec de carne	10	1,63%
	Estofado de pollo	7	1,14%
ENTREMECES	Torta dulce	26	4,23%
	Bizcochuelos	21	3,42%
	Humitas	21	3,42%
	Tamales	18	2,93%
	Tigrillo	14	2,28%
	Pan de cajetilla	9	1,47%
SOPAS	Arvejas con cuero	18	2,93%
	Repe	9	1,47%
CALDOS	Gallina criolla	32	5,21%
	Caldo de gallina criolla	19	3,09%
	Caldo de gallina	9	1,47%
	Caldo de res	9	1,47%
	Sancocho de chancho	7	1,14%
POSTRES	Manjar	48	7,82%
	Toronches confitados	12	1,95%

FUENTE: Datos obtenidos de las encuestas en el sector 2010. (Anexo 2)

ELABORACIÓN: La Autora

PREGUNTA 3: ¿CUÁLES SON LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ ETC., QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA EN ESTE SECTOR?

Debido a que la principal actividad del sector es la ganadería y la presencia de granjas es notable; los platos que se elaboran en mayor cantidad son a base de carne. Y otros cultivos caseros como el maní, plátano, yuca. Los mismos que son preparados a diario por las amas de casa del cantón y sus alrededores con gran habilidad y creatividad. De acuerdo a los datos que observamos en la tabla consolidada de la encuesta aplicada, podemos deducir que la comida diaria de los Atahualpenses está basada en productos de cultivos propios de la zona como; plátano: en platos como: Tigrillo, bolón de verde. La yuca para hacer las exquisitas empanadas y forma parte también de los sancochos y acompañantes como el bistec de carne de res, los fritos (fritada) y la presencia de horneados y postres a base de leche.

Tabla N° 24. Platos elaborados con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO	NOMBRE TÍPICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
FRITOS	Fritada	23	3,74%
HORNEADOS	Pollo horneado	7	1,14%
ESTOFADOS	Carne con menestra	11	1,79%
	Estofado de pollo	10	1,63%
	Seco de pollo	7	1,14%
ENTREMECES	Tamales	32	5,20%
	Tigrillo	31	5,04%
	Humitas	19	3,09%
	Empanadas de yuca	13	2,11%
	Bolón de verde	11	1,79%
	Empanada de verde	7	1,14%
CALDOS	Caldo de bolas	17	2,76%
	Caldo de carne de res	12	1,95%
	Caldo de carne	10	1,63%
	Caldo de res	9	1,47%
	Caldo de carne con verduras	8	1,30%
SOPAS	Repe	39	6,34%
	Arvejas con cuero	30	4,88%
	Sopa de grano	28	4,55%

FUENTE: Datos obtenidos de las encuestas en el sector 2010. (Anexo 3)

ELABORACIÓN: La Autora

PREGUNTA 4: ¿CUÁLES SON LOS MÁS DEMANDADOS POR LOS VISITANTES EN ESTE SECTOR?

Atahualpa en sus fiestas es visitado por coterráneos que viven en diferentes ciudades del país los que regresan a celebrar las fiestas o en los feriados a reunirse con sus familiares, estos a su vez traen amigos a conocer este hermoso cantón los que disfrutan los platos típicos de Atahualpa entre los mas consumidos por estos visitantes tenemos: Fritada, Gallina criolla, repe, Bolón de verde con maní.

Tabla N° 25. Platos que prefieren los Visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE TÍPICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
FRITOS	Fritada	25	4,86%
HORNEADOS	Pollo horneado	7	1,36%
ESTOFADOS	Estofado de carne	12	2,33%
	Bistec	10	1,95%
	Estofado de pollo	9	1,75%
ENTREMECES	Tamales	32	5,20%
	Tigrillo	31	5,04%
	Humitas	19	3,09%
	Empanadas de yuca	13	2,11%
	Bolón de verde	11	1,79%
	Empanada de verde	7	1,14%
CALDOS	Caldo de bolas	17	2,76%
	Caldo de carne de res	12	1,95%
	Caldo de carne	10	1,63%
	Caldo de res	9	1,47%
	Caldo de carne con verduras	8	1,30%
SOPAS	Repe	39	6,34%
	Arvejas con cuero	30	4,88%
	Sopa de grano	28	4,55%

FUENTE: Datos obtenidos de las encuestas en el sector. 2010. (Anexo 4)

ELABORACIÓN: La Autora

PREGUNTA 5: ¿QUÉ PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ ETC., RECOMENDARÍA USTED CONSUMIR AL ALGÚN VISITANTE?

Con respecto a esta interrogante los dueños de restaurantes y comunidad en general del cantón Atahualpa que fueron encuestados consideran que los platos que ellos recomendarían a los visitantes del lugar, y, de hecho, lo hacen, son aquellos en los que se utiliza los producto que se cultivan en el cantón que son principalmente plátano, maní y maíz, por ello es muy común en la localidad encontrar platos y postres a base de estos productos.

El turista que visite Atahualpa no puede dejar pasar la oportunidad de deleitarse con los platillos que más se destacan, en la cultura gastronómica como: Las humitas que en la tabla muestra un 7.95%, las amas de casa atahualpense elaboran este plato a diario y es de fácil adquisición en las cafeterías, de la localidad, también muchas amas de casa lo preparan y salen a recorrer las calles vendiendo la humitas, estas se sirven acompañadas de una tasa de café criollo.

Tabla N° 26. Platos que se recomienda a los Visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE TÍPICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
FRITOS	Fritada	11	2,13%
	Carne frita con menestra	7	1,36%
ENTREMECES	Humitas	41	7,95%
	Tamales	39	7,56%
	Tigrillo	28	5,43%
	Bolón de maní	20	3,88%
	Bizcochuelos	16	3,10%
	Empanada de yuca	14	2,71%
SOPAS	Repe	14	2,71%
	Arveja con cuero	12	2,33%
CALDOS	Gallina criolla	26	5,04%
	Caldo de bolas	17	3,29%

FUENTE: Datos obtenidos de las encuestas en el sector. 2010. (Anexo 5)

ELABORACIÓN: La Autora

Como se puede observar en el consolidado de los platos típicos que mas fueron recomendados por los encuestados, existe una marcada tradición a sugerir lo que todos ya conocen, ya sea por la facilidad o certeza que serán bien recibidos estos platos. No así se recomienda los platos que son propios de la zona como es el caso del pan de cajetilla que no resalta en este cuadro por su bajo porcentaje de recomendación por parte de los habitantes de Atahualpa (ver anexo 5). Así como también otros platos que son autóctonos de este pujante cantón.

3.2 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

a. Cambios en la preparación de los platos

La gastronomía elemento primordial de la cultura ya que de generación en generación se transmiten los saberes culinarios los mismos que trascienden en el paso del tiempo. En Atahualpa se conserva aun algunas de las técnicas de elaboración de platos algunos con unos pequeños cambios y otros aun se preparan según la enseñanza de padres, abuelos los que han heredado a sus familiares estas singulares habilidades.

Según la tabla los platos con mayores cambios en la preparación son el pavo al horno el mismo que antes se lo horneaba en horno de leña estos eran criados por los mismos habitantes, los chimbos este postre que lleva como ingrediente principal la harina de chuno la misma que antes era tostada en hornilla de leña, Los tamales también que antes eran elaborados con manteca de chanco y el condumio era de gallina criolla, el caldo de gallina criolla que antes se lo hacia con arroz, papa, fideo y en la actualidad se elabora únicamente el consomé. El manjar e; mismo que antes se lo elaboraba únicamente con leche y panela a veces con arroz, en la actualidad se lo realiza con maicena y coco.

Tabla N° 27. Platos que han sufrido cambios en su preparación

TIPO DE PLATO	NOMBRE TÍPICO	FRECUENCIA	CAMBIOS	FREC. CAMBIO
HORNEADOS	Pavo horneado	2	Antes se dejaba en aliño el día anterior y luego era horneado en horno de leña.	15
ENTREMESES	Tamales	1	Antes también se los preparaba con gallina criolla	15
	Bizcochuelos	4	Antes en horno de tierra.	13
	Tigrillo	3	Antes solo con huevo criollo.	12
CALDOS	Caldo de gallina criolla	4	Antes se lo preparaba con papa, fideo, o arroz, ahora únicamente se prepara el consomé con huevo.	15

FUENTE: Datos obtenidos de las encuestas en el sector. 2010 (Anexo 6)

ELABORACIÓN: La Autora

PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ ETC., CONOCE QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y QUE YA NO SE ELABORAN ACTUALMENTE

Debido a la importancia de la cultura de los pueblos y la singular gastronomía que se destaca y los hace diferentes por ello es imprescindible mencionar el origen de el pueblo de Atahualpa el mismo el mismo que perteneció ala cultura Jambelí los mismos que fueron cazadores, y

recolectores, los cuales utilizaron singulares herramientas en base a piedra así como la cerámicas.

Según la historia hace muchos años la dieta de los antepasados de estos sectores tenían era en base a productos como: plátano, yuca, maíz, carnes, ingredientes que combinados y preparados de diversas formas dan como resultado los mas exquisitos platos. Por ello la importancia del rescate de la herencia culinaria que nos dejaron nuestros antepasados sin duda conocedores de la riqueza nutritiva de los productos que resultaron ser indispensables en su dieta.

Tabla N° 28. Platos/bebidas/postres/etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	NOMBRE DE LA PERSONA QUIEN SABE COMO LO PREPARABAN	FRECUENCIA
Viseras	Menudo de res	2	N/S	
			N/C	
Horneado	Pavo Horneado	4		
	Pollo Horneado	1		
	Cuy	3		
Arroces	Arroz con maní	5		
	Arroz Moro	2		
Entremeses	Pepián de yuca	6		
	Palmitos	5		
	Molloco de maní	1		

	Achocchas rellenas	2		
	Mazamorra de granos	2		
	Chimbos	4	Sra. Bertha Ordoñez	2
	Arveja seca con guineo revuelto	1		
	Mazamorra de arveja	3		
	Mazamorra de haba	5		
	Pepián de maní	4		
Caldos	Caldo de maní	7	Sra. Gina Fernández	2
Sopas	Sopa de grano Seco	1	Sra. Teresa Reyes de R.	1
	Fanesca	2		
Postres	Torta dulce	10	Sra. Gina Fernández	2
			Sra. Esthela Carchipulla	5
			Bertha Ordoñez	3
	Conserva de maní	4	Sra. Blanca Jaramillo	7
	Arroz con leche	2		
	Toronches confitados	1		
Bebidas frías	Chicha de jora	9	Sra. Albertina Vera	4
	Chicha de maíz	2	Sra. Teresa Reyes	1
	Total	88	Total	

FUENTE: Datos obtenidos de las encuestas en el sector. 2010
 ELABORACIÓN: La Autora

3.3 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

a. Platos nuevos que se elaboran en el cantón

Atahualpa tierra de gente acogedora de gente que busca la superación, que día a día es visitada por muchos turistas razón por la cual la gastronomía en la actualidad ofrece más variedad, las hábiles amas de casa y dueños de restaurante están también a la vanguardia en mejorar la oferta gastronómica por ello valiéndose de herramientas como el internet, libros o simplemente cuando visitan otros lugares se llevan la inquietud de elaborar nuevos platos, de esta manera tenemos según la investigación que los platos que están incrementándose en esta oferta son: Pizza (11,30%), Lasaña (10,73%), postres como: torta de tres leches (9,60%), pie de piña (4,52%), los ceviches (10,73%), por la cercanía con la capital bananera Machala. (Tabla N° 29)

Tabla N° 29. Nuevos platos que se ofrece a los turistas.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE	INGREDIENTE PRINCIPAL	LUGAR DONDE SE LO PUEDE CONSUMIR
Fritos	Pollo brosterizado	7	3,95%	Pollo y harina	Restaurantes
arrocés	Arroz con pollo	1	0,56%	Pollo y aliño	
Entremeses	Ensaladas	1	0,56%		
	Ensalada cesar	2	1,13%	Verduras	Restaurant “Los Gemelos”
	Ensalada rusa	1	0,56%	Verduras y mayonesa	
	Lasaña	19	10,73%	Pasta	Restaurant “Los Gemelos”
	Pan	1	0,56%	Harina	Panadería “Rey Pan”
	Pizza	20	11,30%	Harina	Parque cívico
	Tortilla de verde	2	1,13%		
	Pollo con champiñones	11	6,21%	Champiñones	Restaurant “Los Gemelos”
	Panela granulada	1	0,56%		
	Torta de yuca con queso	1	0,56%		
Hornados	Hornado de cerdo	2	1,13%		
Postres	Queso de tres leches	4	2,26%		
	Torta tres leches	17	9,60%	Leche	Restaurant “Los Gemelos”
	Dulce de Toronches	2	1,13%	Panela y Toronches	taurante “Central”
	Postre de piña	1	0,56%		
	Toronches	1	0,56%		
	Higo	1	0,56%		
	Manjar	1	0,56%		

	Brazo gitano	1	0,56%		
	Postre de naranjilla	1	0,56%		
	Chimbos	2	1,13%	Huevos y harina	Restaurante central
	Pie de piña	8	4,52%	Piña	Restaurant “Los Gemelos”
	Torta de durazno	5	2,82%	Durazno	Restaurant “Los Gemelos”
	Flan	5	2,82%	Leche	
	Pie de limón	1	0,56%		
sopas	Sopa de legumbres	1	0,56%		
	Crema de zapallo	1	0,56%		
	Sopa de carne con verduras	3	1,69%	Carne de res	Restaurante “Central”
	Yaguar loco	4	2,26%	Tripa de vaca	En el mercado
Caldos	Caldo de bagre	1	0,56%		
Asados	Parrilladas	2	1,13%	Carnes y embutidos	
	Pollo a la plancha	7	3,95%	Pollo	Restaurant “Los Gemelos”
	Pechuga a la plancha	1	0,56%		
Mariscos	Encebollado	2	1,13%		
	Encebollado de pescado	1	0,56%		
	Cangrejada	9	5,08%	Cangrejo y plátano verde	En el mercado
	Ceviches	19	10,73%	Pescado y concha	En los puestos de la calle
	Chupe de pescado	1	0,56%	Pescado	En el Mercado
Bebidas frías	Cola	1	0,56%		
	Reposado	1	0,56%	Coco, miel de abeja, aguardiente y poma rosa	Despensa “El Gato”
Bebidas calientes	Aguas aromáticas	2	1,13%		
	Morocho	2	1,13%		

FUENTE: Datos obtenidos de las encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN ATAHUALPA

4.1 FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO DE ATAHUALPA

Tabla N° 30. Ficha de inventario gastronómico de Atahualpa

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	CALLE/ LOCALIDAD	COMUNIDAD
Humitas	Zambate	Baja	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Mercado Central	NINGUNA
Tamales	NINGÚN OTRO	Medio	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Recorren por las calles.	NINGUNA
Pollo horneado	NINGUN OTRO	Baja	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	10 de Agosto	NINGUNA
Fritada	NINGUN OTRO	Baja	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Fin de Semana el mercado central	NINGUNA
Bolón de verde	NINGUN OTRO	Baja	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa		NINGUNA
Repe	NINGUN OTRO	Baja	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa		NINGUNA
Arvejas con cuero	NINGUN OTRO	Baja	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa		NINGUNA
Manjar de leche	NINGUN OTRO	Baja	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa		NINGUNA
Sopa de grano	NINGUN OTRO	Baja	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa		NINGUNA
Repe	NINGUN OTRO	Medio	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa		NINGUNA
Caldo Gallina criolla	Consomé de pollo	Alto	Atahualpa	El Oro	Atahualpa	Atahualpa		NINGUNA

FUENTE: Datos obtenidos de las encuestas en el sector 2010

ELABORACIÓN: La Autora

Como se puede observar en la tabla anterior los platos típicos de Atahualpa guardan gran similitud con los que se ofrecen en la mayor parte de cantones de la provincia de El Oro y aledaños, puesto que la influencia de los foráneos que han llegado para quedarse en este cantón han traído consigo sus costumbres y tradiciones y por ello los platos típicos del cantón Atahualpa son los mismos que hay en otros sitios del país.

4.2 GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS

Como es de conocimiento general, en el Ecuador se acostumbra realizar diferentes platos y exquisiteces de la gastronomía Ecuatoriana ligadas a las fiestas o acontecimientos que se celebran, así se puede citar que en Semana Santa se elabora la muy conocida fanesca, en Difuntos las guaguas de pan y la chicha morada, en navidad se acostumbra el pavo horneado, etc. Por ello Atahualpa no está exento de estas tradiciones.

Por ello a través de la recopilación de información con el instrumento de la encuesta se pidió a los encuestados nos manifestaran que tipo de platos se ofrecen a propios y extraños en las diferentes celebraciones y fiestas que el cantón celebra; en la tabla N° 31 se puede observar el resultado de la información referente al tema:

Tabla N° 31. Ficha gastronómica en relación a las fiestas de Atahualpa

NOMBRE DE LA FIESTA	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE RELACIONADO A LA FIESTA	SIMBOLISMO DEL PLATO	RITUAL DEL PLATO
10 de Agosto FIESTAS DE CANTONIZACIÓN	Torta Dulce	Simboliza tradición y particularidad de las familias Atahualpense que se reúnen en estas fiestas.	Siempre que se espera la visita de familiares y amigos que residen en otros lugares. Las personas adultas de cada familia en especial las abuelitas preparan este plato tradicional. El que comparten con la familia. Es importante también mencionar que en esta fecha se realizan festivales de postre por los estudiantes del colegio los que entre otros también preparan este postre.
15 de Agosto FIESTAS PATRONALES EN HONOR A LA VIRGEN DEL CISNE.	Humitas y Tamales	Simboliza la unión entre los habitantes de este cantón.	En especial las señoras moradoras se reúnen en las casas para rezar la novena en honor a la virgen del Cisne. Cada día lo realizan en casas diferentes casas la anfitriona de la casa recibe a las demás moradoras y les ofrece tamales o humitas acompañando siempre con el tradicional café criollo cultivado y procesado en la localidad.
Carnaval	Manjar de leche	La alegría y el disfrute de este singular juego acompañado de la preparación y degustación de este exquisito postre.	Se recolecta leche del sector ganadero y se elabora el manjar en grandes cantidades que es ofrecido a los visitantes de los diferentes balnearios

FUENTE: Datos obtenidos de las encuestas en el sector 2010
ELABORACIÓN: La Autora

Como se puede observar en la tabla anterior, existen diferentes celebraciones de carácter local en Atahualpa en lo que se refiere tanto a fiestas religiosas como cívicas que traen consigo la preparación de diferentes postres y platos, es así que en las fiestas de cantonización celebradas el 10 de agosto en donde las familias del pueblo preparan torta dulce. En cambio en las fiestas de celebración en honor a la virgen del Cisne, en donde se ofrece humitas y tamales, que son elaboradas por las amas de casa para ofrecer a propios y extraños.

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

INTRODUCCIÓN

Siendo la gastronomía un componente primordial en el ámbito turístico resulta indispensable su correcta promoción, enfatizándonos en que es ésta esencialmente una actividad de servicio sustentada en productos físicos, por lo que su promoción requiere de singulares características encaminadas siempre a la satisfacción del cliente a través una vivencia, dentro de estas características es importante mencionar algunas como: realizar una promoción acorde a mercado al que se va a dirigir el producto, para lo que se requiere conocer sus características y necesidades, la interrelación que existe entre el cliente y el prestador del servicio, debe mantenerse de tal forma que se consiga la fidelidad del cliente, e identificar y seleccionar los medios de comunicación a través de los cuales se va a dar a conocer el servicio, tomar en cuenta los medios convencionales y los modernos siempre acorde al mercado objetivo.

La propuesta se basa en promocionar los recursos gastronómicos que tiene el cantón Atahualpa buscando las estrategias más óptimas y adecuadas que lleguen directamente a los visitantes de este sector, lo que propenderá al desarrollo sostenible del cantón.

El cantón Atahualpa.- es un cantón de inmensurables recursos gastronómicos cuya principal base es el plátano, y al tratarse de un sector ganadero la carne también es un ingrediente que predomina en los platos que se ofrecen aquí. En las últimas décadas se ha sentido un notable

crecimiento turístico, Atahualpa se ha convertido en uno de los cantones más visitados de la provincia de El Oro, principalmente en el centro poblado.

El área está creciendo económicamente gracias a la minería de la zona aledaña, pero mayoritariamente por la confluencia cada vez mayor de turistas que buscan tanto turismo salud como turismo aventura principalmente.

Con respecto a la gastronomía, Atahualpa cuenta con exquisitez de platos que se elaboran en los diferentes restaurantes que existen en todo el cantón, pues como ya se manifestó antes tiene el privilegio de ser una zona eminentemente agrícola y ganadera productora de plátano y ganadería en todas sus especies.

Actualmente no existe una planificación que promocióne las delicias gastronómicas del cantón como también sus bellezas turísticas del entorno con el fin de que se genere el turismo y la afluencia de visitantes.

El Turismo es equivalente a fuente de divisas por lo tanto dar valor agregado al recurso gastronómico del sector, es parte del éxito posible para el posicionamiento de Atahualpa en un nivel competitivo en el mercado.

Por ello se propone en relación a la oferta turística y puesta en valor del recurso gastronómico un conjunto de estrategias proyectuales y de posibles proyectos en el cantón, así como la promoción a través de los diferentes medios de comunicación hablados y escritos.

Esta puesta en valor debe reafirmar el recurso y darle validez desde el punto de vista turístico para un mercado seleccionado teniendo en cuenta la importancia o capacidad de oferta de cada uno de ellos.

Por ello la propuesta se basa en los siguientes objetivos:

- Elaborar material divulgativo y promocional con el fin de hacer conocer a través de los diferentes medios, la oferta gastronómica que tiene este cantón.
- Rescatar las tradiciones culinarias que existen en el cantón para brindar alimentos saludables y que brinden los beneficios que el cuerpo humano necesita.
- Promocionar el uso de productos agrícolas y ganaderos como base fundamental de la oferta gastronómica del cantón Atahualpa.
- Apuntar a una buena calidad de servicios gastronómicos y a la vez turísticos, seguida de una promoción acorde a las características de cada uno de los oferentes del cantón Atahualpa.
- Lograr en los habitantes de Atahualpa, un compromiso de colaboración y cooperación para la difusión y desarrollo del sector gastronómico, a través de programas de concientización y educación.

Área de influencia.- la propuesta enmarca la promoción de los recursos gastronómicos de este cantón en todo el Sur del país en primera instancia, puesto que es de vital importancia plantear un radio de acción medible y ejecutable en esta primera etapa, para luego llegar con la promoción del sector a nivel nacional.

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

Las estrategias que se utilizarán para la ejecución de esta propuesta son las siguientes:

Estrategia 1.- Trabajar en forma activa en la organización de un comité gastronómico, con capacitación, aportando a la difusión y promoción del destino, apoyando la organización de festivales y otros servicios como apoyo (eventos, concursos, encuentros, etc.).

Para aplicar esta estrategia se necesita contar con la formación adecuada y de conocimiento que si existe en el sector, así como para la prestación del servicio se necesita de la infraestructura adecuada situación que también es favorable puesto que existen varios restaurantes y zonas de esparcimiento como balnearios para el desarrollo de estas actividades.

Estrategia 2.- Socializar la propuesta y comprometer la participación activa de entidades públicas locales como municipio y ministerio de Turismo. Con el fin de aunar esfuerzo para la difusión y promoción de la gastronomía de Atahualpa.

Con el aporte de profesionales de la rama se realizará conversatorios con las autoridades locales y que tengan interés en impulsar el turismo local a través de la promoción y puesta en valor de la gastronomía del cantón es posible la elaboración de este material promocional que será vendido o distribuido en las principales ciudades de las provincias del sur del país.

Estrategia 3.- Incidir ante organismos gubernamentales y no gubernamentales, para el trabajo en unión del sector público con el privado que vaya en beneficio y generación de movimiento turístico y por ende la demanda de los recursos gastronómicos de este cantón.

Es importante el asocio del sector público con el privado, ya que en el cantón Atahualpa existen varias operadoras de turismo que en conjunto con el municipio pueden ser patrocinadores de diferentes eventos a favor del turismo.

Para cumplir a cabalidad con estas estrategias promocionales se ejecutará las siguientes actividades:

✓ **Participación en Ferias Turísticas.-** Será una actividad muy importante para promocionar la gastronomía, debido a la importancia que demanda para que el producto sea conocido, lo que requiere desplazarse a otros lugares, realizar estas participaciones valiéndose de herramientas como, stands en los mismos que se podría utilizar trípticos, videos, que promociones tanto el turismo, como la gastronomía relacionada siempre a la cultura. Se mostrará dentro las exposiciones en los stands, utensilios rústicos que se utilizaban en la preparación de los platos típicos del sector en otras épocas.

Esta táctica de difusión es adecuada debido a que permite contacto directo con el cliente, lo que incide en que el consumidor tenga y palpe de manera inmediata conocimientos acerca del producto.

Además es importante la participación en estas ferias para conocer y relacionarse con otros entes dedicados a servicios similares, empresas públicas, para conocer en primera instancia a la competencia y tener elementos sustentable para el mejoramiento y superación por acaparar el

mayor número de clientes así como también las posibilidades de proyectos sociales y de desarrollo en convenio interinstitucionales.

✓ **Conformación del comité de turismo y gastronomía en el cantón Atahualpa.-** La importancia de contar con un organismo que apoye directamente en la ejecución de las actividades relacionadas al turismo y por ende al sector gastronómico del cantón. Es fundamental ello para que conjuntamente con otras organizaciones locales gubernamentales y no se concrete la organización adecuada y óptima de cada una de las actividades propuestas como la organización de festivales gastronómicos, encuentros y ferias de comida típica, así como la elaboración de material divulgativo (afiches, trípticos, volantes, etc.). Este comité deberá estar integrado por representantes del sector gastronómico, turístico y sector público y empresa privada (operadoras de turismo).

✓ **Promocionar a través de anuncios en una revista provincial.-** Este es un método convencional, pero que tiene mucho éxito en lo que a promoción se refiere debido a la acogida y el alcance que tiene de llegar al público, Por lo que resulta muy interesante debido a que el Atahualpa y en cantones aledaños las personas en su mayoría no tienen acceso a métodos de difusión modernos como internet.

✓ **Elaboración de una guía de oferta gastronómica.-** a través de la intervención de la municipalidad del cantón y la colaboración de la empresa privada, se propiciará la elaboración de una guía gastronómica que promocióne la diversidad de platos típicos que ofrece el cantón así como brindar la posibilidad de difundir a otras latitudes las riquezas turísticas y por ende la gastronomía que tiene. El diseño de una buena publicidad con fotografías llamativas del sector, y los servicios que se ofrecen será fundamental para lograr impactar en el turista.

✓ **Armar paquetes en donde la gastronomía sea el principal atractivo y Ofrecer como productos a intermediarios minoristas.**- El relacionar la gastronomía con la cultura de los pueblos resulta muy llamativo, lo cual resulta interesante para el turista, y de esta forma generar mayor actividad turística debido a que los intermediarios minoristas como las agencias de viajes hacen el papel de intermediarios, productores y asesores para que el turista pueda llegar hacia el producto.

En el caso de Atahualpa tendría mayor facilidad para trabajar con las operadoras turísticas de Machala por la cercanía.

Como productos complementarios a la gastronomía, se pueden hacer recorridos por senderos, visita a miradores, visita a los balnearios, e incluso existen ruinas que pueden también ser visitadas.

5.2 INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN/ COMERCIALIZAN LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES.

Lamentablemente en Atahualpa, no existen instituciones que promocionen la gastronomía, en la actualidad se está creando una oficina de turismo en el municipio la misma que no consta con ningún proyecto gastronomía.

Razón por la cual no se conoce sobre la gastronomía de Atahualpa a pesar que esta es muy variada y singular en su preparación.

Sin embargo es importante destacar las actividades que el ‘Colegio Nacional Atahualpa’ realiza todos los años conjuntamente con maestros y alumnos. Entre las actividades que se realizan está el festival de postres y comida típica, con la finalidad de recaudar fondos para el colegio, este festival se realiza como parte de las fiestas el 15 de Agosto, Fiestas patronales en homenaje a la Virgen del Cisne.

Una de las instituciones a nivel del sur del país que debe realizar el patrocinio y fortalecimiento a la comercialización de los recursos gastronómicos de las provincias que conforman la región sur (El Oro, Loja y Zamora Chinchipe), es el Ministerio de Turismo, quienes se tiene conocimiento que ha destino ingentes recursos económicos para que se realice el levantamiento gastronómico de la región austral, la finalidad de estos estudios es aprovechar la interculturalidad, costumbres, tradiciones y atractivos naturales y etnográficos conjuntamente con la variedad y exquisiteces gastronómicas para ofrecer la ruta gastronómica del sur del país.

Es decir se ha dado a través de las instituciones las herramientas y recursos necesarios para el rescate de la cultura y gastronomía del sector rural por sobre en todo el país sin embargo las autoridades de turno de nuestra región poco o casi nada han hecho por ejecutar proyectos de desarrollo turístico y local en beneficio de las comunidades, como si lo hacen en otras provincias.

Existe también la Corporación Andina de fomento que también apoya al fortalecimiento del sector turístico en sus diferentes formas para sectores rurales, pero se necesita de la autodeterminación de nuestras autoridades para emprender en verdaderos rescates de la gastronomía local. Como si se lo hace en provincias vecinas como Cañar y Azuay que han tenido un importante despunte en lo que a turismo rural y oferta de gastronomía de las comunidades se refiere.

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

INTRODUCCIÓN

La alimentación es un factor primordial en la educación y el desarrollo de los niños, por lo que es un tema que debe ser tratado con mucho interés debido a que los niños mal alimentados estarán en peores condiciones para afrontar no sólo la actividad escolar, sino otras de igual interés en el desarrollo, de los niños y por ende del cantón.

El desayuno constituye la principal alimentación diaria de los y debe estar hecho en base a productos ricos en proteínas que brinden al niño el alimento necesario

Según los entendidos en materia sanitaria y de salud, la mayoría de los niños pequeños necesita comer 4-6 veces al día para satisfacer las demandas de crecimiento. Los bocadillos nutritivos son esenciales para su crecimiento, es por esta razón que la alimentación de los niños debe estar combinada con productos que se dan en su localidad que son ricos en proteínas como las que se elaboran en sus propias casas.

De aquí la propuesta de sugerir un menú balanceado de alimentos que los niños deben servirse en el desayuno escolar cuyo principal objetivo es:

- **Aportar a las instituciones educativas del cantón Atahualpa con ideas de menú alimenticio que se puede implementar en el desayuno escolar de los menores que brinde los nutrientes que ellos necesitan para su adecuado desarrollo y rendimiento académico.**

Los desayunos escolares deben contener alimentos que brinden proteínas, vitaminas y grasa natural necesarios para el crecimiento de los niños como son los huevos criollos los cuales se los puede consumir cocidos, a la copa, fritos, o para realizar una tortilla.

El consumo de alimentos producidos con abonos orgánicos es una forma adecuada de brindar defensas al organismo en su totalidad, así tenemos en el cantón Atahualpa en donde los cultivos no son contaminados por ningún agroquímico, se utilizan técnicas, orgánicas de cultivo en donde se puede aprovechar este recurso y proponer una nueva alternativa de alimentación.

Los principales productos que se cultivan en este cantón son: plátano, la yuca y el maní, a continuación un detalle de los contenidos proteicos de estos alimentos, propiedades, y lo que se puede preparar con ellos.

PLÁTANO

“Su contenido proteico es discreto (1,1/100 g) y la presencia de grasas casi nula (0,2 g/100 g). Además, está exento de colesterol. Es una fruta muy rica en los minerales potasio (382 mg/100 g) y magnesio (36 mg/100 g). También en vitaminas, especialmente en betacaroteno (38 mg/100 g), vitamina C (11 mg/100 g) y ácido fólico (23 mg/100 g). La presencia de agua ronda el 76% y el contenido en fibra, el 3%. Presenta 81 kilocalorías por cada 100g de parte comestible”.

(Bonet D./ Villar L. disponible en: [//www.cuerpomente.es/alimestr.jsp?ID_AESTRELLA=15595](http://www.cuerpomente.es/alimestr.jsp?ID_AESTRELLA=15595))

Propiedades

El plátano resulta de mucha ayuda para recuperar fuerzas. Si se consume después de realizar ejercicio, aumenta la capacidad de resistencia ya que aporta una excelente combinación de hidratos de carbono y potasio, ambos necesarios para la actividad muscular. De hecho, muchos deportistas lo toman antes o durante una competición.

Tensión.- Gracias al potasio, se demuestra efectivo disminuyendo la hipertensión arterial. Un plátano proporciona alrededor del 15% de las necesidades diarias de potasio de un adulto.

Los plátanos verdes mejoran el tránsito intestinal por su contenido en almidón e hidratos de carbono no asimilables, aunque son más indigestos y también pueden provocar flatulencias. Por el contrario, los maduros se aconsejan en caso de diarrea porque suavizan la mucosa digestiva inflamada.

Acidosis.- La notable alcalinidad del plátano permite combatir la acidosis (excesiva acidez de la sangre) y en general aumentar las reservas alcalinas del organismo.

Artritis y gota.- Su consumo es útil para hacer frente a procesos reumáticos, artritis y gota. Ayuda, junto con una dieta de orientación vegetariana, eliminando el exceso de ácidos retenidos en el organismo.

Nefritis.- Su escaso contenido en sodio, combinado con la elevada presencia de potasio, evita la retención de líquidos y la formación de edemas. Es recomendable en casos de nefritis (inflamación de los riñones) y cálculos renales.

YUCA

Nombre científico: Manihot Esculenta, Manihot Utilissima.

Valor nutricional:

Es muy rica en hidratos de carbono complejos, pobre en proteínas y grasas, y muy buena fuente de vitaminas del grupo B (B2, B6), vitamina C, magnesio, potasio, calcio y hierro. La tapioca es una harina que se obtiene de la variedad manihot esculenta. Contiene mayor cantidad de hidratos de carbono, en torno al 88% y aporta, al igual que la yuca, muy pocas proteínas y grasas.

MANÍ

El maní o cacahuete posee tantas propiedades beneficiosas para la salud como la fresa. De acuerdo con un estudio realizado por científicos de la Universidad de Florida, en Estados Unidos, el maní es altamente rico en antioxidantes necesarios para proteger al organismo de padecimientos asociados a las enfermedades coronarias o al cáncer.

En cuanto a la presencia de antioxidantes el maní es tan beneficioso como la fresa, e incluso más que la zanahoria o la manzana, según el estudio. Además de antioxidantes (también presentes en otras frutas secas como nueces, almendras, y avellanas) el maní contiene altos niveles de proteínas y de grasas monoinsaturadas, que tienden a reducir el colesterol en la sangre.

Los resultados sorprendieron al grupo de investigadores. Los especialistas a cargo del equipo, expresaron: Esperábamos un alto contenido de antioxidantes en el maní, pero quedamos altamente sorprendidos cuando comprobamos que el nivel era similar al de frutas como la fresa.

Con pequeñas cantidades de esta oleaginosa el organismo obtiene casi la mitad de las 13 vitaminas que requiere el organismo, como la E, B1, B2, B3 y B6. Los nutricionistas recomiendan consumir diariamente 50 gramos de maní, cantidad que aporta al organismo el 24% de las proteínas requeridas.

También contiene minerales muy importantes para el cuerpo. Entre los más significativos están el potasio, sodio, hierro, calcio, magnesio, flúor, zinc, cobre y selenio, porque colaboran en la conformación ósea, funciones del cerebro, formación de dientes sanos, y principalmente en la prevención de agentes anti cancerígenos.

MENÚ SUGERIDOS PARA EL DESAYUNO ESCOLAR EN LAS ESCUELAS DE ATAHUALPA

SEMANA 1

DIA	INGREDIENTE PRINCIPAL	RACION DE:	COMPLEMENTOS	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN
LUNES	PLATANO	Tigrillo (con huevo criollo)	Vaso de jugo de frutas	Hidratos 41,5 g Calorías 1109 Proteínas 54,7 g Grasas 80,4 g
MARTES	YUCA	2 tortillas de yuca (con queso)	Batido de leche con maduro	Hidratos: 127 g Calorías: 1026 Proteínas 35,2 g Grasas 41,9 g
MIERCOLES	MANI	Bolón de maní (con chicharon)	Agua aromática (manzanilla, cedrón, yerba luisa, etc.)	Hidratos 22,9 g Calorías 608 Proteínas 31,2 g Grasas 43,5 g
JUEVES	PLATANO	Empanada de verde	Taza de café	Hidratos 21,5 g Calorías 185 Proteínas 18,9 g Grasas 2,6 g
VIERNES	MANI	Pepián de maní	Jugo de fruta	Hidratos 35,2 g Calorías 330 Proteínas 9,9 g Grasas 16,6 g

SEMANA 2

DIA	INGREDIENTE PRINCIPAL	RACION DE:	COMPLEMENTOS	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN
LUNES	YUCA	Yuquitas fritas (con tortilla de huevo criollo)	Batido de leche con fruta	Hidratos 118 g Calorías 962 Proteínas 19,5 g Grasas 46,2 g
MARTES	PLATANO	Patacones con queso	Un vaso de horchata	Hidratos 49,8 g Calorías 839 Proteínas 28,4 g Grasas 58,6 g
MIÉRCOLES	HUEVO	Huevo criollo sancochado con galletas y manjar de leche	Taza de leche de vaca	Hidratos 37,4 g Calorías 432 Proteínas 22,3 g Grasas 21,5 g
JUEVES	PLATANO	Bolón de Plátano con pepián de maní	Taza de café	Hidratos 47,7 g Calorías 483 Proteínas 5,8 g Grasas 29,8 g
VIERNES	MANI	Chicha de maní	Pan de cajetilla	Hidratos 46,5 g Calorías 404 Proteínas 13,4 g Grasas 18,2 g

SEMANA 3

DIA	INGREDIENTE PRINCIPAL	RACION DE:	COMPLEMENTOS	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN
LUNES	YUCA	Yucas con queso	Jugo de frutas	Hidratos 80 g Calorías 580 Proteínas 17,9 g Grasas 21 g
MARTES	PAN	Pan de cajetilla acompañado de conserva de maní	Una taza de agua aromática	Hidratos 47 g Calorías 388 Proteínas 12 g Grasas 16,9 g

MIERCO- LES	PLATANO	Plátanos maduros con queso	Jugo de naranja	Hidratos 50,5 g Calorías 458 Proteínas 17,3 g Grasas 20,8 g
JUEVES	MANI	Arroz con maní	Taza de café	Hidratos 63,3 g Calorías 541 Proteínas 11,9 g Grasas 26,7 g
VIERNES	YUCA	Yucas con huevo frito	Batido de leche con maduro	Hidratos 90,8 g Calorías 672 Proteínas 18,8 g Grasas 26,1 g

SEMANA 4

DIA	INGREDIENTE PRINCIPAL	RACION DE:	COMPLEMENTOS	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN
LUNES	YUCA	Pan de yuca	Batido de leche con fruta	Hidratos 91,9 g Calorías 916 Proteínas 25,2 g Grasas 49,8 g
MARTES	HUEVOS	Huevo sancochado con galletas y manjar de leche	Jugo de frutas	Hidratos 61,9 g Calorías 528 Proteínas 17,3 g Grasas 23,5 g
MIERCO- LES	PLATANO	Bolón de chicharrón	Taza de café	Hidratos 42,7 g Calorías 705 Proteínas 34 g Grasas 44,2 g
JUEVES	PAN	Sanduche de pan con queso	Batido de leche con frutas	Hidratos 71,9 g Calorías 745 Proteínas 41 g Grasas 32,8 g
VIERNES	YUCA	Tortillas de yuca	Taza de leche de vaca.	Hidratos 85,6 g Calorías 648 Proteínas 10,4 g Grasas 29,4 g

6.1 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1.1 CONCLUSIONES

- El cantón Atahualpa tiene una gran variedad de platos típicos que ofrecer a los visitantes, sin embargo la falta de apoyo gubernamental ha dado lugar a la pérdida de muchos platos típicos.
- La infraestructura gastronómica de Atahualpa está en capacidad de brindar una atención de calidad y con calidez a los visitantes.
- La promoción tanto turística como gastronómica del cantón Atahualpa es muy débil lo que ha coartado la posibilidad de que este cantón pueda competir con otros, en cuanto a turismo se refiere.
- La complementación de los recursos naturales y los gastronómicos sería fundamental para promocionar los diferentes ámbitos del turismo en el cantón Atahualpa, ya que este cuenta con lugares turísticos, ambientes y entornos naturales dignos de ser visitados por propios y extraños; esto complementado con una gastronomía típica y tradicional dará realce y desarrollo a este cantón.
- La celebración de alianzas estratégicas entre el sector público y privado es fundamental para lograr la reactivación del turismo en Atahualpa.

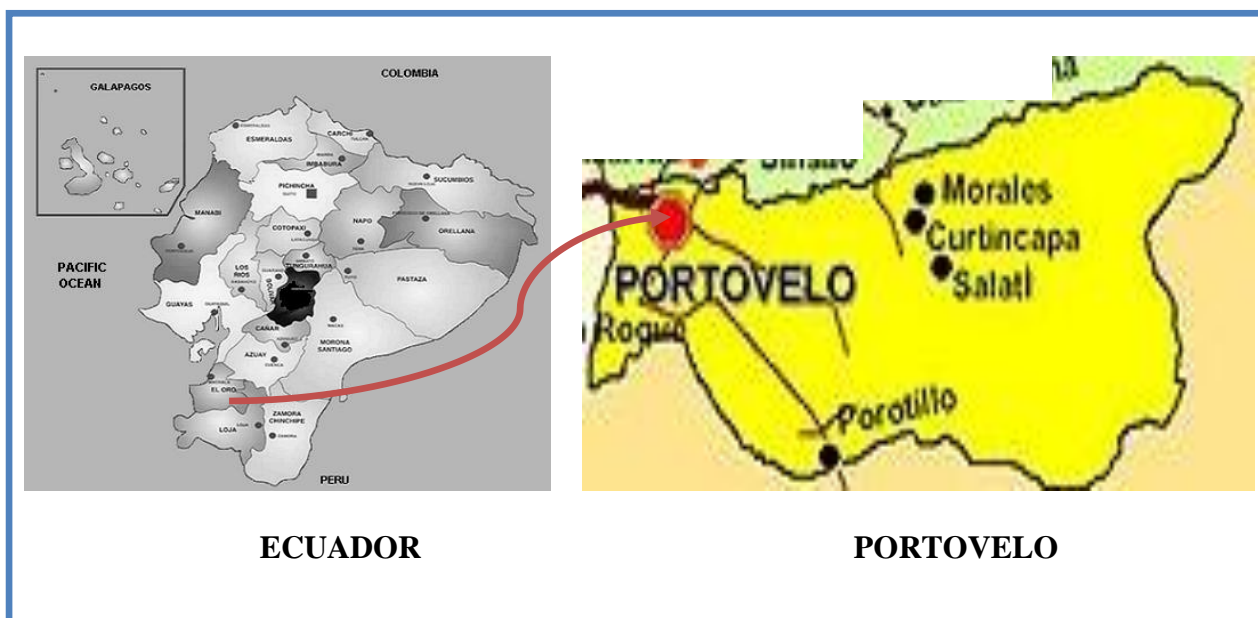
6.1.2 RECOMENDACIONES

- La conformación de un comité de gestión turística y por ende gastronómico en el cantón Atahualpa posibilita las soluciones a la apertura del cantón para la llegada de turistas, ya que este organismo será el encargado de coordinar y organizar las actividades relacionadas con el turismo como son festivales, encuentros, ferias en donde además de promocionar los atractivos turísticos, también se difunda el arte gastronómico de la cocina Atahualpense.
- El mejoramiento de las relaciones interinstitucionales y la vinculación de la empresa privada al quehacer del cantón en general permite que el cantón pueda potenciar más el desarrollo del turismo en el cantón.
- La capacitación a los dueños de hoteles, restaurantes y todo sujeto inmiscuido en el sector gastronómico y turístico del cantón es un pilar fundamental; en el que las autoridades; tanto locales como el municipio, así como las sectoriales y regionales como el Ministerio de Turismo, deben enfocarse para poder lograr un proyecto turístico sostenible.
- La organización de eventos relacionados con la venta y oferta de platos típicos de la zona deberán ser planificados y socializados entre la sociedad civil y entes municipales. Así como sector privado que de una u otra forma tienen incidencia en la actividad turística.
- El Municipio debe ser el ente rector y dirigente proactivo en la conformación del comité de gestión turística y gastronómica del cantón pues con ellos se deberá coordinar las actividades que se planifiquen en bien de este sector de vital relevancia.

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN PORTOVELO.

1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Gráfico N° 3. Localización



UBICACIÓN.

Portovelo rica región minera, enclavada en las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, al pie de la cordillera de Vizcaya y bañada por el Río Amarillo, está situada al sur este de la Provincia de El Oro, a 105 Km. de su capital Machala, abarca un área de 35 Km. cuadrados., La altitud del cantón varía entre los 600 msnm. Y los 3.000 msnm..., ocupa las siguientes coordenadas: latitud Norte 9594200 – 9578900; longitud Este 680900 – 650500.

LÍMITES

Norte: Con el Cantón Zaruma
Sur: Con la Provincia de Loja: Cantones Chaguarpamba y Catamayo
Este: Con la Provincia de Loja: Cantones Loja y Saraguro
Oeste: Con el Cantón Piñas

SUPERFICIE

Portovelo, cuenta con una extensión territorial de 286,20 Km².

CLIMA

El Cantón Portovelo tiene dos estaciones definidas: el verano que cubre los meses de junio a noviembre y el invierno que se da entre los meses de diciembre y mayo. Posee una temperatura cálida húmeda, en la parte alta la temperatura es de 5° a 15°; en las zonas bajas fluctúa entre los 21° a 28° y la humedad fluctúa entre el 40 al 50%. La precipitación mínima mensual encontrada fue de 118 y la máxima 125 mm., con una acumulada anual de 1.325 mm.

TOPOGRAFÍA

La topografía del cantón es irregular va desde los 600 msnm., cota que se da en el valle del Río Amarillo lugar en donde se encuentra la ciudad de Portovelo, hasta llegar a los 3.600 msnm en que se encuentran los Cerros: Fierro Urco, Payana y la Cordillera de Suzares.

TIPOS DE PISOS CLIMÁTICOS

TROPICAL SECO:- Los sectores que se encuentra en este tipo climático son: La ciudad de Portovelo, los valles del Río Calera, Playas del Río Pindo, Río San Luis, Río Salatí, Río Ambocas, Hacienda El Tablón. La producción principal en este piso climático es fundamentalmente el mango y maní. (600 msnm – 1.000 msnm)

PRE MONTANO:- En este piso se encuentra las siguientes cabeceras parroquiales de: Salatí, Curtincápac, Morales y sus barrios (1.000 – 1.500 msnm) zona en donde se produce especialmente las caña de azúcar y el café.

ANDINO:- En este piso climático existen únicamente las haciendas de producción ganadera. (1.500 a 2.500 msnm). Además en esta zona se encuentran los sitios arqueológicos muy importantes como: Nudillo, Plan Grande, Pueblo Viejo, Corral de Piedra, Payana.

SUELOS:- Predomina el suelo arcilloso (90%), exceptuándose la zona minera cuyo suelo es rocoso (2%) y en las riberas de los ríos existen suelos arenosos (8%). El Cantón cuenta con vetas poli metálicas de oro, plata, zinc, etc. Tiene canteras para material de base y subbase en todo el Cantón, cubriendo un área de acción promedio de 15 kilómetros.

HIDROGRAFIA:- Este cantón forma parte de la Cuenca Alta del Río Puyango, y sus principales ríos son: El Calera, Amarillo, Luis, Ambocas, El Pindo, aquí encontramos las lagunas de Sirihuiña.

DIVISIÓN POLÍTICA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICA DEL CANTÓN PORTOVELO.

Portovelo desde el año de 1968 hasta el 22 de Julio de 1980 constituía parte integrante del cantón Zaruma, y luego mediante Registro Oficial No. 245 del 05 de Agosto de 1980 Portovelo se convierte en un nuevo cantón de la Provincia de El Oro, y lo integran una parroquia urbana,

denominada Portovelo con una pequeña área de concentración de viviendas y amplios sectores marginales con características rurales y cuenta con 3 parroquias rurales: Curtincápac, Salatí y Morales.

La parroquia urbana Portovelo, tiene los siguientes límites: por el Norte el Barrio el Castillo, al Sur la Hacienda El Tablón, al Este el Barrio El Pache y el parque industrial y al Oeste el Barrio Aguas Termales.

1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

La población de Portovelo, de conformidad con el VI Censo de Población y V de Vivienda al año 2001 ascendió a 11.024 habitantes, la misma que en un 60% se concentra en las zonas urbanas y cerca del 40 % en los sectores rurales, los grupos raciales predominantes son blancos y mestizos. Mientras en la zona urbana las mujeres son en número ligeramente más que los hombres, ocurre lo contrario en los sectores rurales, en los que se encuentran más hombres en la población.

En la pirámide poblacional nos puede demostrar que la población de Portovelo es joven por lo que hay que implementar programas y proyectos de salud y educativos.

La juventud requiere el apoyo incondicional de quienes representan las instituciones locales, en este sentido, formaremos profesionales idóneos para la competitividad local, especialmente en el ecoturismo.

Promedio familiar.- En el Cantón Portovelo el promedio familiar es de 5 personas.

Tabla N° 32. Población Urbana y Rural del Cantón Portovelo

CANTON	POBLACIÓN TOTAL		POBLACION URBANA		POBLACIÓN RURAL	
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
Portovelo	5.574	5.450	3.266	3.384	2.308	2.066
TOTAL	11.024		6.650		4.374	
	100%		60,33%		39,67%	

FUENTE: INEC - Censo 2001

ELABORACION: Equipo Técnico PDEC – AME

La población del cantón Portovelo representa el 2 .1% de la población de la provincia de El Oro.

El Índice de Masculinidad (IM) del cantón es de 102 hombres.

DENSIDAD

La relación de la población con la superficie total del cantón (286,20 km²) nos permite determinar una densidad poblacional de 39 habitantes por kilómetro cuadrado.

ESTRUCTURA POBLACIONAL POR SEXO

En el agregado cantonal se observa que no existe diferencias estadísticas significativas en el número de hombres y mujeres, en los grupos de rangos de hasta 19 años de edad, de igual forma en el rango de 20 a 50 años y en el rango de más de 50 años de edad.

Grupos vulnerables.- Los rangos de población joven (3.401) son más elevados que los adultos mayores de 60 años (967)

TASA DE CRECIMIENTO ANUAL

El Censo del 2001 establece a nivel cantonal una tasa media de crecimiento de 0,7% y no se consigna los datos para las zonas urbana y rural. El cantón fue creado el 05 de agosto de 1980 y no se cuenta con información del Censo de 1982. Según el Censo de 1990 la población total ascendía a 10.257 habitantes.

Las organizaciones que dan asistencia técnica y financiamiento a proyectos de salud y educación son la FUNSAD Y FUNGEOMINE.

Tabla N° 33. Crecimiento Poblacional Intercensal del Cantón Portovelo

CENSOS	TOTAL POBLACION	TASA CRECIMIENTO POBLACIONAL
1990	10.257	
2001	11.024	0.7%

FUENTE: INEC - Censo 2001

ELABORACIÓN: Equipo técnico municipal.2003.

1.2.1 INDICADORES DE SALUD

Actualmente en Portovelo existe un hospital que no está habilitado, a nivel de cabecera cantonal, Portovelo cuenta con un Centro de Salud, que tiene problemas de espacio físico y limitado equipamiento.

Las entrevistas a la población nos permiten deducir que su servicio no es bien apreciado y su nivel de cobertura es muy limitado.

El Centro de Salud de Portovelo cuenta, en la actualidad, con dos médicos generalistas, una enfermera y dos auxiliares de enfermería.

En los sectores rurales encontramos una Posta de Salud y tres Subcentros de salud distribuidos en las cabeceras parroquiales: Morales, Curtincapac y Salatí, que sirven para atender una población rural que asciende a 4.374 habitantes. Cada Subcentro dispone de un médico general, una enfermera y un auxiliar de enfermería.

El Índice de mortalidad infantil es de 28,70 % en la zona urbana y 48,27% en la zona rural.

MORBILIDAD DE LA NIÑEZ Y ADOLESCENCIA

A nivel regional se cuenta con información del Área de Salud N° 9, que se localiza en Zaruma y concentra datos de atención de las poblaciones de los cantones Portovelo y Zaruma. En la tabla N° 34. se evidencia las más importantes y frecuentes causas de morbilidad en los adolescentes y en los niños del cantón Portovelo.

Tabla N° 34. Causas de morbilidad de los adolescentes, Cantón Portovelo
(Tasa por 1000 habitantes)

CAUSAS ENFERMEDADES	ADOLESCENCIA	NIÑEZ
IRA	167,31	49,6
EDA	17,29	52,6
Parasitosis	47,21	39,5
Fiebre reumática	0,60	16,8
Dermatitis	7,51	11,3
Desnutrición	3,75	1,95
Cistitis	9,62	2,26
Abscesos cutáneos	3,75	-

FUENTE: Estadísticas Área de Salud N° 9. 2002.
ELABORACIÓN: Municipio de Portovelo, PDEC.

CAUSAS DE MORTALIDAD GENERAL

Las diez causales más frecuentes de mortalidad de la población, en el cantón Portovelo, se consigna la tabla N° 35. Se muestra que los infartos de miocardio, el cáncer gástrico, el cáncer pulmonar y la insuficiencia cardiaca son las que mayor número de muertos han causado, en el presente año, hasta octubre del 2003.

La tasa de mortalidad infantil, de niños menores a un año, se estima en 1,15 por cada mil habitantes y la tasa de mortalidad general, para el cantón Portovelo se establece en 3,9 por cada mil habitantes.

Tabla N° 35. Causas frecuentes de mortalidad, Cantón Portovelo

(Tasa por 1000 habitantes)

CAUSAS	PROMEDIO CANTONAL
Infarto miocardio	6 (230,76)
Cáncer gástrico	4 (153,84)
Cáncer pulmonar	3 (115,38)
Paro cardiorrespiratorio	2 (76,92)
Insuficiencia renal	2 (76,92)
Insuficiencia cardiaca	3 (115,38)
Accidentes cerebro vascular	2 (76,92)
Cirrosis	1 (38,40)
Leucemia	1 (38,40)
Cáncer de cérvix	1 (38,40)

FUENTE: Estadísticas Área de Salud N° 9. 2002.

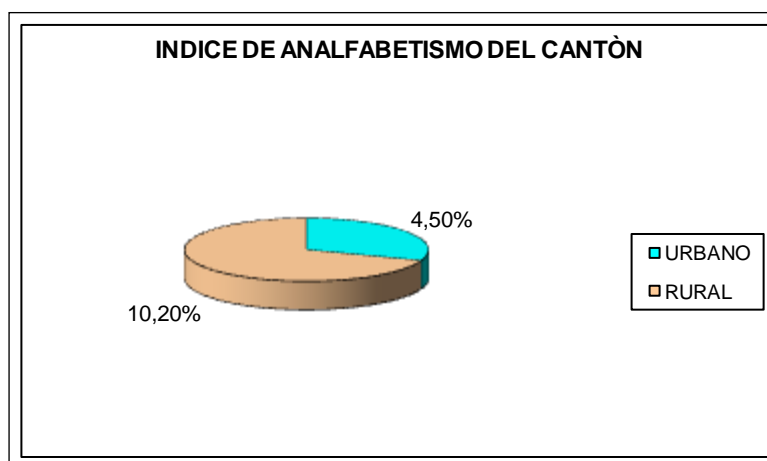
ELABORACIÓN: Municipio de Portovelo, PDEC.

1.2.2 INDICADORES EDUCACIONALES

ANALFABETISMO

De conformidad con las estimaciones realizadas por la Municipalidad de Portovelo el índice de analfabetismo urbano es de 4,5 % y el analfabetismo rural asciende al 10,2 %. La media general para el cantón es de 5,7 % de población analfabeta.

Gráfico N° 4. Analfabetismo en el Cantón Portovelo



FUENTE: INEC - Censo. 2001

ELABORACIÓN: La Autora

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

Portovelo al año 2003, cuenta con 33 centros educativos de todos los niveles, de los cuales 15 se localizan en el área urbana. En la zona rural existe equipamiento educativo únicamente en el nivel medio, de conformidad con el inventario realizado durante los Talleres Parroquiales de Planificación secundarios.

En la cabecera cantonal Portovelo existen dos extensiones Universitarias, una de la Universidad Técnica de Machala y otra de la Universidad Técnica Particular de Loja.

1.2.3 MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA

El fenómeno de la migración Internacional en el Ecuador se presenta como un proceso que ha experimentado ciclos ascendentes y decrecientes, desde hace más de un siglo. En distintos momentos históricos, y desde diversas regiones, se han producido éxodos importantes de población, ya sea hacia otras regiones del país o hacia el exterior.

La crisis económica se desata con mayor fuerza en el país a partir de 1999. Esta situación aceleró el proceso migratorio de la región Sur, diversificó el perfil de las personas que migran y se extendió al resto del país, sobre todo a las zonas urbanas, en una magnitud sin precedentes.

Si se consideran únicamente los datos oficiales del año 2000, un total de 504.203 personas partieron legalmente del Ecuador y retornaron 355.836. Esto da como resultado una emigración neta de 148.367 personas, el registro más alto en relación a cualquier año anterior. (Dirección Nacional de Migración, 2001.)

Se entiende por migrante a la persona que se desplaza geográficamente de un lugar a otro, generalmente por causas económicas o sociales. Dentro de este término, se entiende como inmigrante a la persona que ingresa a un lugar y como emigrante a la persona que sale de un lugar. Esta migración puede darse en el interior de un país o territorio y se denomina migración interna; o, al exterior de un país o territorio y se denomina migración externa. Por tanto, se entiende por migrante a todo ecuatoriano que migra internamente en el Ecuador o hacia otros países.

En los últimos años la salida de ecuatorianos se ha incrementado, en particular hacia los Estados Unidos de América y con mayor intensidad hacia Europa, principalmente a España, Gran Bretaña e Italia.

En el tema del éxodo de los ecuatorianos hacia otros países, es necesario tener presente las salidas de forma irregular, ayudados por los *coyotes*, como también el drama que enfrentan los familiares que se quedan con las deudas, pagando altos intereses a los usureros o "chulqueros", firmando letras de cambio en blanco, hipotecando y hasta entregando bienes inmuebles mediante escrituras públicas, dando margen a toda clase de extorsiones; todo esto a cambio de las promesas para ser trasladados a los países de destino.

"El flujo migratorio interno del país refleja un desplazamiento desde y hacia todas las provincias. El volumen migratorio del último movimiento realizado por las personas de 5 años y más de edad, entre 1985 y 1990, alcanza a medio millón de personas, concentrándose principalmente en las provincias más pobladas del país: Pichincha y Guayas con casi la mitad de los migrantes (47,4%). Pichincha recibió a 142 mil personas (29 mil por año, en promedio) que proceden principalmente de Cotopaxi, Manabí, Chimborazo, Loja, Imbabura y Carchi; Guayas recibió a 113 mil migrantes con un promedio de 23 mil anuales, provenientes en su mayoría del resto de provincias del litoral, de Chimborazo, Bolívar y Azuay". (Centro de Estudios de Población y Paternidad Responsable (CEPAR), 1993, p.14)

La migración interna se manifiesta de manera muy compleja. Coexisten distintas formas de desplazamientos, que van desde las migraciones permanentes hasta las temporales. Ejemplos sobresalientes son las migraciones definitivas entre provincias, las temporales hacia o dentro de mercados microregionales (como es el caso de las migraciones temporales dentro del noroccidente de Pichincha, las migraciones de azuayos o cañarejos hacia las camaroneras o las plantaciones de banano en la provincia de El Oro), y las migraciones temporales dentro de espacios o nichos ecológicos diversos.

Es conocido que, en varias provincias del país, el incremento de la migración masculina ha generado una triple carga familiar a la mujer, esposa, madre, que tiene que asumir, además de la crianza de los hijos, todas las otras tareas que compartía con su esposo.

Para enfrentar el problema de la migración interna se requieren políticas estatales adecuadas, orientadas a los sectores tradicionalmente descuidados, principalmente de zonas rurales, que demandan atención sobre todo en educación, salud, servicios básicos y programas de desarrollo.

En el cantón Portovelo el índice migratorio tanto interno como externo es paralelo, puesto que el auge de la minería en este cantón dio lugar a una masiva llegada de ecuatorianos desde distintas ciudades del país. Así como también ha provocado la salida de mucho habitantes tanto del sector rural como urbano del cantón Portovelo hacia otras ciudades entre las cuales se encuentran en orden de acogida: Quito, Guayaquil, Cuenca, Loja, Manabí, ciudades a las cuales se han desplazado por motivos de trabajo, estudio y mejores condiciones de vida y salud.

Sin embargo estudios realizados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos revelan que la provincia de El Oro, al igual que otras provincias de la región sur como, Cañar, Azuay y Loja, tienen porcentajes de migración externa. Siendo el porcentaje de la provincia de El Oro del 6%, por ende involucra a cantones como Portovelo.

1.2.4 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

Al hablar de desarrollo humano hablamos del resultado de un proceso complejo que incorpora factores sociales, económicos, demográficos, políticos, ambientales y culturales, en el cual participan de manera activa y comprometida los diferentes actores sociales; es el producto de voluntades y corresponsabilidades sociales que está soportado sobre cuatro pilares fundamentales: productividad, equidad, sostenibilidad y potenciación.

Bajo esta conceptualización se puede observar en la tabla subsiguiente que el indicador de pobreza en el cantón Portovelo aún es muy significativo, puesto que existe un 25% aproximadamente de habitantes que viven en condiciones de pobreza, puesto que no cuentan con los principales servicios básicos satisfechos, esto en cuanto al agua, electricidad, servicios de salubridad, vivienda, oct. Lo que incide para que el desarrollo humano se estanque y el cantón y sus habitantes no sean partícipes activos del adelanto del cantón y se conviertan por ende en carga que debe ser sobrellevada. Esta situación se agrava más aun en el sector rural en donde en índice de pobreza aumenta en casi un 37%, lo que quiere decir que la población rural sigue siendo menos atendida en cuanto a sus necesidades básicas.

Tabla N° 36. Índice de pobreza y necesidades básicas insatisfechas, Cantón Portovelo.

CANTO N	POBLACIÓN URBANA			POBLACIÓN RURAL		
	% TOTAL DE POBLACION ÓN	% INCIDENCIA DE LA POBREZA	% NECESIDA DES BASICAS INSATISFE CHAS	% TOTAL DE POBLACION	% INCIDENCIA DE LA POBREZA	% NECESIDAD ES BASICAS INSATISFE- CHAS
PORTO VELO	100%	25,24%	65,09%	100%	30,64 %	52,19 %

FUENTE: INFOPLAN

ELABORACIÓN: Equipo técnico municipal.

TASA DE CRECIMIENTO ANUAL

El Censo del 2001 establece a nivel cantonal una tasa media de crecimiento de 0,7% y no se consigna los datos para las zonas urbana y rural. El cantón fue creado el 05 de agosto de 1980 y no se cuenta con información del Censo de 1982. Según el Censo de 1990 la población total ascendía a 10.257 habitantes.

Las organizaciones que dan asistencia técnica y financiamiento a proyectos de salud y educación son la FUNSAD Y FUNGEOMINE.

Tabla N° 37. Crecimiento poblacional intercensal Cantón Portovelo

CENSOS	TOTAL POBLACION
1990	10.257
2001	11.024

FUENTE: INEC – Censo 2001

ELABORACIÓN: Equipo técnico Municipal. /2003.

1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA

LA VIVIENDA Y LOS SERVICIOS

Según censo de vivienda realizado por el INEC, 2001, en el cantón Portovelo hay 3559 viviendas de las cuales 2060 que representan el 58% se encuentran en la ciudad, mientras que el restante 42% se halla en el área rural, estas tienen como promedio de ocupantes 3,8 y 4,1 personas por vivienda respectivamente. En total el Cantón tiene 11.024 habitantes que viven en 286,2 km², lo que da una densidad cantonal de 38,52 hab./ /km². Esto se lo puede evidenciar en la tabla Nro.38.

Tabla N° 38. Total de viviendas, ocupadas con personas presentes

**PROMEDIO DE OCUPANTES POR VIVIENDA Y DENSIDAD POBLACIONAL SEGÚN
EL CENSO DEL 2001**

AREAS	TOTAL	VIVIENDAS			POBLACIÓN TOTAL	AREA Km ² .	Densidad Hab/km ²
		Número	Ocupantes	Promedio			
Area Urbana	2060	1746	6650	3,8	6650	-	-
Area Rural	1499	1061	4374	4,1	4374	-	-
Total Cantón	3559	2807	11024	3,9	11024	286,2	38,52

FUENTE: INEC - Censo 2001

ELABORACION: La Autora

Así mismo se puede evidenciar en los datos recolectados en este mismo censo (2001), que existen diferentes tipos de viviendas (Tabla Nro. 39) entre las que sobresalen las familias que viven en casa (72%), luego aquellas que viven en departamento (14%), en cuarto inquilinato (11%), media agua y así sucesivamente, por lo cual se puede deducir que en su mayoría las familias de este cantón viven en casas, y por ende en su mayoría cuentan con todos los servicios básicos.

Tabla N° 39. Tipo de vivienda

ZONAS	TOT.	TIPOS DE VIVIENDAS							
		CASA	DPTO	CUARTO EN INQUILIN.	MEDIA AGUA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRO
Portovelo	1744	1249	244	188	27	8	16	8	4
Periferia	512	426	4	6	41	13	18	4	0
Curtincápac	113	100	1	1	1	5	1	1	3
Morales	141	126	0	3	0	5	2	3	1
Salatí	290	247	0	0	10	15	9	9	0
Total	2800	2148	249	198	79	46	46	25	8

FUENTE: INEC - Censo 2001
ELABORACION: La Autora

TENENCIA DE LA VIVIENDA

Según los datos que se muestran en la tabla N°.40 la tenencia de la vivienda predominante es la PROPIA (63.1%), esto se da tanto en el sector urbano como en el rural, en donde la mayoría de familias tienen su casa propia, así mismo existe un elevado porcentaje de familias que arriendan su casa de habitación (28,2%), como también se puede evidenciar un respetable indicador porcentual (5,5%) de familias que tiene su vivienda de forma gratuita, ya sea porque es de algún familiar migrante, o les han dejado al cuidado de estas viviendas.

Tabla N° 40. Tenencia de la vivienda

CATEGORIA	NRO. FAMILIAS	PORCENTAJE %
PROPIA	1.768	63,1%
ARRENDADA	789	28,2%
EN	4	0,1%
ANTICRESIS	154	5,5%
GRATUITA	78	2,8%
POR	7	0.3%
SERVICIOS		
OTRO		
TOTAL	2800	100%

FUENTE: Plan de Desarrollo Cantonal

ELABORACIÓN: La Autora

1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

Por división política y administrativa pertenece a la provincia de El Oro, la situación política y administrativa es de tendencia gobiernista y la estructura del Gobierno Municipal es el siguiente:

Tabla N° 41. Estructura Técnica – Administrativa del Gobierno Municipal de Portovelo

DEPENDENCIA	EMPLEADOS		TRABAJADORES		TOTAL GRAL	% PORC.
	NOM	OCAS.	C.COL.	OCAS.		
Administración General						12.26
Alcaldía	1	1			2	
Secretaría General	2	1			3	
Servicios Generales		4	1		5	
Biblioteca			1		1	
Asesoría Jurídica	1				1	
Jefatura de Personal	1				1	
Dirección Financiera						11.32
Departamento Financiero	2				2	
Sección Contabilidad	3				3	
Sección Tesorería	4				4	
Sección Avalúos y Catastros			1		1	
Sección Bodega	2				2	
Departamento Obras Públicas						30.19
Dirección de Obras Públicas	3		26	3	32	
Departamento de Agua Potable y Saneamiento Ambiental						15.09
Agua y Saneamiento Ambiental	2		11	3	16	
Departamento de Planificación						0.94
Planificación Urbana y Rural	1				1	
Justicia, Policía y Vigilancia	3	2			5	30.19
Comisaría Municipal y de Const.	2		2		4	
Higiene Ambiental (D. Sólidos)	1		7	4	12	
Energía Eléctrica	1		4		5	
Cultura y Comunicación	1	1			2	
Camal		1	1		2	
Dirección de Bienestar Social	1	1			2	
TOTAL PERSONAL	31	11	54	10	106	100
TOTAL PORCENTAJES	29.25	10.38	50.94	9.43		100

FUENTE: Municipio Portovelo. 2003

ELABORACIÓN: La Autora

De acuerdo a los datos obtenidos de la administración del Municipio de Portovelo, la Municipalidad de Portovelo cuenta con 31 empleados administrativos, 54 trabajadores a nombramiento, así como, 11 empleados y 10 trabajadores a contratos y de forma eventual, totalizando 106 servidores para ocupar las distintas dependencias, que integran su organización actual, así:

NIVELES DE GESTIÓN MUNICIPAL

NIVEL LEGISLATIVO.- CONCEJO MUNICIPAL Integrado por: 7 Concejales, y un Alcalde, que lo preside.

NIVEL EJECUTIVO.- Integrado por: El Alcalde.

NIVEL ASESOR.- Integrado por: Comisiones Permanentes y Especiales del Concejo; Asesoría Jurídica; Fiscalización.

NIVEL AUXILIAR O DE APOYO.- Integrado por: Secretaría General; Recursos Humanos

NIVEL OPERATIVO. Departamento Administrativo y Financiero, integrado por: Sección de Contabilidad General y de Costos; Sección Avalúos y Catastros; Tesorería y Municipales y, Proveduría y Bodega. Departamento de Justicia Policía y Vigilancia, integrado por

Comisaría Municipal; y, Policía Municipal. Departamento de Planificación y Obras Públicas, integrado por: Planeamiento Urbano y Rural; Construcción y Mantenimiento; Agua Potable y Alcantarillado y, Unidad de Gestión Ambiental. Servicios Básicos Municipal Salud y Turismo, integrado por: Comisaría Municipal e Higiene Ambiental. Salud y Patronato; Archivo Histórico, Biblioteca, Museo y Patrimonio Unidad de Gestión Turística.

1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA.

La PEA representa el 35,58 % de la población cantonal y se concentra en la parroquia Portovelo (78,9 %), con toda seguridad por la importante actividad minera que en ella se desarrolla.

Tabla N° 42. Población Económicamente Activa (PEA)

PARROQUIA	PEA	%
Portovelo	3096	78,92
Salatí	458	11,67
Curtincápac	153	3,9
Morales	216	5,51
PEA TOTAL	3923	100

FUENTE: SIISE. 2001
ELABORACIÓN: La Autora

Se destaca la población económicamente activa masculina a nivel cantonal con un 80,47%. La participación de las mujeres es limitada por consideraciones de idiosincrasia poblacional, representa sólo un 19,53% de la PEA cantonal.

Tabla N° 43. PEA, de acuerdo al género

GENERO	PEA	%
Masculina	3157	80,47
Femenina	766	19,53
PEA TOTAL	3923	100

FUENTE: SIISE 2001
ELABORACIÓN: La Autora

1.5.1 AGRICULTURA

De gran importancia es la agricultura en este cantón en especial los cultivos de caña de azúcar en las parroquias de Morales, Curtincapac y Salati, utilizándola para la extracción del aguardiente de renombre y otros vegetales más y cereales como arroz y café a través de las unidades de producción agrícola que existen, aunque en menor escala la ganadería es importante en estos días. Teniendo los siguientes indicadores según estudios de campo realizado por el MAG, ASA, 2003.

Tabla N° 44. Tipo de cultivos, rendimiento y costo de producción en el sector agrícola del Cantón Portovelo.

CULTIVOS	Fincas/ muestra (*)	Superficie (Has).	% (según muestra)	Rend: kg/ha	Costo Producción kg (**)	Precio unit./ Kg.	Valor Bruto Produc./Has
Arroz	1	1		1800	578,00	0,44	800,00
Café	70	200	33,33	270,00	220,00	0,78	210,60
Caña de Azúcar							

FUENTE: MAG, ASA, Portovelo. 2003

ELABORACIÓN: La Autora

1.5.2 GANADERÍA

En lo que a ganadería se refiere en el cantón Portovelo existe una importante producción ganadera ya que según el III Censo Agropecuario realizado en el Ecuador existen alrededor de 270 Unidades de Producción Agropecuarias (UPAs) dedicadas a la producción de ganado vacuno ya sea de carne o leche. En menor escala existen además UPAs dedicadas a la crianza de cerdos, ovejas y otras especies como asnos, caballos, mulas y cabras, etc. Estos datos se puede observar en la tabla N° 45.

Tabla N° 45. UPAS y cabezas de ganado según especie.

ESPECIE	UPAS	CABEZAS
Ganado vacuno	270	4.715
Ganado Porcino	207	546
Ganado ovino	11	68
OTRAS ESPECIES		
Asnal	86	129
Caballar	145	192
Mular	438	787
Caprino	-	30
Cuyes	100	967
Gallos, gallinas y pollos	616	8.139
Patos	101	57
Pavos	11	27
Pollitos (as)	-	2.200
Pollonas	-	1.093

FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario
ELABORACIÓN: La Autora

1.5.3 PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO

Como se demuestra en el acápite anterior la mayor producción agropecuaria es de café y de ganado vacuno, mismos que son comercializados a lo interno del cantón y parte de la provincia de El Oro.

Así mismo existe una importante producción avícola que ha generado ingentes ingresos a muchas familias del sector, por ello se puede deducir y según el censo agropecuario nro. III, los productos más sobresalientes en el campo agropecuario son la leche y huevos incubados con una producción que cubre el mercado local en su totalidad.

Tabla N° 46. Producción diaria de leche y huevos

PRODUCTO	CABEZAS	PRODUCCIÓN DIARIA
Leche	380	1.392 Lts.
Huevos	750	750 und.

FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario
ELABORACIÓN: La Autora

Tabla N° 47. Superficie sembrada de cultivos solos

CULTIVOS	UPAS	SUPERFICIE SEMBRADA POR HECTARÉAS	PORCENTAJE UPAS
Arroz	18	-	1.80
Maíz duro choclo	29	-	2.89
Maíz duro seco	28	-	2.79
Maní	23	-	2.30
Banano	13	-	1.30
Café	323	562	32.24
Caña de azúcar	445	868	44.41
Piña	113	242	11.27
Plátano	10	-	1.00
TOTAL	1.002	1.672	100.00

FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario
ELABORACIÓN: La Autora

Tabla N° 48. Superficie sembrada de cultivos asociados

CULTIVOS	UPAS	SUPERFICIE SEMBRADA POR HECTARÉAS	PORCENTAJE UPAS
Arroz	12	-	9,23
Maíz duro choclo	18	-	13,85
Maíz duro seco	18	-	13,85
Maní	12	-	9,23
Banano	18	-	13,85
Café	32	562	24,61
Caña de azúcar	10	868	7,69
Piña	-	242	-
Plátano	10	-	7,69
TOTAL	130		100,00

FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario

ELABORACIÓN: La Autora

PRODUCCIÓN MINERA.

La principal fuente de ingreso del cantón es la minería, cuya explotación se la viene realizando desde la época de los pre-incas hasta la actualidad. La época de mayor explotación aurífera se dio a la llegada de empresa SADCO en el año 1896 y duraría hasta 1950. Sin embargo, pese a la retirada de la SADCO se ha venido trabajando primero la compañía minera CIMA y luego en trabajos informales. Existen alrededor de 4000 has. concesionadas de las cuales 500 son a pequeños mineros.

En la actualidad existen las siguientes empresas y sociedades dedicadas a la actividad minería en el cantón Portovelo.

Tabla N° 49. Principales empresas mineras de Portovelo

EMPRESA/SOCIEDAD	PROPIETARIO	PRODUCCIÓN SEMANAL/ AU- KG	UBICACIÓN
MINANCA	Luis Martínez Bucaram	4	Portovelo
GAVIORPE	Galo Ortiz	2	Portovelo
MINERA ISRAEL	Vicente Ortega	1,5	Portovelo
180 Sociedades Mineras	Varios	12	Portovelo-Zaruma

La minería informal a través de las sociedades mineras y los obreros de las compañías mineras, generan un circulante de 12000 dólares aproximadamente, de acuerdo a análisis proporcionado por la comisaría (circulante en el mercado el día de feria), y de acuerdo al siguiente análisis:

180 sociedades mineras producen un total de 12 Kg. De oro. De acuerdo al cambio internacional, reciben un total de 120.000 dólares. Distribuidos entre las 180 sociedades, tienen un ingreso bruto de 666 dólares, aproximadamente. De ese monto, cada sociedad minera ha invertido cierta cantidad de dinero en insumos para la explotación minera, a la vez que dejan un remanente para la sociedad. Finalmente se distribuye el dinero entre los socios (4, 5 y a veces muchos más), cuyo monto inferimos, no es mayor a 40 dólares semanales. Casi lo mismo que un obrero.

1.5.4 ASISTENCIA TÉCNICA

Al igual que los demás cantones de la provincia de El Oro, Portovelo recibe asistencia técnica de diferentes instituciones tanto públicas como privadas entre las cuales se puede citar: Ministerio de Agricultura, ganadería, acuacultura y pesca (MAGAP), quienes a través del Instituto de capacitación Campesina y en convenio institucional con el Gobierno Municipal de Portovelo brindan transferencia de tecnologías y conocimientos a las organizaciones de ganaderos y agricultores con el fin de fortalecer la producción local. El Ministerio de la Productividad, la Secretaría Nacional del Migrante a través del fondo concursable en apoyo al migrante impulsa la creación de microempresa y negocios generadores de fuentes de trabajo, para lo cual brinda apoyo de acompañamiento a los emprendedores antes durante y en la puesta en marcha de sus negocios.

1.5.5 COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

Generalmente la producción se la comercializa a los intermediarios y al consumidor final que en este caso es el mercado de Portovelo.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

En lo referente a la actividad agrícola, los productos principales son la caña de azúcar y la piña. La caña de azúcar es transformada en aguardiente, mismo que es comercializado a las provincias de Loja y Azuay.

PRODUCCIÓN GANADERA

Los pastizales están sobre la cota 1.500 hasta 2.500 msnm. La producción de leche y quesos se lo destina al mercado local y el ganado de carne es para consumo local y fuera del cantón, especialmente hacia los cantones de Machala, Huaquillas y Santa Rosa.

FERIAS:

Como el primer centro minero de país, en Portovelo se realiza en el mes de julio la feria nacional de la minería, época en la que se expone todo lo relacionado al desarrollo minero del país.

En cuanto a la producción y venta de productos agrícolas, se comercializa específicamente en la feria semanal que se realiza directamente en la ciudad de Portovelo. Cantón Portovelo son: la minería que acapara el 80%, la agricultura el 10%, la ganadería el 5%, el Turismo con el 3% y otras actividades el 2 %.

1.5.6 CRÉDITO

No existe ninguna entidad financiera que otorgue crédito para el sector agropecuario, no obstante existe una sucursal de un banco privado que es el Banco de Machala, entidad que brinda el servicio de apertura de cuentas de ahorro para depósito y retiro de dinero y no ofrece ningún tipo de crédito para este sector.

Sin embargo es necesario señalar que existe el Banco Nacional de fomento en el cantón Zaruma, que se cubre con servicios bancarios, financieros y crediticios al cantón Portovelo. Los principales créditos que ofrece al sector agropecuario en banco de Fomento son:

Cuadro N° 7. Crédito Pecuario

DESTINO: PECUARIO	SECTOR	PLAZO	PERIODO DE GRACIA
Adquisición de insumos pecuarios.		Hasta 1 año	Sin periodo de gracia
Compra de ganado bovino para descollo y/o engorde.		Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Formación de pastos.		Hasta 3 años	Hasta 1 año
Mantenimiento de pastizales y cercas.		Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Compra de porcinos para cría.		Hasta 4 años	Sin periodo de gracia
Compra de porcino para engorde.		Hasta 1 año	Sin periodo de gracia
Compra de ovinos, caprinos camélidos para engorde.		Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Compro de ovinos, caprinos camélidos para cría.		Hasta 6 años	Hasta 2 años
Compra de aves para producción de carne y postura.		Hasta 2 años	Sin período de gracia
Adquisición de especies menores: cuyes, conejos y otros para cría.		Hasta 3 años	Hasta 1 año
Compra de especies menores: cuyes, conejos y otros para engorde.		Hasta 1 año	Sin periodo de gracia
Compra de alimentos y otros insumos para actividades de producciones pecuarias.		Hasta 1 año	Sin periodo de gracia
Compra de ganado bovino de cría para producción de leche o doble propósito nacional o importado.		Hasta 8 años	Hasta 2 años
Construcciones mejoras territoriales obras de infraestructura e instalaciones nuevas o usadas.		Hasta 10 años	Hasta 2 años

FUENTE: Banco Nacional de Fomento, 2011

ELABORACIÓN: La Autora

Cuadro N° 8. Requisitos Para Persona Natural

REQUISITOS PARA PERSONA NATURAL	
1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el cliente y cónyuge (Deudor y Garante)
2	Fotocopia de la Cedula de Identidad (Deudor y Cónyuge) LEGIBLES
3	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.
4	Copia del Contrato de arrendamiento inscrito en los Juzgados de Inquilinato y/o Título de propiedad del lugar de la inversión.
5	Declaración del impuesto a la Renta presentado al SRI.
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC o RISE)
7	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
8	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.
9	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
10	Copia de matriculas de vehículo (que se declaren en el patrimonio).
11	Prestamos sobre los USD\$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
12	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.
PARA EL CASO DE GARANTIAS HIPOTECARIAS Y/O PRENDARIAS	
13	Escritura de la propiedad
14	Presupuesto de construcción otorgado por un profesional en el ramo (Ing. Civil o Arquitecto con Matrícula vigente)
15	Certificado del Registro de la Propiedad, actualizado y/o Certificado del Registro Mercantil, actualizado.
16	Certificado de la Policía y/o CTG (Provincia del Guayas)
17	Título de propiedad de bienes a ser prendados (fotocopias)
18	Copia de la carta de pago del Impuesto Predial
19	Para créditos hipotecarios y/o prendarios, avalúo realizado por el Perito calificado por la Superintendencia de Bancos y Seguros
20	Si ya tiene hipoteca constituida, actualizar avalúo si el anterior tiene más de un año de haberlo realizado.
REQUISITOS PARA PERSONAS JURIDICAS	
1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el Representante Legal.
2	Fotocopia de la Cedula de Identidad del Presidente y del Representante legal.
3	Balance General y Estados de Pérdidas y Ganancias actualizados presentados en la Superintendencia de Compañías de los tres últimos años, incluye corte de año en curso, firmados por el Representante Legal y el Contador.

4	Certificado de nomina de accionistas otorgado por la Superintendencia de Compañías.
5	Declaración del Impuesto a la Renta presentado al SRI de los tres últimos años (según el caso).
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC).
7	Escrituras de Constitución de la Empresa.
8	Informe de Auditores Externos con corte al último año, de ser el caso.
9	Escrituras de aumento de capital, si lo tiene.
10	Nombramiento de Presidente y Gerente General (Representante Legal).
11	Acta de autorización del Directorio de la empresa para endeudamiento con el BNF, de ser pertinente.
12	Certificado de cumplimiento de obligaciones patronales concedido por el IESS.
13	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
14	Prestamos sobre los USD\$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
15	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
16	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio de la compañía.
17	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.
18	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.
	PARA EL CASO DE GARANTIAS HIPOTECARIAS Y/O PRENDARIAS
19	Escritura de la propiedad
20	Presupuesto de construcción otorgado por un profesional en el ramo (Ing. Civil o Arquitecto con Matricula vigente)
21	Certificado del Registro de la Propiedad, actualizado y/o Certificado del Registro Mercantil, actualizado

FUENTE: Banco Nacional de Fomento, 2011

ELABORACIÓN: La Autora

Cuadro N° 9. Crédito Agrícola

DESTINO: SECTOR AGRÍCOLA	PLAZO	PERIODO DE GRACIA
Formación de cultivos de ciclo corto	Hasta 1 año	Sin periodo de gracia
Formación de cultivos semi permanentes	Hasta 6 años	Hasta 1 año
Formación de cultivos permanentes	Hasta 10 años	Hasta 3 años
Mantenimiento de cultivos permanentes o semi permanentes	Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Construcciones mejoras territoriales, obras de infraestructuras adecuaciones e instalaciones nuevas o usadas	Hasta 10 años	Hasta 2 años
Tasa de Interés: del 10 al 12%		

REQUISITOS PARA PERSONA NATURAL

1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el cliente y cónyuge (Deudor y Garante)
2	Fotocopia de la Cédula de Identidad (Deudor y Cónyuge) LEGIBLES
3	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.
4	Copia del Contrato de arrendamiento inscrito en los Juzgados de Inquilinato y/o Título de propiedad del lugar de la inversión.
5	Declaración del impuesto a la Renta presentado al SRI.
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC o RISE)
7	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
8	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.
9	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
10	Copia de matriculas de vehículo (que se declaren en el patrimonio).
11	Prestamos sobre los USD\$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
12	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.

REQUISITOS PARA PERSONAS JURIDICAS

1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el Representante Legal.
2	Fotocopia de la Cedula de Identidad del Presidente y del Representante legal.

3	Balance General y Estados de Pérdidas y Ganancias actualizados presentados en la Superintendencia de Compañías de los tres últimos años, incluye corte de año en curso, firmados por el Representante Legal y el Contador.
4	Certificado de nomina de accionistas otorgado por la Superintendencia de Compañías.
5	Declaración del Impuesto a la Renta presentado al SRI de los tres últimos años (según el caso).
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC).
7	Escrituras de Constitución de la Empresa.
8	Informe de Auditores Externos con corte al último año, de ser el caso.
9	Escrituras de aumento de capital, si lo tiene.
10	Nombramiento de Presidente y Gerente General (Representante Legal).
11	Acta de autorización del Directorio de la empresa para endeudamiento con el BNF, de ser pertinente.
12	Certificado de cumplimiento de obligaciones patronales concedido por el IESS.
13	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
14	Prestamos sobre los USD\$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
15	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
16	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio de la compañía.
17	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.
18	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.

PARA EL CASO DE GARANTIAS HIPOTECARIAS Y/O PRENDARIAS

19	Escritura de la propiedad
20	Presupuesto de construcción otorgado por un profesional en el ramo (Ing. Civil o Arquitecto con Matrícula vigente)
21	Certificado del Registro de la Propiedad, actualizado y/o Certificado del Registro Mercantil, actualizado
22	Certificado de la Policía y/o CTG (Provincia del Guayas)
23	Título de propiedad de bienes a ser prendados (fotocopias)
24	Copia de la carta de pago del Impuesto Predial
25	Para créditos hipotecarios y/o prendarios, avalúo realizado por el Perito calificado por la Superintendencia de Bancos y Seguros
26	Si ya tiene hipoteca constituida, actualizar avalúo si el anterior tiene más de un año de haberlo realizado.

FUENTE: Banco Nacional de Fomento. 2011
ELABORACIÓN: La Autora

1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO

1.6.1 INDUSTRIA

La industria manufacturera existente en el cantón Portovelo está vinculada a microempresas dedicadas a la prestación de servicios como: electricidad, plomería y gasfitería, así como existen personas dedicadas a la construcción y venta de gas y agua.

1.6.2 ARTESANÍA

Las artesanías que más presencia tiene entre los habitantes de Portovelo y que es ofrecida a los turistas que llegan a este cantón es: bisutería, collares, objetos en madera, bordados y tejidos a mano.

1.6.3 CRÉDITO

El Banco de Machala da acceso a microcréditos, para actividades de tipo comercial, como almacenes o negocios, y pequeñas industrias, el monto máximo de préstamo con hipoteca es de USD 20.000 con un interés del 22.93%.

En la actualidad se encuentra implementando una nueva modalidad de crédito que es el crédito PIMES en el que el monto va de acuerdo a la declaración del SRI.

Cuadro N° 10. Crédito Sectores Pequeña Industria

DESTINO: SECTORES PEQUEÑA INDUSTRIA, ARTESANÍA, TURISMO, COMERCIO Y SERVICIO	PLAZO	PERIODO DE GRACIA
Compra de materias primas y materiales para la producción de bienes finales	Hasta 3 años	Sin periodo de gracia
Compra de insumos inherentes a la presentación de un servicio claramente definido	Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Capital de trabajo para cubrir los costos directos de operación	Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
Adquisición de productos de consumo final o bienes terminados sean de fabricación nacional o extranjera destinados para la reventa en forma legal. (Mercadería).	Hasta 2 años	Sin periodo de gracia
* Compra de maquinarias, equipos, implementos, motores y herramientas industriales nuevas	Hasta 7 años	Hasta 1 año
Compra de muebles, enceres, menaje para la utilización en la actividad	Hasta 3 años	Sin periodo de gracia
Construcciones, mejoras territoriales, obras de infraestructuras, adecuaciones e instalaciones nuevas o usadas	Hasta 10 años	Hasta 2 años
Tasa de Interés: del 10 al 15%		

REQUISITOS PARA PERSONA NATURAL	
1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el cliente y cónyuge (Deudor y Garante)
2	Fotocopia de la Cedula de Identidad (Deudor y Cónyuge) LEGIBLES
3	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.
4	Copia del Contrato de arrendamiento inscrito en los Juzgados de Inquilinato y/o Título de propiedad del lugar de la inversión.
5	Declaración del impuesto a la Renta presentado al SRI.
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC o RISE)
7	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
8	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.

9	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
10	Copia de matriculas de vehículo (que se declaren en el patrimonio).
11	Prestamos sobre los USD \$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
12	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.
PARA EL CASO DE GARANTIAS HIPOTECARIAS Y/O PRENDARIAS	
13	Escritura de la propiedad
14	Presupuesto de construcción otorgado por un profesional en el ramo (Ing. Civil o Arquitecto con Matricula vigente)
15	Certificado del Registro de la Propiedad, actualizado y/o Certificado del Registro Mercantil, actualizado.
16	Certificado de la Policía y/o CTG (Provincia del Guayas)
17	Título de propiedad de bienes a ser prendados (fotocopias)
18	Copia de la carta de pago del Impuesto Predial
19	Para créditos hipotecarios y/o prendarios, avalúo realizado por el Perito calificado por la Superintendencia de Bancos y Seguros
20	Si ya tiene hipoteca constituida, actualizar avalúo si el anterior tiene más de un año de haberlo realizado.
REQUISITOS PARA PERSONAS JURIDICAS	
1	Solicitud de crédito y declaración de situación financiera firmada por el Representante Legal.
2	Fotocopia de la Cedula de Identidad del Presidente y del Representante legal.
3	Balance General y Estados de Pérdidas y Ganancias actualizados presentados en la Superintendencia de Compañías de los tres últimos años, incluye corte de año en curso, firmados por el Representante Legal y el Contador.
4	Certificado de nómina de accionistas otorgado por la Superintendencia de Compañías.
5	Declaración del Impuesto a la Renta presentado al SRI de los tres últimos años (según el caso).
6	Fotocopia del Registro Único Contribuyente (RUC).
7	Escrituras de Constitución de la Empresa.
8	Informe de Auditores Externos con corte al último año, de ser el caso.
9	Escrituras de aumento de capital, si lo tiene.
10	Nombramiento de Presidente y Gerente General (Representante Legal).
11	Acta de autorización del Directorio de la empresa para endeudamiento con el BNF, de ser pertinente.

12	Certificado de cumplimiento de obligaciones patronales concedido por el IESS.
13	Referencias comerciales, bancarias y de proveedores.
14	Prestamos sobre los USD\$100.000 estudio de factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
15	Facturas proformas de las inversiones a realizar con el préstamo.
16	Copia del comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio de la compañía.
17	Permisos de funcionamiento y/o Medio Ambiente.
18	Mantener activa una cuenta corriente o de ahorros en el BNF.
PARA EL CASO DE GARANTIAS HIPOTECARIAS Y/O PRENDARIAS	
19	Escritura de la propiedad
20	Presupuesto de construcción otorgado por un profesional en el ramo (Ing. Civil o Arquitecto con Matrícula vigente)
21	Certificado del Registro de la Propiedad, actualizado y/o Certificado del Registro Mercantil, actualizado
22	Certificado de la Policía y/o CTG (Provincia del Guayas)
23	Título de propiedad de bienes a ser prendados (fotocopias)
24	Copia de la carta de pago del Impuesto Predial
25	Para créditos hipotecarios y/o prendarios, avalúo realizado por el Perito calificado por la Superintendencia de Bancos y Seguros
26	Si ya tiene hipoteca constituida, actualizar avalúo si el anterior tiene más de un año de haberlo realizado.

FUENTE: Banco Nacional de Fomento. 2011
 ELABORACIÓN: La Autora

Nota: en el caso de financiamiento para la compra de: maquinarias y equipos, embarcaciones menores nuevas y motores fuera de borda se exigirá la contratación de un seguro, cuya póliza deberá ser endosada a favor del Banco Nacional de Fomento, durante el plazo de la operación.

Cuadro N° 11. Microcréditos

CRÉDITO DE DESARROLLO HUMANO

“Plan de Capacitación para beneficiarios del Crédito de Desarrollo Humano”.

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.

Financiamiento: Se financiará hasta el 100% de la inversión.

Interés: La tasa de interés será del 5% anual.

Monto: Hasta USD \$ 840

Plazo : Hasta 2 años

Requisitos:

1. Copia de cédula de ciudadanía.
2. Copia del último comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.

MICROREDITO

Sujetos de crédito: Todas las personas naturales o jurídicas, que realicen actividades de producción, comercio, o servicios.

Financiamiento: Se financiará hasta el 100% del proyecto de inversión a realizarse.

Interés: La tasa de interés será del 11% anual para el sector de producción y del 15% anual para el sector de comercio y servicio.

Monto: Hasta US \$ 7.000

Plazo: Hasta 5 años

Destino del crédito: Capital de trabajo y activos fijos

Garantía: Quirografarias (personal).

Requisitos:

1. Copia de la cédula de ciudadanía (solicitante, garante y cónyuges)
 2. Copia del último comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.
 3. Copia del Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.) o el Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (R.I.S.E.).
 4. Declaración Impuesto a la Renta del último año (de los que estén obligados a hacerlo).
- * Adicionalmente para los montos mayores a \$ 2.000 se adjuntarán:
- Proforma de los Bienes a adquirirse.
 - Contrato de arriendo o título de propiedad del lugar de inversión.

CREDITO 5-5-5

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).

Requisitos:

1. Copia de cédula de ciudadanía (solicitante ,garante y cónyuges)
2. Copia del último comprobante de pago de servicios básicos: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio. (solicitante y garante).
3. Copia del Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.) o el Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (R.I.S.E.).
4. Declaración Impuesto a la Renta del último año de los que estén obligados a hacerlo.

* Adicionalmente para los montos mayores a \$ 2.000 se adjuntarán:

- Proforma de los Bienes a adquirirse.
- Contrato de arriendo o título de propiedad del lugar de inversión

FUENTE: Banco Nacional de Fomento, 2011

ELABORACIÓN: La Autora

1.7 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

PRODUCCIÓN MINERA

La minería informal a través de las sociedades mineras y los obreros de las compañías mineras, generan un circulante de 12000 dólares aproximadamente, de acuerdo a análisis proporcionado por la comisaría (circulante en el mercado el día de feria), y de acuerdo al siguiente análisis:

180 sociedades mineras producen un total de 12 Kg. de oro. De acuerdo al cambio internacional, reciben un total de 120.000 dólares. Distribuidos entre las 180 sociedades, tienen un ingreso bruto de 666 dólares, aproximadamente. De ese monto, cada sociedad minera ha invertido cierta cantidad de dinero en insumos para la explotación minera, a la vez que dejan un remanente para la sociedad. Finalmente se distribuye el dinero entre los socios (4, 5 y a veces muchos más), cuyo monto inferimos, no es mayor a 40 dólares semanales. Casi lo mismo que un obrero.

El pequeño minero lo comercializa en la ciudad de Portovelo a compradores de oro, estos a su vez los comercializa fuera del cantón especialmente en la ciudad de Cuenca.

1.7.1 COMERCIO

No existe organización entre los productores de las diferentes zonas y del Cantón, por tal razón se les presenta la dificultad tanto para producir como para comercializar su producción.

Otro de los problemas significativos es que no existen canales adecuados de comercialización y peor centros de acopio.

Además no cuentan con capacitación, ni les brindan asistencia técnica por parte de organismos Gubernamentales y no Gubernamentales en lo que a comercialización se refiere. Y la presencia de intermediarios hace que la comercialización de sus productos se venda a bajos precios.

En el sitio el Guayabo tienen una gran producción de piña que no puede ser comercializada por falta de mercados.

También han expuesto que no existe promoción del turismo, existe desinterés de las autoridades locales y regionales para llevar adelante proyectos que reactive esta actividad tan importante para el desarrollo de los pueblos.

1.7.2 TURISMO

Portovelo es uno de los cantones de la provincia de El Oro con una serie de atractivos turísticos naturales impresionantes y que no han sido explotados por falta de muchos factores y recursos.

Por ello el turismo de este cantón muestra índice muy bajos puesto que las entidades gubernamentales y no gubernamentales se han dedicados única y exclusivamente a explotar el recurso minero y no otros sectores tan importante como el turismo, ya que se cuenta con muchos lugares dignos de ser visitados. Entre ellos tenemos:

ATRATIVOS NATURALES:

Este no es un sitio para el turista tradicional, es para quienes admiran la belleza de la naturaleza y disfrutan mirando un rojo atardecer sobre las montañas, o se impresionan observando estrellas fugaces en el límpido firmamento. Oh, quizá para aquellos que se relajan con el canto de las aves y el interminable y misterioso ruido de los ríos.

A Portovelo lo recorren varios ríos, pero dos son los preferidos por el turista Luis y Pindo ambos poseen cristalinas aguas que corren con fuerza por el accidentado terreno, siempre dejan espacios para nadar y disfrutar de un hermoso día de campo.

CASCADA DE SALATÍ.- Se encuentra ubicada en los límites de las parroquias Curtinacpac y Salatí, es de fácil acceso, ya que se encuentra a 150 m de la vía La Tira que conduce a la parroquia Salatí. Su distancia desde el centro de la ciudad de Portovelo hasta la cascada es de 8 Km. en un recorrido de tan solo 20 minutos por la vía San José, río Luis y la Tira, su altura es de 9 metros, donde su agua es muy cristalina y abundante en temporada invernal, está cubierta de vegetación típica de la zona, es una fuente muy refrescante, ya que sus aguas provienen de las alturas de la montaña.



RÍO SAN LUIS.- Extenso río de poca profundidad y de apacibles aguas. Debido a lo majestuoso de su paisaje, los visitantes suelen acampar bajo los árboles del sector, ya que existen áreas que permiten hacerlo. Se aprecian árboles de mediano y gran tamaño, arbustos y rocas que acompañan las orillas del río. Su tamaño es de 10 a 12 metros de ancho. El color de sus aguas es verde oliva, con una temperatura de 18 °C. La distancia desde Portovelo es de 11,9 Km.



LAGUNA DE ZURIGUIÑA.- Se encuentra a una altura de 3787.s.n.m. Temperatura: 27,3° C - 28,4° C. El origen de la laguna es del río San Luis, a cuyo caudal se unen varias quebradas como la de Chepel, Trencilla, entre otras. Existe una leyenda que se cuenta cuando se la visita. Se dice que en viernes Santo se ha visto flotar una paila de oro en sus aguas la misma que se encuentra en la profundidad de la laguna.



RÍO PINDO. – Se encuentra a una Distancia de: 12,4 Km. De Portovelo con una Altura de: 553 m.s.n.m. con su temperatura de: 27,3° C - 28,4° C. El río Pindo se encuentra rodeado de bosque seco tropical. El río se desliza serpenteante en su declive de bajada para unirse más adelante con otros ríos como el Amarillo. Además tiene una singular belleza paisajística natural que debería ser conservada como tal evitando el desarrollo de infraestructuras sofisticadas. Sus aguas cálidas que son la más grande atracción de la multitud de bañistas que nos visitan a diario.



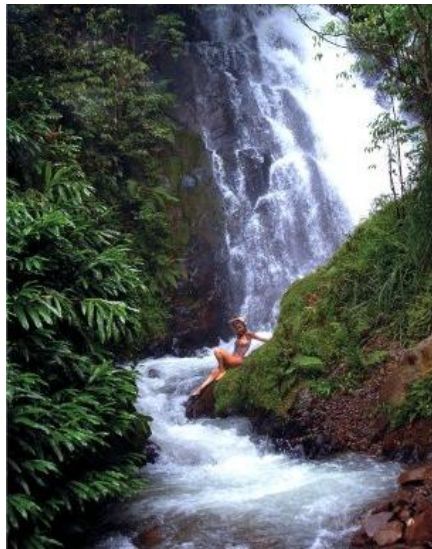
POZA DEL AMOR.- Altura: 1163 m.s.n.m. Temperatura: 21,1° C – 22,4° C. La fuente de la cuenca es proveniente de una quebrada. El agua es limpia, transparente e incolora. Se puede ver la arena en el fondo de la poza.



CASCADA DEL ARCO IRIS. – Con una temperatura de 27,3° C - 28,4° C. Se encuentra ubicada en los límites de las parroquias Curtincápac y Salatí, es de fácil acceso, ya que se encuentra a 150 m de la vía La Tira que conduce a la parroquia Salatí. Su distancia desde el centro de la ciudad de Portovelo hasta la cascada es de 8 Km. en un recorrido de tan solo 20 minutos por la vía San José, río Luis y la Tira, su altura es de 9 m. donde su agua es muy cristalina y abundante en temporada invernal, está cubierta de vegetación típica de la zona, es una fuente muy refrescante, ya que sus aguas provienen de las alturas de la montaña. Esta cascada parece un tobogán a simple vista, rodeada de unos pequeños peñascos, en la parte inferior, se forma una hermosa laguna que es aprovechado por los turistas o visitantes para darse un chapuzón.



CASCADA DEL ÁNGEL. - El sitio presenta dos caídas de agua de aproximadamente dos metros cada una, para luego formar un espejo de agua de pequeña dimensión. El agua tiene una coloración verde oliva, con una temperatura promedio de 17 a 20 °C. Es una caída de agua con poca pendiente y baja por una escarpada de rocas, para formar una pequeña poza de agua de poca profundidad. Alrededor de ella encontramos vegetación propia de la zona, rocas y piedras.



AGUAS TERMALES. – Se encuentra a una distancia de 3 Km. de Portovelo; El agua caliente de este atractivo es de origen Volcánico, la cual alcanza una temperatura de 70 °C, incolora y transparente, con presencia de azufre y otros minerales, los cuales la dotan de un olor característico. Según afirman, estas aguas termales son medicinales, pues alivian males relacionados al sistema óseo, como reumas, artritis, bursitis, y males de la piel. Esta vertiente de agua caliente emana de la tierra formando dos pequeños reservorios a un costado del río Amarillo, en el sitio Virgen del Cisne, al norte de Portovelo. El perímetro circular de uno de ellos ha sido demarcado con piedras, mientras el otro está contenido por unas paredes de cemento, a manera de una pequeña piscina de 2 x 1 m. A un costado del ingreso existe un espacio dedicado a

servicios de alimentación, los cuales funcionan los fines de semana y feriados. Junto al cerramiento del lugar se observa un puente que une esta orilla del río con la opuesta, junto a la cual discurre la carretera.



ATRATIVOS CULTURALES:

Las minas de oro tienen su propio encanto, en Portovelo está la mina más grande de Sudamérica y tal vez del mundo. De aquí ha salido la mayor cantidad de oro de la región. Se la recorre en carretas que se utilizan para sacar las rocas que poseen el oro. Como un recuerdo de su visita a las minas de Portovelo, con seguridad, llevará piedras cristalizadas o cubiertas con soroche, algo muy parecido al oro cuando está adherido a las rocas.

Los manuscritos en piedra de Nudillo, la ciudad perdida de Jatun Pamba (Plan Grande) en Salati y los recientes restos indígenas encontrados en la Parroquia El Guayabo.

CRIADEROS DE TILAPIA. – Se encuentran en diferentes lugares de nuestro Cantón Portovelo; los cuales podemos visitar con facilidad e incluso en los diferentes balnearios de la localidad puede degustar del delicioso sabor de la tilapia asada. Se encuentra a una distancia de 10.3 Km. de Portovelo.



VESTIGIOS DE LA EXPLOTACIÓN MINERA SADCO.- La explotación minera intensiva en Portovelo se llevó a cabo a partir de 1880, año en el que llegó SADCO; la compañía que la explotaba. Dentro de los vestigios, podemos encontrar: el molino hidráulico, las maquinarias de la planta hidráulica, los aros guías en el río Amarillo. Se encuentra a una distancia de 2.3 Km. de Portovelo.



PETROGRABADOS DE NUDILLO. – Se encuentra a una altura de: 1908 m.s.n.m. con una Temperatura de: 22,8° C – 26,5o C y su distancia de Portovelo es: 16,9 Km. Cuenta con un verdadero sitio de interés turístico y arqueológico, ubicados en la parte Este del cantón. Es una enorme piedra que sobrepasa los 50 metros de altura, cuya parte delantera termina en una gruta, donde se puede apreciar gran cantidad de Petrograbados, que representan a figuras zoomorfas como dantas, llamas, perros, lobos, zorros, culebras y otros; además de figuras antropomorfas; dos hombres muy estilizados que parecen defender y cuidar su rebaño. Este sitio es muy poblado de vegetación, pero hoy con la acción depredadora del hombre se ha convertido en un potrero. Tras la piedra existe una caverna de paredes y techo de piedra y en esta se pierde un camino.



PLAN GRANDE. – Se encuentra a una altura de 2.060 m.s.n.m. con una temperatura que oscila entre 13,3 °C y 14,4 °C. Es un elemento singular, que ha sido superficialmente estudiado, se encuentra registrado como un conjunto importante dentro de la época aborígen. En el lugar se divisa gran cantidad de muros de piedras de más de 2 kilómetros de longitud, monumentos líticos, terrazas, tolas caminos, cubiertos casi en su totalidad por matorrales y potreros. Si se remueve ligeramente la capa vegetal se pueden observar fragmentos de vasijas de cerámica. Muestra relevante un montículo con siete escalones de piedra. Reservorio de agua impermeabilizada (probable albarrada), círculo hecho de piedras cortadas y calzadas de piedras.



VÍA CRUCIS DE SAN JOSÉ. – La distancia a Portovelo es de 0,9 Km. El cerro del Vía crucis posee alrededor de 600 metros de altura, en su base 100 metros de ancho y en la cima presenta una punta obtusa. El cerro se encuentra cubierto de vegetación, y al llegar a la cima se puede observar la ciudad en todo su esplendor, ya que el cerro posee un mirador. Desde este también se puede divisar la entrada y salida de la ciudad hacia otras ciudades de la provincia.



MUSEO MAGNER TURNER. – Se encuentra a una distancia de 0,3 Km. de Portovelo con una altura de 672 m.s.n.m. y una temperatura de 27,3 °C - 28,4 °C. Entre la Gran Variedad de sus colecciones al interior encontramos piedra, cerámica, metal, conchas, armas y objetos coloniales y republicanos relacionados a la minería, fósiles marinos y terrestres, madera petrificada del Ecuador y el mundo, monedas y billetes de todo el mundo, estampillas de todo el mundo. Minerales, geología y espeleología. Las colecciones de objetos en su mayoría parecen ser originales, permanecen bajo el cuidado de su dueño. Como parte del proyecto está en parte construido el socavón de una mina y se está recuperando un camino de piedra construido en la época de la South American Milenium. El conocimiento en geología y minerales del Sr. Magner Turner ha permitido la recopilación sistemática y ordenada de los elementos expuestos en el Museo.



COSTUMBRES Y TRADICIONES:

En abril las procesiones católicas recordando la crucifixión de Cristo convocan a cientos de visitantes. Igualmente sucede, en julio y agosto, cuando las imágenes de la Virgen del Consuelo y Fátima recorren las calles de la urbe. En agosto Portovelo es el punto de encuentro para miles de peregrinos que desde aquí inician una caminata de 15 horas hasta el Santuario de El Cisne, en la provincia de Loja.

El 4 de Julio, Día de la Independencia de los Estados Unidos, se celebra en Portovelo.

El 5 de Agosto se festeja el día en que Portovelo ascendió a cantón.

1.7.3 TRANSPORTE.

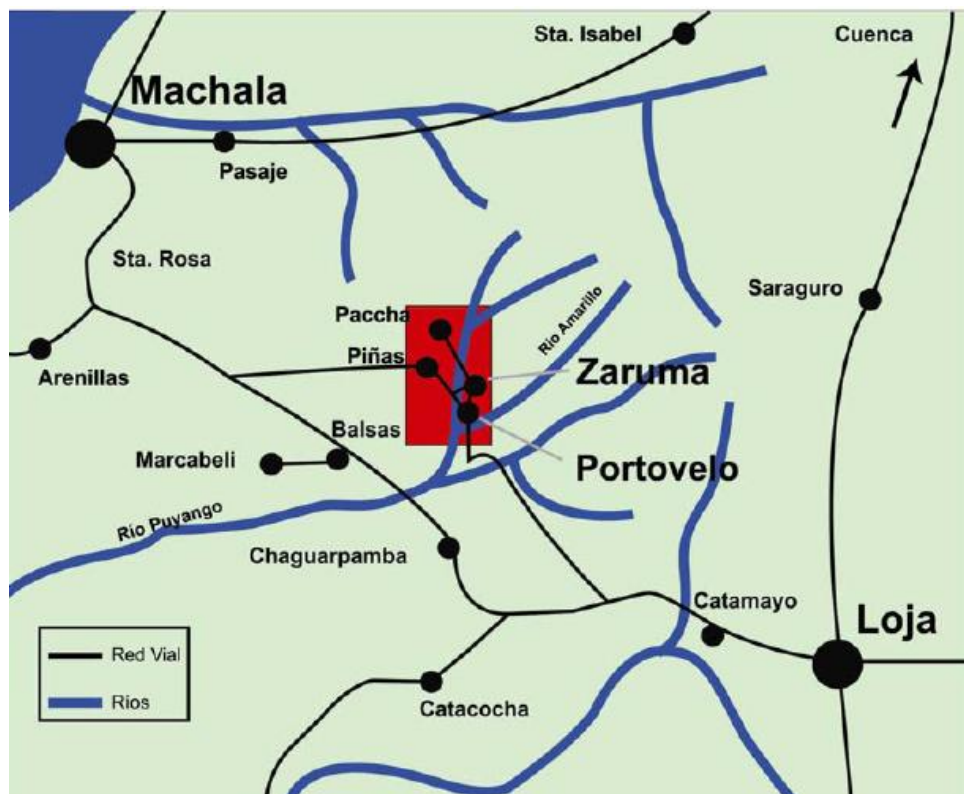
Portovelo se comunica con el país a través de la red vial de primer orden que lo une con la capital provincial Machala, atravesando Santa Rosa, Piñas y Zaruma.

Se comunica con la provincia de Loja a través de una vía afirmada de tercer orden, en el eje Portovelo – Zambí –Las Chinchas y también mediante una vía afirmada de verano de 34 Km. que integra a las parroquias Morales-Curtincápac-Salatí, que luego pasa por Ambocas y llega a la población de El Cisne en la provincia de Loja.

Otra vía existente es la denominada la Tira, que une Portovelo con la parroquia Salatí, a la altura del Río Luis, existe dos derivaciones: el Río Luis – Curtincapac y el Río Luis - El Guayabo.

También es importante la carretera que vincula importantes zonas de Piñas a este Cantón, que va desde la “Y” vía Loja hasta Viñamao cuya longitud es de 15 kilómetros.

Gráfico N° 5. Mapa de red vial que conduce al Cantón Portovelo



FUENTE: Escuela Superior Politécnica del Litoral. 2005
ELABORACIÓN: Gricelda Herrera

Internamente existe insuficiencia de vías de integración, que dificulta la comunicación de algunos centros poblados con sus respectivas cabeceras parroquiales.

La longitud total de vías con las que cuenta el Cantón de Portovelo es de 187,50 kilómetros, detalladas en los siguientes cuadros de acuerdo al tipo de superficie o capa rodadura y por niveles.

Portovelo cuenta con adecuado y suficiente servicio de transporte interprovincial e intercantonal, a más del servicio de camionetas para el traslado local.

Como se puede apreciar en el cuadro siguiente existen diferentes empresas de transporte tanto interprovincial, como cantonal y local; existiendo diferentes turnos o frecuencias que realizan a diferentes ciudades entre las cuales las principales son: Quito, Guayaquil, Machala, Loja, Cuenca, entre otras. Mientras que el servicio de transporte cantonal cubre las cabeceras parroquiales principales como Portovelo, Guizhaguña. Y finalmente se puede apreciar la existencia de tres cooperativas de transporte local (taxis y camionetas) que ofrecen el servicio las 24 horas del día.

Tabla N° 50. Servicios de transporte desde Portovelo

TIPO	EMPRESA	DESTINO	N° FRECUENCIAS DIARIAS
INTERPROVINCIAL	TAC	Quito	4
		Guayaquil	4
		Machala	c/hora
		Loja	3
		Cuenca	1
	PIÑAS	Quito	2
		Guayaquil	2
		Machala	c/hora
		Loja	3
		Cuenca	1
	AZUAY	Cuenca	1
	LOJA	Piñas	2 diarios
		Loja	2 diarios
	NAMBIJA	Machala	1 diario
Zamora		1 diario	
CANTONAL	PACCHA (Ranchera)	Guizhaguiña	2 diarios
	24 DE JUNIO	Portovelo	c/15 minutos desde las 6:00 hasta las 20:00
LOCAL	Coop. De Taxis Portovelo	-	-
	Coop. Río Amarillo	-	-
	Coop. Rutminsa S.A.	-	-

FUENTE: Plan Vial Cantonal
ELABORACIÓN: La Autora

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2.1 GASTRONOMÍA

Gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). El gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia.

A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Existen diferentes tipos de gastronomía que se exponen a continuación:

Tabla N° 51. Gastronomías por tipología

Régimen	Épocas	Religión	Corrientes
Vegetariana Naturista Macrobiótica Frugívora Internacional Creativa Casera	Navidad Semana Santa Época colonial	Budista Cristiana Islam Judía Rastafari	Fast Food Slow Food Ecogastronomía
Enfermedades	Gastronomías del mundo		
Gastronomía de diabéticos Ortorexia	Gastronomías Europeas	Gastronomías iberoamericanas	Gastronomías Asiáticas Y Otras Gastronomías
	Alemania Armenia Austria Bélgica Bulgaria Croacia República Checa Dinamarca Eslovaquia Eslovenia España Francia Finlandia Grecia Holanda Hungría Inglaterra Irlanda Islandia Italia Noruega Polonia Portugal Rusia Rumania Suecia Suiza Turquía	Argentina Brasil Bolivia Colombia Costa Rica Cuba Chile El Salvador Ecuador Guatemala Honduras México Nicaragua Panamá Paraguay Perú República Dominicana Uruguay Venezuela Puerto Rico	Corea China Japón India. - Gastronomía Árabe Persia Mediterránea Líbano Estados Unidos Australia Sureste Asiático África

FUENTE: Wikipedia. 2011.
ELABORACIÓN: La Autora

2.1.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL

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

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término.

Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

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

2.2 RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad, la cual varía de acuerdo a la región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica. También existen platos que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, patacón pisao, seco de chivo, fritada, sancocho de bagre, bolón de verde, entre otros; la mayoría de los cuales son de origen costeño. Entre los platos netamente costeños tenemos los muchines de yuca, el arroz guayaco, corviche, bandera, encocado, sancocho, entre otros.

En la región Andina o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, el cuy estofado, quimbolitos, humitas, tamales, hornado, llapingachos, yahuarlocro, menudo, tripa mishqui, locro, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores encontramos a las puntas, o el pájaro azul de Guaranda. Como en la Costa, esta región ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia o zona.

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

La comida tradicional Ecuatoriana es una variedad de la Andina. Era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes. Se empleaban los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela, etc. Se puede decir que aún no está perdida la tradición, frente al embate de los fast food, de la entrada masiva de los

procesados como los fideos, el azúcar blanco, los embutidos, el pan blanco, las gaseosas, (que en Ecuador se llaman colas). Un análisis de la dieta actual de la población nos lleva a afirmar que existe un real déficit de alimentos del llamado grupo 3: las frutas, las hortalizas, las hierbas. Esto es una paradoja en un País que las produce en abundancia. En los sectores de bajos ingresos tampoco es suficiente la ingesta de carne, leche, huevos. Por ello el reto es comer bien, ingiriendo todos los nutrientes, comiendo lo más variado posible y siguiendo una tradición sana que combina cereales y leguminosas para producir proteínas completas: así los chochos con maíz tostado, el arroz con la menestra de fréjol o lenteja, el choclo (maíz) con habas.

La cocina ecuatoriana es una integración o mestizaje de la cultura autóctona con el aporte de la herencia española. La influencia indígena es muy evidente en alimentos básicos como las papas (patatas), el maíz y los frijoles. De la herencia española destaca el seco de chivo (cabra) que es uno de los platos típicos de la cocina ecuatoriana.

ENTRANTES, VERDURAS Y SOPAS MÁS UTILIZADAS EN LA COCINA ECUATORIANA

- Los Locros: son unos caldos hechos a base de diferentes tipos de verduras y carne de gallina. Los aguados también son caldos con bolas de plátano verde.
- Las Humitas: también son uno de los platos más típicos en la cocina ecuatoriana es un Tamal de maíz dulce que es una mezcla de maíz molido, mezclado con carne o vegetales y cocinado dentro de una hoja de maíz o plátano.
- Los Llapingachos: son tortitas de papas con queso y salsa de cacahuete (maní) También se pueden hacer con queso y cebolla o fritada (carne de cerdo frita)
- Empanadillas: se elaboran muchos tipos de empanadas o empanaditas de maíz blanco o Mote, empanadas verdes (con plátanos verdes y carne), etc.

- Los Quimbolitos: son como unos pastelitos a base de harina de maíz, huevo, mantequilla, queso y uvas pasas. Luego se cuece al vapor.
- Los Chifles: son finas rodajas de plátano fritas. Se suelen tomar saladas.
- Pan: de Yuca, bollos, etc.
- Las verduras: destaca la papa (patata), la yuca, el tomate, la cebolla, etc. La fruta (coco, plátano, etc.) también se suele utilizar como si fuesen unas verduras más.

CEREALES MÁS UTILIZADOS EN LA COCINA ECUATORIANA

El maíz es desde muy antiguo el cereal más usado (bebidas, postres, empanadas, tortitas, etc.) aunque la avena (para hacer las coladas) y el arroz también son hoy en día muy utilizados.

CARNES, PESCADOS Y LEGUMBRES

Aunque abundan los platos con verduras, frutas, legumbres o cereales también podemos encontrar muchos platos con carne o pescado.

El Seco es uno de los platos más típicos en la cocina ecuatoriana hecho a base de una especie de sopa, que se deja consumir, con trozos de carne (de chivo, vaca, gallina o cordero) y arroz. Otros platos típicos serían la Guatita, el Yaguarlocro, el Churrasco, etc.

Cuando hablamos de pescado en la cocina ecuatoriana todo el mundo piensa en el Ceviche que es una forma de prepararlo. Es un tipo de maceración y se pueden utilizar diferentes pescados.

El Encocado de pescado también es muy popular y está hecho a base de leche de coco y arroz blanco. Las cazuelas de pescado (pescado, plátanos, maní, mariscos, verduras y especias).

Dentro de los platos a base de legumbres destaca la Fanesca que mezcla diferentes ingredientes como guisantes, frijoles y lentejas. La fanesca es una especie de potaje que puede llevar incluso pescado según la zona en que nos encontremos.

FRUTAS, POSTRES Y DULCES TÍPICOS

Su diversidad de climas le da una amplia variedad de frutas. Destacan las tropicales: piña, plátano, banana, coco, papaya o mango. Se suelen preparar con ellas deliciosos jugos, helados, postres, etc. Las cocadas, los panqueques, las tortas y los morochos son algunos de los postres o dulces más típicos en la cocina Ecuatoriana.

BEBIDAS TRADICIONALES EN LA COCINA ECUATORIANA

No debemos olvidarnos de las bebidas Ecuatorianas entre las que destaca sobre manera la chicha que es la bebida tradicional Ecuatoriana más famosa. Es una bebida alcohólica que se obtiene fermentando el maíz.

Del zumo del maguey se obtiene otra bebida alcohólica llamada Chaguarmishqui.

ESPECIAS O CONDIMENTOS MÁS HABITUALES

La cocina ecuatoriana gusta de utilizar mucho los condimentos (albahaca, cebollas, canela, cilantro, perejil, etc.) pero destaca principalmente el Ají. Es muy habitual ponerlo en todo tipo de carnes y pescados.

Cuadro N° 12. Terminología Mínima De La Gastronomía Ecuatoriana

NOMBRE	EXPLICACIÓN
Aguado	Sopa espesa con carne
Apanado	Envuelto con migas de pan
Cocada	Dulce hecho con la nuez del coco
Colada	Líquido cocinado a base de harina. Es dulce o salada.
Colada morada	Bebida que se toma caliente preparada con harina de maíz morado, mora y otras frutas, tradicional del 2 de noviembre. Se sirve con pan en forma de una muñeca.
Encocado	Plato de crustáceos cocido en salsa de coco
Empanada	Pasta de harina de trigo o de maíz que se estira como para una pizza pequeña, se dobla después de rellenarla de queso o carne y se fríe.
Fanesca	Sopa que se prepara en semana santa a base de leguminosas, doce granos y pescado.
Humita	Pasta de maíz de sal molida y cocida a baño maría en hojas de maíz.
Locro	Sopa espesa a base de papas
Patacón	Redonditos espesos fritos, de una clase de banana verde que necesita cocinarse o freírse.
Quimbolito	Pasta de maíz de dulce molida y cocida a baño maría en hojas especiales.
Tostado	Maíz seco frito con poco aceite en una paila.
Llapingachos	Plato combinado de tortillas de papa, ensalada de remolacha, chorizos o longanizas, un huevo frito, aguacate y lechuga

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN.

En el cantón Portovelo en la Provincia de El Oro, al igual que la mayor parte de poblaciones del sector Sur del Ecuador tienen entre su gastronomía un marcado gusto por la elaboración de platos cuya base principal es el plátano, el maíz, sopas y caldos a base de carne y pescado. Es así que resulta muy singular la gastronomía en este sector debido a la combinación de productos cultivados en la parte alta de la provincia con los exquisitos productos del mar así como también una gran variedad de frutas estacionales con las que se preparan bebidas tradicionales dulces y potajes.

Todos estos los proveen tanto pobladores de sectores aledaños, como lo son las parroquias del cantón ya que estas poseen tierras muy productivas, un importante ejemplo son las parroquias de: Morales, Curtincapac, Salatí, en donde se cultiva plátano, caña de azúcar, yuca, cítricos.

Es así que los principales platos son: el tigrillo (9.34%) es este un plato a base de plátano verde que se sirve siempre acompañado del tradicional café criollo cultivado en el sector, humitas (3.48%) este exquisito plato a base de maíz tierno o también conocido como choclo se preparan tanto de sal como de dulce, tilapia Frita (4,58%) Existen el Portovelo varios lugares turísticos que poseen cultivo de tilapia en donde se puede realizar pesca deportiva, este plato se sirve generalmente acompañado de arroz patacones y ensalada, empanada de verde (2.93%) se elaboran con queso, pollo o carne se sirve acompañadas de café criollo, sin embargo es importante aclarar que existen otro tipo de platos que también se sirven en los restaurantes de Portovelo que son menos conocidos y se consume en menos escala.

PREGUNTA 1: ¿CUÁLES SON LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ETC. QUE CONOCE USTED, QUE SON PROPIOS DE ESTE SECTOR (ZONA)?

Tabla N° 52. Nombre de los platos propios de Portovelo

TIPO DE PLATO	NOMBRE TIPICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMES	Tigrillo	51	9,34%
	Humitas	19	3,48%
	Tamales	18	3,30%
	Empanada de verde	16	2,93%
FRITOS	Tilapia frita	25	4,58%
	Fritada	9	1,65%
CALDOS	Caldo de carne/res	16	2,93%
	Caldo de bolas	11	2,01%
	Caldo de pata	8	1,47%
SOPAS	Arveja con cuero	42	7,69%
	Repe	21	3,85%
VISCERAS	Guatita	26	4,76%
POSTRES	Helado batido	19	3,48%
BEBIDAS	Limonada	7	1,28%
MARISCOS	Ceviches	7	1,28%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010 (Anexo 1)

ELABORACIÓN: La Autora

PREGUNTA 2: ¿QUÉ PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ ETC., SE ELABORAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS EN ESTE SECTOR?

El proceso de la conquista Española tuvo varios mecanismos. Uno de ellos consistió en la imposición de la religión y el calendario cristiano. Un elemento utilizado era hacer coincidir sus celebraciones con las nativas, generando consciente o inconscientemente, la cultura y religiosidad popular, la imposición de este calendario no tuvo mayores inconvenientes en adaptarse a los pueblos debido a que al igual que estos estaba relacionado a los ciclos agrarios de

siembra, desyerbe y cosecha. Es decir eran calendarios de sociedades agrarias, Se impusieron festividades en honor a los Santos, ya que el sincretismo cultural y religioso que se produjo en Hispanoamérica generó una mezcla de creencias y tradiciones, de ritos morales y paganos, costumbres y muchos elementos más que forman parte del patrimonio de este maravilloso cantón de la provincia del Oro. En donde como no podía ser de otra manera el complemento de las festividades es sin duda la gastronomía, en la fiestas de este cantón lo que más se consume es el pollo horneado que de acuerdo a la investigación se consume en un 7,55% por ello una gran cantidad de asaderos existen en la localidad ya que es un plato muy demandado por las familias. Otro plato con muy alta demandada es la fritada con un 5,24%, este plato es elaborado a partir de la carne de cerdo, el cerdo es sacrificado y sacándole las viseras es montado en una mesa en donde con la ayuda de un soplete se elimina el exceso de bello, luego se clasifica la carne, para la fritada la carne mas recomendada para la elaboración de la fritada es la costilla, la carne de lomo. Y la carne asada con un 3.35% la carne es azada al carbón y se sirve acompañada de arroz mote, plato que consiste en preparar el arroz sin sal y sin ningún condimento.

Tabla N° 53. Platos que más demanda tienen en el Cantón Portovelo

TIPO DE PLATO	NOMBRE TÍPICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ARROCES	Chaulafan	7	1,47%
ASADOS	Carne asada	16	3,35%
	Pollo asado	13	2,73%
HORNEADOS	Pollo Hornado	36	7,55%
FRITOS	Fritada	25	5,24%
ESTOFADOS	Estofado de gallina	14	2,94%
	Seco de pollo	12	2,52%
	Gallina criolla	13	2,73%
ENTREMECES	Tamales	14	2,94%
	Empanadas	13	2,73%
SOPAS	Arveja con cuero	14	2,94%
	Repe	11	2,31%
POSTRES	Bocadillos	14	2,94%
	Helado batido	12	2,52%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010 (Anexo 2)

ELABORACIÓN: La Autora

PREGUNTA 3: ¿CUÁLES SON LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ ETC., QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA EN ESTE SECTOR?

Debido a la calidez del clima que ofrece este cantón mucha gente de la región costa y de Perú ha decidido radicarse en esta hermosa población razón por la cual es muy común encontrarse con personas que preparan muy bien los platos que contienen como ingredientes principales los mariscos, o productos propios de la costa como la el plátano o el guineo. De la misma forma el proceso de elaboración de otros productos típicos de ciudades aledañas como Zaruma, Pinas, Atahualpa.

Así se puede resumir en la siguiente tabla un consolidado de los principales platos que se elaboran con mayor frecuencia en Portovelo.

Tabla N° 54. Platos que se elaboran con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO	NOMBRE TÍPICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
FRITOS	Tilapia frita	16	3,64%
HORNEADOS	Pollo hornado	5	1,14%
ESTOFADOS	Estofado de pollo	20	4,56%
	Estofado de carne/res	8	1,82%
	Seco de chanco	6	1,37%
ENTREMECES	Tigrillo	12	2,73%
	Humitas	10	2,28%
	Bolón de verde	8	1,82%
	Tamales	7	1,59%
CALDOS	Gallina criolla	11	2,51%
	Consomé de pollo	7	1,59%
	Caldo de res	6	1,37%
	Caldo de bolas	5	1,14%
SOPAS	Arveja con cuero	15	3,42%
	Repe	12	2,73%
	Sopa de guineo con fréjol	9	2,05%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010 (Anexo 3)

ELABORACIÓN: La Autora

PREGUNTA 4: ¿CUÁLES SON LOS MÁS DEMANDADOS POR LOS VISITANTES EN ESTE SECTOR?

Portovelo en sus fiestas es visitado en su mayoría por pobladores de cantones vecinos, así como de sus parroquias ya que sus atractivos son también una mina de oro, en su mayoría naturales complementados siempre con una variada gastronomía que va desde platos elaborados con productos que van desde los cultivados en su mismo suelo hasta potajes con mariscos que incluso son preparados por personas de Perú. En sus fiestas tiene una gran demanda de platos como: Repe, gallina criolla, típicos en estos sectores lo cual e también constancia de la sociabilidad de este cantón con sus vecinos. Entre los platos de mayor demanda tenemos: El tigrillo, tilapia frita, pollo hornado.

Tabla N° 55. Platos que mayor demanda tiene por los Visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE TÍPICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
FRITOS	Tilapia frita	15	4,19%
HORNEADOS	Pollo hornado	16	4,47%
ESTOFADOS	Gallina criolla	15	4,19%
	Estofado de res	9	2,51%
	Estofado de pollo	7	1,96%
ENTREMECES	Tigrillo	18	5,03%
	Bolón de verde	14	3,91%
	Empanada de yuca	7	1,96%
	Empanadas de harina	7	1,96%
CALDOS	Caldo de res	10	2,79%
	Caldo de bolas	5	1,40%
	Caldo de pata	4	1,12%
SOPAS	Arveja con cuero	16	4,47%
	Repe	10	2,79%
	Arveja con guineo	5	1,40%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010 (Anexo 4)

ELABORACIÓN: La Autora

PREGUNTA 5: ¿QUÉ PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ ETC., RECOMENDARÍA USTED CONSUMIR A ALGÚN VISITANTE?

Para lograr la entera satisfacción del turista resulta ineludible obviar la gastronomía ya que como hemos venido diciendo esta es parte fundamental para conocer la cultura de un pueblo, sus costumbres, y sobre todo vivir esta experiencia que complementa la experiencia del turista.

Si usted visita Portovelo no puede dejar de deleitarse con la variedad de platos que le ofrece, es importante recalcar esta gran ventaja de este cantón ya que puede encontrar desde platos de la sierra como el cuy asado, hasta los mejores ceviches. La tilapia frita que se destaca en la tabla

con un porcentaje de 5.71% es un plato representativo ya que es ofrecido a lo largo de todo el año en diferentes lugares por lo general en los ríos y complejos naturales.

Es muy recomendable por que a más de su sabor exquisito posee un gran valor proteico.

Tabla N° 56. Platos más recomendados

TIPO PLATO	DE	NOMBRE TÍPICO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
FRITOS ASADOS	Y	Tilapia frita	24	5,71%
		Costilla de chancho	14	3,33%
ENTREMECES		Tigrillo	20	4,76%
		Humitas	9	2,14%
		Bolón de verde con chicharrón	5	1,19%
		Bolón de verde con maní	5	1,19%
SOPAS		Arveja con cuero	22	5,24%
		Repe	14	3,33%
CALDOS		Caldo de bolas	7	1,67%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010 (Anexo 5)

ELABORACIÓN: La Autora

3.2 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

a. Cambios en la preparación de los platos

Debido a la gran herencia culinaria que han dejado en este cantón los colonizadores provenientes de los más lejanos lugares que poblaron este sector por la riqueza minera, se puede derivar una gran variedad y calidad de platos producto de la fusión de sabias enseñanzas heredadas.

Así tenemos que los platos que con mayor frecuencia han sufrido cambios según la investigación son; el tigrillo, y el arroz mote.

Tabla N° 57. Cambios en la preparación de los platos

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
Arroz	Arroz mote	2	Antes solo con manteca de chanco	10
	Arroz con maní	1	Antes se cocinaba con leña	10
Horneado	Pan	1	Antes en horno de leña	
Asados	Carne asada	1	Antes se secaba la carne primero al sol.	12
Entremeses	Tigrillo	5	Antes con plátano Asado	18
	Bolón de verde	1	Antes se lo majaba en piedra, Ahora se utiliza procesador de alimentos.	12
	Tamales	1	Antes el condumio con gallina criolla	10
Caldos	Pollo criollo	1	Antes con más ingredientes ahora solo el consomé.	15
Postre	Arroz con leche	1	Antes se preparaba en hornilla de leña	10
	Torta	1	Antes en horno de leña	5
	Helados batidos	1	Antes menos elaborados ahora con más ingredientes más opciones de sabores	10

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

Platos que ya no se preparan

Existen platos que han sufrido cambios en su elaboración como también existen otros que ya no se preparan y que están en riesgo de perderse estos saberes, por ello la necesidad de realizar estos trabajos que tienen como objetivo el rescate de la gastronomía como parte de la cultura de los pueblos. Entre los platos que ya no se preparan y que fueron muy asiduos en otra época tenemos: el arroz con maní, y en la actualidad casi nadie sabe en qué consistía su preparación, también había el arroz con mote, la torta dulce, etc.

Tabla N° 58. Platos que ya no se preparan

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	NOMBRE DE LA PERSONA QUIEN SABE COMO LO PREPARABAN	FRECUENCIA DE LA PERSONA
Arroces	Arroz mote	3	Sra. Rosa Elicia Maldonado	1
	Arroz con maní	8	Sra. Rosa Elicia Maldonado	1
Asados	Carne asada	1		
Bistec y estofados	Seco de chivo	1	Sr. Mario Peñarreta.	2
	Pan de casa	2		
	Bizcochuelos	2		
	Menstras	1		
Postres	Torta dulce	7	Sra. Fanny Madero	5
	Arroz con leche	1		
Bebidas frías	Chicha de maíz	2		
	Chicha	1		
	Chicha de maní	1		
Bebidas calientes	Canelazo	3	Elías Aguilar	4
	Lechada	1		
	SUMAN	34	Total	13

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010
ELABORACIÓN: La Autora

3.3 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

a. Platos nuevos que se elaboran en el cantón

Siendo este un pueblo que constantemente recibe turistas y pobladores de diversas culturas y costumbres mantiene gran variabilidad e innovación en sus platos. Por ello las hábiles amas de casa Portovelences aprenden y fomentan las innovaciones culinarias, que vienen de las culturas foráneas como son: filetes, pizzas, mariscos, etc.

Tabla N° 59. Platos nuevos que se preparan en Portovelo

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	%	INGREDIENTE PRINCIPAL	LUGAR DONDE SE LO PREPARA
Fritos	Pollo brosterizado	3	3,16%	Pollo	Barrio Machala
	Tilapias	1	1,05%	Tilapia	Rio Pindo
Arroces	Arroz relleno	1	1,05%	Arroz	Mercado central
	Arroz con concha	2	2,11%		
	Chaulafan	1	1,05%		Chifa
Bistec Estofados	Filete Mignon	8	8,42%	Lomo de res	Restaurant Curipoma
	Pollo con champiñones	3	3,16%	Pollo champiñones	Restaurant Curipoma
Entremeses					
	Pizza	6	6,32%		
	Hamburguesas	3	3,16%		
	Pan de yuca	4	4,21%		
	Hot- dog	2	2,11%		
	Espagueti	1	1,05%		
	Gelatina de carnes	4	4,21%		
	Lasaña	1	1,05%		
Horneados	Molde de carne	3	3,16%		
	Torta de patatas	5	5,26%		
	Horneados del austro	1	1,05%	Carne de cerdo	La cañada
	Torta selva negra	2	2,11%	Harina	Rest. Curipoma

Postres	Tiramisú	1	1,05%		
	Torta mojada de chocolate	2	2,11%		
	Tortas	1	1,05%		
	Bocaditos	1	1,05%		
	Helados especiales	1	1,05%	Leche y frutas	Heladería Portovelo
	Torta de nuez	1	1,05%		
	Muchines	1	1,05%		
	Torta de tres leches	2	2,11%	Harina, leche	Cafetería Curipoma
	Brazo gitano	2	2,11%		
	Torta de fruta	5	5,26%		
	Torta de durazno	1	1,05%		
Sopas	Crema de champiñones	2	2,11%		
Asados	Pollo ahumado	1	1,05%		
	Parrilladas	1	1,05%		
	Chuzos	1	1,05%	carne	Rest. Un rapidito y al carbón.
Mariscos	Parigüela	5	5,26%		
	Ronda Turística	2	2,11%	Mariscos	Rinconcito Peruano
	Conchas	1	1,05%		
	Camarón con verduras	5	5,26%	Camarón	La Cevichada
	Ceviche de camarón	2	2,11%	Camarones	La Cañada
	Ceviche de concha	1	1,05%		
	Ceviche de pescado	2	2,11%	Pescado	Restaurant Alta Mar
	Bandeja de mariscos	1	1,05%	Mariscos	Rinconcito Peruano
Bebidas frías	Cocteles	2	2,11%		

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN PORTOVELO

La mayoría de platos que se destacan en este inventario gastronómico de Portovelo son adoptados de sectores aledaños como el caso del Tigrillo y la arveja con cuero que son típicos de Zaruma, Atahualpa y Piñas, así como también los platos a base de mariscos como: Chicharrón de camarón, tilapia frita que son propios de Machala, Esmeraldas, Guayas, etc. Que han sido traídos por migrantes que llegaron a esta ciudad a traídos por el oro, quienes por ende implantaron sus costumbres gastronómicas.

Es muy importante destacar a la ciudad de Portovelo en lo que a Gastronomía se refiere, ya que esta es muy variada y se complementa como valor agregado al turismo natural que existe en la zona, porque los restaurantes están ubicados en espacios naturales que son visitados por los turistas, como por ejemplo a las orillas de los ríos, junto a las aguas termales, etc.

4.1 INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN PORTOVELO

Tabla N° 60. Principales platos típicos

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Guatita	Ningún Otro	Baja	Ferías Libres	El Oro	Portovelo	Portovelo	10 de Agosto	La Plaza
Helado batido	Ningún Otro	Alto	Heladería	El Oro	Portovelo	Portovelo	Sucre	Salida a Zaruma
Arveja con cuero	Ningún Otro	Baja	Restaurante	El Oro	Portovelo	Portovelo	10 de Agosto	Cdla. 28 de Noviembre
Tilapia Frita	Ningún Otro	Baja	Marisquería a “La cevichada”	El Oro	Portovelo	Portovelo	Vía a Loja	El Pindo
Humitas	Ningún Otro	Media	Cafetería	El Oro	Portovelo	Portovelo	J de Sucre	Barrio Central
Chicharrón de camarón	Ningún Otro	Baja	Marisquería a “La cevichada”	El Oro	Portovelo	Portovelo	Av. José de Sucre	Barrio 28 de noviembre
Tigrillo	Ningún Otro	Baja	Restaurante	El Oro	Portovelo	Portovelo		Barrio 13 de mayo
Encebollado de pescado	Ningún Otro	Baja	Restaurante “Tiwintza”	El Oro	Portovelo	Portovelo		Barrio 28 de Noviembre
Estofado de pollo	Ningún Otro	Baja	Restaurante	El Oro	Portovelo	Portovelo	10 de Agosto	
Pollo Hornado	Ningún Otro	Baja	Restaurante	El Oro	Portovelo	Portovelo		Cdla. El Oro.

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010
ELABORACIÓN: La Autora

4.2 GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS

Un componente que no debe faltar en las celebraciones de los pueblos es sin duda su gastronomía. En Portovelo esta es muy variada, la misma que ofrece sabrosas opciones en platos al visitante, como a los residente de esta localidad. Uno de los platos que no puede faltar en las festividades es el pollo hornado razón por la existen muchos asaderos que aunque a simple vista resultan populares la sazón es muy buena, y mantienen una higiene muy estricta. Otro plato muy solicitado en época de fiestas son los famosos helados los que son preparados en la heladería Portovelo estos son parte de la tradición de este cantón, ya que resulta muy agradable degustar de estos helados a más de su exquisito sabor son muy refrescantes, ya que Portovelo posee un clima muy cálido.

La tilapia frita no puede faltar en las festividades de Portovelo, ya que esta se expende en los balnearios aledaños al sector en donde por festividades se presentan shows artísticos.

Tabla N° 61. Gastronomía relacionada a las fiestas

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
NOMBRE DE LA FIESTA	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POSTRE RELACIONADO A LA FIESTA	SIMBOLISMO DEL PLATO	RITUAL DEL PLATO
5 de junio fiestas patronales en honor a la Virgen del Consuelo.	Pollo Hornado	Representa siempre la alegría de las festividades, se expende en todos los lugares donde se realizan programas festivos.	Es el plato más consumido durante las fiestas debido a que las familias tanto propias del lugar como visitantes visitan los asaderos, después de asistir a observar desfiles y demás presentaciones.

5 de agosto fiestas de cantonización	Helado batido	Simboliza la unión entre los habitantes de este cantón.	Los helados batidos son una tradición que forman ya parte de los atractivos de portovelo, estos se iniciaron como una costumbre familiar luego se expendían en una pequeña heladería que la familia Aguilar puso en funcionamiento. Así en poco tiempo todos los visitantes que llegaban a Portovelo visitaban la heladería ya que el clima que este cantón posee es también muy cálido.
Carnaval	Tilapia Frita	Simboliza el contacto y el disfrute de la gastronomía combinada con la naturaleza.	El consumo de este plato es muy singular por la razón de que los lugares donde se expenden están ubicados en medio de la naturaleza por ejemplo son restaurantes rústicos ubicados a la orilla el Río Pindo en áreas verdes muy llamativas. Otro lugar en donde se puede consumir este plato es el sector de las aguas termales un sitio natural de especial encanto ubicado a escasos 25 Km, del Cantón.

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

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

INTRODUCCIÓN

La gastronomía se convierte en un componente principal en la promoción turística de un lugar por lo cual debe ser estratégicamente ubicado en las promociones que se hagan de este lugar puesto que se convierte en el incentivo para lograr un mayor número de visitantes en el sitio.

Debido a la cercanía geográfica entre los dos cantones estudiados, a la existencia de ingredientes base en común y de existir grandes semejanzas en los platos típicos las estrategias tendrán gran similitud y en algunos casos será válido inclusive el uso de las mismas estrategias.

En cuanto a las costumbres de los pobladores de Portovelo hay que tomar en cuenta los orígenes, así los pobladores de Portovelo son en su mayoría inmigrantes que han llegado a este lugar atraídos por la minería, adoptando las manifestaciones culturales de pueblos cercanos y dentro de estas costumbres culinaria de Atahualpa, Zaruma, entre otros. Por lo que no se puede hablar de una gastronomía propia; en el caso de Atahualpa sus pobladores son originarios del lugar.

Por lo tanto se justifica plenamente que la propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón Portovelo se realice en forma similar al de Atahualpa logrando mayor efectividad, optimización de recursos e impacto social positivo en los pobladores y turistas nacionales y extranjeros.

Es necesarios señalar también que existe similitudes de las condiciones climáticas y condiciones de suelo por lo que los cultivos son similares y en consecuencia los ingredientes base son los mismos como por ejemplo: yuca, maní, plátano.

En cuanto a los atractivos turísticos de Portovelo cabe anotar que predominan los atractivos turísticos naturales como las cascadas, ríos, miradores naturales, aguas termales los que por lo general resultan ser el mejor complemento al momento de degustar la gastronomía de este cantón debido a que una considerable cantidad de restaurantes se encuentran ubicados en estos atractivos.

La adecuada promoción del sitio, logrará que los turistas regresen y además recomienden el sitio a otros turistas que estén interesados en realizar algún tipo de turismo en el este.

Desde esta óptica se busca armar una propuesta que brinda la posibilidad de reclutar la mayor cantidad de visitantes al cantón Portovelo con el fin de promocionar los sitios turísticos que mayor acogida de turistas tienen lanzando como incentivo la variedad gastronómica que posee este cantón, ya que esto se convierte en un valor agregado que posibilite el desarrollo de este pujante cantón en la provincia de El Oro.

El componente principal de esta propuesta será la promoción y publicidad de los recursos gastronómicos que tiene el cantón Portovelo, a través de adecuadas estrategias, para atraer a más turistas de los que regularmente ya visitan el cantón.

Por ello la propuesta se basa en los siguientes objetivos:

- Elaborar material divulgativo y promocional con el fin de hacer conocer a través de los diferentes medios, la oferta gastronómica que tiene este cantón.
- Rescatar las tradiciones culinarias que existen en el cantón para brindar alimentos saludables y que brinden los beneficios que el cuerpo humano necesita.
- Apuntar a una buena calidad de servicios gastronómicos y a la vez turísticos, seguida de una promoción acorde a las características de cada uno de los oferentes del cantón.
- Fortalecer las capacidades locales de sus habitantes para brindar hospitalidad, buena atención y servicio a los turistas que visitan Portovelo.

Área de influencia.- la región siete del País (Zamora Chinchipe, El Oro y Loja), en una primera etapa, para en lo posterior incursionar en el austro (Azuay y Cañar), y finalmente todo el país.

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

Las estrategias que se utilizaran para la ejecución de esta propuesta son las siguientes:

Estrategia 1: Trabajar en forma activa en la organización de un comité gastronómico, con capacitación, aportando a la difusión y promoción del destino, apoyando la organización de festivales y otros servicios como apoyo (eventos, concursos, encuentros, etc.).

Para aplicar esta estrategia se necesita contar con la formación adecuada y de conocimiento que si existe en el sector, así como para la prestación del servicio se necesita de la infraestructura

adecuada situación que también es favorable puesto que existen varios restaurantes y zonas de esparcimiento como balnearios para el desarrollo de estas actividades.

Estrategia 2.- Socializar la propuesta y comprometer la participación activa de entidades públicas locales como municipio y ministerio de Turismo. Con el fin de aunar esfuerzo para la difusión y promoción de la gastronomía del cantón.

Con el aporte de profesionales de la rama se realizará conversatorios con las autoridades locales y que tengan interés en impulsar el turismo local a través de la promoción y puesta en valor de la gastronomía del cantón es posible la elaboración de este material promocional que será vendido o distribuido en las principales ciudades de las provincias del sur del país.

Estrategia 3.- Incidir ante organismos gubernamentales y no gubernamentales, para trabajar conjuntamente con sector público y el privado para que vaya en beneficio y generación de movimiento turístico y por ende la demanda de los recursos gastronómicos de este cantón.

Lograr alianzas estratégicas con el sector privado para promocionar los servicios gastronómicos del cantón

Las actividades que se desarrollará serán las siguientes:

Estrategia 1.

- ✓ **Participación en Ferias Turísticas.-** Será una actividad muy importante para promocionar la gastronomía, debido a la importancia que demanda que el producto sea conocido lo que requiere desplazarse a otros lugares, realizar estas participaciones valiéndose de herramientas como, stands en los mismos que se podría utilizar trípticos, videos, que promociones tanto el turismo,

como la gastronomía relacionada siempre a la cultura. Se mostrará dentro las exposiciones en los stands, utensilios rústicos que se utilizaban en la preparación de los platos típicos del sector en otras épocas.

- ✓ **Implementación de una feria gastronómica en las fiestas de Portovelo.-** Resulta interesante el tema de una feria gastronómica en esta fecha por la visita de una gran cantidad de turistas hacia Portovelo provenientes de muchos sectores del país, y también por que llama la atención la variedad gastronómica del mismo debido a que en este sector la mayoría de sus pobladores llegaron a este cantón provenientes de sectores tanto de la sierra de la costa y hasta de Perú, por ello aunque no encontremos gran variedad de platos típicos, si nos podemos dar cuenta de la variedad, y de las nuevas alternativas que en gastronomía ofrecen los portovelences.

Estas actividades de difusión resultan adecuadas debido a que permite contacto directo con el cliente, lo que incide en que el consumidor tenga y palpe de manera inmediata conocimientos acerca del producto.

Además que es la ventana que se necesita para realizar alianzas y convenios en beneficio de la promoción de la gastronomía del lugar.

- ✓ **Conformación del comité de turismo y gastronomía del cantón.-** La importancia de contar con un organismo que apoye directamente en la ejecución de las actividades relacionadas al turismo y por ende al sector gastronómico del cantón. Es fundamental ello para que conjuntamente con otras organizaciones locales gubernamentales y no se concrete la organización adecuada y óptima de cada una de las actividades propuestas como la organización de festivales gastronómicos, encuentros y ferias de comida típica, así como la elaboración de material divulgativo (afiches,

trípticos, volantes, etc.). Este comité deberá estar integrado por representantes del sector gastronómico, turístico y sector público y empresa privada (operadoras de turismo).

Estrategia 2

- ✓ **Promocionar a través de anuncios en una revista provincial.-** Este es un método convencional, pero que tiene mucho éxito en lo que a promoción se refiere debido a la acogida y el alcance que tiene de llegar al público.

- ✓ **Elaboración de una guía de oferta gastronómica.-** a través de la intervención de la municipalidad del cantón y la colaboración de la empresa privada, se propiciará la elaboración de una guía gastronómica que promocióne la diversidad de platos típicos que ofrece el cantón así como brindar la posibilidad de difundir a otras latitudes las riquezas turísticas y por ende la gastronomía que tiene. El diseño de una buena publicidad con fotografías llamativas del sector, y los servicios que se ofrecen será fundamental para lograr impactar en el turista.

- ✓ **Espacios de promoción en la TV.-** Portovelo es un cantón que siempre se ha caracterizado por su clima cálido, razón por la cual se ha construido muchos balnearios a su alrededor, así como resulta muy llamativa también la cercanía con el río Pindo un lugar muy agradable al que acuden los pobladores de este cantón y sectores aledaños los fines de semana, así como la presencia de un balneario de aguas termales. Todo esto con una buena promoción que pueda dar a conocer todas los atractivos que posee el cantón atraerá la visitas de más turistas mejorando de esta manera los ingresos de sus habitantes y a su vez mejorando la calidad de vida.

- ✓ **Crear un espacio para promoción de turismo y gastronomía dentro de la página web del municipio.-** Hoy en día una de las herramientas de comunicación más utilizada es el internet, por lo que resultaría un mecanismo de difusión turística, En la actualidad el municipio cuenta con esta herramienta de comunicación, pero carece de información gastronómica.

Estrategia 3

- ✓ **Armar paquetes en donde la gastronomía sea el principal atractivo y Ofrecer como productos a intermediarios minoristas.-** El relacionar la gastronomía con la cultura de los pueblos resulta muy llamativo, lo cual resulta interesante para el turista, y de esta forma generar mayor actividad turística debido a que los intermediarios minoristas como las agencias de viajes hacen el papel de intermediarios, productores y asesores para que el turista pueda llegar hacia el producto.
- ✓ **Distribución de folletos en ferias a nivel nacional.-** Los folletos se pueden elaborar de diferentes tipos por lo que es importante clasificar la información que se va a mostrar dentro del mismo, son muy llamativos en el caso de la gastronomía presentadas siempre con imágenes de calidad e información que llame la atención del turista, Los mismos que de una manera sencilla y directa animan a la compra.

Como productos complementarios a la gastronomía, se pueden hacer recorridos por senderos, visita a miradores, visita a los balnearios, e incluso existen ruinas que pueden también ser visitadas.

5.2 INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN/ COMERCIALIZAN LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES.

En el cantón Portovelo en la actualidad el Municipio ha dispuesto una oficina de dirección de turismo en la que se desarrollan proyectos turísticos, mantiene también en la actualidad proyectos con el ministerio de turismo, pero sin embargo no encontramos ningún proyecto en lo que a gastronomía se refiere.

Una de las instituciones a nivel del sur del país que debe realizar el patrocinio y fortalecimiento a la comercialización de los recursos gastronómicos de las provincias que conforman la región sur (El Oro, Loja y Zamora Chinchipe), es el Ministerio de Turismo, quienes se tiene conocimiento que ha destino ingentes recursos económicos para que se realice el levantamiento gastronómico de la región austral, la finalidad de estos estudios es aprovechar la interculturalidad, costumbres, tradiciones y atractivos naturales y etnográficos conjuntamente con la variedad y exquisiteces gastronómicas para ofrecer la ruta gastronómica del sur del país.

Es decir se ha dado a través de las instituciones las herramientas y recursos necesarios para el rescate de la cultura y gastronomía del sector rural por sobre en todo el país sin embargo las autoridades de turno de nuestra región poco o casi nada han hecho por ejecutar proyectos de desarrollo turístico y local en beneficio de las comunidades, como si lo hacen en otras provincias. Existe también la Corporación Andina de fomento que también apoya al fortalecimiento del sector turístico en sus diferentes formas para sectores rurales, pero se necesita de la autodeterminación de nuestras autoridades para emprender en verdaderos rescates de la

gastronomía local. Como si se lo hace en provincias vecinas como Cañar y Azuay que han tenido un importante despunte en lo que a turismo rural y oferta de gastronomía de las comunidades se refiere.

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE PRINCIPAL.

PROPUESTA DE ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR.

(Potencialidades Gastronómicas (Capacidades de actores locales).

INTRODUCCIÓN

La comida típica de este cantón al igual que el resto de la provincia de El Oro se basa en mariscos como el camarón, plátano, lácteos y maní. Entre sus platos preferidos se destacan, el ceviche de camarón, el arroz con menestra, el bolón de verde o el famoso “tigrillo”, preparado a base de plátano verde, huevo y queso.

La alimentación es un factor primordial en la educación y el desarrollo de los niños, por lo que es un tema que debe ser tratado con mucho interés debido a que los niños mal alimentados estarán en peores condiciones para afrontar no sólo la actividad escolar, sino otras de igual interés en el desarrollo, de los niños y por ende del cantón.

El desayuno constituye la principal alimentación diaria de los y debe estar hecho en base a productos ricos en proteínas que brinden al niño el alimento necesario

La mayoría de los niños pequeños necesita comer 4-6 veces al día para satisfacer las demandas de crecimiento. Los bocadillos nutritivos son esenciales para su crecimiento, es por esta razón que la alimentación de los niños debe estar combinada con productos que se dan en su localidad que son ricos en proteínas como las que se elaboran en sus propias casas.

Por ello se pone a consideración la siguiente propuesta, que contiene un menú balanceado de alimentos que los niños deben servirse en el desayuno escolar cuyo principal objetivo es:

- **Aportar a las instituciones educativas del cantón Portovelo con ideas de menú alimenticio que se puede implementar en el desayuno escolar de los menores que brinde los nutrientes que ellos necesitan para su adecuado desarrollo.**

Los principales productos que se cultivan en este cantón son: plátano, la yuca y el maní, a continuación un detalle de los contenidos proteicos de estos alimentos, propiedades, y lo que se puede preparar con ellos, puesto que se debe utilizar los productos propios de la zona que además son cultivados con abonos orgánicos y de manera integral:

PLÁTANO

Su contenido proteico es discreto (1,1/100 g) y la presencia de grasas casi nula (0,2 g/100 g). Además, está exento de colesterol. Es una fruta muy rica en los minerales potasio (382 mg/100 g) y magnesio (36 mg/100 g). También en vitaminas, especialmente en betacaroteno (38 mcg/100 g), vitamina C (11 mg/100 g) y ácido fólico (23 mcg/100 g).

La presencia de agua ronda el 76% y el contenido en fibra, el 3%. Presenta 81 kilocalorías por cada 100g de parte comestible. El plátano resulta de mucha ayuda para recuperar fuerzas. Si se consume después de realizar ejercicio, aumenta la capacidad de resistencia ya que aporta una excelente combinación de hidratos de carbono y potasio, ambos necesarios para la actividad muscular. De hecho, muchos deportistas lo toman antes o durante una competición.

Los plátanos verdes mejoran el tránsito intestinal por su contenido en almidón e hidratos de carbono no asimilables, aunque son más indigestos y también pueden provocar flatulencias. Por el contrario, los maduros se aconsejan en caso de diarrea porque suavizan la mucosa digestiva inflamada.

YUCA

Es muy rica en hidratos de carbono complejos, pobre en proteínas y grasas, y muy buena fuente de vitaminas del grupo B (B2, B6), vitamina C, magnesio, potasio, calcio y hierro. La tapioca es una harina que se obtiene de la variedad manihot esculenta. Contiene mayor cantidad de hidratos de carbono, en torno al 88% y aporta, al igual que la yuca, muy pocas proteínas y grasas.

MANÍ

El maní o cacahuate posee tantas propiedades beneficiosas para la salud como la fresa. De acuerdo con un estudio realizado por científicos de la Universidad de Florida, en Estados Unidos, el maní es altamente rico en antioxidantes necesarios para proteger al organismo de padecimientos asociados a las enfermedades coronarias o al cáncer.

También contiene minerales muy importantes para el cuerpo. Entre los más significativos están el potasio, sodio, hierro, calcio, magnesio, flúor, zinc, cobre y selenio, porque colaboran en la conformación ósea, funciones del cerebro, formación de dientes sanos, y principalmente en la prevención de agentes anti cancerígenos.

A continuación se detalla los menú que se sugiere sean implementados en las escuelas del cantón, que guardan gran similitud con el del cantón Portovelo en virtud que son cantones vecinos que tienen similares costumbre y zonas agropecuarias que brindan los mismos productos...

MENUS SUGERIDOS PARA EL DESAYUNO ESCOLAR EN LAS ESCUELAS DE PORTOVELO

SEMANA 1

DIA	INGREDIENTE PRINCIPAL	RACION DE:	COMPLEMENTOS	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN
LUNES	PLATANO	Tigrillo (con huevo criollo)	Vaso de jugo de frutas	Hidratos 41,5 g Calorías 1109 Proteínas 54,7 g Grasas 80,4 g
MARTES	YUCA	2 tortillas de yuca (con queso)	Batido de leche con maduro	Hidratos: 127 g Calorías: 1026 Proteínas 35,2 g Grasas 41,9 g
MIERCOLES	MANI	Bolón de maní (con chicharon)	Agua aromática (manzanilla, cedrón, yerba luisa, etc.)	Hidratos 22,9 g Calorías 608 Proteínas 31,2 g Grasas 43,5 g
JUEVES	PLATANO	Empanada de verde	Taza de café	Hidratos 21,5 g Calorías 185 Proteínas 18,9 g Grasas 2,6 g
VIERNES	MANI	Pepián de maní	Jugo de fruta	Hidratos 35,2 g Calorías 330 Proteínas 9,9 g Grasas 16,6 g

SEMANA 2

DIA	INGREDIENTE PRINCIPAL	RACION DE:	COMPLEMENTOS	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN
LUNES	YUCA	Yuquitas fritas (con tortilla de huevo criollo)	Batido de leche con fruta	Hidratos 118 g Calorías 962 Proteínas 19,5 g Grasas 46,2 g
MARTES	PLATANO	Patacones con queso	Un vaso de horchata	Hidratos 49,8 g Calorías 839 Proteínas 28,4 g Grasas 58,6 g

MIERCO- LES	HUEVO	Huevo criollo sancochado con galletas y manjar de leche	Taza de leche de vaca	Hidratos 37,4 g Calorías 432 Proteínas 22,3 g Grasas 21,5 g
JUEVES	PLATANO	Bolón de Plátano con pepián de maní	Taza de café	Hidratos 47,7 g Calorías 483 Proteínas 5,8 g Grasas 29,8 g
VIERNES	MANI	Chicha de maní	Pan de cajetilla	Hidratos 46,5 g Calorías 404 Proteínas 13,4 g Grasas 18,2 g

SEMANA 3

DIA	INGREDIENTE PRINCIPAL	RACION DE:	COMPLEMENTOS	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN
LUNES	YUCA	Yucas con queso	Jugo de frutas	Hidratos 80 g Calorías 580 Proteínas 17,9 g Grasas 21 g
MARTES	PAN	Pan de cajetilla acompañado de conserva de maní	Una taza de agua aromática	Hidratos 47 g Calorías 388 Proteínas 12 g Grasas 16,9 g
MIERCO- LES	PLATANO	Plátanos maduros con queso	Jugo de naranja	Hidratos 50,5 g Calorías 458 Proteínas 17,3 g Grasas 20,8 g
JUEVES	MANI	Arroz con maní	Taza de café	Hidratos 63,3 g Calorías 541 Proteínas 11,9 g Grasas 26,7 g
VIERNES	YUCA	Yucas con huevo frito	Batido de leche con maduro	Hidratos 90,8 g Calorías 672 Proteínas 18,8 g Grasas 26,1 g

SEMANA 4

DIA	INGREDIENTE PRINCIPAL	RACION DE:	COMPLEMENTOS	APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN
LUNES	YUCA	Pan de yuca	Batido de leche con fruta	Hidratos 91,9 g Calorías 916 Proteínas 25,2 g Grasas 49,8 g
MARTES	HUEVOS	Huevo sancochado con galletas y manjar de leche	Jugo de frutas	Hidratos 61,9 g Calorías 528 Proteínas 17,3 g Grasas 23,5 g
MIÉRCOLES	PLATANO	Bolón de chicharrón	Taza de café	Hidratos 42,7 g Calorías 705 Proteínas 34 g Grasas 44,2 g
JUEVES	PAN	Sanduche de pan con queso	Batido de leche con frutas	Hidratos 71,9 g Calorías 745 Proteínas 41 g Grasas 32,8 g
VIERNES	YUCA	Tortillas de yuca	Taza de leche de vaca.	Hidratos 85,6 g Calorías 648 Proteínas 10,4 g Grasas 29,4 g

6.1 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1.1 CONCLUSIONES

- La variedad de productos agropecuarios de calidad que existen en el cantón Portovelo permite a este cantón ofrecer a los turistas distintos platós típicos cuyo ingrediente principal son: el plátano, el maíz, la yuca, etc.
- La afluencia de foráneos al cantón es Notoria por ser la zona minera más grande del país.
- La promoción turística del cantón está a cargo del municipio, quienes desarrollan diferentes actividades en beneficio de este sector del cantón.
- Los habitantes de Portovelo han sabido aprovechar grandemente la fortaleza de contar con un sector minero de gran relevancia lo que ha permitido que el cantón se desarrolle económicamente bien.
- La celebración de alianzas estratégicas entre el sector público y privado es fundamental para lograr un mayor ingreso económico hacia el cantón.

6.1.2 RECOMENDACIONES

- La celebración de alianzas estratégicas para la promoción turística del cantón a través de la fusión recurso natural – gastronómico sería fundamental para promocionar los diferentes ámbitos del turismo que posee Portovelo.
- El municipio como ente encargado del turismo en el cantón debe incursionar en la conformación de un comité de gestión turística y por ende gastronómica con actores locales públicos, privados y la comunidad.
- El mejoramiento de las relaciones interinstitucionales y la vinculación de la empresa privada al quehacer del cantón en general permite que el cantón pueda potenciar más el desarrollo del turismo en el cantón.
- La capacitación a los dueños de hoteles, restaurantes y todo sujeto inmiscuido en el sector gastronómico y turístico del cantón es un pilar fundamental; en el que las autoridades; tanto locales como el municipio, así como las sectoriales y regionales como el Ministerio de Turismo, deben enfocarse para poder lograr un proyecto turístico sostenible.
- La organización de eventos relacionados con la venta y oferta de platos típicos de la zona deberán ser planificados y socializados entre la sociedad civil y entes municipales. Así como sector privado que de una u otra forma tienen incidencia en la actividad turística.

ANEXO 1

NOMBRE DE LOS PLATOS TÍPICOS DE PORTOVELO

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz moro con carne frita	1	0,18%
	Arroz mote	2	0,37%
	Arroz con menestra y carne	4	0,73%
	Arroz con carne frita	1	0,18%
	Arroz blanco	1	0,18%
Asados	Pollo asado	9	1,65%
	Carne asada	10	1,83%
	Carne asada y menestra	5	0,92%
	Arroz con carne asada y puré de papa	2	0,37%
	Pinchos de chanco	1	0,18%
	Costilla de chanco	1	0,18%
	Carne asada	1	0,18%
Caldos	Caldo de pata	8	1,47%
	Caldo de bolas	11	2,01%
	Aguado de gallina criolla	5	0,92%
	Caldo de carne/res	16	2,93%
	Caldo de gallina	1	0,18%
	Caldo de bagre	2	0,37%
	Sancocho de bagre	1	0,18%
	Sancocho de pescado	3	0,55%
Horneado	Pollo horneado	2	0,37%
Fritos	Pescado frito	3	0,55%
	Tilapia frita	25	4,58%
	Fritada	9	1,65%
	Pollo frito	4	0,73%
	Carne apanada	2	0,37%
Entremeses	Bolón de verde con maní y huevo frito	11	2,01%
	Tamales	18	3,30%

	Patacones	6	1,10%
	Humitas	19	3,48%
	Bolón de verde con chicharrón	1	0,18%
	Empanada de verde	16	2,93%
	Tigrillo	51	9,34%
	Puré de papa	1	0,18%
	Chanfaina	8	1,47%
	Molido de maní	1	0,18%
	Torta de plátano maduro y queso	1	0,18%
	Empanada de yuca	15	2,75%
	Empanada de harina	10	1,83%
	Bolón de verde	17	3,11%
	Quimbolitos	1	0,18%
Estofados o bistec	Sudado de pescado	4	0,73%
	Gallina criolla	12	2,20%
	Lengua de res guisada	6	1,10%
	Seco de gallina	17	3,11%
	Bistec	1	0,18%
	Carne de res	1	0,18%
	Estofado de res/carne	18	3,30%
	Chuleta de chanco	2	0,37%
	Seco de chanco/ estofado	3	0,55%
Viseras	Guatita	26	4,76%
	Morcilla	1	0,18%
Sopas	Arveja con cuero	42	7,69%
	Repe	21	3,85%
	Sopa de grano /con guineo	9	1,65%
	Arveja con guineo	5	0,92%
	Sopa de sango	2	0,37%
	Arveja	1	0,18%
Postres	Ensalada de frutas	2	0,37%
	Helado batido	19	3,48%
	Miel con quesillo	3	0,55%
	Dulce de higos	3	0,55%
	Torta de fruta	1	0,18%
	Bocadillo	1	0,18%
	Coctel de frutas	1	0,18%
	Queso de leche	2	0,37%
Postres de piña	1	0,18%	

	Arroz con leche	1	0,18%
Bebidas Calientes	Café	4	0,73%
	Lechada	1	0,18%
Bebidas Frías	Limonada	7	1,28%
	Jugo de naranja	2	0,37%
	Cervezas	1	0,18%
Mariscos	Ceviches	7	1,28%
	Ceviche de camarón	1	0,18%
	Tortilla de camarón	1	0,18%
	Mariscos	3	0,55%
	Encebollado de pescado	6	1,10%
	Chicharrón de camarón	2	0,37%
TOTAL		546	100%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 2

PLATOS QUE MÁS DEMANDA TIENEN EN EL CANTÓN PORTOVELO

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Chaulafan	7	1,47%
	Arroz con pollo	1	0,21%
	Arroz con menestra y carne	3	0,63%
	Arroz relleno	2	0,42%
	Churrasco	1	0,21%
	Chanfaina	5	1,05%
	Arroz con estofado de carne	1	0,21%
Asados	Pollo asado	13	2,73%
	Carne asada	16	3,35%
	Carne asada con menestra	3	0,63%
	Carne asada con puré de papas	1	0,21%
	Carne/Cecina	2	0,42%
	Parrilladas	2	0,42%
	Pinchos de chanco	2	0,42%
	Costilla de chanco	2	0,42%
	Chuzos	2	0,42%
	Asados	2	0,42%
	Cuero de chanco al carbón	1	0,21%
Horneados	Pollo Hornado	36	7,55%
	Hornado de chanco	6	1,26%
Fritos	Fritada	25	5,24%
	Papi pollo	3	0,63%
	Carne frita con menestra	2	0,42%
	Pollo frito	1	0,21%
	Carne de chanco frita con arroz	2	0,42%
	Salchipapa	2	0,42%
	Carne apanada	1	0,21%
	Tilapia frita	12	2,52%
Estofados y bistec	Estofado de gallina	14	2,94%
	Seco de pollo	12	2,52%

	Seco de gallina	4	0,84%
	Estofado de pollo	4	0,84%
	Seco de res	2	0,42%
	Lengua guisada	3	0,63%
	Lomo saltado	4	0,84%
	Cuero guisado	1	0,21%
	Estofado de pescado	1	0,21%
	Estofado de res /carne	7	1,47%
	Lengua estofada	1	0,21%
	Chuleta de chancho	2	0,42%
	Sancocho de pescado	1	0,21%
	Gallina criolla	13	2,73%
Entremeses	Bolón de verde	6	1,26%
	Empanada de verde	3	0,63%
	Patacones	1	0,21%
	Hamburguesas	5	1,05%
	Bolón de maní	1	0,21%
	Torta de maduro con queso	1	0,21%
	Tigrillo	5	1,05%
	Empanadas	13	2,73%
	Tamales	14	2,94%
	Humitas	8	1,68%
	Maduros asados	1	0,21%
Sopas	Arveja con cuero	14	2,94%
	Sopa de fréjol	2	0,42%
	Repe	11	2,31%
	Arveja con guineo	1	0,21%
	Arvejas	2	0,42%
Viseras	Guatita	19	3,98%
	Mixta (guata-pollo)	3	0,63%
	Morcilla	1	0,21%
Bebidas Frías	Colas/gaseosas	1	0,21%
	Limonada	3	0,63%
	Gelatina	2	0,42%
	Cervezas	1	0,21%
Bebidas Calientes	Café	1	0,21%
	Canelazo	3	0,63%
	Colada Morada	1	0,21%
Caldos	Consomé de pollo	2	0,42%

	Aguado de gallina criolla	5	1,05%
	Caldo de tronquito	2	0,42%
	Caldo de pata	1	0,21%
	Caldo de verduras	3	0,63%
	Caldo de bolas	5	1,05%
	Caldo de gallina criolla	1	0,21%
	Caldo de carne/res	4	0,84%
	Caldo de res	3	0,63%
	Sancocho de res	1	0,21%
Postres	Bocadillos	14	2,94%
	Coctel de frutas	2	0,42%
	Postre de frutas	2	0,42%
	Brazo gitano	1	0,21%
	Torta mojada de chocolate	1	0,21%
	Ensalada de frutas	1	0,21%
	Torta	2	0,42%
	Helado batido	12	2,52%
	Higos con miel	3	0,63%
	Miel con queso	2	0,42%
	Queso de leche	2	0,42%
	Tres leches	3	0,63%
Mariscos	Encebollado	7	1,47%
	Sudado de pescado	4	0,84%
	Mariscos	2	0,42%
	Encebollado de pescado	12	2,52%
	Ceviches	8	1,68%
	Chicharrón de camarón	3	0,63%
	Cangrejada	3	0,63%
	Parigüela	3	0,63%
	Ronda Turística	2	0,42%
	Ceviche de concha	1	0,21%
	Bandeja de mariscos	1	0,21%
	Concha asada	1	0,21%
	Camarón apanado	1	0,21%
	Ceviche de camarón	5	1,05%
	Ceviche mixto	2	0,42%
Total		546	100%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010
 ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 3

PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ ETC., QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA EN ESTE SECTOR.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz con pollo	5	1,14%
	Chaulafan	6	1,37%
	Churrasco	1	0,23%
	Arroz relleno	2	0,46%
	Arroz con menestra y carne	4	0,91%
	Chanfaina	2	0,46%
	Arroz moro con carne frita	2	0,46%
	Arroz con carne frita	2	0,46%
Fritos	Fritada	6	1,37%
	Carne apanada	1	0,23%
	Carne frita con menestra	1	0,23%
	Tilapia frita	16	3,64%
	Salchipapa	2	0,46%
	Pollo frito	1	0,23%
	Pescado frito	1	0,23%
	Chuleta frita	2	0,46%
	Papas con pollo/papi pollo	4	0,91%
Asados	Pollo a la plancha	3	0,68%
	Carne asada	7	1,59%
	Pinchos de chancho	1	0,23%
	Cecina	2	0,46%
	Carne asada con menestra	2	0,46%
	Pollo asado	2	0,46%
Horneados	Horneado de chancho	2	0,46%
	Pollo hornado	5	1,14%
Estofados y bistec	Sudado de pescado	6	1,37%
	Estofado de pollo	20	4,56%
	Seco de pollo	3	0,68%
	Seco de carne	2	0,46%
	Lengua de res guisada	5	1,14%

	Bistec de carne de res	2	0,46%
	Guisado de cuero	1	0,23%
	Pollo guisado	1	0,23%
	Sancocho de pescado	1	0,23%
	Seco de gallina	4	0,91%
	Sancocho de res	1	0,23%
	Seco de chanco	6	1,37%
	Estofado de carne/res	8	1,82%
	Lomo salteado	2	0,46%
	Sancocho de bagre	1	0,23%
	Estofado de gallina	3	0,68%
Entremeses	Humitas	10	2,28%
	Tigrillo	12	2,73%
	Empanada de harina	2	0,46%
	Empanada de verde	4	0,91%
	Bolón de verde	8	1,82%
	Lasaña	3	0,68%
	Tamales	7	1,59%
	Ensaladas	2	0,46%
	Patacones	2	0,46%
Hamburguesas	2	0,46%	
Caldos	Caldo de bolas	5	1,14%
	Gallina criolla	11	2,51%
	Caldo	1	0,23%
	Consomé de pollo	7	1,59%
	Caldo de pata	5	1,14%
	Caldo de res	6	1,37%
	Caldo de gallina	4	0,91%
Bebidas frías	Limonada	8	1,82%
	Gelatina	2	0,46%
	Jugo de naranja	2	0,46%
Bebidas calientes	Colada con corteza de piña	7	1,59%
Postres	Torta de tres leches	3	0,68%
	Helados batidos	8	1,82%
	Conos	1	0,23%
	Torta de durazno	1	0,23%
	Brazo gitano	1	0,23%
	Ensalada de frutas	1	0,23%
	Arroz con leche	3	0,68%

	Higo cuajado	1	0,23%
	Coctel de frutas	3	0,68%
	Miel con quesillo	3	0,68%
	Dulce de higos	2	0,46%
	Torta	1	0,23%
Sopas	Repe	12	2,73%
	Sopa de verduras/caldo	7	1,59%
	Sopa de guineo con fréjol	9	2,05%
	Arveja con guineo	4	0,91%
	Arveja con cuero	15	3,42%
	Crema de guineo	1	0,23%
Viseras	Guatita	20	4,56%
	Morcilla	6	1,37%
Mariscos	Ceviches	15	3,42%
	Mariscos	1	0,23%
	Sudado de camarón	2	0,46%
	Encebollado de pescado	13	2,96%
	Ceviche mixto	4	0,91%
	Cangrejada	1	0,23%
	Chicharrón de camarón	13	2,96%
	Camarón apanado	2	0,46%
	Encebollados	9	2,05%
	Ceviche de pescado	1	0,23%
	Camarón reventado	3	0,68%
	Tortilla de camarón	8	1,82%
	Ceviche de camarón	5	1,14%
	Camarón con verduras	1	0,23%
Total			

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010
 ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 4

PLATOS MÁS DEMANDADOS POR LOS VISITANTES EN ESTE SECTOR

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz relleno	3	0,84%
	Chanfaina	2	0,56%
	Churrasco	1	0,28%
	Arroz con camarón	6	1,68%
	Chaulafan	6	1,68%
	Carne asada con menestra	2	0,56%
	Parrilladas	2	0,56%
Fritos	Tilapia frita	15	4,19%
	Pescado frito	3	0,84%
	Fritada	4	1,12%
	Carne apanada	1	0,28%
	Salchipapa	1	0,28%
	Pollo frito	1	0,28%
	Papi pollo	1	0,28%
Horneado	Pollo hornado	16	4,47%
	Chancho hornado	7	1,96%
Viseras	Guatita	4	1,12%
	Morcilla	2	0,56%
Estofados y bistec	Estofado de pollo	7	1,96%
	Lomo salteado	2	0,56%
	Seco de carne	2	0,56%
	Seco de pollo criollo	4	1,12%
	Gallina criolla	15	4,19%
	Seco de gallina	2	0,56%

	Estofado de res	9	2,51%
	Chuleta de chanco	2	0,56%
	Estofado de gallina	2	0,56%
	Seco de chanco	2	0,56%
	Lengua de res guisada	1	0,28%
Caldos	Caldo de pata	4	1,12%
	Caldo de res	10	2,79%
	Caldo de bolas	5	1,40%
	Consomé de pollo	2	0,56%
	Cuero guisado	1	0,28%
	Caldo de bagre	2	0,56%
	Caldo de tronquito	2	0,56%
	Caldo de gallina	1	0,28%
Entremeses	Tigrillo	18	5,03%
	Empanadas de harina	7	1,96%
	Bolón de verde	14	3,91%
	Tallarín con pollo	1	0,28%
	Lasaña	2	0,56%
	Empanada de verde	4	1,12%
	Empanada de yuca	7	1,96%
	Torta de maduro con queso	2	0,56%
	Tallarines	1	0,28%
	Hamburguesas	3	0,84%
	Patacones	2	0,56%
	Tamales	3	0,84%
	Humitas	2	0,56%
	Sopas	Sopa de verduras	2
Sopa de sango		1	0,28%

	Arveja con guineo	5	1,40%
	Aguado de gallina criolla	1	0,28%
	Arveja con cuero	16	4,47%
	Repe	10	2,79%
	Crema de guineo	1	0,28%
	Sopa de grano /con guineo	3	0,84%
Bebidas calientes	Colada de corteza de piña	4	1,12%
	Lechada	1	0,28%
Bebidas frías	Limonada	3	0,84%
	Jugo de naranja	1	0,28%
Postres	Manjar	1	0,28%
	Helados batidos	9	2,51%
	Coctel de frutas	4	1,12%
	Ensalada de frutas	1	0,28%
Mariscos	Ronda Turística	2	0,56%
	Ceviche de camarón	5	1,40%
	Sudado de camarón	1	0,28%
	Encebollado de pescado	11	3,07%
	Encebollados	5	1,40%
	Tortilla de camarón	3	0,84%
	Bandeja de mariscos	2	0,56%
	Ceviches	10	2,79%
	Mariscos	4	1,12%
	Camarón con verduras	1	0,28%
	Camarón reventado	2	0,56%
	Camarón apanado	1	0,28%
	Ceviche de pescado	1	0,28%
	Conchas asadas	1	0,28%
	Ceviche mixto	5	1,40%
	Chicharrón de camarón	3	0,84%

	Sudado de pescado	8	2,23%
Asados	Pollo asado	3	0,84%
	Carne con verduras	2	0,56%
	Asados de cerdo	1	0,28%
	Carne asada	1	0,28%
	Pinchos de chanco	2	0,56%
	Pollo a la plancha	1	0,28%
	Costilla de chanco	1	0,28%
	Chuzos	1	0,28%
Total			

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 5

QUÉ PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ ETC., RECOMENDARÍA USTED CONSUMIR A ALGÚN VISITANTE

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz con pollo	1	0,24%
	Arroz con carne y menestra	6	1,43%
	Arroz con carne y puré de papa	3	0,71%
	Arroz relleno	1	0,24%
	Chaulafan	4	0,95%
	Arroz marinero	1	0,24%
	Arroz moro	1	0,24%
Fritos	Tilapia frita	24	5,71%
	Pollo brosterizado	1	0,24%
	Carne apanada	1	0,24%
	Pescado frito	3	0,71%
	Carne frita	1	0,24%
	Chuleta frita	1	0,24%
	Fritada	3	0,71%
Asados	Costilla de chancho	14	3,33%
	Parrilladas	1	0,24%
	Carne asada con menestra	12	2,86%
	Cecina	1	0,24%
	Carne azada	6	1,43%
	Costilla de chancho	1	0,24%
	Tripa de res azada	1	0,24%
	Pollo asado	2	0,48%
Entremeses	Empanada de yuca	8	1,90%
	Tigrillo	20	4,76%
	Empanada de verde	4	0,95%
	Humitas	9	2,14%
	Patacones	3	0,71%
	Tamales	4	0,95%
	Pizza	1	0,24%
	Bolón de verde con chicharrón	5	1,19%
	Ensalada de frutas	4	0,95%

	Bolón de verde con maní	5	1,19%
	Empanada de harina	3	0,71%
	Muchines	1	0,24%
	Torta de maduro con queso	1	0,24%
Sopas	Arveja con guineo	3	0,71%
	Arveja con cuero	22	5,24%
	Repe	14	3,33%
	Sopa de sango	2	0,48%
	Sopa de grano /con guineo	4	0,95%
Horneado	Pollo horneado	1	0,24%
	Chanco horneado	3	0,71%
Viseras	Guatita	6	1,43%
	Morcilla	2	0,48%
	Chanfaina	7	1,67%
Estofados y bistecs	Gallina criolla	8	1,90%
	Seco de pollo	2	0,48%
	Seco de gallina	4	0,95%
	Lengua de res guisada	6	1,43%
	Guisado de pollo	1	0,24%
	Estofado de carne	7	1,67%
	Pollo en salsa de champiñones	1	0,24%
	Seco de chancho	3	0,71%
	Estofado de pollo	2	0,48%
	Carne salteada	1	0,24%
	Cuero de chancho guisado	1	0,24%
	Bistec	2	0,48%
	Lomo salteado	1	0,24%
Caldos	Aguado de gallina criolla	1	0,24%
	Sancocho de bagre	1	0,24%
	Caldo de bolas	7	1,67%
	Caldo de carne con verduras	2	0,48%
	Caldo de bagre	1	0,24%
	Caldo de gallina	1	0,24%
	Caldo de pata	3	0,71%
	Caldo de res	4	0,95%
	Sancocho de pescado	1	0,24%
	Caldo de tronquito	1	0,24%
Bebidas frías	Limonada	1	0,24%
Bebidas calientes	Colada	1	0,24%

	Lechada	1	0,24%
	Café	2	0,48%
Postres	Helados batidos	15	3,57%
	Torta de fruta	5	1,19%
	Queso de leche	8	1,90%
	Higos con miel	5	1,19%
	Manjar	1	0,24%
	Torta de tres leches	4	0,95%
	Arroz con leche	1	0,24%
	Flan	1	0,24%
	Dulce de higos	2	0,48%
	Quesillo con miel	2	0,48%
	Torta de durazno	2	0,48%
	Torta mojada de chocolate	4	0,95%
	Buñuelos	1	0,24%
	Postre de frutas	1	0,24%
	Ceviches	Encebollado de pescado	12
Chicharrón de camarón		8	1,90%
Tortilla de camarón		1	0,24%
Camarón reventado		7	1,67%
Sudado de camarón		5	1,19%
Conchas asadas		1	0,24%
Sudado de pescado		6	1,43%
Ceviches		3	0,71%
Encebollados		6	1,43%
Ceviche mixto		2	0,48%
Mariscos		2	0,48%
Parigüela		5	1,19%
Ronda Turística		6	1,43%
Bandeja de mariscos		6	1,43%
Ceviche de camarón con patacón		6	1,43%
Camarón con verduras		3	0,71%
Cazuela de mariscos		2	0,48%
			420

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 6

NUEVOS PLATOS QUE SE PREPARAN EN PORTOVELO

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
Fritos	Pollo brosterizado	3	3,16%	
	Tilapias	1	1,05%	
arroces	Arroz relleno	1	1,05%	
	Arroz con concha	2	2,11%	
	Chaulafán	1	1,05%	
Bistec Estofados	Filete Mignón	8	8,42%	
	Pollo con champiñones	3	3,16%	
	Pizza	6	6,32%	
	Hamburguesas	3	3,16%	
	Pan de yuca	4	4,21%	
	Hot- dog	2	2,11%	
	Espagueti	1	1,05%	
	Gelatina de carnes	4	4,21%	
	Lasaña	1	1,05%	
Horneados	Molde de carne	3	3,16%	
	Torta de patatas	5	5,26%	
	Horneados del austro	1	1,05%	
	Torta selva negra	2	2,11%	
	Tiramisú	1	1,05%	
postres	Torta mojada de chocolate	2	2,11%	
	Tortas	1	1,05%	
	Bocaditos	1	1,05%	
	Helados especiales	1	1,05%	
	Torta de nuez	1	1,05%	
	Muchines	1	1,05%	
	Torta de tres leches	2	2,11%	
	Brazo gitano	2	2,11%	
	Torta de fruta	5	5,26%	
	Torta de durazno	1	1,05%	
	sopas	Crema de champiñones	2	2,11%
	Asados	Pollo ahumado	1	1,05%
Parrilladas		1	1,05%	

	Chuzos	1	1,05%
Mariscos	Parigüela	5	5,26%
	Ronda Turística	2	2,11%
	Conchas	1	1,05%
	Camarón con verduras	5	5,26%
	Ceviche de camarón	2	2,11%
	Ceviche de concha	1	1,05%
	Ceviche de pescado	2	2,11%
	Bandeja de mariscos	1	1,05%
Bebidas frías	Cocteles	2	2,11%
TOTAL		95	100,00%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 7.

DISEÑO DEL CUESTIONARIO

La Universidad Católica de Loja		
		Encuesta No. _____
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <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 Ecuador.</p> </div>		
I. ASPECTOS GENERALES	I. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).	
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS
	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
	II. Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector.	
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS
	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
6		
7		
III. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	
c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR		
1		

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

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

ANEXO 8.

MANUAL DE LA ENCUESTA

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA

CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR

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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

Elementos del trabajo:

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.

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

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

Formato de la encuesta:

I. ASPECTOS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

a. **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc.:** deberá preguntar al encuestado el nombre de platos citar los platos/bebidas/postres/ etc., que años atrás (varias generaciones atrás) se preparaban en la zona.

b. **Cambios en preparación:** deberá preguntar al encuestado en que ha cambiado la preparación década uno de los platos (si algún platos/bebidas/postres/ etc. ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos para prepararlos).

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

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

a. **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc., que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.

b. **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el nombre de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.

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

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

b. Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente(a, b, c): preguntar al encuestado el nombre de plato/bebida/postre que se preparan con los ingredientes básicos.

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

ANEXO 9

FICHA TÉCNICA PARA EL INFORMANTE CLAVE

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
Nombre del plato/bebida/postre						
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					

	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
Quienes lo consumen		
Instituciones/o rganizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

ANEXO 10

MANUAL DE LA ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA

CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR

Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

1. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

- Celular u otro equipo que permita grabar en digital

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

- Revisar la entrevista varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la entrevista.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del entrevistador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del entrevistado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al entrevistado expresar sus respuestas completas.

- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la entrevista se busca obtener información que corresponda a la realidad.

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

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

- La investigación está dirigida únicamente a los platos típicos y tradicionales.
- Se deberá llenar una ficha por plato (dos fichas por plato: dos informantes claves).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, hay que tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser posible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación del plato/bebida/postre.
- Se sugiere que la entrevista sea grabada en digital, ya que tendrán que enviar las grabaciones.

- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar por como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías por cada plato/bebida/postre.

6. 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.

7. CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

9. UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

10. USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas: Deberán averiguar le pro qué se lo prepara al plato/bebida o postre típico o tradicional en las fiestas (que indique el informante clave) y la relación que tiene con las mismas, según lo que indique el informante clave.

Relación con mitos/leyendas: Deberán averiguar la relación que tiene el plato/bebida o postre típico o tradicional con mitos o leyendas del sector.

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

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

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

ANEXO 11

MANUAL PARA LA ENTREVISTA INFORMANTE CLAVE

SELECCIÓN DE PLATOS

Para la selección de platos/bebidas/postres, primeramente hay que partir con la:

Pre Información: esta información secundaria estará basada en información referente a los platos típicos y tradicionales identificados en el estudio de campo (encuestas) y a fiestas/mitos/tradiciones:

A. Platos/bebidas/postres:

Origen del plato

Origen de los ingredientes

Formas de preparación

Historia del plato

Épocas en las que se los prepara

Significado del plato

Relación con las fiestas que se realizan en el sector

Relación con priostes

B. Fiestas/ mitos /tradiciones

Fechas en las que se las realiza

Significado

Origen

Platos/bebidas/postres, que se preparan en estas fiestas

Duración de las fiestas

Cuál es el cronograma de las fiestas

Quienes suelen ser los priostes (en caso de que lo amerite)

Quienes participan

Una vez que se disponga de esta información, conjuntamente el director con sus respectivos estudiantes seleccionaran los platos típicos y tradicionales correspondientes a la investigación, así como los informantes claves.

REQUERIMIENTOS QUE DEBE TENER LOS INFORMANTES CLAVES

Para la selección de informantes claves se debe tener en consideración lo siguiente:

- No necesariamente los informantes claves son los que tienen mayor frecuencia, tal es el caso de los restaurantes, los cuales tienen una alta frecuencia en algunos resultados, pero no necesariamente mantienen la preparación como es originalmente, ya que el ámbito que los mueve es comercial.
- Es importante también tener en consideración que los lugares que se elijan, en donde se entrevistará a los informantes claves (a donde ellos pertenecen), sean lugares no de expendió masivo de comida, es decir que se produzca a gran escala.
- Debe tener relación con las fiestas del sector y gastronomía del sector (priostes en lo posible).
- Deben ser personas mayores de 45 años
- Que tengan viviendo en el sector mínimo 10 años
- Por cada plato/bebida/postre se debe elegir 2 informantes claves, los mismos no deben pertenecer a un mismo tronco familiar.

ANEXO 12

NOMBRE DE LOS PLATOS TÍPICOS DE ATAHUALPA

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz con maní	2	0,29%
	Arroz con pollo	7	1,02%
	Arroz con carne	1	0,15%
	Arroz con guata	1	0,15%
	Arroz con carne y menestra	1	0,15%
	Arroz moro	3	0,44%
	Arroz con estofado de carne	2	0,29%
	Arroz con Menestra –patacón	2	0,29%
Asados	Parrilladas	1	0,15%
Horneado	Pollo ahumado	2	0,29%
Entremeses	Bizcochuelo	16	2,34%
	Pan de cajetilla	1	0,15%
	Huevos criollos	1	0,15%
	Tigrillo	55	8,05%
	Queso	6	0,88%
	Bolón de maní	26	3,81%
	Molido de plátano	7	1,02%
	Tamales	41	6,00%
	Empanadas de yuca	12	1,76%
	Humitas	37	5,42%

	Molido de maní	2	0,29%
	Pan	1	0,15%
	Bolón de verde	25	3,66%
	Empanadas de harina	2	0,29%
	Bolón de maní con queso	1	0,15%
	Torta de yuca con queso	1	0,15%
	Quimbolitos	1	0,15%
	Bolón	2	0,29%
	Fritada	29	4,25%
Fritos	Empanada de verde	20	2,93%
	Carne frita	1	0,15%
	Carne de res apanada	1	0,15%
	Carne de chanco	2	0,29%
	Carne con menestra	3	0,44%
Estofados o bistec	Seco de gallina criolla	6	0,88%
	Estofado de pollo	4	0,59%
	Bistec de carne de res	10	1,46%
	Estofado de res	4	0,59%
	Estofado de carne	6	0,88%
	Seco de carne	1	0,15%
	Seco de gallina	1	0,15%
	Lengua de res guisada	1	0,15%
	Seco de pollo	3	0,44%
	Seco de res	2	0,29%
	Estofado de gallina	1	0,15%

Caldos	Caldo de verduras	1	0,15%
	Caldo de maní	2	0,29%
	Caldo de gallina	11	1,61%
	Gallina criolla	26	3,81%
	Caldo de gallina criolla	10	1,46%
	Caldo de res	16	2,34%
	Caldo de carne	13	1,90%
	Sancocho de res	6	0,88%
	Caldo de bolas	18	2,64%
	Caldo de pollo	1	0,15%
	Caldo de bagre	1	0,15%
	Caldo de carne con verduras	1	0,15%
Viseras	Guatita	5	0,73%
	Morcilla	3	0,44%
	Estofado de hígado de res	1	0,15%
Sopas	Repe	37	5,42%
	Arvejas con cuero	23	3,37%
	Sopa de arvejas	8	1,17%
	Sopa de frejol	13	1,90%
	Crema de zapallo	2	0,29%
	Locro de papa	3	0,44%
	Locro de yuca	1	0,15%
	Sopa de verduras	2	0,29%
	Arveja con guineo	7	1,02%
	Sopa de verde con queso	1	0,15%
	Arvejas	3	0,44%
Ceviches	Camarón	1	0,15%

	Cangrejada	1	0,15%
Postres	Torta dulce	9	1,32%
	Manjar	13	1,90%
	Manjar de leche	5	0,73%
	Toronches confitados	18	2,64%
	Chimbos	12	1,76%
	Higos	1	0,15%
	Buñuelos	1	0,15%
	Conserva de maní	4	0,59%
	Melcocha	1	0,15%
	Alfeñiques	1	0,15%
	Miel con quesillo	4	0,59%
Bebidas	Guarapo	9	1,32%
	Colada de Avena (Quaquer)	1	0,15%
	Chicha de maíz	1	0,15%
	Jugo de frutas	2	0,29%
	Colada	3	0,44%
	Yogurt	3	0,44%
	Calostro con panela	3	0,44%
	Café	16	2,34%
	Café con leche	1	0,15%
TOTAL RESPUESTAS		679	100%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 13

PLATOS QUE MAS DEMANDA TIENEN EN EL CANTON ATAHUALPA.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz moro con huevo frito	2	0,33%
	Arroz blanco con cerna asada	1	0,16%
	Arroz mote a la cazuela	2	0,33%
	Arroz con pollo	3	0,49%
	Arroz con carne frita	2	0,33%
Asados	Carne asada con menestra	4	0,65%
	Parrilladas	9	1,47%
	Pollo asado	1	0,16%
	Carne asada	2	0,33%
	Pinchos	3	0,49%
	Cuyes asados	10	1,63%
Horneados	Chanco horneado	3	0,49%
	Pollo horneado	27	4,40%
	Hornados	4	0,65%
Fritos	Carne frita	5	0,81%
	Carne frita con menestra	4	0,65%
	Fritada	69	11,24%
	Pollo frito	1	0,16%
Estofados y bistec	Seco de gallina	11	1,79%
	Seco de gallina	2	0,33%
	Seco de chancho	3	0,49%
	Sancocho de res	6	0,98%
	Bistec de carne	10	1,63%
	Estofado de pollo	7	1,14%
	Estofado de carne	2	0,33%
	Seco de pollo	2	0,33%
	Estofado de res	4	0,65%
Entremeses	Chimbos	10	1,63%
	Achocchas rellenas	3	0,49%

	Pan de cajetilla	9	1,47%
	Bizcochuelos	21	3,42%
	Tamales	18	2,93%
	Papi pollo	2	0,33%
	Humitas	21	3,42%
	Torta dulce	26	4,23%
	Quimbolitos	2	0,33%
	Empanada de verde	5	0,81%
	Empanada de yuca	5	0,81%
	Bolón de verde	5	0,81%
	Café	2	0,33%
	Molo con queso	1	0,16%
	Pan	4	0,65%
	Empanadas	2	0,33%
	Tigrillo	14	2,28%
	Ensaladas	1	0,16%
	Empanadas de harina	7	1,14%
	Bolón de maní	1	0,16%
Sopas	Arvejas con cuero	18	2,93%
	Sopa de grano	3	0,49%
	Aguado de gallina	2	0,33%
	Crema de guineo	1	0,16%
	Sopa de arvejas	4	0,65%
	Repe	9	1,47%
	Arveja con guineo	1	0,16%
Viseras	Morcillas	8	1,30%
	Longanizas	2	0,33%
	Guatita	3	0,49%
	Hígado de res	1	0,16%
Bebidas Frías	Limonada	2	0,33%
	Jugo de tomate de árbol	1	0,16%
	Jugos naturales	3	0,49%
	Colas	1	0,16%
	Colada	1	0,16%
	Guarapo	3	0,49%
	Chicha	2	0,33%
Bebidas Calientes	Morocho	2	0,33%
	Reposado	2	0,33%
Caldos	Gallina criolla	32	5,21%

	Caldo de gallina criolla	19	3,09%
	Caldo de gallina	9	1,47%
	Caldo de pollo	2	0,33%
	Caldo de carne	4	0,65%
	Caldo de bolas	4	0,65%
	Caldo de bagre	1	0,16%
	Caldo de res	9	1,47%
	Sancocho de chanco	7	1,14%
Postres	Manjar	48	7,82%
	Miel con quesillo	3	0,49%
	Conserva de maní	6	0,98%
	Melcocha	2	0,33%
	Toronches confitados	12	1,95%
	Dulce de higos	4	0,65%
	Buñuelos	2	0,33%
	Dulces	4	0,65%
	Torta	6	0,98%
	Mermelada	3	0,49%
	Postre tres leches	2	0,33%
	Manjar de leche	2	0,33%
	Bocadillo	1	0,16%
	Postres	1	0,16%
Ceviches	Ceviches	2	0,33%
	Mariscos	1	0,16%
			0
Total		613	100%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010
 ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 14

PLATOS QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz moro	8	1,30%
	Arroz con pescado frito	6	0,98%
	Arroz con maní	1	0,16%
	Arroz con pollo	5	0,81%
	Arroz con carne y menestra	5	0,81%
	Arroz con fréjol	1	0,16%
	Arroz moro con huevo	2	0,33%
	Carne con arroz moro	1	0,16%
	Arroz con Menestras	2	0,33%
	Arroz blanco con carne asada	1	0,16%
Fritos	Carne frita	5	0,81%
	Carne de chancho frita	2	0,33%
	Fritada	23	3,74%
	Pollo frito	2	0,33%
	Carne apanada	2	0,33%
	Tortilla de huevo criollo	1	0,16%
Asados	Pechuga a la plancha	1	0,16%
	Pollo horneado	7	1,14%
Estofados y bistec	Estofado de carne	8	1,30%
	Pollo asado	1	0,16%
	Seco de gallina	2	0,33%
	Estofado de carne de res	7	1,14%
	Seco de chancho	3	0,49%
	Chancho horneado	1	0,16%
	Bistec	8	1,30%
	Carne con menestra	11	1,79%
	Carne de res	1	0,16%
	Seco de pollo	7	1,14%
	Estofado de pollo	10	1,63%
	Tigrillo con estofado de carne	1	0,16%
	Estofado de pollo criollo	1	0,16%
	Lengua guisada	3	0,49%
Seco de res	3	0,49%	

	Estofado de gallina	1	0,16%
	Estofado de lengua de res	1	0,16%
	Seco de carne	2	0,33%
Entremeses	Tigrillo	31	5,04%
	Bolón de maní	10	1,63%
	Bizcochuelos	7	1,14%
	Achogchas rellenas	1	0,16%
	Humitas	19	3,09%
	Bolón	2	0,33%
	Bolón de verde	11	1,79%
	Empanadas de yuca	13	2,11%
	Ensaladas	2	0,33%
	Quimbolitos	3	0,49%
	Molido de plátano	2	0,33%
	Queso	1	0,16%
	Pan	1	0,16%
	Torta de yuca	3	0,49%
	Chimbos	1	0,16%
	Empanada de harina	2	0,33%
	Empanada de verde	7	1,14%
	Patacones	2	0,33%
	Tamales	32	5,20%
Caldos	Sancocho de chancho	4	0,65%
	Caldo de gallina criolla	6	0,98%
	Caldo de bolas	17	2,76%
	Caldo de carne con verduras	8	1,30%
	Caldo Gallina criolla	7	1,14%
	Caldo de carne de res	12	1,95%
	Caldo de carne	10	1,63%
	Caldo de bagre	1	0,16%
	Sancocho de res	4	0,65%
	Caldo de gallina	2	0,33%
Bebidas frías	Colada de avena	10	1,63%
	Tamarindo	4	0,65%
	Jugo de badea	8	1,30%
	Chicha de jora	2	0,33%
	Jugos naturales	4	0,65%
	Limonada	6	0,98%
	Jugo de babaco	4	0,65%

	Jugos	1	0,16%
	Yogurt	3	0,49%
Bebidas calientes	Aguas aromáticas	3	0,49%
	Morocho	1	0,16%
	Café	8	1,30%
	Colada	1	0,16%
Postres	Manjar	7	1,14%
	Melcocha	5	0,81%
	Higos con miel	3	0,49%
	Miel con quesillo	3	0,49%
	Gelatina	4	0,65%
	Helado	2	0,33%
	Toronches	4	0,65%
	Postre de durazno	1	0,16%
	Kakes	1	0,16%
	Pie de limón	1	0,16%
	Dulce de Piña	1	0,16%
	Conserva de maní	2	0,33%
	Torta dulce	2	0,33%
	Dulces	1	0,16%
	Sopas	Arvejas	3
Sopa de pollo		2	0,33%
Poroto con guineo		1	0,16%
Sopa de verduras		5	0,81%
Arveja con guineo		7	1,14%
Locro de yuca		4	0,65%
Repe		39	6,34%
Sopa de grano		28	4,55%
Sopa de verde		1	0,16%
Arvejas con cuero		30	4,88%
Sopa de fréjol con guineo		9	1,46%
Sopa de arveja		6	0,98%
Aguado de gallina		2	0,33%
Sopa de granos		1	0,16%
Sopa de fideo		3	0,49%
Crema de zapallo		1	0,16%
Locro de papa		1	0,16%
Sopa de Fideos		1	0,16%
Sopa de Fideos		1	0,16%

Viseras	Guatita	2	0,33%
	Tripa mishqui	1	0,16%
	Hígado de res	1	0,16%
	Morcillas	7	1,14%
Total		615	100%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 15

PLATOS QUE MAYOR DEMANDA TIENEN POR LOS VISITANTES

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz	1	0,19%
	Arroz con carne	2	0,39%
	Arroz con pollo	2	0,39%
	Arroz moro	4	0,78%
	Arroz con carne frita	1	0,19%
Asados	Pechuga a la plancha	1	0,19%
	Carne con menestra	4	0,78%
	Parrillada	1	0,19%
	Pollo asado	1	0,19%
	Carne asada	1	0,19%
	Chuzos	1	0,19%
Fritos	Carne apanada	1	0,19%
	Fritada	25	4,86%
	Carne frita	4	0,78%
	Salchipapas	1	0,19%
	Pollo frito	4	0,78%
	Pollo frito	1	0,19%
Horneado	Pollo hornado	7	1,36%
	Hornado de chancho	2	0,39%
Estofados y bistec	Seco de pollo	5	0,97%
	Bistec	10	1,95%
	Seco de gallina	3	0,58%
	Estofado de pollo criollo	1	0,19%
	Tigrillo con estofado de res	1	0,19%

	Estofado de lengua de res	5	0,97%
	Estofado de carne	12	2,33%
	Estofado de pollo	9	1,75%
	Estofado de carne de res	7	1,36%
	Lengua de res guisada	2	0,39%
Caldos	Caldo de gallina criolla	14	2,72%
	Gallina criolla	16	3,11%
	Caldo de carne	18	3,50%
	Caldo de res	10	1,95%
	Caldo de bolas	12	2,33%
	Caldo de bagre	1	0,19%
	Caldo de carne con verduras	2	0,39%
	Aguado de gallina	1	0,19%
	Caldo de gallina	11	2,14%
Entremeses	Quimbolitos	5	0,97%
	Hígado de res	3	0,58%
	Tamales	23	4,47%
	Tigrillo	47	9,14%
	Bolón	1	0,19%
	Humitas	23	4,47%
	Bolón de maní	11	2,14%
	Queso	4	0,78%
	Empanadas	2	0,39%
	Patacones	1	0,19%
	Empanadas de verde	4	0,78%
	Empanada de harina	3	0,58%
	Bizcochuelos	8	1,56%
	Pan de cajetilla	2	0,39%
	Bolón de verde	5	0,97%

Viseras	Albóndiga	1	0,19%
	Morcilla	1	0,19%
Sopas	Repe	19	3,70%
	Sancocho de chancho	8	1,56%
	Sopa de verde	1	0,19%
	Sopa de arvejas	1	0,19%
	Arveja	1	0,19%
	Sancocho de res	9	1,75%
	Arvejas con cuero	28	5,45%
	Arveja con guineo	3	0,58%
	Sopa de legumbres	2	0,39%
	Sopa de grano	5	0,97%
	Sopa de guineo con frejol	1	0,19%
	Locro de yuca	5	0,97%
	Bebidas calientes	Café	6
Colada		1	0,19%
Morocho		1	0,19%
Avena		1	0,19%
Bebidas frías	Jugo de caña	3	0,58%
	Jugo de frutas	2	0,39%
	Jugo de babaco	4	0,78%
	Limonada	2	0,39%
Postres	Toronches	11	2,14%
	Toronches confitados	3	0,58%
	Melcocha	2	0,39%
	Conserva de maní	2	0,39%
	Torta tres leches	1	0,19%
	Higos con miel	2	0,39%

	Chimbos	4	0,78%
	Torta dulce	8	1,56%
	Manjar	13	2,53%
	Miel con quesillo	4	0,78%
	Buñuelos	1	0,19%
	Alfeñiques	3	0,58%
Total		505	100%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010
 ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 16

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz con pollo	3	0,58%
	Arroz con maní	1	0,19%
	Arroz con menestra	5	0,97%
	Arroz moro	3	0,58%
	Arroz carne	1	0,19%
Fritos	Fritada	11	2,13%
	Carne frita con menestra	7	1,36%
	Pollo frito	2	0,39%
Asados	Parrillada	1	0,19%
	Pollo asado	1	0,19%
	Carne con menestra	1	0,19%
	Carne con menestra y patacones	1	0,19%
Entremeses	Chimbos	9	1,74%
	Humitas	41	7,95%
	Bizcochuelos	16	3,10%
	Pan de cajetilla	1	0,19%
	Tigrillo	28	5,43%
	Empanada de yuca	14	2,71%
	Bolón de maní	20	3,88%
	Tamales	39	7,56%
	Tamales con maní	1	0,19%
	Molido de verde	1	0,19%
	Empanada de verde	9	1,74%
	Empanada de harina	2	0,39%
	Tigrillo con estofado de carne	1	0,19%
	Achochas rellenas	1	0,19%
	Ensaladas	1	0,19%
	Quimbolitos	5	0,97%
	Bolón de chicharon	1	0,19%
	Bolón de verde	12	2,33%
	Queso	3	0,58%

Sopas	Arveja	1	0,19%
	Sopa de legumbres	1	0,19%
	Repe	14	2,71%
	Arveja con cuero	12	2,33%
	Locro de yuca	6	1,16%
	Sopa de arveja	1	0,19%
	Sopa de grano	3	0,58%
	Sopa de frejol con guineo	1	0,19%
	Sopa de verde	1	0,19%
	Sopa de gallina	1	0,19%
Horneado	Pollo horneado	2	0,39%
	Horneados	2	0,39%
Viseras	Guatita	2	0,39%
	Morcilla	5	0,97%
Estofados y bistecs	Estofado de pollo	1	0,19%
	Estofado de res	2	0,39%
	Estofado de carne	3	0,58%
	Seco de gallina criolla	3	0,58%
	Estofado de lengua de res	1	0,19%
	Lengua de res guisada	1	0,19%
	Sancocho de chanco	3	0,58%
	Estofado de cuy	1	0,19%
	Bistec de carne	2	0,39%
	Seco de pollo	5	0,97%
Caldos	Caldo de verduras	3	0,58%
	Caldo de carne	8	1,55%
	Caldo de gallina criolla	5	0,97%
	Caldo de bolas	17	3,29%
	Gallina criolla	26	5,04%
	Caldo de bagre	1	0,19%
	Aguado de gallina	2	0,39%
	Sancocho de res	4	0,78%
	Caldo de bagre	1	0,19%
	Caldo de gallina	6	1,16%
Bebidas frías	Limonada	4	0,78%
	Naranjada	3	0,58%
	Jugo de badea	2	0,39%
	Guarapo	9	1,74%
	Jugo de babaco	1	0,19%

	Chicha	1	0,19%
	Leche	1	0,19%
	Jugo de frutas	1	0,19%
Bebidas calientes	Colada de avena	1	0,19%
	Morocho	3	0,58%
	Café	7	1,36%
	Leche	1	0,19%
Postres	Torta dulce	24	4,65%
	Torta tres leches	1	0,19%
	Miel con quesillo	6	1,16%
	Manjar de leche	28	5,43%
	Buñuelos	2	0,39%
	Melcocha	5	0,97%
	Toronches	14	2,71%
Ceviches	Conserva de maní	12	2,33%
	Ceviches	1	0,19%
	Total	516	100%

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010

ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 17.

PLATOS QUE USTED RECOMENDARIA CONSUMIR A LOS VISITANTES

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
Fritos	Pollo Frito	1		
Horneado	Pavo horneado	2	Antes se dejaba en aliño el día anterior y luego era horneado en horno de leña.	15
Entremeses	Chimbos	1	Antes se tostaba el chuno en hornilla de leña.	10
	Pan de cajetilla	5	Antes en horno de tierra.	10
	Pan	5	Antes en hornilla de barro con leña.	10
	Humitas	3	Antes únicamente se utilizaba manteca de chanco ahora se prepara con manteca vegetal	8
	Pepian de yuca	2	Antes únicamente con achote y sal.	5
	Bizcochuelos	4	Antes en horno de tierra.	13
	Tigrillo	3	Antes solo con huevo criollo.	12
	Tamales	1	Antes también se los preparaba con gallina criolla	15
Sopas	Repe	6	Antes se lo preparaba solo con guineo repe queso y culantro, ahora se lo prepara con papa y guineo de la costa.	10
	Fanesca	1	Antes no se le ponía pescado seco.	12
Caldos	Caldo de res	3	Antes solo con guineo y yuca.	10
	Caldo de gallina criolla	4	Antes se lo preparaba con papa, fideo, o arroz, ahora únicamente se prepara el consomé con huevo.	15

Postre	Conserva de maní	2	Antes en paila de bronce y con cuchara de palo.	15
	Torta dulce	1	Antes en horno de leña.	10
	Toronches confitado	7	Antes se los preparaba con panela y en cocina de leña, ahora se lo prepara con azúcar y en cocina de gas	10
	Manjar	13	Antes se hervía con pura leche, ahora se le pone coco y maicena.	15
Bebidas frías	Chicha de Jora	1	Antes se mantenía mucho tiempo en reposo.	5
Total		65		

FUENTE: Datos obtenidos de encuestas en el sector. 2010
 ELABORACIÓN: La Autora

ANEXO 18

FICHAS DE PLATOS TIPICOS EN ATAHUALPA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: TORTA DULCE						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/localidad:	Comunidad:
	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa	10 de Agosto	Atahualpa
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	
	Esthela Carchipulla		54	Femenino	2958-139	Hace unos 20 años
Nombre del plato/bebida/postre			TORTA DULCE			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no tiene			
			no tiene			
Tipo de plato/bebida/postre			Postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes		Leche, pan, manteca de chancho, queso, panela			
	Ingrediente principal		Pan, Leche			
	Preparación					
	Acompañamiento		Leche, Chocolate			
	Combinación/sustitución de productos		Puede ir con manteca vegetal			
	Nombre de los platos con el ingrediente base					

	Recomendaciones de reparación (tips especiales o secretos)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	Pala de madera
	cocina a leña	
	Otros:	Paila, reververo
Usos y conservación Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Se lo realiza desde hace mucho tiempo
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	Desconoce
	Historia	Es típico de las fechas de Carnaval y Semana Santa y fiestas de fundación.
	Usos	Postre
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En Carnaval, Semana Santa, fiestas.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por que se reúnen las familias
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	siempre se lo realiza cuando vienen familiares
	Lugares en donde se elabora	Atahualpa casa de la Señora
	Quién los elabora	En la casa de la Señora Estela Carchipulla.
	Quienes lo consumen	todas las personas

Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	X
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
Épocas de producción	Son los por las fechas de Carnaval y Semana Santa	

MANJAR

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: MANJAR						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa	10 de Agosto	Atahualpa
CARACTERÍSTICAS DEL	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lorgia Benavidez		40	Femenino	10 de Agosto	toda su vida
Nombre del plato/bebida/postre			MANJAR			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no tiene			
			no tiene			
Tipo de plato/bebida/postre			Postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Tiendas locales, Tiendas de los cantones de la parte alta de la Provincia.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Municipal			
Características	Ingredientes		Arroz, panela, coco, leche			
	Ingrediente principal		Arroz, panela y coco			
	Preparación		En una paila poner a hervir la leche con un poco de panela agregar poco a poco el arroz previamente secado y molido, poner a fuego lento y moviendo constantemente con una pala de madera hasta que se consuma. Dar punto a la preparación hasta que se vea el fondo de la paila.			
	Acompañamiento		Con Galletas o pan			
	Combinación/sustitución de productos		En ves de panela se puede usar azúcar.			
	Nombre de los platos con el					

	ingrediente base		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	No se debe dejar de mover por que se puede pegar y quemar.	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera	Cuchara de palo	
	cocina a leña		
	Otros:	Paila de bronce	
Instituciones/Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		
	Significado que posee el plato		
	Historia		
	Usos	Postre	
		Postre	
	Qué representa		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el tiempo, en especial en Carnaval.	
	Por qué se prepara en estas fiestas		
	Relación con mitos/leyendas		
	Relación con las fiestas		
	Lugares en donde se elabora	En la Casa de la Sra. Lorgia Benavidez	
	Quién los elabora	La Sra. Lorgia Benavidez y su esposo	
	Quienes lo consumen	todas las personas	
Sus familiares, amigos, visitantes y pobladores.			
Instituciones/organización es	Promocionan el plato	SI	
	Comercializan el plato	SI	

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

CALDO DE BOLAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: CALDO DE BOLAS						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa	10 de Agosto	Atahualpa
AS DELICION	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Gina Cuenca de Fernández		32	Femenino	10 De Agosto	20 AÑOS
Nombre del plato/bebida/postre			CALDO DE BOLAS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no tiene otro nombre			
Tipo de plato/bebida/postre			caldo			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Restaurante Anderson			
Características	Ingredientes			Yuca, papa, zanahoria, col, bola de verde, refrito, carne		
	Ingrediente principal					
	Preparación			<p>Se cocina y se desmenuza la carne, En una olla se pone a cocinar la yuca, la papa, zanahoria. Se cocina también plátanos verdes y luego se los muele y se hacen bolas con esta masa,</p> <p>En una sartén se hace un refrito con alíneo, achiote, cebolla y sal en lo que se refrié la carne, luego se le pone a la bola de verde como condumio la carne y se pone en la olla que se están cocinando las verduras.</p>		
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de			Se puede utilizar también guineo verde		

	productos	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Carne de res
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	De preferencia se debe cocinar las verduras en la misma agua que se cocino la carne
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	olla de Aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	Alimentación Alimentación
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	A diario
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	En el Restaurante Anderson
	Quién los elabora	Gina Cuenca de Fernández
	Quienes lo consumen	
	Instituciones/organización	Promocionan el plato

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

ARVERJA CON CUERO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: ARVERJA CON CUERO						
CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE LAZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa		Atahualpa
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Macas		43	Femenino	Calle 13 de Julio	Nativa
Nombre del plato/bebida/postre			ARVERJA CON CUERO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes		Pimiento, cebolla, tomate, arveja, cuero y guineo.			
	Ingrediente principal					
	Preparación		Cocina la arveja se le pone pimiento cebolla, tomate y se lo cocina la arveja con el cuero y luego se le pone guineo picado en cuadritos pequeños.			
	Acompañamiento		A veces con aguacate			
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips)					

	especiales o secretos)		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Desde los ancestros	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		
	Significado que posee el plato		
	Historia		
	Usos	Alimentación	
	Qué representa		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		
	Por qué se prepara en estas fiestas		
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna	
	Relación con las fiestas		
	Lugares en donde se elabora	En el Restaurante de la Sra. Macas	
	Quién los elabora	María Macas	
	Quienes lo consumen	Las personas que visitan Atahualpa	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	SI
		Comercializan el	SI

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

HUMITAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: HUMITAS						
LOCALIZA DELACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa	Recorre por las calles céntricas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Blanca Matamoros		32	Femenino		Nativa
Nombre del plato/bebida/postre			HUMITA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Entremeses			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			Choclo, manteca, cebolla, queso, mantequilla		
	Ingrediente principal					
	Preparación			Desgranar los choclos y molerlos junto con la cebolla y una pequeña cantidad de panela. En un recipiente colocamos esta mezcla y le agregamos la manteca, mantequilla derretida y sal. Luego ponemos en hojas de choclo una porción de masa con una cantidad de queso en el centro como condumio. Cocinar a baño maría por 45 min.		
	Acompañamiento			Café criollo.		
	Combinación/sustitución de productos			El queso es opcional.		

	Nombre de los platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	Olla para baño maría
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	En reuniones familiares.
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	Casas de las amas de casa.
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	La población y visitantes
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		X

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

MORCILLA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: MORCILLA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa	Recorre por las cales	Atahualpa
CARACTERÍSTICAS INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Blanca Matamoros		35		10 de Agosto	Nativa
Nombre del plato/bebida/postre			MORZILLA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			POSTRE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Fines de semana en el mercado local			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes		Guaga de guineo, cebolla blanca, cebolla colorada, arroz, col, aliño			
	Ingrediente principal					
	Preparación		<p>Limpiar muy bien el menudo con ayuda de limón y huaviduca.</p> <p>Picar la guagua de plátano y mezclar con un poco de naranja agria luego lavar bien para eliminar el amargo del plátano y luego exprimir bien.</p> <p>En un recipiente o bate grande mezclar la guagua de plátano arroz cocido cebolla aliño sal revolviendo bien y agregar la sangre.</p> <p>Con esta mezcla embutir las tripas y picarlas con un pincho para evitar que se revienten al momento de la cocción.</p> <p>Colocar las morcillas en una olla grande con una buena cantidad de agua y cocinar por 50 min.</p>			

	Acompañamiento	Yuca
	Combinación/sustitución de productos	En vez de guagua de guineo se puede utilizar col.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Tripa de chancho
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	Pobladores
	Quienes lo consumen	

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

TIGRILLO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: TIGRILLO						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Teresa Reyes		42		Femenino	
Nombre del plato/bebida/postre			TIGRILLO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			PLATO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTE			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes		Plátano verde, queso, cebolla, huevo, sofrito de manteca de chancho,			
	Ingrediente principal					
	Preparación		Pelar y cocinar los plátanos y aun calientes molerlos en una piedra manualmente, aparte en una sartén por la manteca para freír los huevos y poco a poco ir poniendo el plátano desmenuzado revolviendo finalmente poner un poco de sal y agregar el queso.			
	Acompañamiento		Actualmente con carne o queso.			
	Combinación/sustitución de productos		El plátano puede ser también frito en ves de cocinado			

	Nombre de los platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Si la preparación resulta muy seca añadir un poco de agua hirviendo.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	Piedra para moler el plátano.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	Este plato es de manera tradicional enseñado por sus padres
	Usos	Alimentación
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	En los cantones de la parte alta de la Provincia.
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	
Instituciones /organización	Promocionan el plato	X

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

GALLINA CRIOLLA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: GALLINA CRIOLLA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa	10 de Agosto	Atahualpa
AS DELICIAS INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Teresa Reyes		38	Femenino	10 de Agosto	Nativa
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de Gallina Criolla			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Aguado de gallina criolla.			
Tipo de plato/bebida/postre			CALDO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTE – HOTEL			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			Gallina criolla, arroz, zanahoria, Alverja tierna, cebolla, sal.		
	Ingrediente principal			Gallina Criolla		
	Preparación			<p>Lavar bien las presas de la gallina y ponerlas en una olla con suficiente agua cuando este hirviendo poner la sal.</p> <p>En una sartén hacer refrito con la cebolla y agregar las presas luego añadir el arroz y revolver constantemente, finalmente poner la zanahoria picada y la alverja dejando cocinar hasta que estén suaves.</p>		
	Acompañamiento			Se sirve con yuca		

	Combinación/sustitución de productos	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Estofado de gallina criolla
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	Este plato es de manera tradicional enseñado por sus padres
	Usos	Alimentación
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	En el restaurant Anderson
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	

Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	X
	Comercializan el plato	X
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	X
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

SANCOCHO DE RES

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: SANCOCHO DE RES						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa		
CARACTERÍSTICAS	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Polo		38	Femenino		Nativa
Nombre del plato/bebida/postre			SANCOCHO DE RES			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			PLATO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			Hueso de res, yuca, plátano, papa, col, fideo, choclo		
	Ingrediente principal			Hueso de res		
	Preparación			Escoger un hueso de res de calidad, se lo lava y se lo pone a cocinar con agua hasta que lo cubra, si es posible en olla de presión. Cuando ya se ha cocinado se cierne el caldo, luego se le agrega la yuca, el plátano, papa, col, guineo, choclo estos previamente picados. Se continua con la cocción hasta que estos ingredientes estén blandos		
	Acompañamiento					

	Combinación/sustitución de productos	Se puede poner menos ingredientes de las verduras
	Nombre de los platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Es indispensable cernir el caldo para evitar se vayan huesos pequeños.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	Este plato es una tradición familiar
	Usos	Alimentación
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	

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

BOLON DE VERDE

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: BOLON DE VERDE						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa		
CARACTERÍSTICAS INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Narcisa		35	Femenino		15 años
Nombre del plato/bebida/postre			BOLON DE VERDE			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Molloco			
Tipo de plato/bebida/postre			PLATO			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes		Plátano, maní, sal			
	Ingrediente principal					
	Preparación		Pelar y cocinar el plátano, luego molerlo en una piedra cuando este bien majado agregarle una buena porción de maní y sal al gusto.			
	Acompañamiento		Se sirve con huevo frito y una porción de queso			
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Tigrillo			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales)		El plátano se lo debe moler bien caliente para que salga más ligoso.			

	o secretos)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	Piedra de moler.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	Este plato es una tradición familiar
	Usos	Alimentación
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Todas las familias
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		
Centros de producción	Producción directa (consumo interno)	

	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	Todo el tiempo

TAMALES

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA: TAMALES						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	El Oro	Atahualpa	Atahualpa	Atahualpa		
AS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Blanca Vásquez		49	Femenino		Nativa
Nombre del plato/bebida/postre			Tamales			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Entremeses			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes		Maíz pelado, manteca de chanco, Carne cocida de res o pollo, alverja, especias, Cebolla, Hoja de plátano.			
	Ingrediente principal		Maíz.			
	Preparación		Lavar el maíz y dejarlo en reposo un día anterior a la preparación, al siguiente día lavarlo y sancocharlo por dos ocasiones en agua caliente y una tercera en agua fría. Aparte en una sartén preparar un refrito con el caldo de la carne, una cucharada de manteca, los aliños y las cebollas.			

		A parte moler el maíz, y añadir el refrito amasar bien y formar bateítas, dentro de estas colocar como condumio la carne refrita y mezclada con la alverja y la cebolla. Envolver en las hojas de plátano y poner a cocinar en baño maría por 60 min.
	Acompañamiento	Café criollo
	Combinación/sustitución de productos	Se puede optar por manteca vegetal.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Maíz
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	Este plato es una tradición familiar
	Usos	Alimentación
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	

	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	Todas las familias y visitantes.
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	X
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	Todo el tiempo

BIBLIOGRAFÍA ATAHUALPA Y PORTOVELO

1. Andrade, L. *Proyecto de propuesta para la elaboración de un plan de desarrollo estratégico turístico*. disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos82/desarrollo-estratetigo-chone/desarrollo-estratetigo-chone.shtml#desarrolla>.
2. Acuña, M. *Ecuador tradicional y turístico*.
3. Bonet, D., Villar L, *Cuerpamente*, (2011) disponible en:
http://www.cuerpamente.es/alimestr.jsp?ID_AESTRELLA=15595.
4. Centro de Estudios de Población y Paternidad Responsable CEPAR. (1993). *Principales indicadores demográficos*. pp 14.
5. Consejo provincial de El Oro. *Guía turística de la Provincia*. Ecuador
6. CODESO. *Comida Típica del Ecuador*. Disponible en:
Http://www.codeso.com/Comida_tipica_Ecuador/Platos_Tipicos_Ecuador.html
7. *Enciclopedia de la cocina ecuatoriana*.
8. Ecuador al Aire. *Bosque de Ducay*. Disponible en:
Http://ecuadoral aire.com/paginas/detalle_recurso.asp?Codigo_emp=12554&codigo_acpr=207&codigo_spr=65&codigo_scpr=5&actividad=BOSQUE%20HUMEDO%20TROPIC AL.
9. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Portovelo. (2010) *Lugares Turísticos*.
Disponible en: <Http://www.portovelo.gob.ec>
10. Herrera G. *Las estrategias de mercadeo empleadas para el sector turístico y la incidencia en su desarrollo. Estudio a realizar en el sector Zaruma- Portovelo en el periodo 2005-2006*. Proyecto de grado de Ing. Comercial y Empresarial con mención en marketing y

- Comercio Exterior. Escuela Superior Politécnica del Litoral, (2006). Disponible en:<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/3574/1/6101.pdf>.
11. Http://www.viajandox.com/eloro/el-oro_portovelo.htm
 12. <Http://www.universidadagrariadecostarica.edu.cr>
 13. Kelloggs. *Nutrición k - Programa para calcular dietas*. Disponible en: <http://www.kelloggs.es/nutricion/index.php>
 14. Ministerio de turismo. *Ecuador destino turístico*. Quito- Ecuador: María Acuña.
 15. Municipio de Atahualpa
 16. Plan de desarrollo cantonal de Atahualpa
 17. Plan de desarrollo cantonal Portovelo
 18. Vásquez, N. *Homenaje al paladar*. 2004
 19. Sapag, N. *Fundamentos de preparación y evaluación de proyectos*. Colombia.