



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS
DEL CANTÓN GIRÓN**

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

AUTORA:

Eulalia Catalina Vásquez León

DIRECTORA:

Lcda. Gloria Duche Fajardo

CENTRO UNIVERSITARIO CUENCA

2011

Lcda. Gloria Duche Fajardo.

Certifica:

Haber dirigido la presente tesis, previa la obtención del título de Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, realizada por la profesional en formación Eulalia Catalina Vásquez León, la misma que cumplido con las condiciones requeridas como son:

Contenido teórico-Científico y procedimiento técnico metodológico exigido en el reglamento de graduación de la universidad, por lo tanto autorizo su presentación y sustentación en el tiempo y fechas señalada por la escuela.

.....

Lcda. Gloria Duche Fajardo.

DIRECTORA DE TESIS.

AUTORÍA

Los resultados y conclusiones, emitidas es este presente trabajo de investigación son de responsabilidad absoluta de la autora.

.....

Eulalia C. Vásquez L.

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico de manera muy especial a mi adorado hijo Juan Sebastián, a mis padres y hermanos por su apoyo incondicional que me han brindado siempre.

Eulalia

AGRADECIMIENTO

A La U.T.P.L por darme la oportunidad de hacer realidad uno de mis más preciados anhelos, culminar mi carrera universitaria.

A las instituciones públicas y empresas privadas establecidas en el Cantón Girón quienes de manera muy responsable me facilitaron información.

A mi compañera y amiga Lourdes Crespo, quien ha sido uno de los pilares fundamentales para la culminación de este proyecto.

Y, a todas las personas quienes de una u otra manera fueron el soporte para este trabajo de investigación.

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS

Yo Eulalia Catalina Vásquez León, declaro ser autora del presente trabajo y eximimos expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

.....

Eulalia Catalina Vásquez León.

AUTORA

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN	- 1 -
INTRODUCCIÓN	- 3 -
OBJETIVOS	- 4 -
SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN GIRÓN	- 5 -
1.1. Situación geográfica	- 6 -
1.2. Aspectos demográficos	- 8 -
1.2.1. Indicadores de salud.....	- 10 -
1.2.2. Indicadores educacionales	- 11 -
1.2.3. Migración interna y externa.....	- 13 -
1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	- 13 -
1.3. Análisis de la vivienda	- 15 -
1.4. Situación política y administrativa	- 18 -
1.5. Sector productivo primario	- 19 -
1.5.1. Agricultura.....	- 20 -
1.5.2. Ganadería	- 22 -
1.5.3. Producción y rendimiento.....	- 23 -
1.5.4. Asistencia Técnica	- 24 -
1.5.5. Comercialización y consumo.....	- 25 -
1.5.6. Crédito.....	- 26 -
1.6. Sector productivo secundario	- 27 -

1.6.1.	Industria	- 27 -
1.6.2.	Artesanía	- 27 -
1.6.3.	Crédito.....	- 28 -
1.7.	Sector productivo técnico.	- 28 -
1.7.1.	Comercio	- 28 -
1.7.2.	Turismo.....	- 30 -
1.7.3.	Transporte.....	- 44 -
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA		- 46 -
2.1	Historia de la gastronomía	- 47 -
2.2	Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia	- 49 -
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR.....		- 51 -
3.1	Datos generales de la gastronomía del cantón.....	- 52 -
3.2	Platos, bebidas y postres tradicionales.....	- 73 -
3.3	Platos, bebidas y postres actuales	- 78 -
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.....		- 82 -
4.1	Fichas.....	83
4.2	Gastronomía relacionada con las fiestas	84
PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.....		86
5.1	Propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico tradicional del cantón	87
5.2	Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón Girón	88
5.3	Instituciones y organismos que promocionan y comercializan los platos, bebidas y postres típicos y tradicionales.....	89

PROPUESTA DE ALTERNATIVAS PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DEL CANTÓN.....	91
6.1 Propuesta de alternativas de platos para el desayuno escolar.....	92
6.2 Propuesta de desayuno escolar para escuelas del cantón Girón.....	93
CONCLUSIONES	101
RECOMENDACIONES	102
BIBLIOGRAFÍA.....	104
GLOSARIO	107
ANEXOS	108

Figura 1: Ruta de llegada al cantón Girón desde Cuenca.....	- 6 -
Figura 2: Mapa hidrográfico del cantón Girón.....	- 7 -
Figura 3: Ubicación del cantón Girón en la provincia del Azuay	- 8 -
Figura 4: Mapa de Girón y sus parroquias.	- 19 -
Figura 5: Mapa del uso del suelo en el cantón Girón.....	- 23 -

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Total de población en el cantón Girón dividida en urbana y rural según censo 2001.....	- 9 -
Tabla 2: Población del Cantón Girón distribuida en sus parroquias según censo 2001.....	- 10 -
Tabla 3: Población por áreas y sexo, según niveles de instrucción en el cantón Girón.....	- 11 -
Tabla 4: Porcentaje de población económicamente activa e inactiva del cantón Girón.....	- 12 -
Tabla 5: Principales actividades económicas de la Población activa de 5 años y más.....	- 14 -
Tabla 6: Principales grupos de ocupación de Población activa de 5 años y más.....	- 14 -
Tabla 7: Viviendas ocupadas con personas presentes, según Censo 2001.....	- 15 -
Tabla 8: Tipo de viviendas por parroquias, Censo 2001.....	- 15 -
Tabla 9: Características de las viviendas según censo 2001.....	- 16 -
Tabla 10: Principales características de las viviendas, según Censo 2001.....	- 17 -
Tabla 11: Número de UPAS por tamaño y superficie de la Provincia del Azuay.....	- 20 -
Tabla 12: Número de UPAS y superficie en hectáreas por principales cultivos.....	- 21 -
Tabla 13: Numero de UPAS y cabezas de ganado, especies y razas del cantón Girón.....	- 22 -
Tabla 14: Numero de UPAS y cantidad de ganado porcino del cantón Girón.....	- 22 -
Tabla 15: Numero de UPAS y cantidad de ganado ovino del cantón Girón.....	- 22 -
Tabla 16: Numero de UPAS y cantidad de otras especies en el cantón Girón.....	- 22 -
Tabla 17: Principales atractivos turísticos del cantón Girón.....	- 30 -
Tabla 18: Cooperativas de Transporte inter-cantonal.....	- 45 -
Tabla 19: Platos/bebidas/postres propios del Cantón Girón.....	- 52 -
Tabla 20: Platos, Bebidas y postres elaborados en épocas de fiestas en el Cantón Girón.....	- 57 -
Tabla 21: Platos, Bebidas y postres elaborados con mayor frecuencia en el Cantón Girón.....	- 65 -
Tabla 22: Platos, Bebidas y postres de mayor demanda por los visitantes del Cantón Girón.....	- 69 -
Tabla 23: Platos, Bebidas y postres recomendados a los visitantes del Cantón Girón.....	- 71 -
Tabla 24: Platos, Bebidas y postres típicos Cantón Girón que han sufrido cambios en su preparación. .	- 73 -
Tabla 25: Platos, Bebidas y postres del Cantón Girón que ya no se preparan.....	- 76 -

Tabla 26: Platos, Bebidas y postres actuales del cantón Girón.	- 79 -
Tabla 27: Inventario de Gastronomía Típica y Tradicional del Cantón	83
Tabla 28: Gastronomía de Girón relacionada a las Fiestas	84

ÍNDICE DE FOTOS

Fotografía 1: Monumento a la cholita gironense.....	- 3 -
Fotografía 2: Panadería Mestipan.....	- 29 -
Fotografía 3: Dulces de almidón.	- 30 -
Fotografía 4: Iglesia matriz	- 31 -
Fotografía 5: Los priostes.....	- 34 -
Fotografía 6: La vaca loca.....	- 35 -
Fotografía 7: Altar arreglado para el Señor de las Aguas	- 35 -
Fotografía 8: Asado de cuyes Fotografía 9: Pollos cocinados.....	- 37 -
Fotografía 10: Museo Casa de los Tratados en el cantón Girón.....	- 37 -
Fotografía 11: Laguna del Chorro	- 38 -
Fotografía 12: El Chorro de Girón	- 39 -
Fotografía 13: Cerro Masta del cantón Girón	- 40 -
Fotografía 14: El Aerolito de Gigantones o el Pisho.....	- 41 -
Fotografía 15: Laguna de Zhogra.....	- 43 -
Fotografía 16: Extracción del jugo de Caña.....	- 43 -
Fotografía 17: Manjar de leche, costras y quesillo.....	- 60 -
Fotografía 18: Chicha de jora.....	- 60 -
Fotografía 19: Cuy con papas.....	- 61 -
Fotografía 20: Caldo de res	- 62 -
Fotografía 21: Caldo de pollo.....	- 62 -
Fotografía 22: Frejol Con reppe con verde.	- 63 -
Fotografía 23: Ají.....	- 63 -
Fotografía 24: Arroz con ensalada.	- 64 -
Fotografía 25: Hornado	- 64 -
Fotografía 26: Desayuno opción 1	95
Fotografía 27: Desayuno opción 2.	96

Fotografía 28: Desayuno opción 3.	97
Fotografía 29: Desayuno opción 4.	98
Fotografía 30: Desayuno opción 5	99

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Ruta de llegada al cantón Girón desde Cuenca.....	- 6 -
Figura 2: Mapa hidrográfico del cantón Girón.....	- 7 -
Figura 3: Ubicación del cantón Girón en la provincia del Azuay	- 8 -
Figura 4: Mapa de Girón y sus parroquias.	- 19 -
Figura 5: Mapa del uso del suelo en el cantón Girón.....	- 23 -

RESUMEN

Girón ubicado al Suroeste de la ciudad de Cuenca, cuenta con variedad de climas lo que lo ha convertido en favorito al momento de elegir un destino turístico dentro de la provincia. Su arquitectura permite imaginar a los célebres soldados que defendieron su tierra y la reclamaron como propia durante la Batalla de Tarqui.

Capítulo I

Este capítulo hace referencia a la situación económica, social y productiva del cantón Girón, la misma que está basada principalmente en la agricultura, ganadería y producción de lácteos, los que son comercializados en las ferias locales los fines de semana; la migración es otro factor determinante de la economía, esto se debe a que la mayor parte de población joven ha migrado a otros cantones o países, razón por la cual las remesas se han convertido en una fuente de ingreso para el progreso del cantón.

La población en su mayoría conserva la religión católica, motivo por el cual celebra varias fiestas religiosas siendo este uno de sus principales atractivos turísticos; una de las fiestas religiosas más trascendentales es la que se realiza en honor al “Señor de Girón”, fiestas que duran entre 4 a 5 semanas dependiendo de la cantidad de sacerdotes; la preparación y degustación de succulentos platos es lo más destacado de estas festividades. Por su autenticidad ha sido reconocida a nivel nacional e internacional.

Capítulo II

En este capítulo se enfoca a la evolución de la gastronomía en sus diferentes etapas, siendo este un factor muy importante en el desarrollo y crecimiento del hombre a través de los tiempos. Se realiza un breve análisis de la comida ecuatoriana, dando como conclusión que, la población en su mayoría conserva formas e ingredientes típicos y tradicionales al momento de preparar sus alimentos; así también en la actualidad debido al fenómeno de la migración y la globalización existe la introducción de nuevos ingredientes trayendo consigo modificaciones tanto en la preparación como en la forma de alimentarse; esto ha dado como resultado la edificación de restaurantes que tienen como especialidad la preparación de comida típica.

Capítulo III

Este capítulo corresponde al diagnóstico gastronómico del sector, en el que se hace un análisis de los diferentes platos que son más demandados del lugar; los mismos que se encuentran detallados de acuerdo al tipo de plato, nombre con los que se les conoce, y la frecuencia de consumo con sus respectivos porcentajes.

Capítulo IV

El inventario de la gastronomía típica y tradicional de este capítulo nos permite tener una idea clara sobre los alimentos que la población consume a diario y sobre todo en épocas de fiesta los mismos que son preparados en base a productos propios del sector y también con otros productos industrializados o importados. El diseño de la tabla nos da una clara idea de los

diferentes nombres con los que se conoce a un mismo plato, si existe sensibilidad al cambio, lugares donde se puede consumir y la localización de los lugares de expendio.

Capítulo V

En este capítulo se hace una propuesta para la promoción del recurso gastronómico típico y tradicional del sector, para la cual se expone un logo de marca turística, la misma que consta: el nombre del cantón con uno de sus principales atractivos y la palabra “Gastronómico” que le da una verdadera identificación al sector. Con esto se pretende comercializar la gastronomía del lugar como un atractivo más para el desarrollo turístico.

Capítulo VI

Un breve análisis sobre los hábitos alimenticios de esta parte de la población nos permite conocer que debido al fenómeno de la migración, introducción de tecnología y la falta de interés de la población en el cultivo de productos sanos y nutritivos ha sustituido muchos de sus alimentos por comida chatarra. La propuesta que se plantea en este capítulo pretende incentivar a la población el cultivo y consumo de productos sanos y nutritivos.

Las alternativas de desayuno escolar se han propuesto en base a tres ingredientes la leche, maíz y almidón de achira.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía a través de los tiempos ha ido implementando y modernizando sus formas tradicionales de preparar los alimentos con la finalidad de mejorar su nutrición. La gastronomía ecuatoriana es una combinación de cultura y creatividad de los pueblos.

Cada pueblo, cada región, tiene una forma particular de preparar los alimentos y servirlos, pues cada uno cuenta con normas y gustos para cada ocasión. El hecho de alimentarse o comer bien no solo representa ingerir alimentos sino además el simbolismo que tiene cada comida, pues cada una lleva consigo un significado especial; ilusiones y afectos de quienes los preparan, esto incluye desde una comida de diario hasta los más succulentos manjares preparados para grandes ocasiones.

Siendo el tema de este trabajo de investigación la gastronomía típica y tradicional del Cantón Girón, se puede exponer que esta debió ser transmitida y difundida de generación en generación, pues no existe otra forma de que las costumbres de a poco se hayan convertido en tradiciones y estas en identidades de las diferentes regiones de nuestro país.

La comida típica de Girón y del Ecuador contiene elementos que le permiten representar, simbolizar, identificar a cada lugar o más bien han servido como una base para reforzar la identidad colectiva.

Fotografía 1: Monumento a la cholita gironense



Fuente:(Fotografías de Girón)

OBJETIVOS

Objetivo general

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

Objetivos específicos

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
2. Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas.
3. En base a los productos base identificar la variedad de platos y bebidas típicas que se preparan.
4. Identificar la forma de preparar y acompañar platos y bebidas típicas.
5. Identificar las combinaciones o sustituciones de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
6. Identificar los centros de acopio de los productos.
7. Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica del cantón.
8. Análisis de la cadena de valor turística y puesta en valor cultural.



CAPITULO I

**SITUACIÓN
ECONÓMICA SOCIAL Y
PRODUCTIVA DEL
CANTÓN GIRÓN**

Eulalia Catalina Vásquez León

Cuenca - Ecuador

1.1. Situación geográfica

San Juan de Girón es uno de los 15 cantones de la provincia del Azuay y está ubicado dentro de la Hoya de Girón o Jubones, al sureste de la ciudad de Cuenca a 44Km por la vía Girón – Pasaje.(Sitio Web de Google, 2008)

Figura 1: Ruta de llegada al cantón Girón desde Cuenca



Fuente: (Mapa de Ubicación del cantón Girón, 2003)

Límites:

- Al norte por las parroquias de Baños, Victoria del Portete y Cumbe pertenecientes al Cantón Cuenca
- Al sur por las parroquias la Nieves y el Progreso pertenecientes al Cantón Nabón y la parroquia Abdón Calderón del Cantón Santa Isabel.
- Al Este por la Parroquia Gima del Cantón Sigsig y la Cabecera Cantonal del Cantón Nabón.
- Al Oeste por la Cabecera Cantonal y la parroquia Chumblin pertenecientes al Cantón San Fernando.(Sitio Web de Google, 2008)

Superficie:

Girón tiene una extensión de 346,5Km², y representa el 4,3% del territorio provincial.

El cantón se divide en una parroquia urbana Girón que corresponde a la cabecera cantonal y ocupa 68.9% del territorio cantonal y dos parroquias rurales La Asunción y San Gerardo con el 16.6% y el 14.5% de la superficie del cantón respectivamente.

Geográficamente se ubica en las siguientes coordenadas: entre los 79° 10' 00'' y 79° 05' 00'' de longitud oeste y 03° 05' 00'' y 03° 10' 00'' de latitud sur. Esta región montañosa presenta altitudes que van desde los 700 a los 4.179 metros sobre el nivel del mar. (Sitio Web de Google, 2008; Baculima; Miller P., 2006; INEC, "Azuay por dentro", 2002)

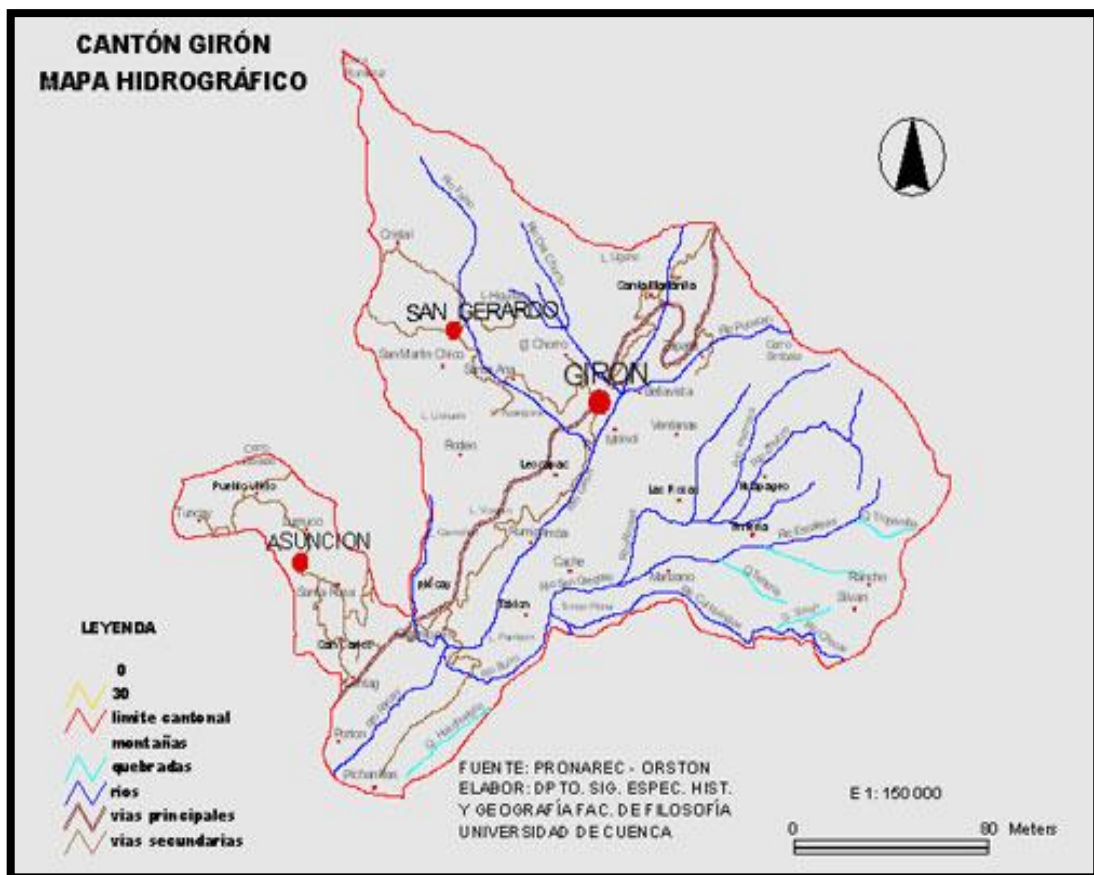
Hidrografía:

El sistema hidrográfico más importante lo constituye el Río Girón, formado por la unión de los ríos Yanacapa y El Chorro, corre de noreste a suroeste y desemboca en el río Rircay, recibe durante su recorrido las aguas de El Chorro, Santa Ana o Falso, San Gregorio, entre otros. El río Rircay que corre de noroeste a sureste en su primer tramo y de norte a sur, en el segundo, desemboca en el Jubones.

A más de estos se pueden citar al Río Mandur, Río Manzano, Río Rosas o Zhurzha y Camas Paila, este último junto con el San Gregorio forman el Río Burro

En el sector existen pocas lagunas de las cuales se pueden citar las más importantes: Laguna de San Martín, seguida de los lagos de Chapana y las lagunas de Guandeg y Zhogra. (Baculima)

Figura 2: Mapa hidrográfico del cantón Girón



Fuente:(Mapa hidrográfico del cantón Girón, 2001)

Clima:

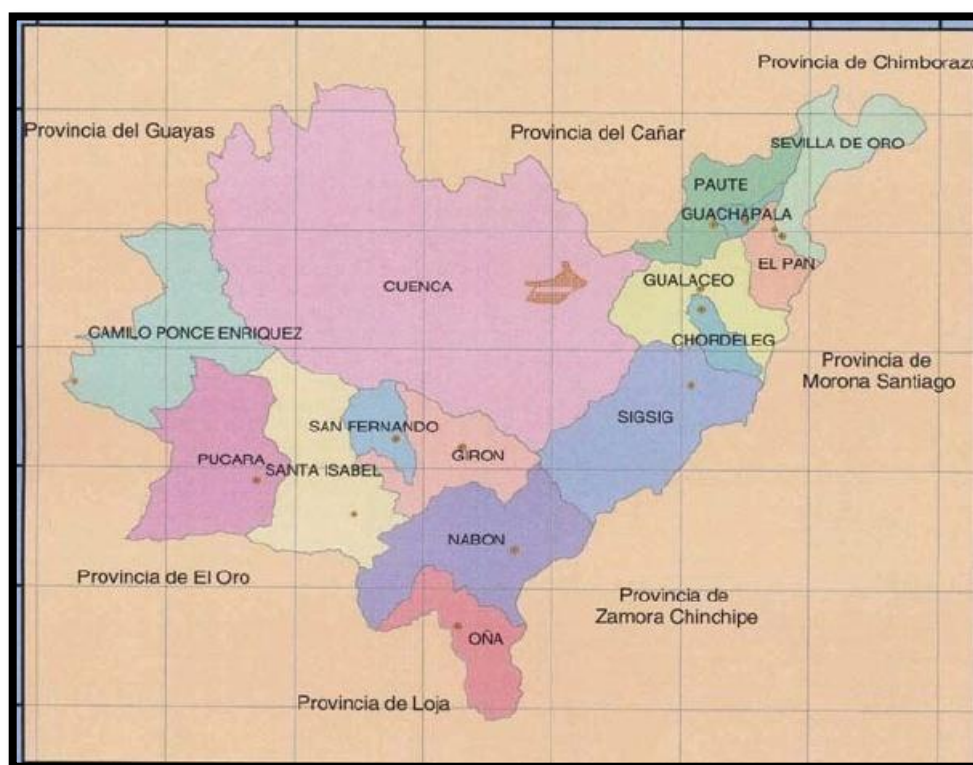
Se define por sus características topográficas irregulares en tres zonas:

Zona baja: formada por el Valle del Girón con una altitud entre los 2000 y 3200 m.s.n.m, las temperaturas fluctúan entre los 16°C y 18 °C, con máximas absolutas que sobrepasan los 30°C y mínimas absolutas de 5°C.

Zona intermedia: el clima de esta zona es de tipo templada húmeda, con una temperatura que varía entre 12 y 18° C.

Zona alta: zona posee un clima sub-templado, ubicada entre los 3000 y 4000 m.s.n.m. sus temperaturas varían entre 6 y 12°C y sus mínimas absolutas alcanzan valores inferiores a 0° C. (Sitio Web de Google, 2008)

Figura 3: Ubicación del cantón Girón en la provincia del Azuay



Fuente(Mapa del cantón Girón, 2001)

1.2. Aspectos demográficos

La población del cantón Girón, según el censo realizado por el INEC en el año del 2001, representa el 2.1% del total de la provincia del Azuay; y ha crecido a un promedio de 0.43% anual. Lo que representa una densidad poblacional de 37,4 Hab/Km².

Tabla 1: Total de población en el cantón Girón dividida en urbana y rural según censo 2001

AÑO 2001			AÑO 2010		
TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL
12.823	3.555	9.268	14.953	5.100	9.853

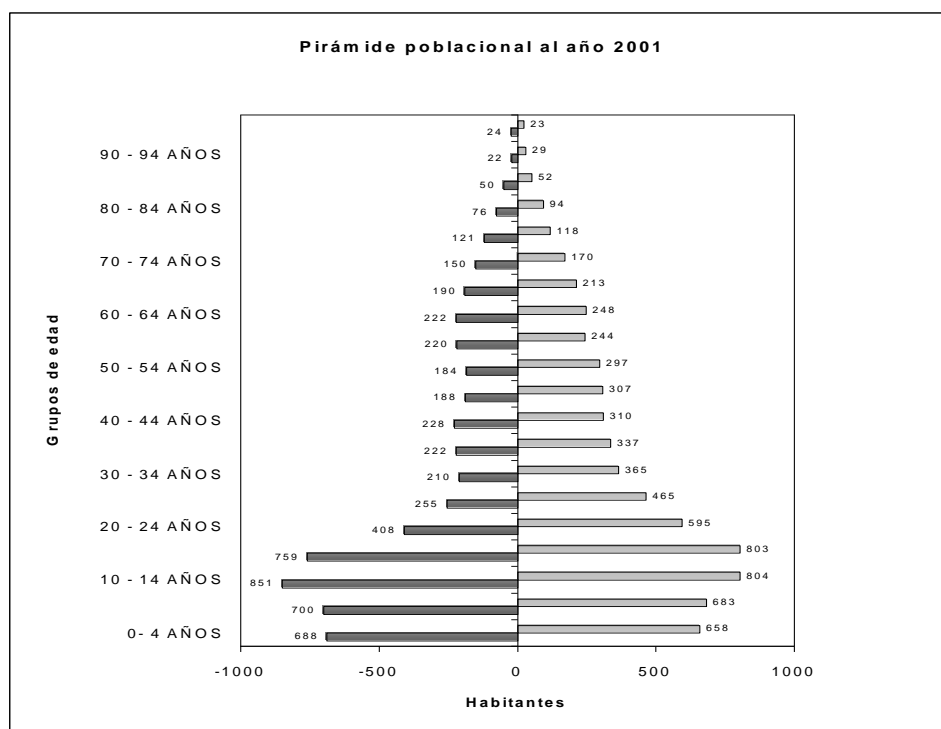
Fuente: (INEC, Censo de población y vivienda, 2001)

Del total de la población, en el año 2001 el 69% se encontraba en el área urbana, el resto en el área rural distribuida de la siguiente manera el 23% en la parroquia Asunción y el 8.5% en la parroquia San Gerardo. De esta población el 67% son varones y el 70% son mujeres.

Según las proyecciones del INEC al 2010 Girón representaría el 7,6% de la totalidad nacional, con una tasa de crecimiento poblacional de 1,74% inferior al nacional (2,1%); este lento crecimiento poblacional, se explica por una disminución de las tasas de natalidad, pero sobre todo, por la alta migración internacional que está afectando a la estructura y dinámica de la población.

Según las proyecciones del INEC para el 2010 el cantón Girón tendría en el área urbana 34.10% de la población y en el área rural el 65.90%. (5,7)

Gráfico 1: Pirámide poblacional según Censo 2001.



Fuente:(INEC, Censo de población y vivienda, 2001)

El 72% reside en el área rural y se caracteriza por ser un población joven ya que el 49.2% se encuentra dentro del grupo de edad (<1-20).

Tabla 2: Población del Cantón Girón distribuida en sus parroquias según censo 2001.

PARROQUIAS	AÑO 2001			AÑO 2010		
	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	12.823	5.877	6.945	14.953	6.853	8.098
GIRÓN	8.623	3.868	4.757	10.054	4.608	5.445
ASUNCION	2.885	1.410	1.475	3.363	1.541	1.821
SAN GERARDO.	1.075	492	583	1.253	574	679

Fuente: (INEC, Censo de población y vivienda, 2001)

El mayor porcentaje de la población se encuentra residiendo en la parroquia urbana, le sigue la parroquia rural La Asunción, y con menor densidad poblacional San Gerardo, si bien para el 2010 hay un crecimiento de la población, se mantiene la misma distribución.

1.2.1. Indicadores de salud

En la cabecera cantonal cuenta con el Hospital “Aída León de Rodríguez” del Ministerio de Salud mismo que consta con todas las áreas de salud para consulta externa u hospitalización dependiendo de las necesidades de los habitantes.

En las parroquias se encuentran distribuidos tres centros de salud que disponen de un médico, una auxiliar de enfermería y un inspector de salud.

En el sector privado existe la clínica del Dr. Francisco Mendieta, además de varias farmacias.

En algunos casos la población que cuenta con una mejor situación económica prefiere la atención médica en la Ciudad de Cuenca.

La mortalidad infantil se estima en el 48.8 por cada 1.000, las causas más frecuentes son la desnutrición crónica en niños menores de cinco años, además de enfermedades infecciosas, parasitarias y respiratorias debidas a la mala calidad del agua y de los alimentos en el sector rural; aquí radica la importancia de educar a la población, en el correcto uso del agua y de los alimentos para controlar en el futuro el índice de mortalidad.(INEC, "Azuay por dentro", 2002)

1.2.2. Indicadores educacionales

Grafico 2: Analfabetismo por sexo y áreas en el cantón Girón según censo 2001.



Fuente: (INEC, Censo de población y vivienda, 2001)

Girón cuenta con el 8.696 de población alfabeto que representa el 88,24% y la analfabeta con una población de 1.152 que representa el 11,69 % la población.

La mayor población analfabeta representa la femenina con el 65,54% frente al 34,46% de la masculina.

El programa de alfabetización “Yo, si puedo” desarrollado por el Gobierno Provincial del Azuay (2005 – 2015) ha reducido la tasa de analfabetismo en la provincia del Azuay al 2,12% por lo que se le ha declarado Territorio Libre de Analfabetismo. La agencia de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) declara a un territorio libre de analfabetismo cuando su nivel está por debajo del 4%.

En estos 4 años el Gobierno Provincial ha aportado 1´112.000 dólares para el cumplimiento de los objetivos planteados gracias al trabajo conjunto de las diferentes municipalidades y juntas parroquiales., llegando a declarar territorio libre de analfabetismo a 13 de los 15 cantones azuayos. En el Cantón Girón se alfabetizaron 1000 personas, lo que corresponde a 2.27% de la población del Cantón.

Tabla 3: Población por áreas y sexo, según niveles de instrucción en el cantón Girón.

NIVELES DE INSTRUCCIÓN	TOTAL			HOMBRES			MUJERES		
	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL
TOTAL	11,237	3,154	8,083	5,080	1,374	3,706	6,157	1,78	4,377
NINGUNO	1,092	169	923	374	48	326	718	121	597
CENTRO ALFABETO	82	11	78	43	5	38	46	6	40
PRIMARIO	7,48	1,876	5,604	3,424	823	2,601	4,056	1,053	3,003
SECUNDARIO	1,339	809	530	616	354	262	723	455	268
POSTBACHILLERATO	12	7	5	5	3	2	7	4	3
SUPERIOR	215	151	64	102	73	29	113	78	35
POSTGRADO	3	2	1	3	2	1	0	0	0
NO DECLARA	1,007	129	878	513	66	447	494	63	431

Fuente: (INEC, Censo de población y vivienda, 2001)

El nivel de instrucción para la población mayor a 5 años indica que el 66,56% de esta población tiene estudios primarios, el 11,92% con estudios secundarios, y apenas el 1,91% con estudios superiores situación que nos hace pensar que este ha constituido uno de los detonantes más importante para convertir al cantón Girón como el mayor expulsor de su población hacia el extranjero.(INEC, "Azuay por dentro", 2002; INEC, Proyeccion de poblacion por areas y años calendario según provincias y cantones, 2001-2010)

Girón dispone de 26 centros educativos de nivel de educación básica, 4 en el área urbana “27 de Febrero”, “Juan José Flores”, “Abraham Barzallo”, la escuela y colegio “Agustín Crespo Heredia” y los 22 restantes distribuidos en el área rural en los barrios periféricos: Zapata, Huagrín, Sinchay, El Chorro, Leocápac, Cachi, Rumipamba, El Verde, Cofradía, Cabuncata y Gigantones.

El régimen escolar está distribuido en: zona de la serranía y costanera. El 100% de las escuelas son mixtas y fiscales.

En lo que respecta a la educación secundaria, Girón dispone de 4 colegios, 3 de ellos son fiscales “Alejandro Andrade”, “Ciudad de Girón”, “Rafael Chico Peñaherrera”, y uno particular, todos en la zona urbana del cantón Girón. Tres colegios son mixtos y uno de señoritas, todos con régimen escolar sierra.

Tabla 4: Porcentaje de población económicamente activa e inactiva del cantón Girón.

Característica	Hombre		Mujer		Total
	Nº	%	Nº	%	
Tipo de actividad de la población (5 años y más)					
PEA	3085	61,44	1936	38,56	5021
Ocupados	3044	61,35	1918	38,65	4962
Desocupados	41	69,49	18	30,51	59
PEI	1744	30,62	3952	69,38	5696
No Declarado	155251	48,27	269	51,73	520
TOTAL	5080	45,21	6157	54,79	11237

Fuente: (INEC, Censo de población y vivienda, 2001)

Estos datos demuestran la realidad educativa del cantón Girón; en donde la población económicamente activa tiene un bajo nivel de formación técnica y/o académica por lo que el número de profesionales y técnicos universitarios que trabajan en el cantón es extremadamente bajo; las actividades productivas como la agricultura y la ganadería se ejercen a través del conocimiento informal transmitido en el núcleo familiar; lo que influye directamente en la oportunidad de trabajo y calidad de vida de la población de este sector.

Otro elemento de importancia al clasificar la población de Girón es el bajo porcentaje de actividades relacionadas con la prestación de servicios, especialmente turísticos, esto en virtud del enorme potencial turístico que presenta Girón, donde se pueden encontrar espacios de

turismo histórico, ecológico, recreativo y cultural. (INEC, "Azuay por dentro", 2002; INEC, Proyección de población por áreas y años calendario según provincias y cantones, 2001-2010)

1.2.3. Migración interna y externa

La Migración es un fenómeno tan antiguo como el hombre mismo, pues desde los inicios del poblamiento humano han existido dichos desplazamientos, así ciudades y regiones han aparecido, formado y desarrollado gracias a los flujos migratorios siendo uno de los casos más evidentes el de América.

La Migración interna inicia entre los años 50 y 60 donde la población del cantón Girón y de otros poblados del Azuay migró hacia la Costa y región oriental, para trabajar en las plantaciones de banano, cacao, caña de azúcar, etc. quedándose algunas personas a vivir permanentemente en estos lugares o retornando una vez concluida la cosecha.

La Migración internacional se hace presente en el cantón a partir de la década de los 80 y presenta montos alarmantes; los principales países de destino son Estados Unidos, Canadá y España.

Según el informe realizado por SIISE (sistema Integrado de Indicadores sociales de Ecuador) y el INEC en el año 2001 Girón forma parte de los 20 cantones de Ecuador con mayor nivel de migración con el 8,49 % respecto a la población total del Cantón.

Las migraciones son evidentes en las comunidades de Zapata, Cabuncata, Sinchay, San Martín, San Gerardo, la población que migra es joven, de allí que en las diferentes comunidades se ven niños y adultos.

En algunos casos la migración de un miembro de familia trae a corto plazo la migración del resto de la familia; sin embargo la migración de uno de los padres trae consigo la consecuentica de dejar a los hijos al cuidado de otros familiares, produciendo un desligamiento del núcleo familiar con los problemas sociales que acarrea.

Las causas para estos desplazamientos son de lo más variadas que van desde la erosión de las tierras, la falta de tecnología y rotación de cultivos, el minifundio existente, las bajas condiciones económicas, hasta el deseo de igualar condiciones con sus coterráneos que han logrado salir del cantón.(Baculima; "Colectivo de Mi Ecuador", 2005)

1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza

El porcentaje de pobreza de la población, para el área rural en 1994, fue del 71% y el de indigencia del 19%, hoy estas cifras han crecido significativamente.

Tabla 5: Principales actividades económicas de la Población activa de 5 años y más.

Característica	Hombre		Mujer		Total
	Nº	%	Nº	%	
Rama de actividad Económica (5 años y más)					
Agricultura, silvicultura, caza y pesca	1876	60,71	1214	39,29	3090
Explotación de minas y canteras	4	36,36	7	63,64	11
Manufactura	132	55,46	106	44,54	238
Electricidad, gas y agua	6	85,71	1	14,29	7
Construcción	463	98,51	7	1,49	470
Comercio	177	48,36	189	51,64	366
Transporte	123	91,11	12	8,89	135
Intermediación financiera	2	40	3	60	5
Servicios	166	34,51	315	65,49	481
Actividades no bien especificadas	123	60,59	80	39,41	203
Trabajador nuevo	13	86,67	2	13,13	15
Total	3085	61,44	1936	38,56	5021

Fuente: (INEC, Censo de población y vivienda, 2001)

En cuanto a la producción, las principales actividades son la pecuaria y los derivados de la leche y carne; en lo agrícola predomina el cultivo de maíz, habas, trigo y cebada, frutales de diversas especies como la manzana, el durazno, el aguacate, la chirimoya, el tomate de árbol y los cítricos; se cultiva la caña de azúcar para la producción de la pequeña industria del aguardiente y panela, además se explotan suelos áridos en pequeña escala destinados para la construcción.(INEC, "Azúay por dentro", 2002)

Tabla 6: Principales grupos de ocupación de Población activa de 5 años y más.

Característica	Hombre		Mujer		Total
	Nº	%	Nº	%	
Grupos de Ocupación (5 años y más)					
Miembros del poder ejecutivo	9	64,29	5	35,71	14
Profesionales, científicos e intelectuales	35	58,33	25	41,67	60
Técnicos profesionales del nivel medio	13	61,90	8	38,10	21
Empleados de oficina	42	37,84	69	62,16	111
Trabajadores de los servicios	151	44,41	189	55,59	340
Agricultores y trabajadores calificados	1097	58,88	766	41,12	1863
Oficiales operarios y artesanos	495	81,01	116	18,99	611
Operarios de instalación y maquinaria	141	93,38	10	6,62	151
Trabajador no calificado	979	58,83	685	41,17	1664
Fuerzas armadas	9	90	1	10	10
No declarado	101	62,73	60	37,27	161
Trabajador Nuevo	13	86,67	2	13,33	15
Total	3085	61,44	1936	38,56	5021

Fuente:(INEC, Censo de población y vivienda, 2001)

Un estudio del SIISE (sistema Integrado de Indicadores sociales de Ecuador) realizado para el año 2000 por Juan Ponce, determinó que Girón es un cantón de tercer tipo, Es decir un grupo con altos niveles de pobreza baja escolaridad y una gran dispersión de la población escolar.

Según Ponce, Girón cuenta con un alrededor del 73,8% de pobreza por encima de la Nacional que se encuentra en el 54,8%. Además presenta bajo nivel de escolaridad 4.3 comparado con el nacional que está en el 6.7, y un déficit de colegios. Sin embargo la oferta del sistema educativo es aceptable en dotación de aulas y profesores, que nada tiene que ver con el problema central, la dispersión de la población en edad escolar.(social)

1.3. Análisis de la vivienda

Tabla 7: Viviendas ocupadas con personas presentes, según Censo 2001.

TOTAL DE VIVIENDAS OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES, PROMEDIO DE OCUPANTES Y DENSIDAD POBLACIONAL Censo 2001							
AREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES			POBLACION TOTAL	EXTENSION km2	DENSIDAD Hab/Km2
		Numero	Ocupante	Promedio			
TOTAL CANTÓN	5,578	3,141	12,543	4,0	12,583	346,5	36,3
AREA URBANA	1,204	906	3,485	3,8	3,518		
AREA RURAL	4,374	2,235	9,058	4,1	9,065		

Fuente(INEC, Censo de poblacion y vivienda, 2001)

Para el VI Censo de población y V de vivienda en el 2001, Girón contaba con 5.578 viviendas, de las cuales 1.024 que representa un promedio del 3.8% se encontraban en el área urbana y 4.374 que representa un promedio del 4.1% se encontraba en el área rural.(INEC, "Azuay por dentro", 2002)

Tabla 8: Tipo de viviendas por parroquias, Censo 2001.

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, POR TIPO VIVIENDA, SEGÚN PARROQUIAS									
PARROQUIAS	TOTAL VIVIENDAS	TIPO DE VIVIENDA							
		CASA O VILLA	DEP.	CUARTOS EN INQUIL.	MEDIA AGUA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRO
TOTAL CANTON	3,141	2,840	14	26	173	45	24	14	5
GIRÓN URBANO	906	824	7	16	54	-	-	-	5
PERIFERIA	1,355	1,246	2	-	67	22	5	13	-

ASUNCIÓN	636	541	3	8	42	23	19	-	-
SAN GERARDO	244	229	2	2	10	-	-	1	-

Fuente: (INEC, Censo de población y vivienda, 2001)

En el cantón Girón se encuentran ubicadas un total de 3.141 viviendas, distribuidas en los siguientes tipos de vivienda: el 3,18% correspondían a casas o villas, 5,50% a mediaguas, 0,45% a chozas, y el restante porcentaje a departamentos, rancho, covachas, otros.

Una característica importante a notar en este censo fue que de 4816 casas o villas registradas, 2840 estaban ocupadas con personas presentes, es decir el 58,97%, en porcentaje similar ocurre para las mediaguas, apenas un 11% de chozas ocupadas. Estos porcentajes nos permiten reafirmar que los una vez que la gente migra, el principal objetivo es construir una casa en Ecuador así esta no cubra ningún objetivo para habitarla.(INEC, "Azúy por dentro", 2002)

Tabla 9: Características de las viviendas según censo 2001.

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE LAS VIVIENDAS CENSO - 2001

CARACTERÍSTICAS	CASA O VILLA	DEPARTAMENTO	CUARTO EN CASA DE INQ.	MEDIAGUA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRA	TOTAL
OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES	2.840	14	26	173	45	24	14	5	3.141
OCUPADAS CON PERSONAS AUSENTES	584	6	2	46	26	14	44	1	723
DESOCUPADA	1.248	0	1	109	76	51	68	0	1.553
EN CONSTRUCCIÓN	144	1	0	5	1	1	0	2	154
TOTAL	4.816	21	29	333	148	90	126	8	5.571

Fuente:(INEC, "Azúy por dentro", 2002)

En cuanto a la tenencia de la vivienda, el 76,5% es propio, 9,9% arrendada, en porcentaje similar se encuentra la gratuidad; aunque el mayor porcentaje de viviendas es propio, muchas se encuentran deshabitadas, que fueron construidas con divisas enviadas por familiares migrantes, que esperan volver a su lugar natal, pero eso es una condición lamentablemente a largo plazo.

Tabla 10: Principales características de las viviendas, según Censo 2001.

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES									
CARACTERÍSTICAS	CASA O VILLA	DEPARTAMENTO	CUARTO EN CASA DE INQ.	MEDIAGUA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRA	TOTAL
TENENCIA DE LA VIVIENDA									
PROPIA	2.221	7	0	111	28	18	14	3	2.402
ARRENDADA	259	5	21	23	4	0	0	0	312
EN ANTICRESIS	2	0	0	1	0	1	0	0	4
GRATUITA	216	1	2	16	7	2	0	0	244
POR SERVICIOS	115	1	3	17	6	3	0	1	146
OTRA	27	0	0	5	0	0	0	1	33
TOTAL	2.840	14	26	173	45	24	14	5	3.141
SISTEMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA									
TUBERÍA DENTRO DE LA VIVIENDA	1.700	11	19	60	33	0	0	0	1.823
TUBERÍA FUERA DE LA VIVIENDA	611	2	5	54	6	20	3	0	701
TUBERÍA FUERA DEL EDIFICIO	127	0	1	24	1	0	0	1	154
NO RECIBE AGUA POR TUBERÍA	402	1	1	35	5	4	11	4	463
TOTAL	2.840	14	26	173	45	24	14	5	3.141
MEDIO DE ABASTECIMIENTO DE AGUA									
RED PÚBLICA	1.742	13	24	97	27	18	1	5	1.927
POZO	165	0	0	11	0	0	0	0	176
RÍO, VERTIENTE, ACEQUIA O CANAL	877	1	2	56	17	4	11	0	968
CARRO RECOLECTOR	11	0	0	1	1	0	0	0	13
OTRO	45	0	0	8	0	2	2	0	57
TOTAL	2.840	14	26	173	45	24	14	5	3.141
ELIMINACIÓN DE AGUAS SERVIDAS									
RED PÚBLICA DE ALCANTARILLADO	1.129	10	24	57	14	6	0	4	1.244
POZO CIEGO	457	2	1	26	7	2	3	0	498
POZO SÉPTICO	598	1	1	40	11	5	0	0	656
OTRO	658	1	0	50	13	11	11	1	743
TOTAL	2.840	14	26	173	45	24	14	5	3.141
SERVICIO ELÉCTRICO									
SI DISPONE	2.610	12	26	154	32	20	4	5	2.863
NO DISPONE	230	2	0	19	13	4	10	0	278
TOTAL	2.840	14	26	173	45	24	14	5	3.141
SERVICIO TELEFÓNICO									
SI DISPONE	861	5	8	26	7	0	0	0	907
NO DISPONE	1.979	9	18	147	38	24	14	5	2.234
TOTAL	2.840	14	26	173	45	24	14	5	3.141
ELIMINACIÓN DE LA BASURA									
POR CARRO RECOLECTOR	824	8	16	54	0	0	0	5	907
EN TERRENO BALDÍO O QUEBRADA	1.187	4	5	77	21	16	3	0	1.313
POR INCINERACIÓN O ENTIERRO	778	2	4	40	18	8	10	0	858
DE OTRA FORMA	53	0	1	2	6	0	1	0	63
TOTAL	2.840	14	26	173	45	24	14	5	3.141
SERVICIO HIGIÉNICO									
EXCUSADO DE USO EXCLUSIVO	1.580	11	14	56	13	0	0	0	1.654
EXCUSADO DE USO COMÚN	147	2	7	10	1	0	0	0	167
LETRINA	388	1	0	29	10	4	2	0	434
NO TIENE	745	0	5	78	21	20	12	5	886
TOTAL	2.840	14	26	173	45	24	14	5	3.141
DISPONIBILIDAD DE DUCHA									
DE USO EXCLUSIVO	1.656	11	0	67	15	9	0	0	1.758
DE USO COMÚN	63	1	26	10	7	0	1	0	108
NO TIENE	1.121	2	0	96	23	15	13	5	1.275
TOTAL	2.840	14	26	173	45	24	14	5	3.141

Fuente: (INEC, "Azuay por dentro", 2002)

En la cabecera cantonal de Girón, de acuerdo a los estudios realizados por la Universidad de Cuenca, la eliminación de aguas servidas se determina de la siguiente manera: el 92 % de la población dispone de red de alcantarillado, frente al 8 % que cuenta con otro tipo de eliminación, como: pozo ciego el 3.69 %, letrina el 2.16 %, fosa séptica 1.62 % y al aire libre 0.54 %.

A nivel cantonal la cobertura del servicio de energía eléctrica es sumamente amplia, puesto que un 91% dispone de dicho servicio.

Con relación al servicio telefónico que presta el cantón Girón se deduce que solamente un 28.9 % dispone de servicio telefónico, mientras que un 71.1 % no dispone.

El abastecimiento de agua para la vivienda proviene en un 61,3% de tubería dentro de la vivienda, el 30,8% proviene de río o vertiente, y 8,31% se abastece de otros medios.(INEC, "Azuay por dentro", 2002)

1.4. Situación política y administrativa

El cantón Girón es el segundo de los quince con los que cuenta la provincia del Azuay. Este Cantón tiene 3 parroquias una urbana y dos rurales. La Parroquia urbana es Girón como cabecera cantonal, y dos rurales La Asunción y San Gerardo.

La parroquia Girón cuenta con varios sectores, entre los más importantes tenemos: La Cruz, La Florida, San Vicente y Cristóbal Colón.

La parroquia San Gerardo cuenta con sectores como: San Gerardo Centro, Santa Ana y San Martín.

La parroquia La Asunción con sectores como: Las Nieves, Cochaloma, Rumiloma, Arozsuma, Santa Rosa, Tuncay y Léntag.

Así también podemos destacar que las principales autoridades (2010) del cantón están conformadas por:

Alcalde Sr. Jorge Duque Illescas

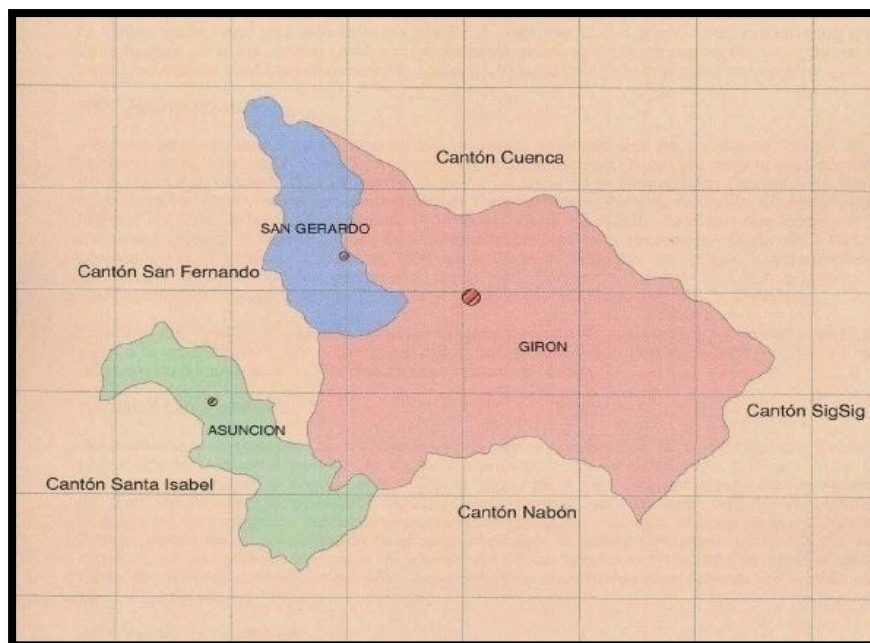
Presidente de la Junta Parroquial de San Gerardo Sr. Víctor Barreto

Presidente de la Junta Parroquial de La Asunción Sr. Mauricio cajamarca

Párroco del cantón Victor Cabrera

Reina del canton Estefanía Clavijo

Figura 4: Mapa de Girón y sus parroquias.



Fuente:(Mapa del cantón Girón, 2001)

1.5. Sector productivo primario

El sector primario de la economía comprende las actividades de extracción directa de bienes de la naturaleza, sin transformaciones.

En el Ecuador este sector es una parte dinámica y vital de la economía, empleadora de una fuerte proporción de la fuerza laboral, que provee de ingreso para casi el 40% de la población y aporta casi con el 50% de divisas para el país.

En el cantón Girón la principal ocupación es la agricultura; se cultiva una variedad de productos de clima templado y frío tales como maíz, fréjol, papas, achira, trigo, cebada, legumbres, hortalizas, caña de azúcar, tomate riñón, café, plátano, mangos, naranjas, aguacates, entre otros.

Las molindas de caña de azúcar para la producción de aguardiente, miel y panela, abundan en esta parte del valle de Yunguilla.

A parte de su producción agrícola, es una excelente zona ganadera. Se destaca la elaboración de quesos en la parroquia la Asunción.

Este sector poco a poco permite el desarrollo de la actividad comercial en la feria que se realiza los domingos.(INEC, "Azúay por dentro", 2002)

1.5.1. Agricultura

El III Censo agropecuario del año 2000, determinó que el cantón Girón disponía de 24.020 hectáreas dedicadas a la agricultura. De estas el 91,56% corresponden a tierras con título propio.

El porcentaje de tierras con riego representa apenas el 14,31% del total, siendo éste un factor indispensable para el cultivo.

La categoría del suelo por su uso determinó que el 0,74% se destina a cultivos permanentes 4,91% a cultivos transitorio y barbecho; 11,88 % a pastos cultivados, 49,42% a pastos naturales, 10,19% a páramos; y el 21,28% a montes y bosques;

En el cantón Girón, tiene 2.796 Unidades de Producción Agropecuaria “UPAS” las mismas que cubren una superficie de 24.020 has.(INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

Tabla 11: Número de UPAS por tamaño y superficie de la Provincia del Azuay.

NUMERO DE UPAS POR TAMAÑO Y SUPERFICIE NIVEL CANTONAL DE LA PROVINCIA DE AZUAY				
Canton : Girón				
Upas por Tamaño	UPAS	%	Suprfecie Has	%
Menores de 5 Has	1.789	64,0	3.603	15,0
5-10 Has	467	16,7	2.882	12,0
10-50 Has	448	16,0	9.128	38,0
Más de 50 Has	92	3,3	8.407	35,0
Total	2.796	100,0	24.020	100,0

Fuente: (INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

Se llama finca, hacienda, quinta, granja, fundo o predio a la porción de terreno dedicada total o parcialmente a la producción agropecuaria, de las cuales, de menos de 5 has tiene 1.789 UPAS que representa el 64,0 %, en su relación total cantonal y cubre una superficie de 3.603 has, representando el 15,0 %.

De 5-10 has tiene 467 UPAS que representa el 16,7 %, cubre una superficie de 2.882 has, representando el 12,0 %; de 10-50 has tiene 448 UPAS, que representa el 16,0%, cubre una superficie de 9.128 has, representando el 38,0 % y de 50 y más has tiene 92 UPAS, que representa el 3,3 %, cubre una superficie de 8.407 has, representando el 35,0 % del total de la superficie cantonal agrícola.(INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

EL número de UPAS de 500m² dedicada en forma parcial o total a la producción de monocultivos son:

Tabla 12: Número de UPAS y superficie en hectáreas por principales cultivos.

NÚMERO DE UPAS Y SUPERFICIE EN HECTÁREAS POR PRINCIPALES CULTIVOS SOLOS (MONOCULTIVOS)		
PRODUCTOS	UPAS	Superficie sembrada
ARVEJA SECA	9	*
ARVEJA TIERNA	10	*
AVENA	50	33
CEBADA	11	*
FREJOL SECO	48	*
FREJOL TIERNO	26	*
HABA SECA	17	*
HABA TIERNA	15	*
MAIZ DURO SECO	*	*
MAIZ SUAVE CHOCLO	497	100
MAIZ SUAVE SECO	1.049	462
PAPA	257	85
TRIGO	50	24
ZAMBO	*	*
BANANO	59	21
CACAO	*	*
CAÑA DE AZÚCAR PARA OTROS USOS	54	109
TOMATE DE ÁRBOL	15	*

Fuente:(INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

Este cuadro determina la importancia del cultivo del maíz como principal cultivo en el cantón Girón y permite tener una idea acerca de la alimentación de la población, su nutrición y su gastronomía.

En cuanto al rendimiento, éste apenas sirve para satisfacer las necesidades alimentarias de la familia, y en el mejor de los casos se lo destina a la venta en las ferias que se realizan los días domingos.

El producto que se destina en mayor cantidad a la comercialización es la caña de azúcar convertida en guarapo y el tomate de árbol, mismo que es comercializado en la ciudad de Cuenca y Machala.(INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

1.5.2. Ganadería

El sector rural del cantón Girón es el dedicado en su mayoría a la ganadería, tanto de ganado vacuno que es el principal, como de porcino, ovino y en algunos casos también se pueden observar otras especies; sin embargo la producción de este sector únicamente satisface las necesidades alimenticias de los productores, y de la población local al ser expendidos en la feria de los domingos.

Tabla 13: Numero de UPAS y cabezas de ganado, especies y razas del cantón Girón.

CANTÓN	TOTAL		GANADO VACUNO							
			CRIOLLO		MESTIZO SIN REGISTRO		PURA SANGRE DE LECHE		PRODUCCION DIARIA DE LECHE	
	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	Cabezas	Litros
Girón	2.235	18.718	2.194	17.543	53	1.145	12	29	5.448	18.459

Fuente:(INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

Tabla 14: Numero de UPAS y cantidad de ganado porcino del cantón Girón.

CANTÓN	TOTAL		GANADO PORCINO			
			CRIOLLO		MESTIZO	
	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número
Girón	1.825	4.871	1.808	4.787	17	84

Fuente: (INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

Tabla 15: Numero de UPAS y cantidad de ganado ovino del cantón Girón.

CANTÓN	TOTAL		GANADO OVINO					
			CRIOLLO		MESTIZO		VENTA TRIMESTRAL DE LANA	
	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Tm.
Girón	811	3.32	807	3.293	4	27	129	(a)

Fuente:(INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

Tabla 16: Numero de UPAS y cantidad de otras especies en el cantón Girón.

CANTÓN	OTRAS ESPECIES											
	ASNAL		CABALLAR		MULAR		LLAMAS		CONEJOS		CUYES	
	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número
Girón	37	43	1.025	1.409	123	129	3	*	33	77	2.064	34.589

Fuente:(INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

Para el censo del año 2000 Girón contaba con 18718 cabezas de ganado vacuno, de los cuales el 93,72% corresponde a ganado criollo, 6,11% mestizo. En cuanto al ganado porcino, existen 4871 en 1825 UPAS, de éstos 98,27% corresponde a ganado criollo. El ganado ovino era de 3320 unidades que habitaban en 811 UPAS, de estos el 99,18% criollo, la venta de estos animales no supera el 5%, por lo que se podría concluir que se lo destina al sustento diario. (INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

Otras especies corresponden al asnal con 43 unidades en 37 UPAS, 1409 especie caballar en 1025 UPAS, especie mular 129 en 123 UPAS, conejos 77 en 33 UPAS y cuyes 34.589 unidades en 2064 UPAS.

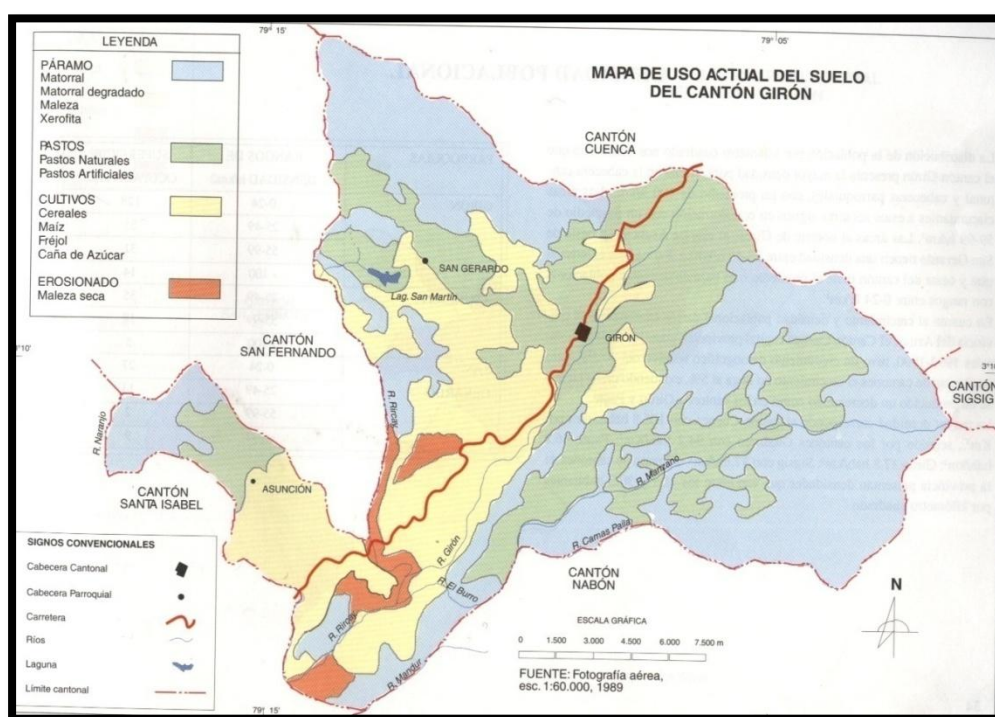
Tiene especial importancia la crianza de cuyes, ya que es considerado uno de los platos típicos de la zona; y por lo tanto un atractivo para turistas tanto nacionales como extranjeros. (Sitio Web de Google, 2008; INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

1.5.3. Producción y rendimiento

La leche constituía la base de la economía familiar campesina en épocas donde su comercialización se lo hacía directamente del productor al consumidor sin procesamiento alguno, sin intermediarios y en recipientes contaminantes (al balde); sin embargo en la actualidad su producción se ha visto drásticamente reducida y su comercialización depende de grandes empresas procesadoras quienes a través de los intermediarios intensifican su recolección y ponen el precio de la secreción; dando un mínimo margen de ganancia para el ganadero.

Por la característica agro-ecológicas que presentan cada una de las parroquias 375 familias se dedican a la producción ganadera de leche de las cuales 35% tienen jefatura masculina y el 39.57 jefatura femenina. (Dra., 2006)

Figura 5: Mapa del uso del suelo en el cantón Girón



Fuente:(Mapa del cantón Girón, 2001)

La producción de leche en el Cantón Girón, posee uno de los índices más bajos por Unidad Productiva Agropecuaria UPA: (5 hectáreas o menos, con una carga animal de 5 U.B.),

estimado en 3.0 litros, con alrededor de 5448 cabezas de ganado según el Censo del año 2000. La tecnificación es mínima apenas un 2,45% de UPAS cuenta con estos medios.

La producción significativa se encuentra principalmente en las zonas alta e intermedia por sus condiciones de altitud y temperatura.

La parroquia San Gerardo tiene una aptitud ganadera (80%), mientras la producción agrícola es limitada (20%).

La parroquia Asunción posee una mayor diversidad de pisos climáticos y las actividades son agrícolas como el cultivo de caña de azúcar cítricos, granos y principalmente la ganadería (60%).

La parroquia Girón, al igual que la Asunción presenta gran diversidad de pisos climáticos y sus actividades son la agrícola (30%) la ganadera (70%)

El ganado es alimentado a base de Kikuyo, y residuos de cosechas sin realizar un correcto balance Energía/Proteína de acuerdo a la producción; además la falta de programas de control y prevención de enfermedades infecciosas, parasitarias y metabólicas difícilmente permitirá satisfacer a un mercado cada vez más creciente y exigente en cuanto a calidad y precios.

Los bajos índices de producción (3.0 lts/vaca/día), elevados costos de producción por unidad, tendencias del mercado a consumir productos lácteos bajos en calorías, (<600 calorías/litro) dificultad de los ganaderos para la comercialización, restringido acceso a créditos, desconocimiento técnico y la falta de previsión de los fenómenos naturales extremos en la zona a más de la carencia de agua de riego (13179 litros por segundo para regar 62.6 kilómetros cuadrados) tanto para sus cultivos como para los potreros, mina su capacidad productiva y son determinantes sustractivos de la economía familiar campesina del Cantón.

Con la Exigencia del consumidor actual, es necesario encaminar los esfuerzos a la producción de leche de calidad y en cantidad suficiente que satisfaga las necesidades del mercado local y de las familias campesinas dedicadas a esta actividad, mediante buenas prácticas nutricionales y de manejo del hato; pero sobre todo con la implementación de proyectos comunitarios encaminados a emprender una cultura organizativa y asociativa para utilizar la leche de los pequeños y medianos productores. (Dra., 2006)

1.5.4. Asistencia Técnica

El comportamiento de las UPAs a nivel provincial, se ajustan a nivel cantonal, y al no contar con dicha información, se ha creído conveniente utilizar los datos proporcionados por el INEC según el III Censo Agropecuario del año 2000, para toda la provincia del Azuay.

Azuay cuenta, con 99.932 hectáreas destinadas a la producción agrícola, de éstas 41.217 hectáreas reciben asistencia de Fundaciones y ONGs; es decir el 41,24%.

Un porcentaje 37,08% de productores acceden a estas instituciones. Mientras la asistencia a personas naturales tiene un porcentaje del 23,39% que a nivel de productor representa el 21,34%.

Apenas el 13,16% de productores acuden al MAG e INIAP, u otras instituciones públicas a fin de solicitar asistencia técnica.

Tenemos que 7,7% de productores acuden a instituciones privadas, el 3,08% a Universidades, el 2% a cooperativas agropecuarias o casas comerciales; y al final de todos llega el Banco Nacional de Fomento a donde acuden apenas el 1% de productores.

Se pueden observar porcentajes muy similares para todos los tamaños de UPAS. (INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

1.5.5. Comercialización y consumo

Los datos proporcionados por el Censo del año 2000, determinó que el 26,61% de UPAs comercializa dentro de la misma UPA, el 23,38% lo hace fuera de la misma, 17,60 lo hace a consumidores, 32% lo hace a intermediarios, el 0,35% a procesadores industriales, y un 0,05% lo destina hacia la exportación.

El comercio, localmente se efectúa en las ferias dominicales, donde la población rural sale al centro cantonal para vender sus productos agrícolas y ganaderos y comprar los productos que constituyen su dieta alimentaria, que consiste principalmente en carbohidratos tales como fideos, arroz, avena, y yuca fundamentalmente.

En el centro cantonal se observa una tendencia a la tercerización, ya que los comercios de diferentes productos, nacionales e importados, se juntan con los de venta de artículos de bazar, vestuarios y otros, además se disponen de bares, restaurantes, panaderías, farmacias, salas de juegos y correos privados; disminuyendo la ganancia de los productores.

Un estudio realizado en el año 2004 por PROLOCAL (ONG), respecto a la seguridad alimentaria del cantón, indicaba que “El hambre y la desnutrición son indicadores de pobreza, y que las zonas rurales de la región sur del Ecuador, no se encuentran exentas de este problema pues enfrentan cuadros serios de miseria, hambre y desnutrición, ya sea porque su población no produce alimentos suficientes para su consumo, o porque no cuenta con los recursos económicos para adquirirlos.

A criterio de los moradores de la parroquia San Gerardo del cantón Girón, su seguridad alimentaria es frágil debido a:

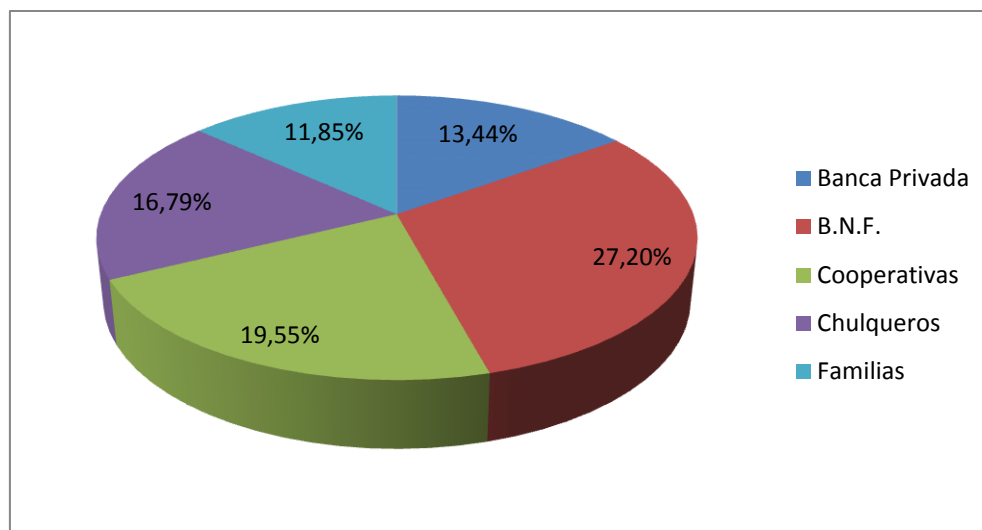
- Pérdida de productos locales de alto valor nutritivo y reemplazo por productos elaborados.
- La casi nula producción dentro de las parcelas de hortalizas, legumbres y frutas.
- La constante disminución de los ingresos monetarios que limitan el acceso a productos nutritivos.
- El alto porcentaje de migración.

A más de los problemas relacionados a la economía del país en el cantón Girón, las condiciones se endurecen aún más por las siguientes razones:

- Poca disponibilidad de agua para riego
- El excesivo minifundio presente en la zona
- Degradación de la base de recursos naturales a nivel de las parcelas familiares
- La inexistencia en la zona de programas de crédito
- Condiciones de comercialización completamente desventajosas
- Introducción cada vez más creciente de paquetes tecnológicos foráneos,
- Cambios en los patrones de consumo de la población local.(GERARDO, 2004)

1.5.6. Crédito

Figura 6: Créditos.



Fuente:(INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

El censo agropecuario del 2000 determinó que los productores de las UPAS, obtenían créditos en un 13,44% de la banca privada, 27,20% del Banco Nacional de Fomento, 19,55% a cooperativas de ahorro y crédito, 16,79% a prestamistas (chulqueros) y 11,85% a familias.

En la actualidad sigue siendo el Banco Nacional de Fomento el mayor gestor de créditos, en vista de la mayor dinamización del mismo por parte del actual gobierno.

Existen también otras entidades financieras como. Banco del Austro, Vazcorp, Cooperativas de Ahorro y crédito como: “La Merced”, “Coopac-Austro”, “Jardín Azuayo” “Señor de Girón” entre las más importantes.

Todas estas entidades financieras ofrecen créditos a tasas y plazos definidos según las necesidades del solicitante, sin embargo en este sector predominan los créditos de bajo monto y a menor plazo. (INEC, III Censo Nacional Agropecuario)

Los servicios que brindan dichas entidades financieras se encuentran en el **ANEXO 1**.

1.6. Sector productivo secundario

El sector secundario de la economía consiste en la transformación de las diversas materias primas a través de múltiples procesos productivos; para satisfacer las necesidades humanas; siendo dichos procesos cada vez más automatizados.

Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación de industrias de alimentos y otros tipos de bienes o mercancías.

Dentro de este sector convergen una serie de subsectores; como la artesanía que por el uso débil de capitales oferta bienes con costos de producción y precios altos; no siendo el caso de la gran industria que por el hecho de utilizar grandes inversiones para su construcción, montaje y operación emplea tecnología de punta, y economías de escala lo que le permite abaratar los costos y ofertar bienes a menor precio en el mercado, desalentando y deprimiendo la competencia.

Normalmente se incluyen en este sector siderurgia, las industrias mecánicas, la química, la textil, la producción de bienes de consumo, el hardware informático, etc. La construcción, aunque se considera sector secundario, suele contabilizarse aparte pues, su importancia le confiere entidad propia.(Sanger; INEC, "Azúy por dentro", 2002)

1.6.1. Industria

Según los datos del último censo del 2001, la población económicamente activa (5años y mas) es de 5021 personas, de donde 61.4% son hombres y 38.6% mujeres.

De estas personas solo el 5% se dedica a industrias de manufactura destacándose ente ellas, en pequeña escala, la elaboración de productos alimenticios y bebidas, la fabricación de prendas de vestir y la fabricación de muebles. En la industria de la construcción laboran el 9% de la población activa del cantón.

Hay pocas industrias en el cantón Girón, pues la mayoría se concentra en el cantón Cuenca; entre las principales podemos destacar aquellas dedicadas a la elaboración y comercialización de productos lácteos; principalmente quesos de excelente calidad que son comercializados en los mercados de Cuenca, Pasaje y Machala.

Existen también moliendas, principalmente en el sector de Léntag para la producción de aguardiente y panela; siendo esta una fuente importante de empleo y de ingresos para la población.(INEC, "Azúy por dentro", 2002)

1.6.2. Artesanía

Algo muy significativo es la elaboración artesanal del almidón de achira, material con el cual se elabora pan, quesadillas, y otras delicias de la gastronomía gironense.

Así también el bordado y confección de prendas de vestir como blusas y polleras es otra especialidad en lo referente a artesanías las mismas que con sus llamativos bordados hacen

únicas a estas prendas que son usadas con mucha gracia y elegancia en sus fiestas populares en el cantón y en el extranjero.

Con la migración surgen nuevas formas artesanales en este sector como el trabajo en madera, y mecánica industrial a través del hierro forjado. También existen artesanías de servicios, tales como talleres de reposición de calzado, mecánica automotriz, latonería, ebanistería y sastrería.

Hace algunos años todavía se podía observar los trabajos en telares para la elaboración de ponchos y cobijas elaboradas con la lana de borrego, sin embargo la alta migración ha conducido que este arte tienda a desaparecer, no solo por la falta de mano de obra sino por los costos y el tiempo que representa la elaboración de tales prendas, obligando a que la gente los sustituya por material industrializado.(INEC, "Azuay por dentro", 2002)

1.6.3. Crédito

Las entidades financieras del cantón Girón ofrecen los mismos créditos para el sector productivo primario como secundario, sin embargo en este sector se prefieren los créditos de mayor monto y a mayor plazo ya que la industrialización requiere mayor inversión; pero el solicitante debe elegir el crédito que se acople a sus necesidades productivas.

Los servicios que brindan dichas entidades financieras se encuentran en el **ANEXO 1**.

1.7. Sector productivo técnico.

Este sector está conformado por las actividades destinadas a la generación de servicios de electricidad, gas y agua; comercio, hoteles, bares y restaurantes; transporte, almacenamiento y comunicaciones, finanzas, bancos e inmobiliarias, alquiler de vivienda, servicios prestados a empresas y a hogares.

En el Cantón Girón, el 14,7% de la PEA forma parte de este sector, siendo el más representativo ya que este cantón es altamente turístico por lo que es importante que la población realice la prestación de servicios que permitan mejorar el desarrollo económico del cantón.(INEC, "Azuay por dentro", 2002)

1.7.1. Comercio

Según las estadísticas que maneja el departamento de Avalúos y Catastros Municipales del cantón Girón, las cifras que en años anteriores eran estáticas, en los últimos años han empezado a variar, así, en el 2008 se registraron 238 negocios; mientras en octubre del 2009 ya eran 246.

El mercado llamado también Centro Comercial de Girón se encuentra ubicado en pleno centro, el mismo que tiene zonas bien definidas que son: una primera en donde se puede observar y adquirir una gran variedad de frutas y hortalizas; una segunda zona de venta de

cárnicos y una tercera zona el área de comidas en donde se puede degustar de la más variada y succulenta gastronomía de Girón aquí podemos encontrar platos típicos como el caldo de mocho, el caldo de pata de res, el caldo de gallina runa, el locro de poroto con repe, pescado frito con encebollado y mote, jugos y batidos, granos cocinados (mote, cebada pelada, habas, porotos, arvejas), camote y achira cocinada; conforman su menú además unos deliciosos envueltos de maíz en hoja de huí cundo llamados chaquis, la humita y también el muy apetecido tamal de la zona.

Los días de feria: jueves y domingo, podemos encontrar esta variedad de gastronomía en el mercado de Girón.

Fotografía 2: Panadería Mestipan



Fuente: Autora/2010

El más famoso pan o dulce de almidón de achira lo encontramos en la panadería de doña Rosana Chapa, ubicada en la calle Antonio Flor 2-24. Doña Rosana ha luchado por mantener esta tradición que se ha transmitido de generación en generación pero está en riesgo de desaparecer. Hace tiempo atrás la achira era parte esencial de los huertos familiares de Girón, pero hoy en día es muy difícil encontrarla ya que solo la cultivan en pequeñas cantidades en los pueblos aledaños. Este delicioso pan se produce con el almidón de achira, huevos, miel de panela, manteca y mantequilla, de esa masa se da forma a pequeños panecillos que van a un horno de leña; sabrosos, como una galleta de fácil degustación.

Fotografía 3: Dulces de almidón.



Fuente: Autora/2010

Según el departamento técnico de la dependencia municipal, no todos los propietarios de los nuevos y variados locales comerciales, son migrantes, pertenecen a sus familiares que preparan el regreso de lo que están en Estados Unidos, ya que la crisis económica mantiene sin trabajo a muchos, en Norteamérica.(Cuenca, Revista Cuenca, 2009)

1.7.2. Turismo

En los últimos años el turismo se ha convertido en una fuente principal que genera riqueza. Girón es uno de los cantones que posee recursos turísticos inimaginables; este está repleto de cultura, historia, tradiciones, arqueología, belleza natural, arquitectónica y lo mejor de todo, su gente.

Dentro de los atractivos turísticos más importantes tenemos:

Tabla 17: Principales atractivos turísticos del cantón Girón.

NOMBRE DEL ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB TIPO	JERARQUÍA
CENTRO HISTORICO DE GIRÓN	CULTURAL	HISTÓRICA	ARQUITECTURA CIVIL	II
FIESTA RELIGIOSA DEL SR DE LAS AGUAS	CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	MANIFESTACIÓN RELIGIOSAS	II
MUSEO Y CASA DE LOS TRATADOS	CULTURAL	HISTÓRICA	MUSEO HISTÓRICO MILITAR	III
CASCADAS DEL CHORRO	NATURAL	AMBIENTES LACUSTRES	CASCADAS	II
FLORA – FAUNA	NATURAL	BOSQUE PROTECTOR	BOSQUE HÚMEDO MONTANO BAJO	
RIO	NATURAL	RÍOS	RIACHUELO	

PARROQUIA LA ASUNCION Y PIEDRA TALLADA	CULTURAL	ETNOGRÁFICO	PUEBLOS PINTORESCOS	-
PARQUE NACIONAL MILITAR 27 DE FEBRERO “PIRÁMIDE DE TARQUI”	CULTURAL	HISTORICO	HISTORICO MILITAR	
LENTAG	NATURAL	-	-	-
CERRO FASANA	NATURAL	-	-	-
ESCALADA DE GIGANTONES	NATURAL	-	-	-
LAGUNA DE ZHOGRA	NATURAL	AMBIENTE LACUSTRE	-	-
CERRO DEL MAZTA O MAZTA GRANDE	NATURAL	-	-	-
LAGUNA DE BESTIÓN	NATURAL	AMBIENTE LACUSTRE	-	-

Fuente: (Turismo, Atractivos turísticos del cantón Girón, 2007)

Centro histórico de Girón

En el centro cantonal se destacan su parque central actualmente remodelado por la Ilustre Municipalidad del cantón es un lugar idóneo para disfrutar de un buen descanso.

Al frente del parque central se encuentra la Iglesia Matriz en forma de basílica con sus hermosos vitrales de Guillermo Larrazábal, en donde se venera la imagen del “Señor de Girón” o “Señor de las Aguas “a quien se suplica la merced de la lluvia en las recurrentes temporadas de sequía de la sierra austral; en su honor se realizan peregrinaciones y festividades religiosas, siendo la más importante “La Fiesta de Toros”, que desde la colonia sigue siendo la principal de la región.

Fotografía 4: Iglesia matriz



Fuente: Autora/2010

Su centro cantonal posee construcciones de tipo colonial y republicano le han dado el reconocimiento de todo el país al otorgarle el título de “PATRIMONIO CULTURAL E HISTÓRICO DEL ESTADO” el 20 de Diciembre de 2006. ("Colectivo de Mi Ecuador", 2005)

Fiesta del Señor de Girón (Fiesta de Toros)

Origen.- según la tradición oral, "Hace muchos años estaban bañándose tres hombres bajo el puente del río Chorro cuando más abajo vieron a un hombre alto, blanco con barba, lleno de heridas que se bañaba. En seguida se dieron cuenta que era Nuestro Señor; cuando se acercaron a Él les dijo: "Que se levante una capilla y le veneren"; y así fue, pues con las limosnas se hizo la capilla.

El Señor de Girón o Señor de las Lluvias es una gran escultura de Cristo crucificado que se encuentra en la iglesia de Girón y tiene un gran valor artístico. Según la creencia popular la imagen es milagrosa, cura las enfermedades, protege las tierras de las inundaciones, al ganado de las enfermedades, evita el robo de los mismos, y trae la lluvia en los veranos prolongados que soporta la región.

La fiesta es muy antigua y conserva mucha tradición; en donde la veneración a la imagen para atraer bendiciones sobre los cultivos y los animales de pastoreo, es el motivo principal de la fiesta.

Estas fiestas tienen lugar desde la última semana de octubre hasta la primera semana de Diciembre 6 semanas consecutivas, donde los pobladores del cantón Girón y pobladores de cantones vecinos se dan cita para vivir este acontecimiento.

Según algunas versiones estas fiestas tuvieron sus orígenes más o menos hace unos 80 años y hay quienes atribuyen estas fiestas a la costumbres españolas de celebrar sus festejos con la corrida de toros, pero con el pasar de los tiempos y debido a que sus habitantes han migrado a otros lugares, a esta tradición se han sumado nuevas costumbres como la danza, la música, los disfraces, las escaramuzas, castillos, fuegos artificiales, shows artísticos.

Para la organización de este gran evento cuentan con un “fiesta alcalde o prioste mayor” por cada semana, quienes se inscriben con anticipación para presidir la fiesta del siguiente año. O en algunos casos estos personajes se registran con algunos años de anticipación (para registrarse acuden a Girón Centro y se inscriben con el párroco).

Hoy en día estas fiestas son muy apetezidas por los residentes quienes en su mayor parte serán los “futuros fiesta alcaldes”, en la mayoría de los casos regresan a su tierra natal solo para presidir, asistir, y disfrutar de esta tradicional fiesta popular.

Las mujeres al regreso a su tierra natal y para esta ocasión utilizan sus trajes típicos, polleras bordadas en infinidad de diseños y colores con hermosas blusas que van acorde a sus costumbres, el sombrero de paja toquilla, su cabello es agarrado en 2 trenzas.

Los priostes asumen estas fiestas con anticipación, es así que el último domingo que culminan las fiestas los priostes salientes hacen la entrega del mando a los priostes del próximo año. Este paso de mando lo realizan en una ceremonia preparada en la iglesia junto a tres cruces.

Una vez designados los priostes del próximo año empieza como un reinado, los mismos salen a recorrer el cantón en busca de quienes serán sus acompañantes en su devoción, en estas invitaciones se piden la donación de alimentos, bebidas y del toro figura principal de la fiesta. Así también hacen las invitaciones para que se encarguen de realizar diferentes actividades dentro de la fiesta como: platilleras, los saumeriantes, músicos, las vacas locas, escaramuzas, los cuentayos (encargados de armar la vaca loca).

Para hacer estas invitaciones acostumbran a llevar como regalos licor, colas, pan, guineos u otros comestibles que entregan a los que cortejaron su próxima fiesta.

Esto es prácticamente el inicio de lo que serán las fiesta del año próximo.

La fiesta de toros.- ya en la última semana de octubre se da inicio a esta gran fiesta, el día sábado más o menos a las 5:30 a.m. el toque del albazo es que señala el inicio de la fiesta de los toros.

Los toros son puestos en libertad de las sogas que los atan, quedando libres los mismos que inicia una carrera por lo potreros; los guías son quienes siguen al toro hasta darle alcance, una vez que le dan alcance lo toman por sus cachos y rabo y lo llevan hasta el lugar en el que se dará muerte al animal. Le cortan la yugular de donde brota gran cantidad de sangre, está la recogen vasos y es el prioste quien la bebe participando luego a sus acompañantes, según sus creencias y tradiciones esto actúa como fortalecedor en su organismo. (En algunas ocasiones han llegado a faenar hasta 6 toros por prioste)

Acto seguido el guía encargado con y acompañantes continúan el faena miento del animal sacándole la “vena espinal” y “el pañuelo” los mismos que servirán para el rebosamiento del “fiesta alcalde y su esposa”.

Fotografía 5: Los priostes



Fuente: Autora/2010

La vaca loca.- es otra parte de la fiesta, en donde el encargado recoge el cuero del animal faenado el mismo que tiene un papel muy importante dentro de la fiesta; el mismo que es extraído del cuerpo del toro de una manera muy práctica, tal es el caso que queda intacto cabeza, cachos, ojos rabo y patas (hasta las rodillas). El mismo que sirve para armar la vaca loca.

Para el armado de la vaca disponen de armazones de madera y de ramas tiernas. Los adultos mayores son los que guían a los más jóvenes en este proceso, quienes con sus fuerzas y agilidad van amarrando el cuero a los armazones, introduciendo las ramas previamente cortadas como a manera de costillas, las mismas que le dan forma a este singular objeto. Luego proceden a acomodar los ojos, rellenar la cabeza, y cocer los testículos al cuero y el toque final es un puñado de hierba colocado en el hocico como si se tratase de un animal comiendo pasto.

Fotografía 6: La vaca loca



Fuente: Autora/2010

Arreglo del altar.-en la casa del “fiesta alcalde”, el altarero es quien que con gran devoción decora y arregla el altar en el mismo que es colocado la escultura que representa al Señor de las aguas de Girón, al mismo que le acompañan imágenes de ángeles y santos, además está decorado con velas, flores y las llamadas “macetas” (que están hechas de espumaflex y papel plateado adorando con ángeles), objetos que más tarde serán llevados en la procesión por las llamadas platilleras (maceteras)

Fotografía 7: Altar arreglado para el Señor de las Aguas



Fuente: Autora/2010

Llegada de los “incierros”, salida de la procesión.-el sábado por la tarde después de que el Fiesta Alcalde y su esposa en su casa ha recibido a sus invitados les ha brindado comida y

bebida durante todo el día en la tarde esperan la llegada de sus “incierros” para salir en procesión al centro de la parroquia de Girón .

Los “INCIERROS” son personajes que juegan un papel muy parecido al del fiesta alcalde es decir cuentan con sus propios invitados y su propia fiesta los acontecimientos que se dan en sus casas son muy parecidos al “fiesta alcalde o principal”. La única diferencia de la fiesta alcalde es que estos tienen como acompañantes a los danzantes.

La procesión encabezada con la escultura que representa al Señor de Girón empieza desde la casa del principal hasta la Iglesia de Girón. La esposa del “Fiesta Alcalde” lleva una urna con el Señor de Girón durante todo el recorrido de la procesión. En este recorrido de a poco se van sumando los devotos que más o menos se calcula unas 400 personas.

Llegados a Girón participan de la misa, para luego proceder a la quema de castillos, globos y cohetería al son de la Banda de música. Terminado con esto se dirigen nuevamente a la casa del principal donde continúa la fiesta.

El día domingo.-el movimiento en la casa de la fiesta alcalde comienza muy temprano, empiezan a llegar los invitados y se organizan para ir en procesión hacia la iglesia del Girón para participar de la misa de fiesta la misma que es a las 11 de la mañana. Pasada la misa se inicia la quema de castillos, vacas locas y otros juegos pirotécnicos. Para después el “fiesta alcalde” hacer el reto, que consiste en decir reflexiones para su pueblo desde el atrio de la iglesia. Y para culminar la esta gran fiesta los guías montados a caballo y acompañados por su corte de platilleras botan caramelos a todos los presentes. Este día dependiendo del prioste y la organización del mismo se pueden observar show artísticos, concursos, danzas entre otras formas de diversión.

Los servicios.-estos empiezan en la siguiente semana pasada la fiesta, el día martes el fiesta alcalde que pasó la fiesta invita a sus acompañantes (platilleras o maceteras) a la casa en donde hay un ritual muy especial que consiste en soltar cuyes en el pasto cercano a la casa del mismo y con bulla y alboroto espantar a estos animales quienes huyen despavoridos del lugar las invitadas de esta ocasión tienen que seguirlos, hasta atraparlos consistiendo el juego en que las invitadas se dividen en grupos y el grupo que mayor número de cuyes haya atrapado es el ganador. Posterior a esto tienen que matarlos adobarlos y asarlos para luego ser entregado al dueño de casa quien a su vez compartirá con sus invitados.

El día viernes de la misma semana la invitación es para los guías mayores, guías menores, a los que cargan la vaca loca para brindarles un gran banquete en la casa del prioste.

Comida y platos típicos.-esta parte de la fiesta es un detalle que llama mucho la atención por la gran cantidad de alimentos que se prepara y se sirve a todas las personas que llegan. En cocinas improvisadas de leña ubicadas fuera de la casa, se puede observar a muchas personas en su gran mayoría mujeres que con gran afán preparan los diferentes manjares para la ocasión, esta labor no termina durante todo el día.

Los principales platos servidos para la ocasión son en base de carne de res, pollo, cuy asado. a esto le acompañan de mote pelado, la tradicional chica de jora, y el aguardiente que no falta durante todos los días de fiesta.

Fotografía 8: Asado de cuyes cocinados



Fotografía 9: Pollos



Fuente: Autora/2010

Museo casa de los tratados.- la “Casa de los Tratados”, fue sede el 28 de Febrero de 1.829 de la firma del documento de paz, luego de la batalla entre el ejército peruano y el ejército Gran colombiano dirigido magistralmente por el Mariscal Antonio José de Sucre; tras la rendición del ejército peruano.

Fotografía 10: Museo Casa de los Tratados en el cantón Girón.



Fuente: Autora/2010

Está ubicado en el cantón Girón, en el barrio Héroes del Portete, en las calles Andrés Córdova y Bolívar esquina.

Originalmente este inmueble correspondió a la "*Casa de Hacienda*" de la familia Ululara, construida probablemente a inicios de siglo. La restauración del inmueble y su adaptación a nuevo uso se efectuó en el año de 1978 por las Fuerzas Armadas del Ecuador.

La arquitectura de esta casa de hacienda se caracteriza por la presencia de galerías o portales que reparten las salas de la casa, formando así una prolongación cubierta de los espacios exteriores; en donde se aprecia un engranaje de lo exterior con lo interior.

En la Sala de Armas, y el Salón de los Próceres se pueden observar elementos relacionadas con la batalla de Torquí. (Cuenca, Revista Cuenca, 2009; "Colectivo de Mi Ecuador", 2005)

Chorro de Girón.- magnífica cascada con una doble caída de agua, dentro de un atractivo paisaje de montaña, se la puede ver desde la carretera Girón – San Fernando.

En este sitio la tradición religiosa asegura que se produjo una aparición de la imagen de Cristo (Señor de las aguas).

Fotografía 11: Laguna del Chorro



Fuente: (Cuenca, Atractivos Turísticos del Azuay)

El chorro está ubicado a 5 km. al Noroeste del Centro Cantonal; Para llegar a la caída de agua y admirar su belleza paradisíaca, se tiene que realizar una caminata de alrededor de 25 a 30 minutos por un sendero en la montaña señalizado y de fácil acceso.

Al pie de este hermoso paisaje natural se encuentra el refugio o parador turístico que cuenta con servicio de restaurante, hospedaje y guías para las diferentes actividades de ecoturismo.

Esta hermosa cascada tiene aproximadamente 70 metros de altura y al caer forma una poza natural de agua cristalina, al pie de la cascada, existe un remanso de aproximadamente 10 x 10 m., luego sigue el río con una anchura de 4 m.

Fotografía 12: El Chorro de Girón



Fuente:(Cuenca, Atractivos Turisticos del Azuay)

El clima es frío, especialmente en las noches; por lo que se recomienda ropa abrigada y acorde para caminata.

Los alrededores de la cascada están cubiertos en su mayoría por una espesa vegetación de plantas nativas, tales como musgos, helechos y orquídeas.

Entre los cultivos propios de la zona está la "achira". Planta que se utiliza en adornos florales y cuya fécula está en vías de industrialización.

En el agua, a pocos metros del chorro, encontramos varias especies de larvas de insectos de los grupos Ephemeroptera, Trichoptera, Plecoptera, Coleoptera (Psephenidae y Elmidae) y Díptera (Chironomidae).(Sitio Web de Google, 2008; Miller P. , 2006; Turismo, 2004)

Cerro del Masta.- por su forma piramidal se considera el centinela del Cantón Girón. Desde su cúspide se puede admirar un paisaje de 360 grados de los valles aledaños y lejanas cordilleras, en donde se pueden realizar actividades de ecoturismo.

Fotografía 13: Cerro Masta del cantón Girón



Fuente:(Cuenca, Atractivos Turisticos del Azuay)

Es un mirador desde donde se divisa casi todo el cantón, se ve claramente la cuenca del Río Jubones, la cabecera cantonal y los distintos poblados. En el lugar se puede apreciar plantas nativas de la zona así como la presencia de distintos clases de pájaros. Se encuentra en la vía Girón - Pasaje a unos 8 km. antes de llegar al centro cantonal. Montaña con una altura de 2700m sobre el nivel del mar. Posee un clima templado, con temperatura promedio de 15 grados centígrados.

El paisaje que proporciona la vegetación de este lugar es muy especial y frondosa, nos permite disfrutar de aire y naturaleza pura. Su flora se encuentra representada por mortiños, romerillos, chuquiraguas, achupallas, gualicones, moras silvestres, sigse, musgos, helechos, orquídeas, chilcas, chirimotes, arbustos de yaguales, illimpos, pumamaqui, totoras, tumbos, achicoria, escorzonera, polaco, taraxaco, mucha vegetación arbórea, además de frutas y flores silvestres que adornan sus faldas.

Entre las aves que se pueden observar en este sitio están el cernícalo americano, la paloma collareja, el colibrí jaspeado, el endémico colibrí frentiestrellaarcoiris, el pinchaflore enmascarado, la tangara gorriazul, el cacique montañés norteño y por la noche se puede observar al raro buhito frentianteado.

Se puede realizar actividades de ecoturismo, y deporte extremo como alas delta, parapente, escalada y rapel.

En las caminatas y recorridos podrá ir fotografiando los paisajes propios de los Andes, en medio de sembradíos que, debido a sus productos, parecen inmensos manteles

Desde la carretera se puede apreciar el paisaje y la magnificencia del cerro de hermosa forma piramidal, en el centro de la hondonada de Girón. (Sitio Web de Google, 2008; Miller P. , 2006)

El Aerolito de Gigantones.-montículo de roca volcánica sólida conocida con el nombre de aerolito que atrae mucho a los visitantes especialmente porque es apto para la fotografía, además se puede realizar excursiones hasta la cima del aerolito, desde donde la vista es impresionante. Los lugareños lo conocen con el nombre de “*Pisho*”, debido a que tiene la forma del perfil humano de un anciano.

Fotografía 14: El Aerolito de Gigantones o el Pisho



Fuente:(Cuenca, Atractivos Turísticos del Azuay)

El nombre de “*Gigantones*” se debe a la presencia de esta planta Cactácea llamada también aguacolla, cuya gigante flor de color blanco, se utiliza en medicina natural. Se encuentra cercano a Lentag y es muy visible desde la carretera.

El Aerolito se encuentra al sur de Girón en el km. 12 vía Pasaje, al lado este de la vía principal por la Panamericana Sur.

La temperatura en la cima del aerolito es de 23 a 27 grados.

El paisaje que proporciona la vegetación de este lugar es muy especial y frondosa, nos permite disfrutar de aire y naturaleza pura. Su flora se encuentra representada por aguacolla, mortiños, romerillos, chuquiraguas, achupallas, gualicones, sigse, musgos, helechos, orquídeas, chilcas, chirimotes, arbustos de yaguales, illimpos, pumamaqui, totoras, tumbos, achicoria, escorzonera, polaco, taraxaco.

Entre las aves que se pueden observar en este sitio están el cernícalo americano, la paloma collareja, el colibrí jaspeado, el endémico colibrí frentiestrellaarcoiris, el pinchaflorenmascarado, la tangara gorriazul, el cacique montañés norteño y por la noche se puede observar al raro buhito frentianteado.

El Aerolito es un verdadero reto para la gente atrevida y sin vértigo pues para llegar a la cúspide existe un tramo donde es una roca y se la debe escalar ayudado por un cabo (soga) y

si lo logra la recompensa es una de las mejores vistas panorámicas hacia los cuatro puntos cardinales.

Un Atractivo Cercano es el Río Jubones que se desliza en pendientes suaves. Presenta estribaciones de montaña en la orilla derecha rodeada de vegetación, se puede apreciar claros transformados en pastizales para la ganadería y cuando baja el nivel del agua muestra una playa de arena muy fina. (Sitio Web de Google, 2008; Miller P. , 2006; Turismo, 2004)

Laguna de Zhogra.-la laguna de Zhogra es un lugar paradisíaco con una hermosa vista rodeada de montañas y con patos silvestres que disfrutan de la laguna. Su belleza particular es propicia para que los amantes de la naturaleza y del aire libre lleguen ahí para acampar, además de disfrutar de su singular paraje natural.

En los alrededores de la laguna existe gran cantidad de vegetación lo que hace que su vista panorámica se refleje en sus propias y aguas cristalinas.

La laguna se encuentra localizada a unos 9 km. aproximadamente desde el centro de Girón en la vía a San Fernando. Se pasa por Cauquil, a 3 kilómetros al sur, y se toma un sendero a pie.

Posee un clima templado, con temperatura promedio de 15 grados centígrados.

En este atractivo habitan varias especies entre las cuales encontramos: patos silvestres y gallaretas o pato chino; a más de colibríes, tórtolas, mirlos y quililicos. Para que el turista se relaje y disfrute en la laguna, se pueden realizar pesca deportiva.

Las especies vegetales que podemos apreciar en la laguna son: totora, mora, solimamillo, entre otras. Las plantas nativas de esta laguna son eucaliptos, pinos, pastos, zuros, molle y orquídeas.

Se puede observar la flora y la fauna que habita en este lugar.

La Laguna de Zhogra es un lugar paradisíaco con una hermosa vista, se puede realizar pesca deportiva de truchas. (Sitio Web de Google, 2008; Azuay)

Fotografía 15: Laguna de Zhogra



Fuente:(Cuenca, Atractivos Turisticos del Azuay)

Lentag.-siguiendo la vía Girón-Pasaje en dirección sur se puede observar el paisaje de un sector agrícola y ganadero con una hermosa vista panorámica y un clima subtropical con lugares para realizar actividades turísticas. Se pueden visitar molineras y destilerías para saborear la bebida típica “*mapanagua*” que es la mezcla de jugo de caña fermentado con aguardiente.(Sitio Web de Google, 2008; Miller P. , 2006; Turismo, 2004)

Fotografía 16: Extracción del jugo de Caña



Fuente: Autora/2010

Parroquia la Asunción.- ubicada pasando el cantón San Fernando; durante el recorrido se puede observar el paisaje de un sector agrícola y ganadero.

En el centro parroquial donde se encuentra la iglesia, se venera a la Patrona y Reina Santísima Virgen de La Asunción, el 15 de agosto se celebra la fiesta patronal.

En el parque central se encuentra la piedra tallada en honor al día del trabajo, además tiene impresionantes cerros, las tradicionales molindas de caña, fábricas de quesos y un tradicional molino de granos generado por la fuerza del agua, además se puede ver un vestigio de petroglifos en pueblo viejo y se tiene proyectos para realizar espeleología, la construcción de un mirador y la colocación de la virgen del Asunción. (Sitio Web de Google, 2008; Miller P. , 2006)

Parroquia San Gerardo.- ubicada al noroeste del cantón Girón a 11 Km., se dedica a la ganadería producen todos los derivados de la leche, se venera al patrono San Gerardo de Huawalpata las fiestas se celebran el 16 de octubre en honor a San Gerardo, las Fiestas de parroquialización son el 22 de enero, dentro de sus encantos naturales se encuentra el mirador natural del cerro Fasaná.

“El Aguarongo” caracterizado por la belleza natural de su paisaje, El Quimsacocha en su lengua nativa significa “tres lagunas” es fuente de agua para las poblaciones aledañas.

La laguna de Bestión conocida como un referente de orientación geográfica, en este punto se divide el camino principal desde donde los viajeros se dirigían hacia diferentes direcciones: San Fernando, San Gerardo, San Martín, El Cristal, Cauquil y Girón.

Tiene un clima tropical, su temperatura va de 20 a 25 grados centígrados.

Las riberas de la Laguna están formadas por vegetación arbustiva y herbácea; la vegetación arbustiva es caracterizada por especies vegetales, como el romerillo de páramo, puliza, pisag y demás arbustos que le dan vida a este lugar. El estrato herbáceo está compuesto por diferentes especies de almohadillas y pajonal.

En sus aguas existen truchas en forma silvestre, en sus aguas nadan especialmente numerosos patos salvajes de vistosos plumajes.

Las especies animales que se han podido observar en los alrededores de la laguna son: colibríes, tórtolas, mirlos y quilílicos, que contribuyen a hacerla aún más hermosa.

El Cerro Pucarita se encuentra al pie de esta laguna, también conocido como el “*Mirador del Bestión*”, desde cuya cúspide se observa visiblemente San Fernando, parte de La Asunción y el Valle de Yunguilla.

Se pueden realizar actividades de Camping, pesca, picnic, caminata por las orillas, cabalgata por las orillas y fotografía. (Sitio Web de Google, 2008; Miller P. , 2006)

1.7.3. Transporte

Al acceder desde Cuenca, en el Terminal terrestre existen algunas compañías de transporte que viajan directamente hacia el Cantón o por la vía Girón pasaje como: Azuay, Pulman Sucre, Rutas Orenses, TAC, Ciudad de Piñas así como también compañías que se dirigen a otros cantones y pasan por este tales como Santa Isabel, Girón, San Fernando, que salen del

terminal terrestre cada cierto tiempo. El tiempo de viaje es de aproximadamente una hora y se recomienda viajar por la mañana temprano para evitar la neblina y así de esta manera poder apreciar mejor los atractivos de la zona.

También existen otros tipos de transporte como taxis y camionetas que partiendo desde Cuenca se los pueden abordar en cualquier lugar de la ciudad para dirigirse a este cantón; teniendo en cuenta que al ser un transporte privado, aumentará el costo del pasaje. (Sitio Web de Google, 2008)

Tabla 18: Cooperativas de Transporte inter-cantonal.

TRANSPORTE	Lugar de Partida	VALOR
RUTAS ORENSES	Terminal Terrestre	1.00
COOP. AZUAY	Terminal Terrestre	1.00
COOP. PULLAMN SUCRE	Terminal Terrestre	1.00
COOPERATIVA CIUDAD DE PIÑAS	Terminal Terrestre	1.00
COOPERATIVA TAC.	Terminal Terrestre	1.00
COOP. SANTA ISABEL	Terminal Terrestre	1.00
COOP. SAN FERNANDO	Terminal Terrestre	1.00
COOP. GIRÓN	Feria libre	1.00
TAXIS	Ciudad de Cuenca.	20.00
CAMIONETAS	Ciudad de Cuenca	30.00
TRANSPORTE PRIVADO	Agencias de turismo	Valor a convenir por grupos.

Elaboración: Autora

Para viajar desde otras ciudades hacia Girón se recomienda primero viajar a la Ciudad de Cuenca.

Quito-Cuenca las principales cooperativas son: Turismo Oriental, Flota Imbabura, Panamericana; el pasaje varía entre 9 y 12 dólares dependiendo de la cooperativa.

Guayaquil-Cuenca las principales cooperativas son: San Luís, Rutas Orenses, Súper Taxis Cuenca, Súper Semería y el pasaje puede variar de 6 a 8 dólares dependiendo de la cooperativa.

También se puede llegar en avión hacia la ciudad de Cuenca para lo cual contamos con las siguientes líneas aéreas: Aerogal, Tame, Air-Cuenca una vez en el aeropuerto de la Ciudad de Cuenca se pueden utilizar los medios de transporte indicados anteriormente.



CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

Eulalia Catalina Vásquez León

Cuenca - Ecuador

2.1 Historia de la gastronomía

La gastronomía se inicia con la aparición del hombre sobre la faz de la tierra. La historia de la gastronomía o alimentación revela la evolución del hombre en su proceso de civilización.

Los alimentos característicos de cada etapa han ido variando y la comida fue el factor determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de las sociedades en la historia.

La palabra Gastronomía viene del griego “gastér, gastrós”, que quiere decir vientre y estómago y de “nomos” que significa ley. Por lo que podemos definir este vocablo como un conjunto de disposiciones que regulan todo lo referente a las comidas.

En la Prehistoria.- que comprende desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura los primeros alimentos fueron frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de animales grandes como renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos y de pequeños como lagartijas, erizos, etc. Los utensilios que utilizaban eran arco y flecha para la caza; anzuelos y arpones para la pesca, y trampas para acorralar a los animales.

Los alimentos se consumían crudos, utilizaban el secado para conservar alimentos, mientras para la carne y el pescado se usaban el ahumado o la salazón como método de conservación.

Con la aparición del fuego comenzaron a asar los animales que cazaban en recipientes de barro, logrando de esta manera un mejor sabor y evitar enfermedades. También se comenzó a domesticar perros, cabras, cerdos, ovejas y asnos dando origen a la ganadería.

El asentamiento del hombre fue gracias a la agricultura; los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo. Se utilizaban bloques de hielo como método de conservación

A partir del año 3500 a.C. se aprovecharon los animales domesticados para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.

En la Edad Antigua.- que comprende desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente predominaba la producción agrícola de cereales, hortalizas y frutas.

El pueblo egipcio se alimentaba con pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres, bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones. Siendo la cerveza (sin levadura) la bebida nacional, por lo que debía consumirse rápido pues si no se agriaba.

Comían sentados, separados hombres de mujeres y utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal. Las carnes se consumían crudas y en salazón y la repostería egipcia fue muy importante.

Los israelitas cultivaban el olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada. El agua no era potable por lo que la leche, cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante. La leche la mantenían en un saco llamado obre que era el estómago de la cabra en donde de forma accidental, por el batido de la leche, conocieron la manteca

La carne se consumía, en general, en fiestas y provenía del cordero o la cabra. El método de cocción utilizado era el hervido.

El Pueblo Griego cocinaba, el mismo que tenía una alimentación rica en frutos del mar tales como atún, rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión. Además comían todas las carnes que hoy se conoce; y como especias utilizaban laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva. Consumían la leche de oveja o de cabra

La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente. Los primeros cocineros griegos fueron panaderos.

El Pueblo Romano incorporó a su alimentación vegetales como la col, los nabos y los rábanos. La gallina fue la primera de las aves utilizadas para su alimentación, existía vid olivos, ciruelas, granado, membrillos y cerezos.

El pueblo romano tomaba el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacía de refresco). Los romanos conocían la levadura (*fermentum*) que utilizaban para hacer panes.

El garo (líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal) se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida adicionando hierbas olorosas como ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.

Edad Media.- Comprende desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla se consumió pavo real, asno joven y para el relleno se usaban aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras.

A demás de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corzos. Se consumían mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos.

Las especias importadas: la pimienta el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán, las otras especias y hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca eran considerados cosa de pobre.

Para comer se utilizaba un cuchillo y las manos; más tarde aparece el tenedor que fue un aporte a la cultura de los venecianos aunque durante mucho tiempo no se utilizó y fue considerado: afeminado, demoníaco o tan sólo una curiosidad.

Edad Moderna.- que comprende desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa nace el hojaldre con el nombre de torroni.

En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), los puddings de arroz y el pastel de manzana. Alimentos comunes: aceites, vinos, porotos alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se preparan dulces y helados.

Bebidas: hipocrás (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras), carraspada (vino cocido, adobado, zumo de tres clases de uvas, canela y pimienta).

Un plato típico: la olla podrida (alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas—carnero, vaca, gallina, capón, longaniza, morcilla).

La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos: la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos

Llegando a finales de la edad moderna se expande el consumo de la papa, alimento que juega un rol importantísimo en el aumento demográfico.

El aporte español fue generoso en América trajeron cerdos, reses, ovejas pavos, gallinas, ajos, cebollas, trigo, cebada, habas coles tomates, plátanos, cacao y caña de azúcar entre los más representativos, estos ingredientes mezclados con los tres productos de la tierra maíz, papas y porotos dieron lugar al desarrollo de tradiciones regionales.(Miller P. , 2009; P.; Universo, 2005)

2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

Con la llegada de los españoles se produce un encuentro de mundos diferentes y con ellos el intercambio e integración de nuevos productos a la gastronomía Ecuatoriana. Los españoles para identificar a los nuevos productos encontrados en América, tomaron como referencia a los que existían en su tierra y que de alguna manera se parecían. Así por ejemplo: a la palta llamaron pera; a la tortilla pan; a la chicha vino.

Se podría decir que el aporte de los españoles fue por partida doble, primero introdujeron a nuestros suelos nuevos elementos y experiencias y segundo permitieron el intercambio de cosas y animales aborígenes que hasta entonces eran de uso local y limitado. Desde España trajeron cerdos, reses, ovejas, pavos, gallinas, ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Con todos estos nuevos elementos la cocina ecuatoriana se enriquece, y puede desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevos platos y cocinar delicada y tiernamente durante tres siglos. Por eso es verdaderamente mestiza; es decir, una mezcla de la comida española e indígena predominando la influencia de la cocina indígena.

Los ingredientes de mayor importancia desde tiempos primitivos son el maíz y la papa que se han convertido en el ingrediente básico para la elaboración de múltiples platos.

El maíz se lo puede utilizar en tierno en preparaciones como mote choclo, choclos cocinados, choclo frito; y molido en humitas, mazamorra de choclo, torta de choclo entre otros.

El maíz en seco se lo consume como mote con cáscara, mote pelado, tostado, canguil, se prepara jora para chicha, y molido con la harina se pueden preparar, mazamorra de maíz, coladas, pan, tamales, tortas, tortillas de sal o de dulce, morocho entre los más consumidos.

En cuanto a la papa se cree que es un producto originario de Ecuador, según una de las crónicas españolas que al hacer referencia de las Provincias de Quito, indican que los indios, a más de maíz, cultivaban papas y Quinua. En nuestro país se cultivan gran variedad de este producto.

Las papas se las puede preparar de varias maneras, cocidas, asadas o en puré. Algunos platos que incluyen papas son los locros, llapingachos, tamales de papa, las papas con cuy entre otros.

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, Andes, Amazonía e insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

En la costa para sus comidas se utiliza mucho, el maní, la yuca, el cacao, el coco, los pescados, mariscos, frutos tropicales entre otros.

Entre los platos populares de esta zona tenemos, ceviche, encebollado, patacón pisado, seco de chivo, sancocho de bagre, bolón de verde, machines de yuca, el arroz guayaco, ceviche, bandera, encochado, entre otros.

En la región andina Sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, la guatita, el cuy asado, 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.

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.

Los condimentos son el toque especial para nuestros platos, es imprescindible el ají y las hierbas como el perejil, albahaca, cilantro y la canela. Carnes de vaca, cordero, cabra. Los aguardientes de caña son muy populares en todo el país.(Sanger)



CAPITULO III

**DIAGNÓSTICO
GASTRONÓMICO DEL
SECTOR**

Eulalia Catalina Vásquez León

Cuenca - Ecuador

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón

Girón gracias a su ubicación y climas, cultiva una diversidad de productos que le permiten gozar de una variada y deliciosa gastronomía que les sirve como carta de presentación a todos quienes visitan este Cantón.

El producto que identifica la gastronomía del cantón son las achiras, de las cuales se obtiene el almidón de achira que es el ingrediente básico para la elaboración de los dulces, panes, arepas de almidón de achira, elaborado en algunas panaderías del lugar.

Además, los visitantes pueden degustar del delicioso chanco horneado y llapingachos, cuy asado, chaquis, humitas, queso entre otros; en diferentes restaurantes de la ciudad y en el mercado principal ubicado en García Moreno y Sandes, y por supuesto la bebida típica del sector llamada Mapanagua, (Observador, 2007)

Entre los platos más importantes de la riqueza gastronómica de este Cantón, tenemos:

Tabla 19: Platos/bebidas/postres propios del Cantón Girón.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	Cuy con papas/Con mote	96	9,10
	Pollos asados	2	0,19
CALDOS	Caldo de res	65	6,16
	Caldo de borrego/Mocho	20	1,90
	Caldo de gallina/criolla	19	1,80
	Caldo de pollo/criollo	19	1,80
	Caldo de patas	11	1,04
	Papas con cuero	9	0,85
	Mote pata	5	0,47
	Caldo de bagre	2	0,19
	Caldo de menudencias	2	0,19
	Sancocho	2	0,19
	Caldo de bolas	1	0,09
POSTRES	Dulce de leche/Con pan/Con queso	50	4,74
	Dulce de almidón	50	4,74
	Dulce de higos/Con quesillo	23	2,18
	Dulce de achira/pan de achira	5	0,47
	Miel de panela/Con queso	4	0,38
	Dulce de durazno	3	0,28
	Dulce de babaco/Con piña	2	0,19
	Dulce arepas de manteca	1	0,09
	Dulce de guineo	1	0,09
	Dulce de tomate de árbol	1	0,09
	Helados	1	0,09
	Miel de caña con queso	1	0,09

	Mishqui con harina de maíz	1	0,09
	Pastel	1	0,09
	Suspiro	1	0,09
HORNEADOS	Hornado/Chanco hornado	47	4,45
	Pavo relleno/Pavo	2	0,19
SOPAS	Sopa de fréjol con repe(verde)	41	3,89
	Sopa col con papas	23	2,18
	Sopa de arroz de cebada/Con carne de chanco	21	1,99
	Sopa de nabos con papas/Con poroto	12	1,14
	Sopa de fideo/Fideo casero	11	1,04
	Sopa de coles con porotos	11	1,04
	Sopa de arvejas/ con col/Con repe	9	0,85
	Sopa de papas	11	1,04
	Sopa de sambo	6	0,57
	Sopa lentejas con repe/Sopa de lentejas	6	0,57
	Sopa de col /con habas/Sopa de habas	6	0,57
	Sopa de verduras	4	0,38
	Sopa de trigo/Con papas	3	0,28
	Sopa de achogcha con fréjol/Con papas	3	0,28
	Sopa de harina de arvejas	3	0,28
	Sopa de acelgas	2	0,19
	Puchero	2	0,19
	Fanesca	2	0,19
	Sopa de mellocos	1	0,09
	Sopa de arroz	1	0,09
Sopa de papas con chochos	1	0,09	
Sopa de avena	1	0,09	
BEBIDAS FRÍAS	Agua de frescos/Flores/Aromáticas	38	3,60
	Chicha de jora/Maíz rojo	26	2,46
	Jugo de tomate	15	1,42
	Chicha de caña	10	0,95
	Jugo de frutas/Jugos/Jugos naturales	10	0,95
	Jugo de naranja	8	0,76
	Colas	6	0,57
	Yogurt	3	0,28
	Gelatina	3	0,28
	Limonada	3	0,28
	Chicha de avena	2	0,19
	Jugo de chamburo	2	0,19
	Chicha de cebada	1	0,09
	Agua pura	1	0,09
	Agua de hierba luisa	1	0,09
	Agua de chamburo.	1	0,09
Jugo de manzana	1	0,09	
BEBIDAS	Morocho	12	1,14

CALIENTES	Colada de avena	7	0,66
	Coladas/ de almidón	7	0,66
	Café con leche	7	0,66
	Leche	3	0,28
	Colada de ocas/Con mellocos	2	0,19
	Colada de harina de maíz/Maíz tostado	2	0,19
	Café con chaquis	2	0,19
	Colada de tapioca	2	0,19
	Chocolate	1	0,09
	Agua de panela	1	0,09
	Batido de leche	1	0,09
	Café	1	0,09
	Café con humitas	1	0,09
	ENTREMESSES	Chaquis	32
Achira cocinada/Con leche/Con pescado		22	2,09
Tamales		13	1,23
Mote pillo		1	0,09
Morcilla Frita		1	0,09
Humitas		9	0,85
Camote/Con café/con café y leche		8	0,76
Timbulos		8	0,76
Chachis		3	0,28
Tortilla de maíz		2	0,19
Empanadas de viento		1	0,09
Tortilla de choclo		1	0,09
ARROCES	Arroz con pollo	14	1,33
	Arroz con carne/Con papas y pepa/Con ensalada	6	0,57
	Arroz con ensalada	2	0,19
	Arroz con menestra	2	0,19
	Arroz con arvejas	1	0,09
	Arroz con chuleta	1	0,09
	Arroz seco	2	0,19
	Arroz con fréjol (poroto)	5	0,47
	Arroz con mellocos	3	0,28
	Arroz dorado	1	0,09
	FRITOS	Pescado frito/Con ensalada	13
Trucha frita con mote		9	0,85
Fritada		7	0,66
Zanahoria blanca/ ahogado y tortilla		2	0,19
Papas con pollo		1	0,09
Maíz tostado		1	0,09
Yucas		1	0,09
Tortilla de huevo con arveja		1	0,09
ENSALADAS FRÍAS	Quesillo/Quesillo amasado	9	0,85
	Ensalada de verduras/Ensalada	2	0,19

	Queso	1	0,09
ENSALADAS CALIENTES	Papas con queso	8	0,76
	Habas con queso/Con mote	6	0,57
	Mote con quesillo	3	0,28
	Choclo con queso	1	0,09
	Papas con quesillo	1	0,09
ESTOFADOS	Seco de pollo	7	0,66
	Pollo al jugo	1	0,09
	Seco de chivo	1	0,09
SALSAS	Ají	4	0,38
VÍSCERAS	Guatita	1	0,09
MAÍZ	Mote/Mote con habas /	3	0,28
	Máchica con azúcar	1	0,09
NSC	NSC	1	0,09
PANADERIA	Roscas	2	0,19
	Mestizos de sal y dulce	1	0,09
	Pan de dulce	1	0,09
	Costras(Panes grandes)	12	1,14
BEBIDAS ALCOHOLICAS	Aguardiente/Guanchaca/Trago/Zhumir cristal	8	0,76
TOTAL		1054	100,00

Fuente: Investigación de Campo. Elaboración: Autora/2009

De acuerdo a esta tabla podemos observar las prioridades de consumo de la población, en la categoría de ASADOS un 9.6% la población consume cuy con papas y mote; ya que los ingredientes para su preparación son propios del sector.

Los cuyes son criados en pequeños galpones que tienen de 30 a 100 cuyes, y sirven para el consumo en los hogares, y para la comercialización en el mercado local o de los cantones vecinos (Cuenca, Santa Isabel).

La papa es un producto de fácil cultivo por lo que los pobladores de este cantón lo siembran en pequeñas parcelas para el consumo local. Este producto también llega de otros cantones en donde se produce en mayor cantidad; y por su bajo precio es asequible para la población y forma parte de la mayoría de platos típicos de la Sierra.

El maíz es uno de los principales productos que se cultiva en el sector. Constituye un ingrediente básico que transformado en harinas sirve para preparar exquisitos manjares o cocinado en grano (con cáscara o pelado), constituye el tradicional mote que es muy propio de la mesa serrana, que a la hora de servirse los alimentos se encuentra presente en todas las mesas y se lo puede consumir durante todo el año.

En la categoría de Caldos, el más consumido por la población de Girón es el de res en un 6.16%, debido a la facilidad de conseguir su ingrediente principal en el mercado del sector o en los mercados de los cantones vecinos así también se ha constituido en uno de los platos típicos y tradicionales en las fiestas en honor al Señor de Girón en donde el faenamiento de reses da como resultado el consumo masivo de este plato. El caldo de borrego o también llamado caldo de mocho también es un favorito a la hora de elegir un menú, pues la facilidad

que tiene la población para faenarlos y prepararlos hace que sea uno de los platos más consumidos.

Uno de los postres preferidos por la población son los dulces de almidón (50%), este delicioso bocadillo es preparado en las diferentes panaderías y se los puede conseguir a precios muy módicos, por lo que se ha convertido en favorito para el consumo de propios y extraños.

Otro postre muy consumido a diario y en épocas de fiestas (50%) es el llamado manjar de leche o dulce de leche; al ser un cantón productor de leche su población tiene en propiedad el ingrediente básico para la elaboración del mismo.

En la categoría de horneados, es muy común encontrar en las diferentes picanterías ubicadas en el centro de Girón el chanco hornado, que la población la consume a diario como uno de sus favoritos, además la facilidad que tienen de adquirir el ingrediente básico hace que sea de consumo frecuente.

En la categoría de sopas, repe y frejol propios del sector se convierten en el ingrediente básico a la hora de elaborar diferentes platillos; es así que la población con mucha frecuencia prepara la deliciosa sopa o locro de frejol con repe acompañada de queso y cilantro que sus pobladores lo consumen como uno de sus favoritos.

Como bebidas de consumo diario, el agua de frescos está presente en casi todas las mesas a diario, la facilidad de conseguir en sus sembríos los diferentes montes para su elaboración hace de esta uno de las más apetecidas para acompañar los diferentes alimentos.

Como entremeses la población elabora con frecuencia los llamados chaquis (32%), achiras cocinadas(22%) que sirven para acompañar el desayuno o el cafecito de la tarde, la facilidad para adquirir los ingredientes básicos hacen que estos sean de consumo frecuente.

En la categoría de arroces, el arroz cocinado con ensaladas o carnes es el más utilizado por la población, la facilidad para conseguirlo y su fácil preparación hacen que esté presente en todas las mesas a la hora de comer.

En categoría de fritos, el pescado frito es uno de los más consumidos, se lo consigue en los diferentes puestos del mercado acompañado de ensalada y mote.

En la categoría de ensaladas, el amasado de quesillo es uno de los más frecuentes su consumo se debe a que lo tienen en propiedad y la facilidad a la hora de prepararlo.

En la categoría de salsas, el ají es el favorito pues esta salsa sirve para acompañar todas las comidas su sabor exquisito y facilidad de prepararlo hacen que siempre esté presente en sus mesas.

El mote es el predilecto para acompañar los diferentes menús ya sea en fiestas o a diario es el principal alimento de la población; el maíz ingrediente básico para obtener el mote lo cosechan en gran cantidad lo consumen ya sea como mote choclo o mote de maíz maduro, también es la base para la obtención de harinas y otros ingredientes.

En las diferentes fiestas del cantón.-el acompañamiento de la comida típica para cada una de ellas es indispensable ya que de esta manera se ratifican las raíces culturales de su gente, a continuación podemos observar cuales son las comidas que se preparan dependiendo de la fiesta que se celebre:

Tabla 20: Platos, Bebidas y postres elaborados en épocas de fiestas en el Cantón Girón.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESSES	Costras (panes grandes)	21	2,29
	Tamales	2	0,22
	Achira/Con leche	1	0,11
	Empanadas	1	0,11
BEBIDAS FRÍAS	Chicha/Chicha de jora	87	9,48
	Chicha de caña/ Y de jora	44	4,79
	Colas	18	1,96
	Chicha de piña	4	0,44
	Chicha de avena	3	0,33
	Chicha de maíz/Maíz tostado	2	0,22
	Gelatina	2	0,22
	Jugo de tomate	2	0,22
	Agua	1	0,11
	Agua de piña	1	0,11
	Cola y trago	1	0,11
	Jugo de naranjilla con avena	1	0,11
	Jugo de tamarindo	1	0,11
BEBIDAS CALENTES	Canelazo	1	0,11
SALSAS	Ají/Con mote	7	0,76
ARROCES	Arroz con ensalada	9	0,98
	Arroz con carne	3	0,33
	Arroz con carne de chancho	3	0,33
	Arroz con lechuga y pasta	1	0,11
VICERAS	Guatita	5	0,54
HORNEADOS	Hornado/Arroz con hornado/Con ensalada	51	5,56
	Pollo horneado	4	0,44
	Gallina horneada	1	0,11
FRITOS	Arroz con pollo	14	1,53
	Fritada/Chancho /Cuchi muerto	12	1,31
	Pescado frito	3	0,33
	Arroz con menestra	2	0,22
	Arroz con mote pillo	2	0,22
	Arroz dorado	2	0,22
	Morcillas	2	0,22
	Mote pillo	2	0,22

	Arroz con papas	1	0,11
	Arroz con tallarín y ensalada	1	0,11
	Papas con pollo	1	0,11
ASADOS	Papas con cuy/Arroz con cuy/Mote con cuy	141	15,36
	Pollos asados /Con arroz/Pollos a la brasa	15	1,63
	Carne res asada	4	0,44
	Chancho a la barbosa	3	0,33
	Carne borrego asada	1	0,11
ESTOFADOS	Aguado de pollo	2	0,22
	Pollo estofado	2	0,22
	Seco de carne	1	0,11
	Seco de chivo	1	0,11
CALDOS	Caldo de res	105	11,44
	Caldo de gallina	27	2,94
	Caldo de pollo/Consomé	20	2,18
	Caldo de mocho/Caldo de borrego	13	1,42
	Caldo de patas	5	0,54
	Mote pata	4	0,44
	Caldo de menudencias	2	0,22
	Sancocho	2	0,22
SOPAS	Sopa de frijol/Con repe(Verde)	31	3,38
	Sopa de papas	4	0,44
	Sopa arvejas con repe	2	0,22
	Sopa de fideo/Con repe	2	0,22
	Sopa de granos	1	0,11
	Sopa de habas	1	0,11
	Sopa de yuca con fideo	1	0,11
POSTRES	Dulce de leche/Con coco/Con costras/Con pan	107	11,66
	Dulce de higos/Con quesillo	27	2,94
	Dulce de achira/Pan de achira/Dulce de almidón	11	1,20
	Dulce de durazno/Con galletas/Duraznos en almíbar	11	1,20
	Miel con quesillo/Miel de caña con queso	3	0,33
	Buñuelos con miel	2	0,22
	Pulcre	2	0,22
	Bocadillos	1	0,11
	Dulces de corpus	1	0,11
	Dulce de manzanas	1	0,11
	Dulce de zanahoria	1	0,11
	Manjar de leche	1	0,11
	Torta	1	0,11
ENSALADAS FRÍAS	Queso/Queso amasado	2	0,22
	Ensalada de zanahoria	1	0,11
	Ensaladas	1	0,11
	Encurtidos	1	0,11

ENSALADAS CALIENTES	Habas con queso	2	0,22
	Papas con queso	2	0,22
	Mote	2	0,22
	Mote pelado	1	0,11
	Aguardiente/Licor/Trago	24	2,61
BEBIDAS ALCHOLICAS	Vino	2	0,22
	Cerveza de trigo	1	0,11
	Ron	1	0,11
TOTAL		918	100

Fuente: Investigación de Campo. Elaboración: Autora

Las principales fiestas de este cantón son:

- Año Nuevo
- Carnaval
- Cruces
- Corpus
- Semana Santa
- Fiesta de Toros
- Navidad

Según la tradición y de acuerdo a cada uno de las festividades sus pobladores preparan y consumen diferentes tipos de platos, en esta ocasión se toma como referencia la fiesta de toros en donde los platos de mayor demanda son:

Manjar o dulce de leche (2.29%), este es uno de los postres favoritos, debido a que la población en su mayoría se dedica a la crianza de ganado el mismo que es productor de leche. En épocas de fiesta reúnen gran cantidad de este líquido y su preparación consiste cocinarlo con arroz molido acompañado de especias de dulce y panela, que hervido por una hora más o menos se convierte en una colada muy espesa, el mismo que es servido a los invitados en gran cantidad con un enorme pan llamado costra decorado con figuras llamativas de acuerdo al gusto del prioste, además lo sirven con un gran pedazo de queso.

Fotografía 17: Manjar de leche, costras y quesillo



Fuente: Autora/2010

Chicha de jora, la chicha es una bebida preparada a base de maíz el mismo que una vez convertido en jora lo llevan al molino para transformarlo en harina con la cual se elabora esta bebida muy apetecida y consumida en todas las fiestas y de manera especial muy demandada en la fiesta de toros ya que es preparada para la ocasión en grandes cantidades que la guardan en recipientes que contienen de 100 a 200 litros esta bebida se brinda a todos los invitados durante los días de celebración, así también se la consume en menor cantidad en otras fiestas que celebran durante todo el año.

Fotografía 18: Chicha de jora



Fuente: Autora/2009

Como bebida caliente o para el frío, como es uno de los dichos de la gente del lugar; es una bebida preparada a base de agua hervida con naranjilla, canela, azúcar y una rama de ataco que le proporciona el color característico, a la cual le agregan aguardiente de caña en una cantidad moderada para luego ser servida en copas pequeñas a todos quienes deseen la misma.

Cuy con papas, el cuy es un animal de fácil crianza y para las épocas de fiesta son criados con anticipación en grandes cantidades o los compran en el mercado local o los mercados de los cantones vecinos. Este es uno de los platos propios de todas las celebraciones que la población realiza durante todo el año excepto semana santa.

Fotografía 19: Cuy con papas



Fuente: Autora/2010

Caldo de res, durante esta celebración lo consumen en grandes cantidades, todos los días se sirve el caldo de res ya que cada prioste faena entre 4 a 8 animales existiendo gran cantidad de carne para el consumo.

Fotografía 20: Caldo de res



Fuente: Autora/2009

Caldo de gallina criolla, este es un plato propio del cantón; de gran demanda en épocas de fiesta, los pollos son criados con anticipación para estas ocasiones o simplemente los compran; los mismos que son cocinados en grandes cantidades en ollas gigantes, para luego el consomé servir con papas fritas, hierbita (cilantro, perejil) y viseras de pollo, también lo sirven con una presa de pollo.

Fotografía 21: Caldo de pollo



Fuente: Autora/2009

Fréjol con repe, este es uno de los platos típicos y tradicionales que no solo se lo consume en época de fiesta sino durante todo el año la razón es simple pues la población se dedica a la agricultura y entre los productos más cultivados de encuentra el fréjol y el repe.

Fotografía 22: Frejol Con repe con verde.



Fuente: Autora/2010

Ají, esta es una de las salsas más apetecidas durante las fiestas y también lo es de consumo diario, su agradable sabor le da un toque especial a las comidas.

Fotografía 23: Ají



Fuente: Autora/2008

Arroz con ensalada, El arroz es un producto de consumo masivo el mismo que acompañado de carnes y ensaladas se ha convertido en favorito de las diferentes reuniones y festividades.

Fotografía 24: Arroz con ensalada.



Fuente: Autora/2008

Hornado, este es una de las delicias del cantón que en épocas de fiestas lo preparan en gran cantidad; los chanchos ingredientes básicos en la elaboración de este platillo son criados en propiedad o a su vez lo adquieren en la feria de ganado, el mismo que es faenado y enviado al horno, para luego ser servido en porciones acompañado de llapingachos y cebolla curtida.

Así también este singular animal es hornado y decorado con huevo duro, ají, billetes, banderas y otros alimentos para las diferentes celebraciones el cual sale en procesión ya sea en un carro alegórico o sobre el lomo de un caballo.

Fotografía 25: Hornado



Fuente: Autora/2008

De mayor frecuencia.- si bien la Gastronomía del cantón Girón es muy variada, de acuerdo a lo investigado se concluye que, hay platos que se elaboran con mayor frecuencia debido a la facilidad de prepararlos o por que los ingredientes existen en casa, entre ellos tenemos:

Tabla 21: Platos, Bebidas y postres elaborados con mayor frecuencia en el Cantón Girón

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	Cuy con papas/Con pepa	22	2,85
	Pollo asado/Con yuca	3	0,39
	Parrillada	1	0,13
CALDOS	Caldo de res/Con yuca/Con fideo	51	6,61
	Caldo de pollo/sopa de pollo	16	2,07
	Caldo de gallina criolla / caldo de gallina	15	1,94
	Caldo de mocho	2	0,26
	Caldo de patas	2	0,26
	Caldo de bolas	1	0,13
	Caldo de huevo con quesillo	1	0,13
	Sancocho y tostado	1	0,13
	Mote pata	1	0,13
POSTRES	Dulce de leche	23	2,98
	Dulce de higos	3	0,39
	Arepa y suspiros	1	0,13
	Dulce de durazno	1	0,13
	Dulce de mora	1	0,13
	Dulce tomate de árbol	1	0,13
	Mermelada de mora	1	0,13
	Miel de abeja con pan	1	0,13
	Helado	1	0,13
HORNEADOS	Hornado	22	2,85
SOPAS	Fréjol con repe / fréjol con verde	37	4,79
	Sopa de fideo / sopa de fideo con papas	37	4,79
	Arroz de cebada con res y papas / Sopa de arroz de cebada	26	3,37
	Col con papas / papas con col	23	2,98
	Sopa de nabos con papas /sopa de nabo	14	1,81
	Locro de poroto/sopa de frejol	13	1,68
	Fréjol con coles / locro de fréjol con col	8	1,04
	Sopa de col	8	1,04
	Sopa de verduras/sopa de legumbres	7	0,91
	Sambo con papas / sopa de sambo tierno con pasa	6	0,78
	Locro de papas con quesillo/locro de papas	4	0,52
	Achocha con papas	2	0,26
	Locro de habas	2	0,26
	Locro de lenteja con repe / lenteja con verde	2	0,26
	Sopa de melloco/melloco con papas	2	0,26
	Sopa de arroz	2	0,26
	Sopa de arveja	2	0,26
	Sopa de granos	2	0,26
	Sopa de lenteja con papas/sopa de lentejas	2	0,26

	Fréjol nabos repe y col	1	0,13
	Lenteja con col	1	0,13
	Sambo con porotos	1	0,13
	Sopa de achogcha	1	0,13
	Sopa de arroz con papas	1	0,13
	Sopa de arveja con verde	1	0,13
	Sopa de avena	1	0,13
	Sopa de cereales	1	0,13
	Sopa de col nabo	1	0,13
	Sopa de coliflor	1	0,13
	Sopa de papas con habas	1	0,13
	Sopa de repe con papas	1	0,13
	Sopa de trigo pelado	1	0,13
	Sopa frita	1	0,13
BEBIDAS FRÍAS	Agua de frescos / agua aromática	61	7,90
	Gaseosas / Colas	16	2,07
	Jugo de frutas/Jugos/Frutas	15	1,94
	Jugo de tomate	14	1,81
	Agua de limón / limonada	5	0,65
	Chicha de jora	2	0,26
	Agua pura	2	0,26
	Jugo de maracuyá	2	0,26
	Jugo de naranja	2	0,26
	Jugo de papaya	2	0,26
	Agua de chamburo	2	0,26
	Gelatina	2	0,26
	Fresco de naranja y maracuyá	2	0,26
	Batido de guineo	1	0,13
	Batido de manzana	1	0,13
	Batido de mora	1	0,13
	Batido de naranjilla	1	0,13
	Batido de uva	1	0,13
	Batido batidos	1	0,13
	Batidos de leche y fruta	1	0,13
	Chicha	1	0,13
	Chicha de caña	1	0,13
	Jugo de caña	1	0,13
	Jugo de coco	1	0,13
	Jugo de melón	1	0,13
	Jugo de naranja y limón	1	0,13
	Jugo de piña	1	0,13
	Jugo de tamarindo	1	0,13
	Jugo yupi	1	0,13
	Refrescos instantáneos	1	0,13
	Fresco de limón con panela	1	0,13
	BEBIDAS	Café con leche	12

CALIENTES	Colada de avena	7	0,91
	Café con achira	5	0,65
	Morocho	4	0,52
	Colada de harina de maíz	3	0,39
	Limeño con leche	3	0,39
	Ocas con leche	2	0,26
	Agua con azúcar	1	0,13
	Agua de panela	1	0,13
	Café con camote	1	0,13
	Café con pan	1	0,13
	Café con yuca	1	0,13
	Café puro	1	0,13
	Colada de almidón	1	0,13
	Colada de leche	1	0,13
	Colada de machica con leche	1	0,13
	Colada de ocas	1	0,13
	Coladas	1	0,13
	Leche	1	0,13
	Leche con panela	1	0,13
	Tinto	1	0,13
ENTREMESSES	Dulce de achira / Dulce de almidón / Pan de achira	25	3,24
	Chaquis	16	2,07
	Arroz con menestra	8	1,04
	Humitas	5	0,65
	Achira cocinada	4	0,52
	Costras	2	0,26
	Pan mestizo	1	0,13
ARROCES	Arroz con pollo	22	2,85
	Arroz con papas	5	0,65
	Arroz	3	0,39
	Arroz con carne	3	0,39
	Arroz con ensalada	3	0,39
	Arroz con ahogado de poroto	1	0,13
	Arroz con pollo y carne	1	0,13
	Arroz con queso y frejol	1	0,13
	Arroz con varios acompañados	1	0,13
FRITOS	Pescado frito	12	1,55
	Mote pillo	4	0,52
	Pescado con mote / trucha con mote	2	0,26
	Papas locas	2	0,26
	Fritada	2	0,26
	Mote con trucha	2	0,26
	Arroz con huevo	1	0,13
	Arroz con lentejas	1	0,13
	Arroz con melloco	1	0,13
	Arroz con pescado	1	0,13

	Papas	1	0,13
	Papas con arveja tierna	1	0,13
	Papas con cascara	1	0,13
	Papas doradas	1	0,13
	Papas revueltas con cebolla	1	0,13
	Tortilla de papa	1	0,13
ENSALADAS FRÍAS	Quesillo amasado	11	1,42
	Habas con queso	3	0,39
	Fréjol	2	0,26
	Queso	1	0,13
	Ensalada	1	0,13
	Ensalada de granos tiernos	1	0,13
	Ensalada de lechuga	1	0,13
	Habas con quesillo	1	0,13
	Habas tiernas con mote y queso	1	0,13
	Zanahoria con quesillo	1	0,13
	Mote con quesillo	1	0,13
ENSALADAS CALIENTES	Tallarín con atún	6	0,78
	Papas con queso	2	0,26
	Queso con habas	2	0,26
	Queso con papas	2	0,26
	Papas con quesillo	1	0,13
ESTOFADOS	Aguado de pollo	4	0,52
	Seco de pollo	3	0,39
	Seco de carne	2	0,26
	Menestra de habas	1	0,13
	Menestra de lentejas	1	0,13
	Pollo con menestra de poroto	1	0,13
	Arroz con menestra y carne	1	0,13
SALSAS	Ají	3	0,39
VÍSCERAS	Guatita/Arroz con guatita	2	0,26
MAÍZ	Mote	2	0,26
	Mote pelado	1	0,13
TOTAL		772	100

Fuente: Investigación de Campo. Elaboración: Autora/2009

Debido a que los ingredientes base son de producción propia del cantón, son platos de fácil preparación los mismos que se han venido elaborado por muchos años, estos forman parte de la cultura de la región; se destaca la frecuencia del consumo del tradicional cuy con papas acompañado de mote y el exquisito ají con pepa de zambo, además está el hornado, el caldo de res o de gallina.

Entre las sopas, la de mayor preferencia es el locro de papas acompañado de coles, nabos, o porotos, y el arroz de cebada. También el arroz con pollo y el pescado (trucha) frita acompañado con mote. Entre las bebidas se prefieren el agua de frescos, la chicha de jora o de caña y entre los jugos de fruta natural, el más consumido es el de tomate de árbol. También es frecuente el consumo de morocho, y en la tarde de café con chaquis.

Más demandados por los visitantes.-de acuerdo con una encuesta realizada a los principales expendedores de platos típicos del cantón, los platos más demandados por los visitantes son:

Tabla 22: Platos, Bebidas y postres de mayor demanda por los visitantes del Cantón Girón

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HORNEADOS	Hornado	71	18,39
ASADOS	Cuy con papas/papas con cuy	37	9,59
BEBIDAS FRÍAS	Agua de frescos	22	5,70
	Chicha de jora	6	1,55
	Jugo de frutas	3	0,78
	Jugo de tomate	3	0,78
	Chicha	2	0,52
	Jugo de naranja	2	0,52
	Jugo de tamarindo/agua de tamarindo	2	0,52
	Horchata	1	0,26
	Jugo de coco	1	0,26
	Jugo de maracuyá	1	0,26
	Jugos	1	0,26
BEBIDAS CALIENTES	Morocho	6	1,55
	Café	1	0,26
	Café con chaquis	1	0,26
	Café con humitas	1	0,26
	Café con leche	1	0,26
	Coladas	1	0,26
CALDOS	Caldo de res	27	6,99
	Caldo de gallina/caldo de gallina criolla	15	3,89
	Caldo de mocho	11	2,85
	Caldo de patas	11	2,85
	Caldo de pollo/sopa de pollo	9	2,33
	Mote Pata	1	0,26
	Papas con cuero	1	0,26
	Sancocho	1	0,26
FRITOS	Pescado/pescado frito	20	5,18
	Chancho muerto/cuchi muerto/Fritada/Fritada con mote	9	2,33
	Pescado frito con mote/trucha con mote	7	1,81
	Arroz con trucha	4	1,04
	Arroz con chuleta	1	0,26
	Arroz con pescado	1	0,26
	Tostado	1	0,26
	Trucha con papas	1	0,26
ENTREMESSES	Chachis/chaquis	21	5,44
	Humitas	5	1,30
	Tamales	5	1,30
	Achira/achira cocinada	4	1,04

	Camotes	1	0,26
	Quimbolitos	1	0,26
SOPAS	Sopa de arroz de cebada	5	1,30
	Fréjol con repe/poroto con repe	4	1,04
	Fréjol/sopa de fréjol	4	1,04
	Sopa de arveja	3	0,78
	Harina de arveja con papas	2	0,52
	Fideo casero con papas	1	0,26
	Sopa de avena	1	0,26
	Sopa de fideo	1	0,26
	Sopa de repe	1	0,26
	Sopa de trigo	1	0,26
	Locro de habas	1	0,26
	Sopa de mellocos	1	0,26
	ARROCES	Arroz con pollo	8
Arroz		1	0,26
Arroz dorado		1	0,26
ENSALADAS FRÍAS	Quesillo amasado	6	1,55
	Habas con queso	2	0,52
	Mote con queso	2	0,52
	Quesillo	1	0,26
	Ensalada	1	0,26
	Queso	1	0,26
ENSALADAS CALIENTES	Queso con habas	2	0,52
POSTRES	Dulce de higos	4	1,04
	Dulces de almidón/dulces de achira	3	0,78
	Dulce de durazno	2	0,52
	Dulce de leche/dulce de leche con pan	2	0,52
VÍSCERAS	GUATITA	2	0,52
ESTOFADOS	Seco de carne	2	0,52
SALSAS	Ají	1	0,26
TOTAL		386	100

Fuente: Investigación de Campo. Elaboración: Autora/2009

Los visitantes sobre todo extranjeros, deciden que consumir gracias a los consejos de los habitantes de la región o por el guía turístico, al ser de esta manera los platos más solicitados por los turistas coinciden casi exactamente con los platos consumidos con mayor frecuencia; ya que los restaurantes ofrecen precisamente, estos alimentos, los de fácil preparación y con ingredientes propios de la región.

Más recomendados.- cuando se conoce la riqueza cultural de un cantón, es fácil recomendar un plato típico a un visitante, ya que en él se pondrá de manifiesto toda la cultura de este pueblo, por esta razón, los platos recomendados son los siguientes:

Tabla 23: Platos, Bebidas y postres recomendados a los visitantes del Cantón Girón

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HORNEADOS	Hornado	43	15,36
ASADOS	Cuy con papas/papas con cuy	20	7,14
	Pollo a la brasa/pollo asado	14	5,00
	Chancho a la Barbosa	1	0,36
FRITOS	Pescado/pescado frito/trucha frita	20	7,14
	Mote con trucha/pescado con mote	9	3,21
	Fritada	3	1,07
	Arroz con pescado	1	0,36
	Filete de corvina	1	0,36
	Morcillas	1	0,36
	Mote pillo	1	0,36
	Pescado yuca	1	0,36
	Tortilla de huevo	1	0,36
	Trucha con papas	1	0,36
CALDOS	Caldo de res	15	5,36
	Caldo de gallina/caldo de gallina criolla	11	3,93
	Caldo de patas	10	3,57
	Caldo de pollo	6	2,14
	Caldo de mocho	5	1,79
	Papas con cuero	1	0,36
BEBIDAS FRÍAS	Agua de frescos/aguas aromáticas	15	5,36
	Chicha de caña	3	1,07
	Chicha de jora	3	1,07
	Jugo de frutas	3	1,07
	Batidos	2	0,71
	Agua de tamarindo	2	0,71
	Jugo de coco	2	0,71
	Jugo de naranja	2	0,71
	Chicha	1	0,36
	Jugo de maracuyá	1	0,36
	Jugo de melón	1	0,36
	Jugo de tomate	1	0,36
BEBIDAS CALIENTES	Morocho/morocho con pan	7	2,50
	Café con leche	3	1,07
	Café con humitas	1	0,36
ENTREMESSES	Chaquis	11	3,93
	Achira cocinada	4	1,43
	Costras (pan grande)	2	0,71
	Tamales	2	0,71
	Camotes	1	0,36

	Mestizos pan roscas	1	0,36
	Mote con habas	1	0,36
	Timbulos	1	0,36
ARROCES	Arroz con pollo	8	2,86
ENSALADAS FRÍAS	Quesillo amasado	5	1,79
	Queso amasado	2	0,71
	Ensalada	1	0,36
	Mote con quesillo	1	0,36
	Quesillo	1	0,36
ENSALADAS CALIENTES	Habas con queso	6	2,14
	Papas con quesillo	1	0,36
POSTRES	Dulce de higos	3	1,07
	Dulce de achira/dulce de almidón de achira	1	0,36
	Dulce de leche	1	0,36
SOPAS	Arroz de cebada con papas	2	0,71
	Locro de poroto	2	0,71
	Fanesca	1	0,36
	Locro de habas	1	0,36
	Locro de poroto con repe	1	0,36
	Sopa de fideos	1	0,36
	Sopa de papas	1	0,36
VÍSCERAS	Guatita	2	0,71
ESTOFADOS	Arroz con carne menestra	1	0,36
	Arroz con pollo ensalada	1	0,36
	Seco de pollo	1	0,36
CEVICHE	Ceviche de camarón	1	0,36
TOTAL		280	100

Fuente: Investigación de Campo. Elaboración: Autora/2010

Entre los más recomendados a turistas y visitantes a la hora de escoger un menú tenemos, el hornado que servido con tortilla de papa, mote y cebolla curtida son una excelente elección, así también para los que gustan del cuy este platillo debe ser pedido con anticipación en épocas que no son de fiesta los mismos que se puede hacerlo en uno de los restaurantes o en los lugares de expendio de comida que se encuentran en el mercado son una buenísima elección ya que este plato va servido con el cuy asado acompañado de papas, mote, huevo duro.

Así también se puede encontrar dentro y fuera del mercado lugares donde venden pescado frito acompañado de encebollado un pedazo de limón y mote que es muy apetecido por la gente del lugar y los visitantes.

El agua de frescos es la bebida más demandada por todos a la hora de refrescarse la misma que la hacen con varias hierbas medicinales y jugo de limón el que le da un sabor agradable y refrescante.

Caldo de gallina, este es otro de los platos más apetecidos por los visitantes el mismo contiene gallina criolla y servido con hierbitas finamente picadas le dan un sabor muy característico y delicioso a este plato.

Además están las deliciosas humitas, chaquis, que servidos con una bebida caliente ya sea café, chocolate o tinto son una excelente elección para todos quienes gusten de este delicioso manjar.

3.2 Platos, bebidas y postres tradicionales

Con el pasar del tiempo, la incorporación de nuevas máquinas que permiten la industrialización de ciertos procesos, el intento de la población de cubrir las necesidades nutricionales en los platos, y la globalización han permitido que muchos de los platos típicos del cantón Girón sufran cambios en su preparación; sin embargo en todos ellos se trata de mantener la esencia de la cultura del cantón. Entre los platos que han sufrido este cambio en su preparación tenemos lo siguiente:

Tabla 24: Platos, Bebidas y postres típicos Cantón Girón que han sufrido cambios en su preparación.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREP.	PORCENTAJE
CALDOS	Caldo de borrego	1	Caldo de borrego con fideos	0,64
	Caldo de gallina criolla	1	Caldo o seco de pollo	0,64
	Caldo de gallina criolla	1	Caldo de gallina cubana	0,64
	Caldo de res con nabo	1	Caldo de res con yuca	0,64
SOPAS	Sopa de fideo de casa	2	Sopa de fideo normal	1,28
	Sopa de coles con carne chanco	2	Ya no se pone carne de chanco	1,28
	Sopa de arroz de cebada	2	Con carne de chanco	1,28
	Morochillo se molía en piedra	1	Hoy se muele en máquina	0,64
	Morochillo sal con papas	1	Morochillo sal con arvejas	0,64
	Sopa de arroz de trigo	1	Sopa de trigo pelado	0,64
	Fenezca	1	Sambo sustituye al zapallo	0,64
	Fenezca 12 granos	1	Fenezca con fideos de distinto modelo	0,64
	Fideos caseros	1	Fideos instantáneos	0,64
	Sopa habas secas	1	Sopa de habas peladas	0,64
	Sopa de Harina de haba	1	Sopa de habas tiernas	0,64
	Sopa de máchica	1	Colada de máchica	0,64
	Sopa de Morochillo	2	Colada de harina de maíz	1,28
	Sopa de sambo	1	Ensalada de sambo	0,64
	Sopas ajo comino	1	Maggi pimienta, ají nomoto	0,64
Harina de arveja seca	1	Solo se consume en tierno	0,64	
ENTREMESSES	Chaquis	2	Preparación de la harina	1,28
	Tamal de maíz molido	5	Tamal maíz sabrosa	3,21

	Tamal de maíz pelado	4	Harina maíz sabrosa	2,56
	Tamal maíz molido	1	Tamal harina comprada	0,64
	Tamales con queso	1	Tamales con carne granito	0,64
ASADOS	Carne de res seca asada	4	Carne fresca asada	2,56
	Carne secada al sol	10	Carne ahumada	6,41
			Carne fresca	0,00
	Cuy con papas chinas	1	Cuy con papas	0,64
	Cuy con zanahoria	1	Cuy con papas	0,64
	Cuy con zanahoria blanca	1	Cuy con papas	0,64
	Pollo al carbón	1	Pollo al horno	0,64
ARROCES	Arroz con ensalada	1	Un solo plato arroz con carne de pollo	0,64
	Arroz con pescado	1	Arroz con atún	0,64
BEBIDAS FRÍAS	Chicha con panela	3	Chicha con azúcar	1,92
	Chicha de caña	1	Chicha de jora/Avena/Piña	0,64
	Chicha de caña con panela	2	Chicha de caña con azúcar refinada	1,28
	Chicha de jora	4	Chicha de Avena	2,56
	Chicha de jora		Chicha de Avena y frutas	0,00
	Jugos	2	Ahora se endulzan con azúcar antes con panela	1,28
BEBIDAS CALIENTES	Agua con panela	3	Agua con azúcar	1,92
	Agua de fresco	1	Con azúcar	0,64
	Agua de montes	2	Horchata	1,28
	Café con camotes	1	Café con pan	0,64
	Café con máchica	1	Café con pan	0,64
	Café con panela	18	Café con azúcar	11,54
	Café molido y pasado	2	Café instantáneo	1,28
	Colada harina de maíz	1	Colada de harina procesada	0,64
	Colada con panela	1	Colada endulzada con azúcar	0,64
	Colada de almidón de achira	3	Colada de tapioca	1,92
	Colada de maíz con panela	2	Colada de maíz con azúcar	1,28
	Leche con panela	1	Leche con azúcar	0,64
	Maíz tostado de dulce	1	Avena	0,64
	Sambo con panela	3	Sambo con azúcar	1,92
	Sambo con panela/Cocinado en olla de barro		Se prepara en olla de aluminio/Antes en olla de barro	0,00
Se ocupaba el pulcre	1	Café	0,64	
ALIÑOS	Aliños preparados con ajo, comino y achiote	6	Aliños preparados con ajo, comino y achiote	3,85
	Cebolla aliños	1	Saboras, salsa, tomate	0,64
	Condimentos caseros	1	Condimentos comprados	0,64
POSTRES	Dulce de almidón puro	1	Dulce de almidón con mezcla	0,64

	Arroz cebada dulce	1	Solo papa sopas	0,64
	Arroz de cebada con pulcre	1	Arroz de cebada con panela	0,64
	Arroz cebada dulce	1	Solo de preparaba sopas de sal	0,64
	Dulce de leche con panela	2	Endulzado con azúcar	1,28
	Dulce de sambo con panela	2	Dulce de sambo con azúcar	1,28
	Pan con panela	1	Pan con azúcar	0,64
SALSAS	AjÍ de pepa	2	AjÍ con tomate	1,28
	Pepa hecho en piedra	1	Salsa de pepa	0,64
MAÍZ	Harina Hecha en casa	2	Harina procesada	1,28
	Harina maíz molido en piedra	1	Harina procesada	0,64
	Mote cocinado en olla de barro	1	Mote cocinado en olla a presión	0,64
ESTOFADOS	Pollo al jugo	1	Pollo frito	0,64
FRITOS	Zanahoria blanca con queso	1	Zanahoria en refrito	0,64
NSC	NSC	20	NSC	12,82
TOTAL		156		100

Fuente: Investigación de Campo. Elaboración: Autora/2009

Los cambios en la preparación de los platos han dado básicamente por los siguientes motivos:

- Por la aparición de nuevos ingredientes, que han servido para sustituir o mejorar los sabores de los platos. Por ejemplo los saborizantes y condimentos que han sustituido a los aliños preparados en piedra de moler cuyos ingredientes principales eran los ajos y la sal.
- Por la desaparición de los ingredientes básicos debido a la falta de cultivo de estos. Por ejemplo el jugo de penco o pulcre que era consumido como bebida refrescante en la actualidad ha sido sustituida por gaseosas. Lo mismo ha sucedido con las papas chinas, zanahoria blanca y otros productos que hoy en día ya no se consumen.
- Por la evolución de la tecnología la aparición de los electrodomésticos, en tiempos anteriores para guardar carnes se las hacia secar al sol en la actualidad existen las refrigeradores que conservan en buen estado los alimentos por mucho más tiempo
- Por el fenómeno de la migración los emigrantes han pasado a ser parte de otras culturas y otras formas de vida y al regreso a su tierra traen consigo nuevas ideas y formas de alimentarse.
- Por el avance de la tecnología y la industria en la actualidad existen sopas, jugos, pastas, enlatados que facilitan la forma de cocinar o sustituyen platos que si bien eran muy nutritivos tomaban su tiempo elaborarlos.
- La tecnología y la industria ha dado también como resultado la mejora en la calidad y cantidad de producción de carne, leche, huevos, maíz, papas y otros alimentos, haciendo que de a poco se vaya cambiando los ingredientes. Por ejemplos en épocas anteriores las aves eran criadas en pequeñas cantidades como animales domésticos y para el consumo, en la actualidad estas son criadas en galpones en grandes cantidades, así también existen en el mercado abonos y fertilizantes para mejorar la producción agrícola.

Lo que ya no se prepara.- el exceso de migración ha desencadenado un cambio cultural de las personas del Cantón Girón, dándole mayor importancia a la cultura extranjera lo que se ha traducido en una pérdida de la cultura del Cantón por lo que muchos platos típicos han desaparecido o están por desaparecer entre ellos tenemos:

Tabla 25: Platos, Bebidas y postres del Cantón Girón que ya no se preparan

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	NOMBRE DE LA PERSONA DE QUIEN LOS PREPARABA.	FRECUENCIA	PORCENTAJE
	Achogchas con porotos	N/C	1	0,39
	Ahogado de mellocos	N/C	1	0,39
	Colada de harina de arveja/harina de arveja	Betsabeth Calle/María Tapia/Rosa Pillcurima/María Cruz Zhiña	11	4,33
	Comida de habas coles nabos	Zoila Villa	1	0,39
	Comidas de granos	La Abuelita	1	0,39
	Fideo casero con papa china	Fabiola Tenesaca	2	0,79
	Locro de coles con papas	María Amparito	1	0,39
	Locro de habas con papas/locro de habas	María Dolores Yunga	3	1,18
	Locro de poroto	Dorinda Quezada	2	0,79
	Morochillo de sal y dulce	N/C	2	0,79
	Morochillo con col y chancho	N/C	1	0,39
	Morochillo sopa con papas	Dorinda Quezada	1	0,39
	Morochillo/Morochillo de maíz/Morochillo de sal	María Ramón/Zoila Cabrera/Celia Jarama/Carmela Tandazo	29	11,42
	Papa China sopa	N/C	1	0,39
	Pata con fréjol y trigo	N/C	1	0,39
	Quinoa sopa	N/C	1	0,39
	Sambo con choclo/sopa de sambo	N/C	3	1,18
	Sopa choclo molido	N/C	1	0,39
	Sopa con Machica	N/C	2	0,79
	Sopa de achira	N/C	1	0,39
	Sopa de achogcha	N/C	4	1,57
	Sopa de arroz de cebada/arroz de cebada	María Villa/Zoila Cabrera/Rosa Pillcorema/Celia Jarama	20	7,87
	Sopa de camote	N/C	2	0,79
	Sopa de fréjol/sopa fréjol pelado	N/C	2	0,79
	Sopa de haba con col	Zoila Villa	2	0,79
	Sopa de haba madura/sopa de habas	Inés Patiño/Carmela Tandazo	8	3,15
	Sopa de harina de maíz	N/C	2	0,79
	Sopa de leche de choclo	N/C	1	0,39
	Sopa de trigo pelado/sopa trigo pelado con papas	María Criollo	11	4,33
	Sopa de Zanahoria blanca	N/C	6	2,36

	Sopa de zapallo	N/C	1	0,39
		N/C		0,00
CALDOS	Caldo de carne de res seca/secada al sol	N/C	3	1,18
	Caldo de huevo	N/C	1	0,39
	Caldo de toro	N/C	1	0,39
				0,00
SALSAS	Pepa ucho	N/C	1	0,39
ENTREMESSES	Bolón de nabos	N/C	1	0,39
	Chaquis	María Criollo	1	0,39
	Harina de maíz	N/C	2	0,79
	Máchica con azúcar	N/C	1	0,39
	Máchica con leche	Carmen Otavalo	2	0,79
	Máchica con miel	N/C	1	0,39
	Máchica con panela	María Criollo	2	0,79
	Máchica de cebada y trigo	N/C	2	0,79
	Máchica/máchica molida en piedra	N/C		0,00
	Maíz tostado de dulce	Carmen Otavalo	1	0,39
	Mote negro	Manuela Vélez	1	0,39
	Palapiche	N/C	1	0,39
	Papas con cáscara y pepa	Mariana Araña	1	0,39
	Sambo cocinado con máchica	Rosa Delgado/ /Carmela Tandazo	13	5,12
	Sambo con dulce y choclos	N/C	1	0,39
	Sambo maduro con leche	N/C	1	0,39
	Timbulos	Manuela Nalaguari	1	0,39
	Tortilla de maíz de dulce/tortilla de maíz	María Cuesta	3	1,18
	Tortilla de trigo de dulce	María Cuesta	2	0,79
	Tostado	N/C	1	0,39
Zanahoria blanca con quesillo	N/C	2	0,79	
				0,00
BEBIDAS CALIENTE	Achira cocinada con leche	María Arévalo	3	1,18
	Achira/achira con café	N/C	2	0,79
	Café molido en casa	La Abuelita	1	0,39
	Chapo de máchica con café/café con máchica	Manuela Vélez	7	2,76
	Colada de arroz tostado	N/C	1	0,39
	Colada de almidón de achira/colada de almidón	María Arévalo	4	1,57
	Colada de máchica	N/C	6	2,36
	Colada de maíz molido	La Abuelita	1	0,39
	Colada de maíz y gullán	Manuela Vélez	1	0,39
	Colada de Mishqui/colada de pulcre	N/C	23	9,06
	Colada de sambo/dulce de sambo	Sra. Vivar	8	3,15
	Colada harina maíz tostado	N/C	1	0,39

	Comida de habas coles nabos	N/C	1	0,39
	Dulce de ocas con panela/colada de ocas	N/C	11	4,33
	Dulce de zapallo/zapallo con leche	Tránsito Chimbo/abuelita	2	0,79
	Leche con maicena	N/C	1	0,39
	Morocho dulce	N/C	1	0,39
	Suero hervido colada	Luz María Llivipuma	1	0,39
	Café con zanahoria blanca o camote	N/C	1	0,39
ARROCES	Arroz de trigo/ arroz de trigo molido a mano	N/C	2	0,79
	Arroz de cebada seco	N/C	1	0,39
	Chimillo de maíz	N/C	1	0,39
BEBIDAS FRIAS	Chicha	N/C	1	0,39
ASADOS	Cuy con papas chinas	Fabiola Tenesaca	1	0,39
ENSALADAS	Ensalada de sambo	Fabiola Tenesaca	1	0,39
TOTAL			254	100

Fuente: Investigación de Campo. Elaboración: Autora/2009

En la actualidad han desaparecido muchos de estos platos debido a:

- La falta de interés de la población en consérvalos por la aparición de nuevos productos de fácil elaboración y consumo.
- A los niños y adolescentes no les gusta determinados platos como el arroz de cebada, morocho de sal; esto hace que ya no se preparen trayendo como resultado su desaparición.
- La migración ha sido uno de los principales factores que ha contribuido a la desaparición de platos que eran muy conocidos en épocas anteriores. La gente que migra gusta de la comida rápida y no de la comida tradicional.
- Simplemente la tecnología y la industria son también factores determinantes para la desaparición de ingredientes básicos.
- El marketing y la publicidad ha creado en la población nuevas necesidades al momento de comer.

3.3 Platos, bebidas y postres actuales

El turismo es uno de los factores determinantes que han hecho que los platos típicos del Cantón se acoplen a las necesidades de los visitantes, de esta manera aparecen platos, postres y bebidas nuevas o actuales, que no son más que nuevas distribuciones de los mismos ingredientes propios del cantón en los platos típicos.

Entre estos platos actuales tenemos los siguientes:

Tabla 26: Platos, Bebidas y postres actuales del cantón Girón.

NOMBRE	FRECUENCIA.	PORCENTAJE.
Jugo instantáneos/embazados/preparados	29	6.43
Colas/gaseosas	25	5.54
Arroz con churrasco	21	4.66
Chaulafán	21	4.66
Papas fritas/salchipapas	21	4.66
Pollo a la brasa/asado	19	4.21
Cebiche/camarón/concha/marinero/mixto	16	3.55
Bebidas artificiales/sunny/Tampico	15	3.33
Helados/con fresas	14	3.10
Arroz con pollo/pollo a la brasa	13	2.88
Encebollados	13	2.88
Pollo hornado	11	2.44
Ensalada de atún/sardina	9	2.00
Postres preparados/tres leches	9	2.00
Carne apanada	8	1.77
Dulce de frutas/durazno/mango/mora	8	1.77
Hamburguesas	8	1.77
Pollo broster	8	1.77
Chuleta frita	7	1.55
Gelatina/con galletas	7	1.55
Arroz con camarón /res	6	1.33
Arroz con carne / asada	6	1.33
Arroz con chuleta	6	1.33
Caldo de bagre	6	1.33
Enlatados/de durazno/menestras	6	1.33
Galletas	6	1.33
Camarón apanado	5	1.11
Camarón saltado	5	1.11
Chuzos	5	1.11
Embutidos	5	1.11
Almíbar de durazno	4	0.89
Comidas enlatadas/conservas	4	0.89
Jugos/guanábana/tomate/tamarindo	4	0.89
Papas con pollo/papi pollo	4	0.89
Pizza	4	0.89
Pollo frito	4	0.89
Sopas instantáneas	4	0.89
Tallarín Instantáneo	4	0.89
Arroz con corvina/pescado	3	0.67
Arroz con embutidos	3	0.67
Arroz con mariscos/marinero	3	0.67
Arroz de castilla/ arroz verde	3	0.67
Arroz dorado	3	0.67
Caldo de bolas	3	0.67

Caldo de gallina/ caldo de pollo	3	0.67
Carne asada/con papas	3	0.67
Carne frita/carne molida	3	0.67
Corvina apanada/frita	3	0.67
Guatita	3	0.67
Lasaña/de pollo	3	0.67
Arroz con langostino/langosta	2	0.44
Cazuela	2	0.44
Empanadas de carne	2	0.44
Estofado de carne	2	0.44
Guisado de carne	2	0.44
Mermeladas	2	0.44
Seco de pollo	2	0.44
Sopa de fideos	2	0.44
Sudado de corvina	2	0.44
Yogurt	2	0.44
Arroz con atún	1	0.22
Arroz con huata	1	0.22
Camarones reventados	1	0.22
Carne ahumada	1	0.22
Chancho a la Barbosa	1	0.22
Chancho a la brasa	1	0.22
Chicha de piña	1	0.22
Chorizo	1	0.22
Estofado de pollo	1	0.22
Extracto de zanahoria	1	0.22
Fideo	1	0.22
Flan	1	0.22
Frescos instantáneos	1	0.22
Hornado	1	0.22
Hot dog	1	0.22
Leche condensada	1	0.22
Papas rellenas	1	0.22
Pasteles	1	0.22
Pollo ahumado	1	0.22
Seco de carne	1	0.22
Sopa marinera	1	0.22
Sunny	1	0.22
Tallarín con salsa de tomate	1	0.22
No sabe	1	0.22
TOTAL	451	100

Fuente: Investigación de Campo. Elaboración: Autora/2009

La gastronomía y la alimentación componen una serie de atractivos que pueden ser utilizados por el turismo. Se Pueden citar, entre otros, a restaurantes, bares, mercados, ferias, fiestas, festividades, y rutas gastronómicas”. Las tendencias del turista del siglo XXI demuestran una alta atracción hacia la cultura local y la gastronomía como un componente de ésta.

Este trabajo permite inventariar los diferentes recursos gastronómicos del cantón Girón con potencial turístico y de esta manera diagnosticar la oportunidades y amenazas así como también las fortalezas y debilidades de Girón como destino turístico.



CAPITULO IV

**INVENTARIO DE LA
GASTRONOMÍA TÍPICA
Y TRADICIONAL DEL
CANTÓN**

Eulalia Catalina Vásquez León

Cuenca - Ecuador

4.1 Fichas

Tabla 27: Inventario de Gastronomía Típica y Tradicional del Cantón

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POSTRE TIPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOICE	SENCIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACION				
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD
PAPAS CON CUY	CUY CON PAPAS	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
FREJOL CON REPE	PORORTO CON REPE	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
CALDO DE RES	N/C	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
CANELAZO	DRAQUE	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
CHAQUIS	CHIVILES	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
CALDO DE GALLINA	CALDO DE POLLO	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
POLLO ASADO	N/C	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
CHANCHO HORNADO	HORNADO	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
AGUA DE FRESCOS	AGUA DE MONTES	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
ACHIRAS COCINADAS	N/C	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
DULCE DE LECHE	MANJAR DE LECHE	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
CHICHA DE JORA	CHICHA	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
DULCE DE HIGOS	N/C	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
PAN DE ACHIRA	DULCES DE ALMIDON	BAJA	MERCADO	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ
COSTRAS	PAN	BAJA	PANADERIA	AZUAY	GIRÓN	GIRÓN	GIRON CENTRO	GARCIA MORENO Y SANDEZ

Fuente: Investigación de Campo. Elaboración: Autora/2009

En el cantón Girón la gastronomía está presente en las diferentes festividades con los más exquisitos platos, que son propios de cada celebración, cabe recalcar que la fiesta de los Toros es la más representativa del sector, razón por la cual se preparan una gran variedad de platos, bebidas y postres como se ilustra en la tabla anterior. Y de acuerdo a los datos obtenidos la comunidad está interesada en mantener sus costumbres gastronómicas.

4.2 Gastronomía relacionada con las fiestas

Tabla 28: Gastronomía de Girón relacionada a las Fiestas

NOMBRE DE LA FIESTA	NOMBRE DEL PLATO	SIMBOLISMO DEL PLATO	RITUAL DEL PLATO
FIESTA DE TOROS	CALDO DE RES	ES UN PALTO TRADICIONAL DEL SECTOR	FAENAR Y PREPARAR EN GRANDES CANTIDADES PARA LOS ACOMPAÑANTES DE LA FIESTA EN HONOR AL SEÑOR DE GIRÓN.
	DULCE DE LECHE	ES UN TRADICION HACER ESTE DULCE	CONSEGUIR GRANDES CANTIDADES DE LECHE Y PREPARAR MANJAR PARA REPARTIRLO EN DÍA DE LAS CELEBRACIONES RELIGIOSAS.
	CALDO DE GALLINA	ES UN PLATO TRADICIONAL DEL SECTOR	COMO RITUAL DEL PLATO SE PREPARA PARA LAS MUJERES QUE DAN A LUZ, COMO ALIMENTO NUTRITIVO Y RECONSTITUYENTE. Y EN LAS FIESTAS RELIGIOSAS COMO UNO DE LOS PLATOS PREDILECTOS.
	COSTRAS	ES UNA COSTUMBRE DE LOS HABITANTES	UN PAN DE FORMA Y TAMAÑO ESPECIAL PREPARADO PARA OFRECER A LOS INVITADOS IMPORTANTES EN LA FIESTAS RELIGIOSAS.
	CUY CON PAPAS	ES UN PLATO TRADICIONAL DE LA SIERRA	SU RIRUAL ES PREPARALO EN FIESTAS RELIGIOSAS CON UNA FORMA PARTICULAR DE SERVIR; LO HACEN POR JERARQUIAS A. A MAYOR JERARQUIA DE INVITADO CUYES ENTEROS Y MENOR JERARQUIA PEDAZOS DE CUY.
	BASHILLO DE CUY	PROPIO DE LAS FIESTAS	ESTE RITUAL EN HONOR AL SEÑOR DE GIRÓN, CONCISTE EN REUNIR VICERAS DE LOS CUYES Y PEDIR A LAS INVITADAS (PLATILLERAS) LOS LAVEN Y LO PREPAREN. LO HACEN PARA MEDIR LA HABIILIDAD DE LAS MUJERES EN LA COCINA.
	CHICHA	BEBIDA TIPICA QUE SIRVE PARA CALMAR LA SED	BEBIDA PREPARADA A BASE DE MAIZ, SERVIDA COMO REFRESCO EN LAS FIESTAS Y EPOCAS DE TRABAJO EN LAS MINGAS.
	DRAQUE	BEBIDA TIPICA	BEBIDA QUE CONTIENE ALCOHOL SERVIDA PARA COMBATIR LOS INTENSOS FRIOS Y CANSANCIO EN JORNADAS LARGAS DE TRABAJO O EN LAS FIESTAS.

CARNAVAL	MOTE PATA	ES TRADICION PREPARAR PARA ESTA FECHA	ALIMENTO PREPARADO CON INGREDIENTES DE PRODUCCION PROPIA ES PREPARADO PARA OPTIMIZAR RECURSOS Y OBTENER UNA ALIMENTACION SANA, SE LO SIRVE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES PLATOS EN LAS FIESTAS.
	DULCE DE HIGOS	ES UN POSTRE TRADICIONAL DE LA FECHA	NINGUNO
CORPUS	DULCES DE ALMIDON	ES UN POSTRE PROPIO DE LA LOCALIDAD	BOCADITO PREPARADO A BASE DE ALMIDON EXTRAIDO DE LA PLANTA NATIVA DEL CANTON, DE ALLI QUE SE CONSERVA ESTA ANCESTRAL RECETA QUE SE LA PREPARA PRINCIPALMENTE EN EPOCAS DE FIESTA.
NAVIDAD	BUÑUELOS CON MIEL	ES POSTRE OBLIGADO DE LA FECHA	NINGUNO
	PAN DE PASCUA	ES UNA TRADICION PREPARA PARA LA FECHA	NINGUNO
SEMANA SANTA	FANESCA	ES UNA TRADICION	PLATO PROPIO DE LA SEMANA SANTA EN BASE A GRANOS, ES CONSUMIDO PRINCIPALMENTE EN VIERNES SANTO COMO PLATO UNICO.
DOMINGO DE RAMOS	CHAQUIS	ES COSTUMBRE HACER PARA LA OCASIÓN	ELABORADO EN BASE DE MAIZ PELADO Y MOLIDO, PREPARADO Y CONSUMIDO EN OCACIONES ESPECIALES.

Fuente: Investigación de Campo. Elaboración: Autora/2009

De acuerdo al trabajo realizado, se puede concluir indicando que lo único que diferencia una fiesta de otra son algunos platos específicos de cada ocasión, el resto de alimentos servidos en las fiestas son similares.



CAPITULO V

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

Eulalia Catalina Vásquez León

Cuenca - Ecuador

5.1 Propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico tradicional del cantón

Según la Organización Mundial del Turismo, los elementos básicos que debe poseer un destino para desarrollar la actividad turística son: el espacio geográfico, operadores y oferta, (hoteles, restaurantes, entre otros) y atractivos que posee un determinado lugar, entre los que se puede señalar playas, montañas, música, artesanía y gastronomía, los cuales contribuyen a satisfacer la necesidad del turista por conocer la idiosincrasia local.

En este contexto, Girón posee una variedad de atractivos naturales y manifestaciones culturales como: el parque central, monumentos naturales (montañas), históricos relacionadas con la arquitectura colonial, civil, militar y religiosa, museo, artesanías, fiestas patronales, comida y bebida típica entre otros; los cuales se consideran elementos de motivación y por ende de desplazamiento de turistas nacionales e internacionales hacia el mismo.

En este cantón rico en manifestaciones culturales, es la gastronomía una de las más representativas debido a que sus ingredientes son propios de ciertas regiones constituyéndose así la mesa gironense como una clara expresión de la riqueza y variedad de los pueblos y culturas que habitaron y que actualmente habitan en el cantón, el mismo es el resultado de diferentes tradiciones heredadas por los antiguos pobladores al consumir alimentos prehispánicos y mestizos que se han mantenido por años. Como consecuencia Girón constituye un mosaico de tradiciones y mezclas culinarias arraigadas a grupos y pueblos indígenas.

También hay que considerar que la globalización está introduciendo nuevos conceptos e ingredientes, afectando a las nuevas generaciones y esto ha dado lugar a la pérdida de la cultura de las diferentes raíces culinarias; es por ello que la sabiduría y conocimiento de los viejos se deben rescatar, conservar, y administrar para difundirlos a las nuevas generaciones como un bien de patrimonio cultural a través de su promoción.(Armijos, 2009)

Como conclusión a esto se propone crear un programa que ayudaría a la conservación de la tradición y cultura del cantón Girón.

El programa en mención llevaría por nombre **“Girón Gastronómico”**, para llevar a cabo el desarrollo de este proyecto se contará con el apoyo de entidades como:

- ❖ Ministerio de Turismo región Austro.
- ❖ Ilustre Municipalidad de Girón.
- ❖ Universidad Técnica Particular de Loja a través de la Escuela de hotelería y turismo.
- ❖ Las comunidades del cantón.

Desarrollo del programa:

Fase I

En esta fase se realizará la organización de las comunidades, en la que designará: los parámetros, las actividades (recorridos turísticos, alimentación, hospedaje, cabalgatas, pesca centros de exposición y comercialización de artesanías, entre otras) y las personas encargadas de realizarlas. El desarrollo y conclusión de esta fase estará a cargo de Ilustre Municipalidad de Girón en coordinación con las comunidades del cantón.

Fase II

Concretar el apoyo de las empresas públicas y privadas, las mismas que estarán a cargo de brindar la asistencia técnica, capacitación, investigación y fortalecimiento de gestión de las comunidades que están enmarcadas dentro del programa. La entidad encargada en realizar esta fase es el Ministerio de Turismo regional del Austro.

Fase III

Crear una marca gastronómica que represente a los diferentes productos y que servirá para la comercialización de los mismos en el mercado local y nacional. A cargo de la Universidad Técnica Particular de Loja a través de la Escuela de hotelería y turismo.

5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón Girón

El turismo sostenible constituye hoy en día una de las estrategias fundamentales en el desarrollo de los países y una significativa fuerza económica en el mundo.

La Organización Mundial de Turismo (OMT) destaca que en este siglo, la industria turística y de ocio será considerada como el primer sector de la economía mundial; incluso para el año 2020, se prevé que con la innovación en los avances tecnológicos en transporte y telecomunicaciones y a la ampliación de motivaciones en un mundo globalizado; los viajes serán el centro de atención en el mundo.

Para la promoción del turismo interno, se debe implementar campañas de viajes a través de la promoción de destinos con paquetes turísticos que incluyan una muestra de los recursos turísticos y gastronómicos del cantón; los mismos que serán operados por empresarios regionales. La gastronomía es un elemento cultural capaz de transmitir una imagen simbólica del lugar a visitar. Por este motivo, ha sido utilizada y se continúa utilizando como uno de los elementos de comunicación turística de un destino.

Como medios publicitarios para estos paquetes se utilizarán: televisión, radio, Internet, prensa escrita, distribución de volantes en los restaurantes, hosterías y empresas de transporte que viajan o pasan por el cantón, serían una forma efectiva para llegar al turista.

Las líneas estratégicas que el cantón debe implementar son las siguientes:

- 1. Capacitación y concienciación:** educar a la población en general, que van a ser los principales actores turísticos, así como a empresas públicas y privadas; en cuanto a manipulación de alimentos, diseño de presupuestos, servicio al cliente y relaciones humanas, (Ministerio de Turismo).
- 2. Diversificación promoción del producto turístico:** crear actividades que den valor agregado a las festividades culturales y eventos sociales para aumentar la oferta turística del cantón, mediante la creación de una marca turística así como también el uso de la misma, (Universidad Técnica Particular de Loja a través de la Escuela de hotelería y turismo):



- 3. Ordenamiento y zonificación del espacio turístico:** desarrollar un programa de señalización, ordenamiento y zonificación turística; implementar y mejorar las instalaciones turísticas con un plan de manejo sostenible de cada una de las reservas naturales del cantón, (Ministerio de Turismo).
- 4. Fomento de la inversión, servicios básicos y educativos:** fomentar un programa de inversión a través de líneas de crédito y exoneración de impuestos, trabajo por la mejora y ampliación de la cobertura de servicios básicos, gestión para la diversificación de la telefonía móvil y plan de educación ciudadana por parte del gobierno cantonal.
- 5. Coordinación y fortalecimiento institucional:** creación de una Dirección Municipal de Turismo, que mediante convenios institucionales, gestione para la obtención de recursos para mejorar el turismo en Girón, (Municipio del cantón).
- 6. Puesto de Información y promoción turística.-** implementar dentro del cantón un puesto de información y promoción turística (donde se pueda despejar todo tipo de preguntas, inquietudes o dudas), (Cuenca, Revista Cuenca, 2009; Vela, 2008; Guerrero P.)

5.3 Instituciones y organismos que promocionan y comercializan los platos, bebidas y postres típicos y tradicionales

- **La Ilustre Municipalidad de Girón:** mediante el departamento de turismo recopila y organiza la información de los recursos turísticos del cantón, la misma que es editada en

folletos para ser distribuidos en las diferentes entidades como un medio publicitario; además la existencia de un mercado municipal ayuda a la comercialización de los platos, bebidas y postres típicos y tradicionales que posee el sector.

- **Gobierno Provincial, Ministerio de Turismo y Cámara de Turismo del Azuay:** en la actualidad el Gobierno Provincial conjuntamente con el Ministerio de Turismo y la Cámara de Turismo, están trabajan con campañas publicitarias en los principales medios de comunicación para dar a conocer la gastronomía que posee cada cantón, denominando el “día sábado como el día de la gastronomía”, con el fin de que los visitantes puedan disfrutar de la delicias que se ofrecen en cada sector (Girón). Además se busca crear conciencia en los habitantes del lugar sobre las costumbres y tradiciones para que se fomente el turismo.



CAPITULO VI

**PROPUESTA DE
ALTERNATIVAS PARA
EL DESAYUNO
ESCOLAR DEL CANTÓN**

Eulalia Catalina Vásquez León

Cuenca - Ecuador

6.1 Propuesta de alternativas de platos para el desayuno escolar

Antecedentes

Desde 1999 el Ministerio de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar atiende con desayuno y almuerzo a los niños y niñas que asisten a establecimientos de educación básica fiscal, fisco-misionales, municipales y comunitarios que se encuentran situadas en parroquias urbanas marginales y rurales de las cuatro regiones del país.

Para acceder a este beneficio no existe ningún trámite, el Gobierno del Ecuador financia totalmente el Programa, y ejecuta el Ministerio de Educación, por intermedio del Programa de Alimentación Escolar. Gracias a la información obtenida con el censo de establecimientos educativos la distribución de alimentos no es un problema, Sin embargo es necesario que exista el acuerdo y compromiso entre padres de familia y docentes.

Objetivo General

El fin del programa de desayuno escolar implementado por el Ministerio de Educación del Gobierno del Ecuador es contribuir al mejoramiento de la calidad de la educación básica de los niños y niñas de los sectores sociales en situación de pobreza, mediante la entrega oportuna y permanente de alimentos altamente nutritivos, para ejercer sus derechos a la educación y a la alimentación.

Objetivo específico

Los objetivos específicos del programa son contribuir a aliviar el hambre inmediata del grupo objetivo, al mejoramiento de la asistencia a las escuelas en zonas afectadas por la pobreza, a disminuir las tasas de repetición y deserción escolares en las escuelas beneficiarias del Programa, y al mejoramiento de la capacidad de aprendizaje de los escolares: (atención, concentración y retención).

El desayuno escolar que se distribuye está compuesto por:

Colada fortificada: El producto es una mezcla pre cocida cuyos ingredientes en polvo no deben separarse durante el almacenamiento y no debe formar grumos o porciones sin humectación al prepararse con agua hervida. Cantidad por funda: 1000 gramos. Sabor vainilla, naranja, coco y banano.

Gramola hojuelas: El producto debe estar elaborado en hojuelas de cereales y frutas deshidratadas, libre de mal olor o contaminación y está concebido para ser consumido directa

y diariamente. Cantidad por funda: 600 gramos. Se elaborará de acuerdo a las siguientes especificaciones:

Gramola barra: Es una barra a base de cereales pre cocidos , semillas y vegetales deshidratados a los que se añade panela y aceite vegetal, libre de mal olor o contaminación y está concebido para ser consumido directa y diariamente en porciones de 25 gramos.

Galleta rellena: El producto es una galleta crocante, con color característico de galleta y libre de mal olor o contaminación y está concebido para ser consumido directa y diariamente en porciones de 30 gramos. Sabor piña, naranja y coco.

Galleta tradicional: El producto es una galleta crocante, con color característico de galleta y libre de mal olor o contaminación y está concebido para ser consumido directa y diariamente en porciones de 30 gramos. Sabor vainilla, naranja coco y limón.

Responsables institucionales

Para acceder a este desayuno el director o profesor responsable de la institución educativa debe realizar una solicitud por escrito acompañada de la firma de la mayoría de los padres de familia, dirigida al Coordinador Provincial del PAE, pidiendo la donación del desayuno escolar. Adjunto a esta solicitud el certificado del departamento de estadística de la Dirección Provincial de Educación, en la cual deberá constar que el plantel se encuentra activo a que sostenimiento pertenece, en qué jornada trabaja, el código AMIE y el correspondiente FR debidamente legalizado.(Inclusion de desayuno y almuerzo escolar, 2009; Programa de alimentacion, 2010)

6.2 Propuesta de desayuno escolar para escuelas del cantón Girón

Antecedentes

En el cantón Girón debido al fenómeno de la migración, introducción de tecnología y al poco interés por cultivar productos sanos y nutritivos existe cambios en los patrones de alimentación de la población local especialmente de niños y adolescentes estos cambios básicamente han sido generados por la sustitución de los productos propios del lugar por alimentos procesados de menor valor nutritivo.

Objetivo

El objetivo general es incrementar en las escuelas del cantón un desayuno escolar nutritivo en base a ingredientes básicos propios del sector; para de esta manera mejorar la alimentación de los niños en edad escolar y promover la utilización de productos propios de la región.

Propuesta

Tomando en consideración que la población en su mayoría se dedica a la ganadería, razón por la cual es considerada como una zona de producción de lácteos, y a la agricultura siendo el

maíz el cultivo más importante, y la achira en cantidades en las zonas más alejadas del cantón. En base a estos productos se propone alternativas para el desayuno escolar.

Pero antes es necesario hacer un análisis nutricional de cada uno de los ingredientes:

Contenido nutricional del maíz por cada 100 gr.

- ✓ Agua
- ✓ Calorías
- ✓ Proteínas
- ✓ Extracto de estéreo
- ✓ Fibra
- ✓ Ceniza
- ✓ Calcio
- ✓ Fósforo
- ✓ Hierro
- ✓ Caroteno
- ✓ Tialina
- ✓ Riboflavina
- ✓ Niacina

Contenido nutricional de la leche entera por cada 100 gramos.

- ✓ Proteínas
- ✓ Grasa
- ✓ Sodio
- ✓ Calcio
- ✓ Hierro
- ✓ Fósforo
- ✓ Potasio
- ✓ Vitaminas: A, B1, B2, B.

Contenido nutricional de la achira por cada 100 gramos.

- ✓ Proteínas
- ✓ Proteínas

- ✓ Calcio
- ✓ Fosforo
- ✓ Hierro
- ✓ Carbohidratos
- ✓ Fibra

Opción I

- 1 vaso de colada de harina de maíz
- Pan con nata.

Fotografía 26: Desayuno opción 1



Fuente: Autora/2010

Contenido nutricional

Pan con nata		Colada harina de maíz (leche 200, harina 5 g.	
Calorías	217	Calorías	140
Proteínas	8.72 g.	Proteínas	7.1 g.
CHO	36 g.	CHO	13.26 g.
Grasa	5.37 g.	Grasa	6.73 g.

Fuente: Verónica Andrade (Nutricionista)

Opción II

- 1 vaso de morocho
- Pan con queso (Sanduché)

Fotografía 27: Desayuno opción 2.



Fuente: Autora/2010

Contenido nutricional

Pan con queso		Morocho	
Calorías	130	Calorías	140
Proteínas	8 g.	Proteínas	7 g.
CHO	32 g.	CHO	13.26 g.
		Grasa	6.73 g.

Fuente: Verónica Andrade (Nutricionista)

Opción III

- 1 vaso de batido de leche con tomate de árbol
- 2 dulces de harina de achira (galletas de achira)

Fotografía 28: Desayuno opción 3.



Fuente: Autora/2010

Contenido nutricional

Dulces de almidón, 30 g.		Batido, leche 200 g	
Calorías	109	Calorías	128
Proteínas	39 g.	Proteínas	6.82 g.
CHO	22.9 g.	CHO	10.7 g.
Grasa	2.95	Grasa	6.78 g.

Fuente: Verónica Andrade (Nutricionista)

Opción IV

- 1 taza de chocolate.
- 1 porción de mote pillo

Fotografía 29: Desayuno opción 4.



Fuente: Autora/2010

Contenido nutricional

Mote pillo, huevo 50 gr.		Chocolate, leche 200 g.	
Mote 40 gr.		Chocolate 10 g.	
Calorías	148	Calorías	124
Proteínas	8.31 g.	Proteínas	7.29 g.
CHO	14.2 g.	CHO	10.6 g.
Grasa	8.58 g.	Grasa	9.73 g.

Fuente: Verónica Andrade (Nutricionista)

Opción V

- 2 arepas de harina de maíz
- 1 vaso Yogurt de frutas

Fotografía 30: Desayuno opción 5



Fuente: Autora/2010

Contenido nutricional

Arepas, harina 15 gr.		Yogurt de frutas, leche 200 gr. Fruta 60 gr.	
Calorías	100	Calorías	128
Proteínas	3.91 g.	Proteínas	6.84 g.
CHO	22 g.	CHO	10.7 g.
Grasa	3.2 g.	Grasa	6.78 g.

Fuente: Verónica Andrade (Nutricionista)

Esta propuesta se presentaría a la Institución encargada de proveer los desayunos escolares a las escuelas del cantón Girón, para que la tomen como alternativa ya que la misma contiene productos propios de la zona de fácil preparación y económicos.

Buscar el apoyo de los directores y maestros de los diferentes establecimientos, para realizar una campaña de concientización a los padres de familia donde se dé a conocer el valor

nutricional de los alimentos cultivados en la zona, para la cual se contaría con nutricionistas que serían los encargados de enseñar la forma correcta de combinar los ingredientes para lograr una alimentación balanceada y nutritiva para los niños en la etapa escolar.

Los padres de familia jugarían un papel muy importante en la preparación de los desayunos, debido a que algunas alternativas requieren ser elaboradas a diario para brindar un servicio de calidad.

Para la obtención de los ingredientes bases, se contactaría con los principales productores del sector, para concretar con alguno de ellos el mejor producto y al mejor de precio; en el caso de las galletas de almidón de achira, se buscaría alternativas con las panaderías que son expertas en la elaboración del producto, para que provean en las fechas y cantidades adecuadas.

Con esta propuesta se busca despertar el interés por consumir los productos que se cultivan dentro del sector y mejorar la alimentación de los menores en la etapa escolar, ya que hoy en día la comida chatarra es parte de la alimentación que tiene la población.

CONCLUSIONES

Luego del trabajo realizado se puede concluir diciendo que:

- El cantón Girón por su ubicación geográfica y sus condiciones naturales, es un sitio altamente turístico, aunque el sector productivo que prevalece es el primario, la producción agrícola y ganadera de la zona alcanza solo para satisfacer el mercado local; en cambio el sector productivo secundario y técnico se dedica a hacer del turismo su forma de vida; encaminando su producción a satisfacer las necesidades de los visitantes nacionales y extranjeros.
- Los habitantes que tienen un negocio propio y grandes edificaciones en este sector son gracias al dinero de familiares migrantes que se encuentran en el exterior mientras un menor porcentaje utiliza los servicios de las entidades financieras del cantón y en menor proporción a chulqueros.
- Girón es un pueblo altamente religioso y que hace de sus fiestas una reunión general, en la cual se destaca la preparación de múltiples alimentos en base a productos propios en su mayoría, que son compartidos a todos aquellos que participen de esta reunión; para la preparación y recopilación de alimentos hacen recorridos por los barrios haciendo invitaciones para recolectar alimentos y de la misma manera para que los ayuden a preparar los días de fiesta (es una especie de minga).
- La gastronomía constituye una pieza clave en el desarrollo del turismo en este sector, aunque un porcentaje significativo de recetas ha sido modificada por la culturización que ha sufrido Girón por tendencias migratorias, las arraigadas creencias religiosas y las puntuales celebraciones de las fiestas, rescatan cada año la gastronomía que atrae a propios y extraños a conocer su cultura y la región en general.
- Girón cuenta con una larga lista de platos típicos, los mismos que tienen como ingrediente base productos cultivados en la misma región, esto garantiza que los platos se preparen constantemente por los pobladores, no solo para ofrecerlos a los turistas, sino para su propia alimentación sin que se afecte su economía.
- El cultivo y producción de sus propios ingredientes que son la base de su alimentación da lugar a la conservación y transmisión de las costumbres y tradiciones de generación en generación dando como resultado el rescate de su cultura a través de los tiempos.
- El inminente desarrollo del Turismo que enfrenta el cantón ha hecho que un gran porcentaje de la población se dedique a satisfacer las necesidades de los turistas, por esta razón la mayoría de negocios son restaurantes y hosterías, donde se ofrecen a más de la gastronomía típica, tours a los diferentes atractivos turísticos del Cantón.

RECOMENDACIONES

- El turismo es uno de los recursos importantes lo que conserva estable la economía del cantón se debe trabajar en su mantenimiento; desde el punto de vista gastronómico se debe rescatar las recetas perdidas y modificadas por la culturización; si bien se pueden ofrecer las variantes, el plato tradicional debe ser respetado, por su historia y trayectoria en el lugar.
- El gobierno provincial debe asociarse con el ministerio de Turismo del País para buscar estrategias, mediante convenios con empresas nacionales o extranjeras para difundir el turismo del cantón en todo el país.
- El gobierno seccional debe trabajar mediante convenios con universidades, para realizar estudios de mercado, para que la producción de los diferentes sectores productivos a mas de satisfacer las necesidades del cantón, puedan extenderse a otros cantones, siempre mejorando la calidad de los productos.
- El Municipio conjuntamente con la población podría mejorar las construcciones existentes dándoles el mantenimiento adecuado y rescatando la arquitectura que hace de este cantón un lugar interesante para visitar.
- El gobierno local puede incentivar a la población a que las modernas construcciones sean edificadas con fines turísticos y no solamente enormes edificios construidos sin ninguna visión.
- Se debe mantener una constante capacitación de los pobladores de Girón; no solo de los guías turísticos, sino de la población en general para que estén dispuestos a ayudar a los turistas y hacer que su estadía en el cantón sea inolvidable; porque la amabilidad de la gente es la mejor carta de la presentación.
- Concientizar y educar a dueños de establecimientos relacionados con la gastronomía, sobre la importancia de producir los platos típicos y tradicionales del cantón, para ofrecerlos a los turistas.
- El gobierno local debería pedir apoyo a las universidades y sus facultades de hotelería y turismo para que capaciten a dueños de hoteles y restaurantes en cuanto a servicio y presentación de locales.
- El gobierno local conjuntamente con las Universidades y las facultades de agronomía y agropecuaria mediante cursos de capacitación puede promover el mejoramiento de cultivos que están en peligro de extinción y mejorar la producción de los ya existentes.
- El gobierno local con el apoyo de las universidades mediante la facultad de agronomía podría promover y mejorar el cultivo de algunas variedades de achira y la optimización de todos los productos que se puedan obtener de esta, no solo para satisfacer sus necesidades sino también para obtener rentabilidad de estas en el mercado.
- Buscar alternativas para la preparación de otros bocadillos que tengan como base el almidón de achira. Se puede invitar a la población a una exposición de alimentos que tengan como base la achira y sus derivados.

- Buscar apoyo de las universidades, asociarse con las escuelas de Agronomía para buscar mejorar la producción con abonos orgánicos, que darían como resultado frutos sin químicos.

BIBLIOGRAFÍA

"Colectivo de Mi Ecuador". (2005). Recuperado el 15 de Julio de 2010, de Sitio web Google: <http://www.ecuador.ec>

(1 de Octubre de 2008). Recuperado el 13 de Julio de 2010, de Sitio Web de Google: http://www.infotourecuador.com/cta.index.php?option=com_content&task=view&id=225&Itemid=193

Armijos, I. P. (2009). *Investigacion y puesta en valor de los Recursos gastronomicos del Ecuador*. Loja.

Azuay, V. p. (s.f.). *Guia turistica del Azuay*. Recuperado el 15 de julio de 2010, de Sitio web de Google: http://www.viajandox.com/azuay/azua_giron_lagunazhogra.htm

Baculima, E. (s.f.). Recuperado el 12 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: <http://www.giron.gov.ec>

Cuenca, R. (s.f.). *Atractivos Turisticos del Azuay*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2010, de Sitio Web de Google: <http://www.eqguia.com/provinciasciudades.php?ciudad=5&provincia=1>

Cuenca, R. (Noviembre de 2009). *Revista Cuenca*. Recuperado el 14 de Julio de 2010, de Sitio web de Google: <http://www.revistacuenca.com/articulo.aspx?id=317>, <http://blog.revistacuenca.com/category/Turismo.aspx>

Dra., G. B. (2006). *Mejoramiento de la productividad de la leche en el Cantón Girón*. Recuperado el 14 de julio de 2010, de Sitio web de Google: <http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6951/2/1/MEJORAMIENTO/%20DE%20LA%20%20PRODUCCI%C3%92N%20DE%20LECHE%20EN%20EL>

Fotografías de Girón. (s.f.). Recuperado el 12 de Julio de 2010, de Sitio web de Google: <http://www.edufuturo.com/fotosRemote.php?id=21581>

GERARDO, J. S. (2004). *Seguridad Alimentaria con enfoque organico en las unidades familiares*. Recuperado el 14 de Julio de 2010, de Sitio web de Google: <http://www.ecualocal.org/proyectos/27/ProyectoSeguridadAlimentariaSanGerardo.pdf>

Guerrero P., P. A. (s.f.). *Desarrollo turistico de Cantón Chunchi*. Recuperado el 22 de Julio de 2010, de Sitio web de Google: <http://dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1620/1/3172.pdf>

Inclusion de desayuno y almuerzo escolar. (28 de julio de 2009). Recuperado el 22 de julio de 2010, de Sitio web de Google: <http://tramitesecuador.com/educacion/inclusion-al-desayuno-y-almuerzo-escolar/>

INEC. (Diciembre de 2002). *"Azuay por dentro"*. Recuperado el 15 de Julio de 2010, de Sitio web Google: http://www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?folderId

INEC. (2001). *Censo de poblacion y vivienda*. Recuperado el 15 de Julio de 2010, de Sitio Web de Google: http://www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?folderId

INEC. (s.f.). *III Censo Nacional Agropecuario*. Recuperado el 14 de julio de 2010, de Sitio web de Google.: http://www.inec.gov.ec/web/guest/ecu_est/est_agr/cen_agr

INEC. (2001-2010). *Proyeccion de poblacion por areas y años calendario según provincias y cantones*. 1-10.

Mapa de Ubicación del cantón Girón. (2003). Recuperado el 13 de Julio de 2010, de Sitio Web de Google: http://www.viajandox.com/azuay/azua_giron_lagunazhogra.htm

Mapa del cantón Girón. (2001). Recuperado el 13 de Julio de 2010, de Sitio Web de Google: <http://www.edufuturo.com/fotosRemote.php?id=21581>

Mapa hidrográfico del cantón Girón. (2001). Recuperado el 13 de Julio de 2010, de Sitio web de Google: <http://www.giron.gov.ec>

Miller, P. (Noviembre de 2009). *Cuenca Ilustre*. Recuperado el 14 de Julio de 2010, de Sitio web de Google: <http://www.revistacuenca.com/articulo.aspx?id=317>; <http://blog.revistacuenca.com/category/Turismo.aspx>

Miller, P. (2006). *Giron Turismo y Cultura*. *Revista Cuenca* , 1-10.

Observador, E. (Diciembre de 2007). *Revista el observador*. Recuperado el 20 de Julio de 2010, de Sitio web de Google: http://www.revistaelobservadorec.com/revista.php?id_edi=8GM0VQ50CX&id_cat=QOUAT OJXpW&id_item=5491nQ5Mj6

P., G. (s.f.). *Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 14 de Julio de 2010, de Sitio Web de Google: <http://historiagastronomia.blogia.com/2009/010902-los-inicios-de-la-gastronomia.php>

Programa de alimentacion. (2010). Recuperado el 22 de julio de 2010, de Sitio web Google: <http://www.pae.gob.ec>

Sanger, J. W. (s.f.). *Wikipedia Enciclopedia*. Recuperado el 14 de julio de 2010, de Sitio web de Google: http://es.wikipedia.org/wiki/Sector_secundario, http://es.wikipedia.org/wiki/Cultura_de_Ecuador

Sitio web de Google. (s.f.). Recuperado el 12 de Julio de 2010, de <http://www.edufuturo.com/fotosRemote.php?id=21581>

social, M. d. (s.f.). *Direcion de gestion de informacion socio-económica del sector social*. Recuperado el 13 de Julio de 2010, de Sitio web Google: <http://www.siise.gov.ec>

Turismo, M. d. (2004). *Guia Turistica de Azuay y Cañar* , 15.

Turismo, M. d. (2007). *Atractivos turísticos del cantón Girón*. Cuenca .

Universo, E. (2005). *Gastronomia Molecular*. Recuperado el 17 de julio de 2010, de Sitio web de Google: <http://www.eluniverso.com/2005/07/03/0001/1100/ACB295DE6687435B9A6726EFE31082E1.html>

Vela, J. d. (30 de octubre de 2008). *Gestion de restaurantes*. Recuperado el 15 de Julio de 2010, de Sitio web de Google:
http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=238

GLOSARIO

Ahogado: Refrito

Chapo: Alimento preparado mezclando una harina y un líquido, por lo general con machica.

Chicha: Bebida alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales como avena, cebada, caña, jora (maíz rojo); aunque también en menor medida, se suele preparar a partir de la fermentación de diferentes frutos como la piña.

Chaquis/Chachis/Chiviles: Masa de harina de maíz pelado y remojado, con queso y envueltos en hojas de huicundo que al envolverlos toma forma de guagua.

Chimillo: Maíz molido y cocinado como si se tratara de arroz.

Fanesca: Sopa a base de granos y bacalao; lleva 12 ingredientes , entre los cuales están granos típicamente Andinos como son: choclo, quinua, chochos, habas, arvejas, lenteja, maní y fréjol.

Guanchaca: Licor de caña

Horchata: Infusión de aproximadamente 22 hierbas y flores medicinales, se sirve endulzada con un chorro de limón.

Humitas: Su preparación es de maíz tierno molido con cebolla, a la misma que se le agrega huevos, manteca de cerdo y especias. Esta masa se la pone en los pucones de maíz tierno y en el centro de este queso o quesillo amasado con manteca de color y cebollita verde picada se envuelve de tal forma que no se derrame y luego se los cocina a vapor.

Máchica: Harina que se obtiene de la cebada, que previo a ser molida debe ser tostada.

Mapanagua: Mezcla de jugo de caña fermentado con aguardiente.

Menudencias: viseras y partes pequeñas que quedan de los animales luego de faenarlos; se da este nombre comúnmente al despojos de gallinas después de destrozalas.

Mishqui/pulcre: Jugo extraído del penco negro maduro que puede ser consumido crudo o cocinado.

Morcilla: Embutido sin carne, relleno principalmente con sangre coagulada (en su mayoría de cerdo), arroz cocinado, col picada finamente y especias tiene un oscuro característico.

Palapiche: Maíz fermentado y hervido con panela y leche

Pepa ucho: Pepa de zambo previamente tostada y molida con ají

Puchero: Sopa que contiene arroz, col, y carne de chanco.

Repe: Plátano verde pequeño propio del sector de Girón.

Timbulos: Bolas de harina de maíz blanco, que tienen en el centro miel de panela y envueltos en hojas de maíz



ANEXO

Eulalia Catalina Vásquez León

Cuenca - Ecuador

ANEXO 1

CRÉDITOS QUE OFRECEN LAS ENTIDADES FINANCIERAS EN EL CAN'TON GIRÓN

BANCO DEL AUSTRO

CRÉDITO	CARACTERÍSTICA	MONTO MÁXIMO	PLAZO	INTERÉS
Comercial	Para pequeña empresa	\$ 20000	36 meses	12,36%
	Para mediana empresa	\$ 50000	36 meses	12,36%
De Consumo	General	\$ 500	6 meses	16,51%
		\$ 1500	12 meses	16,51%
		\$ 3000	18 meses	16,51%
	Para vehículos	\$ 10000	36 meses	14,90%
		\$ 20000	36 meses	14,90%
	Para vivienda	\$ 5000	36 meses	11,23%
		\$ 10000	60 meses	11,23%

BANCO DEL FOMENTO

CRÉDITO	CARACTERÍSTICA	MONTO MÁXIMO	PLAZO	INTERÉS
De desarrollo humano	Pequeña empresa	\$ 360	12 meses	5,00%
Microcrédito	Para capital de trabajo y activos fijos	\$ 2000	60 meses	5,00%
555	Para capital de trabajo y activos fijos	\$ 5000	60 meses	5,00%

Crédito de Desarrollo Humano:

Son sujetos de crédito, todas las personas naturales, que consten en la base de datos del Programa de Bono de Desarrollo Humano y cuenten con unidades de producción, comercio, servicios, en funcionamiento de por lo menos 6 meses.

Requisitos:

- Copia de cédula de ciudadanía.
- Copia de la papeleta de votación actualizada.
- Copia del comprobante de pago de: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.

Microcrédito

Son sujetos de crédito, todas las personas naturales, que realicen actividades de producción, comercio, o servicios. Se requiere una garantía quirografaria (personal).

Requisitos:

- Copia de cédulas de ciudadanía (solicitante, garante y cónyuges)
- Copia de la papeleta de votación actualizada. (Solicitante, garante y cónyuges)
- Copia del comprobante de pago de: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio. (Solicitante y garante).
- Registro Único de Contribuyente (RUC) o el Registro Único de Contribuyentes Simplificado (RISE).

Crédito 555

Son sujetos de crédito, todas las personas naturales o jurídicas privadas legalmente constituidas, que se encuentren relacionadas con la producción, comercio o servicios. Se requiere una garantía quirografaria (personal) o Prendarías.

Requisitos:

- Copia de cédula de ciudadanía (solicitante, garante y cónyuges)
- Copia de la papeleta de votación actualizada, (solicitante, garante y cónyuges)
- Copia del comprobante de pago de: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio, (solicitante y garante).
- Registro Único de Contribuyente (RUC) o el Registro Único de Contribuyentes Simplificado (RISE).
- Contrato de arrendamiento y/o título de propiedad del lugar de la inversión.
- Factura o pro forma de los bienes a adquirirse.

El Banco del Fomento ofrece créditos con tasas de interés del 5% para productores menores, o que comienzan a producir, y una tasa del 10% para productores que se encuentran ya establecidos.

CARACTERÍSTICA	MONTO MÁXIMO	INTERÉS	
Productores menores	\$ 5000	5,00%	reajutable 1% cada 6 meses
Productores establecidos	\$ 7000	10%	reajutable 1% cada 6 meses

Requisitos:

En estos dos casos se necesita un garante; y, con montos mayores a 7000 dólares con un 10% de interés y con una garantía hipotecaria.

- Copia de cédula de ciudadanía (solicitante, garante y cónyuges)
- Copia de la papeleta de votación actualizada, (solicitante, garante y cónyuges)
- Copia del comprobante de pago de: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio, (solicitante y garante).

En lo que tiene que ver con los plazos se manejan distintos tipos de acuerdo a la producción que se realiza:

- Plazo de 5 años para todo lo que tiene que ver con la producción y comercialización de leche.
- Plazo de 2 años para la producción de ganado de engorde
- Plazo de 2 años para la comercialización.
- Plazo de 1 año para todo lo que es cría de cuyes.

VAZ CORP:

CRÉDITO	CARACTERÍSTICA	MONTO MÁXIMO	PLAZO	INTERÉS
De Consumo		\$ 5000	36meses	%

Requisitos:

- Copia de cédula de identidad y certificado de votación.
- Planilla de pago de servicios básicos.
- Justificación de ingresos.
- Respaldos de patrimonio.
- Un garante

Esta institución financiera ofrece además una serie de servicios tales como:

- Compra-Venta de cheques de viajero, Cheques Bancarios, Moneda Extranjera.
- Negociación de Money Order.
- Transferencias de Dinero a bancos del Exterior.
- Envío-Recepción de dinero a través de Wester Union.
- Financiamiento para la compra de vehículos.
- Credi-Oro
- Garantías y Avales Bancarios.

COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO JARDÍN AZUAYO

CRÉDITO	CARACTERÍSTICA	MONTO MÁXIMO	PLAZO	INTERÉS	
Ordinario		\$ 5000	36 meses	10,00%	más 2,5% del patrimonio adicional
		\$ 15000	48 meses	10%	más 2,5% del patrimonio adicional
Extraordinario	Se otorga en casos de calamidad, de salud o educación, que sea comprobado, inclusive se puede acceder si se tiene otro crédito.	\$ 1000	12 meses	9,00%	más 2,5% adicional
Crédito sin ahorro		\$ 10000	36 meses	12,00%	más 3,5% del patrimonio adicional
Crédito de desarrollo	desarrollo de organizaciones sin fines de lucro	\$20000	36 meses	7,00%	más 2,5% del patrimonio adicional

Cooperativa de Ahorro y Crédito “LA MERCED”:

Los créditos de consumo son otorgados a socios que trabajan bajo dependencia laboral, rentistas, profesionales que ejercen su actividad independientemente, está destinado para la adquisición de productos o servicios que ayuden a satisfacer sus necesidades.

Estos créditos pueden ser tramitados con:

- Garantía personal
- Prenda Industrial
- Garantía hipotecaria

Los crédito para la vivienda se otorgan a socios para la adquisición, construcción, reparación, remodelación o mejoramiento de la vivienda (propia – por primera vez) se realiza bajo la hipoteca del bien inmueble.

Este crédito también financia proyectos habitacionales de la inmobiliaria La Merced INSERLAMERCED hasta \$80000 con pagos mensuales a un plazo de 10 años.

Cooperativa de Ahorro y Crédito “COOPAC – AUSTRO”:

CRÉDITO	CARACTERÍSTICA	MONTO MÁXIMO	PLAZO	INTERÉS
De Consumo				16.90%
Microcrédito				16.90%
Vivienda				16.90%

Requisitos:

- Copia de cédula de identidad y certificado de votación.
- Planilla de pago de servicios básicos.
- Justificación de ingresos.
- Respaldos de patrimonio.
- Un garante

Cooperativa de ahorro y crédito “SEÑOR DE GIRON”

CRÉDITO	TASA VIGENTE
Consumo	14.75%
Emergente	15.75%
Plazo fijo	12.75%
Consumo sin seguro	13.75%
Microcrédito	
Microcrédito	16.50%
Crédito Migrante	12.50%
Micro sin seguro	15.50%
Migrante sin seguro	12.50%
Vivienda	
Vivienda	11.25%
Vivienda sin seguro	10.25%

Requisitos:

- Copia de la cédula de identidad del solicitante y de su conyugue.
- Copia de la cédula de garante(s) y conyugue(s).

Requisitos adicionales: (para socio o garantes)

- Copia de la escritura de bienes.
- Copia del pago del predio.
- Certificado de gravamen.
- Copia de RUC (Registro Único de Contribuyente)
- Facturas de las últimas compras.
- Certificado de trabajo.
- Copia de pago de agua, luz o teléfono.

CERTIFICAFO DE INGRESOS: (para socio o garantes)

- Rol de pagos.
- Comprobante de trabajo.
- Comprobante de giros.

- Últimas declaraciones del SRI (Servicio de Restas Internas).

TIPOS DE CRÉDITOS:

Crédito para la Microempresa: estos créditos constituyen una prestación efectuada por la cooperativa a favor de sus asociados en función de sus ahorros, con la finalidad de invertir en la formación de pequeños negocios en áreas como: la pecuaria, agrícola, comercial, inversiones productivas, servicios y afines. Además se considera la fuente de pago.

El plazo para este tipo de crédito es de acuerdo a la siguiente tabla:

MONTO	PLAZO
100-500	9 meses
501 - 1000	18 meses
1001 - 3000	24 meses
3001 - 5000	36 meses
5001 - 10000	48 meses
10001 - 20000	60 meses

Crédito para Vivienda: estos créditos constituyen una efectuada por la cooperativa a favor de sus asociados en función de sus ahorros, con la finalidad de invertir en la compra, construcción, mejoramiento y/o ampliación de vivienda única del socio (se debe adjuntar el certificado de la registraduría de la propiedad, de no poseer otro bien inmueble dentro del sector donde se resida) y serán esos los hipotecarios.

El plazo para este tipo de crédito es de acuerdo a lo siguiente:

MONTO	PLAZO
100 - 500	12 meses
501 - 1000	18 meses
1001 - 2000	24 meses
2001 - 3000	36 meses
3001 - 5000	48 meses
5001 - 10000	60 mese
10001 - 20000	72 meses


Crédito para Consumo: estos créditos constituyen una prestación efectuada por la cooperativa para cubrir las necesidades de sus socios de manera oportuna, el mismo que está en función de sus ahorros. Se consideraba la fuente de ingresos del socio.

El plazo para este tipo de crédito es de acuerdo a lo siguiente:

MONTO	PLAZO
100 – 500	12 meses
501 – 1000	18 meses
1001 - 2000	24 meses
2001 - 3000	36 meses
3001 - 5000	48 meses
5001 - 20000	60 mese

ANEXO 2

MODELO DE ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA  <small>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA La Universidad Católica de Loja</small>			
Encuesta N° _____			
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 diversificado de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.			
I. ASPECTOS GENERALES	1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	
	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	2. Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	
	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
8			
3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA		
c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR			

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

	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	
III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	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	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
	4	4	4
	5	5	5
6	6	6	

ANEXO 3

MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENCUESTAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR

MANUAL DE LA ENCUESTA



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

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

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

Formato de la encuesta:

ASPECTOS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Nombre de los platos/bebidas/postres/ etc.,** preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc., que tienen mayor preferencia por los turistas y visitantes.

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

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

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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

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

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

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

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

Continuación.

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Cambios en la preparación	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Conoce Usted, quien sabe cómo se lo prepara	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Ingrediente básico	c. Lugar en donde se lo puede adquirir

Continuación.

9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos					
a. Nombre del ingrediente básico 1	a.1. Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente	b. Nombre del ingrediente básico 2	b.2. Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente	c. Nombre del ingrediente básico 3	c.3. Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente

ANEXO 5

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

Previo al ingreso de información se debe:

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

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

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

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

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO 6

MODELO DE LA ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIDAD	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono
Nombre del plato/bebida/postre						
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato					
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato					
	Significado que posee el plato					
	Historia					
	Usos					
	Qué representa					

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

ANEXO 7

MANUAL PARA APLICACIÓN DE LA ENTREVISTA

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



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente:

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 tapearla para posteriormente tabular, y luego enviar a su director.

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DL INFORMANTE CLAVE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

Población: Se deberá pregunta el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base

Épocas de producción: Se deberá pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

ANEXO 8

INSTRUCCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

1. Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.

2. Unificar la información de las dos entrevistas:

En este punto hay que tener mucho cuidado, ya que al unificar la información (cuando la información sea la misma), se debe tener cuidado de no omitir la información de uno de los informantes, tal es el caso: Si un informante manifiesta que el tigrillo (plato de Zaruma, provincia de EL Oro) se lo prepara con queso, y otro informante que se lo prepara con quesillo, se debe mantener los dos criterios, es importante también aplicar el criterio de los profesionales en formación.

3. Digitalizar la información:

En la Ficha Adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.

ANEXO 9

ENTREVISTAS

Entrevista 1.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón	Girón	Girón	S/N	
	Azuay	Girón	Girón	San Gerardo		Santa Ana
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<i>Inés Quezada</i>		<i>74</i>	<i>Femenino</i>	<i>72275458</i>	<i>51</i>
	Rosa Conde		48	Femenino	72276002	31
Nombre del plato/bebida/postre			PAPAS CON CUY			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Cuy con papas</i>			
			Cariucho			
Tipo de plato/bebida/postre			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Mercado Domingos</i>			
			Centro de Girón, Fiesta de Corpus Cristi, Casas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>No contesta</i>			
			Girón centro			
Características				<i>Cuy, papas</i>		
	Ingredientes			Cuy, papas, ajos, cebolla, sal		
	Ingrediente principal			Cuy, papas		
	Preparación			<p><i>Matar los cuyes con víspera, lavarlos y salarlos. Al día siguiente se prepara el carbón y se los asa cuando el cuy va tomando un color dorado se le pone manteca de chanco y unos 5 minutos antes de sacarlos de la brasa se le pone manteca de color.</i></p> <p>Con víspera se debe matar los cuyes lavarlos y salarlos. Al día siguiente se pela las papas y se cocina con sal, comino, ajo y cebolla, una vez cocinado se escurre, se hace un refrito con maggui, cebolla, leche, ajos, sal, manteca de color, un poco de aceite y se pone a las papas y se mezcla bien.</p> <p>Para asar el cuy se prepara el carbón, al cuy se pone en un palo y se da vueltas en la brasa hasta que vaya tomando un color dorado, se le pone manteca de chanco y 10 minutos antes la manteca de color.</p>		
	Acompañamiento			<i>Huevo duro, hojas de lechuga</i>		
	Combinación/sustitución de productos			<i>Las papas de puede sustituir por yuca, o mote</i>		

		No se puede combinar los ingredientes.	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Caldo de cuy</i> Caldo de cuy (asado antes de dorarse se hace presas y se hace el caldo, la preparación es similar al caldo de gallina)	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Que espese y de mejor sabor</i> Para que de mejor sabor se le frota manteca de chanco y casi ya para terminar el asado se pone un poquito de manteca de color	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No	
	Horno de barro	No	
	Utensilios de madera	Cuchara de palo.	
	Cocina a leña	Carbón para asar el cuy	
	Otros:	Horno a gas y sartén de teflón	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Ninguno</i> Ninguna	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por sus ingredientes</i>	
	Significado que posee el plato	<i>Es tradición del cantón prepara este plato para las celebraciones de fiestas</i> Todos los habitantes preparan en las fiestas	
	Historia	<i>Se prepara para llevar de fiambre al trabajo a las romerías</i> Ninguna.	
	Usos	<i>Es creencia popular, buscar cuy de color negro para hacer limpias a las personas.</i> Ninguna	
	Qué representa	<i>Es un plato muy conocido en el sector</i> Es el más demandado en el sector	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<i>En todas las fiestas</i>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Por costumbre</i> Por tradición	
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna.</i>	
	Relación con las fiestas	<i>Plato típico y tradicional de las fiestas en el cantón</i> Es el más demandado para las fiestas del sector	
	Lugares en donde se elabora	<i>En todas las parroquias del cantón</i> En todas partes	
	Quién los elabora	<i>Amas de casa, personas específicas</i> Amas de casa, priostes de fiestas, mercado	
	Quiénes lo consumen	<i>Todos.</i> Todos	
	del ingrediente base	Promocionan el plato	<i>Desconoce</i> Desconoce
		Comercializan el plato	<i>Desconoce</i> Desconoce
del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Tienen criaderos en sus casas</i> Producción propia	

	Comercializan	<p>Mercado central de Girón</p> <p>En época de fiestas se compra en el mercado central de Girón</p>
	Mercados (al mayorista)	<p><i>Desconoce</i></p> <p>Desconoce</p>
	Mercados (al minorista)	<i>Si, se vende en el sector</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<p><i>Parroquia urbana Girón</i></p> <p>Parroquia San Gerardo</p>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<p><i>Sierra.</i></p> <p>Sierra.</p>
	Provincia	<p><i>Azuay.</i></p> <p>Azuay</p>
	Población	<p><i>Girón centro</i></p> <p>Comunidad Santa Ana</p>
	Épocas de producción	<i>Todas las épocas del año</i>
		Todas las épocas del año

Entrevista 2.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón		Girón		
	Azuay	Girón		San Gerardo		Santa Ana
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<i>Inés Quezada</i>		<i>74 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>72275458</i>	<i>51 años</i>
	Rosa Conde		48 años	Femenino	72276002	31 años
Nombre del plato/bebida/postre			LOCRO DE FREJOL CON REPE			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Sopa de frejol con repe</i>			
			Locro de frejol con repe			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida fría			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Domingo en el mercado área de comidas y restaurantes</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>Girón centro</i>			
Características	Ingredientes			<i>Frejol tierno y repe</i>		
				Poroto, repe, quesillo, leche, aliños		
	Ingrediente principal			Frejol y repe		
	Preparación			<i>Pelar y picar el repe en cuadritos, hacer un</i>		

		<i>ahogado con los aliños y manteca de color, agregar agua suficiente al empezar a hervir se pone el frejol y se deja hervir unos minutos, luego se agrega el repe y cuando ya estén bien cocinados se pone un poquito de leche y quesillo desmenuzado y se mueve bien.</i>
		Hacer un refrito en una olla con cebolla, ajo, comino, sal, manteca de chanco y de color, un cubito de maggi y agregar agua suficiente, cuando este hirviendo se pone el frejol y el repe debidamente picado y lavado, cocinar a fuego lento y cuando los productos estén suaves se agrega leche y el quesillo y para servir se pone cilantro picado.
	Acompañamiento	<i>Con plátano frito, mote, yuca cocinada</i>
		Con mote
	Combinación/sustitución de productos	<i>Lenteja, garbanzo</i>
		El repe puede ser sustituido por verde
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Desconoce</i>
		Desconoce
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Pelar el repe y dejar en agua para que salga el olor característico que tiene el producto</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Mas antes ahora ya no
	Horno de barro	
	utensilios de madera	Cuchara de palo
	cocina a leña	
	Otros:	Ollas de aluminio, cocina a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es originario de este sector</i>
		Es un plato que llama la atención cuando se visita el cantón
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por los ingredientes</i>
		Por los ingredientes y es una sopa
	Significado que posee el plato	<i>Ninguna</i>
		Es nutritivo
	Historia	Se prepara para el consumo diario
	Usos	<i>Ninguna</i>
	Qué representa	<i>Nada</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Se prepara para las siembras, en mingas
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Por la abundancia de sus ingredientes en el sector se puede preparar en grandes cantidades</i>
Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>	
Relación con las fiestas	<i>Ninguna</i>	
Lugares en donde se elabora	<i>En todas las casas</i>	
Quién los elabora	<i>Amas de casa</i>	

		Amas de casa
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i>
		<i>Todos</i>
Instituciones /organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
	Comercializan el plato	<i>Si en el mercado del cantón</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Repe, también en algunos lugares del cantón</i>
	Comercializan	<i>Girón</i>
	Mercados (al mayorista)	Si venden en los mercados de los cantones vecinos
	Mercados (al minorista)	<i>Mercado central de Girón</i> <i>Mercado central de Girón</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rumipamba</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Rumipamba</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año con riego constante</i>

Entrevista 3

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón				El Chorro de Girón
	Azuay	Girón		San Gerardo		Santa Ana
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<i>María Celia Morocho</i>		<i>37 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>2275694</i>	<i>18 años</i>
	<i>Rosa Elvira Conde</i>		<i>48 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>2276002</i>	<i>31 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			CALDO DE RES			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Caldo			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Mercado de Girón</i>			
			En el mercado y en los restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			<i>Yuca, comino, maggi, cebolla, cilantro,</i>		

		<i>orégano, carne de res</i>
		<i>Aliños, carne de res, yuca, fideo, papas</i>
	Ingrediente principal	<i>Carne de res con hueso.</i>
	Preparación	<i>Poner la carne en agua con limón sal y dejar por 20 minutos para que salga toda la sangre. En una olla grande se hace un refrito con ajo, cebolla paiteña, sal, savora, maggi y sal, se agrega la carne lavada y se deja cocinar cuando esté suave se corrige la sal y se sazona con cilantro y cebolla verde.</i>
		<i>Se lava bien la carne con agua fuerte, en una cacerola poner suficiente agua y agregar la carne, cuando empiece a hervir se saca toda la espuma que produce, y se pone sal, y demás aliños, para servir hecha un poquito de hierbita y cebolla verde.</i>
	Acompañamiento	<i>Se sirve con yuca y mote</i>
		<i>Se sirve con fideo o con yuca, ají y limón</i>
	Combinación/sustitución de productos	<i>No se puede sustituir los productos</i>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Bistec de carne, seco de carne, carne frita, carne apanada, carne frita</i>
		<i>Sopa de carne de res con arroz de cebada</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Servir con chifles</i>
		<i>Poner limón para que baje la grasa que tiene el caldo</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>Si</i>
	Horno de barro	
	utensilios de madera	<i>Cuchara de palo para mover la sopa</i>
	cocina a leña	
	Otros:	<i>Ollas de aluminio, cocina a gas</i>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es tradición de el cantón matar reses para las fiestas del Señor de Girón</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por sus ingredientes, la carne de res es el ingrediente principal de allí su nombre</i>
	Significado que posee el plato	
	Historia	<i>Ninguna</i>
	Usos	<i>Para las fiestas</i>
	Qué representa	<i>La producción del sector</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<i>Todo el tiempo</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Principalmente en la fiesta de los toros, se matan varias reses dependiendo de los priostes, y por la cantidad del ingrediente base (carne de res) se hace el caldo y se comparte a todos los asistentes, es una tradición de la gente gironense.</i>

	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	Este plato se relaciona con la fiesta de los toros, pero además se faena para otras celebraciones, puesto que también se hace prepara este plato
	Lugares en donde se elabora	<i>En las casas de los priostes.</i> En las casas y para expendio en el mercado del cantón
	Quién los elabora	<i>Amas de casa</i> Las señoras que venden en el mercado
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i> Todos
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
	Comercializan el plato	En el mercado
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>
	Comercializan	<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	En el mercado del cantón los días domingos principalmente
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rural</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i> Sierra
	Provincia	<i>Azuay, Cañar</i>
	Población	<i>En Chorro de Girón</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i>

Entrevista 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón				Leo Capa
	Azuay	Girón				Santa Ana
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Rosa Villa		39 años	Femenino	09985646	12 años
	Rosa Conde		48 años	femenino	2276002	31 años
Nombre del plato/bebida/postre			CANELAZO			

Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		<i>Draque</i>		
Tipo de plato/bebida/postre		Bebidas alcohólicas		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		<i>Bares y cantinas</i>		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		<i>Girón centro</i>		
Características	Ingredientes	<i>Trago, agua, azúcar, canela, ataco, limón</i>		
		<i>Trago, azúcar, canela, ataco</i>		
	Ingrediente principal	Trago		
	Preparación	<i>Se pone a hervir el agua con canela por 20 minutos, se cierne y se pone el trago se mueve bien y se agrega azúcar y el limón.</i>		
		En una olla aluminio poner suficiente agua, cuando empiece a hervir agregar azúcar al gusto, canela, y dejar que hierva por uno 5 minutos, apagar la hornilla y agregar el trago, luego se cierne y se pone limón.		
	Acompañamiento			
	Combinación/sustitución de productos	<i>Se puede sustituir el trago por vino</i>		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Para tener un mejor sabor se puede poner en el agua la cascara de limón y dejar que hierva con los demás ingredientes</i>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No		
	Horno de barro	No		
	utensilios de madera			
	cocina a leña			
	Otros:	Ollas de aluminio, cocinas a gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es una bebida típica de la región</i>		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por los ingredientes</i>		
	Significado que posee el plato	Es una bebida alcohólica		
	Historia	Ninguna		
	Usos	<i>En épocas de frío</i>		
	Qué representa			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiestas del cantón y época de siembras		
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Es una bebida típica de estos lugares</i>		
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>		
	Relación con las fiestas	<i>Es una bebida que da realce a las fiestas</i>		

	Lugares en donde se elabora	<i>Bares, cantinas y en las casas</i>
	Quién los elabora	<i>Cantineros, amas de casa</i>
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i>
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
	Comercializan el plato	<i>Si en los bares y cantinas</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>
	Comercializan	<i>Si</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	<i>Santa Isabel en las moliendas</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Santa Isabel sector de Lentag</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Girón centro</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i>

Entrevista5

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón		San Gerardo		Santa Ana
	Azuay	Girón				El Pongo
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<i>Rosa Elvira Conde</i>		<i>48 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>2276200</i>	<i>31 años</i>
	<i>Zoila Victoria Londa</i>		<i>56 años</i>	<i>femenino</i>	<i>099980120</i>	<i>56 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			CHAQUIS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Chiviles			
Tipo de plato/bebida/postre			Fritos			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Mercado central y en las casas</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>Girón centro</i>			
Características	Ingredientes			<i>Maíz pelado, mantequilla, manteca de chanco,</i>		

ilios para la prepa ració		<p><i>sal, huevos, royal, quesillo, manteca de color, hojas de maíz o huicundo</i></p> <p>Maíz pelado y molido, manteca vegetal, sal, huevos, queso, leche, mantequilla, manteca de color, polvo para hornear y agua; para envolver se necesita hojas de maíz o huicundo</p>
	Ingrediente principal	Maíz pelado y molido
	Preparación	<p><i>Para pelar el maíz se procede a: en una paila se pone agua suficiente se pone cal o ceniza y se agrega el maíz, se mueve constantemente, y se cocina hasta el punto en que le maíz se separe de la cascara al fregarlo con facilidad, luego se escurre en una canasta grande y se echa agua fría, se friega hasta que quede limpio y ya no tenga cascara. Para hacer la harina se muele al maíz recién pelado, la misma que se cierne para tener una harina homogénea.</i></p> <p><i>Para la masa: se sazona en una olla con agua, leche, mantequilla, manteca de chanco, manteca de color, sal, royal, y se agrega a la harina que debe estar en un recipiente grande para poder amasar, se agrega los huevos y se amasa hasta tener una masa homogénea. Una vez lista la masa se procede a coger pequeñas cantidades y a hacer guaguas y en la mitad se pone el quesillo o queso el cual debe estar desmenuzado y sazonado con manteca de color, y se envuelve en las hojas previamente lavadas y secadas. Se cocina por 2 horas a fuego lento.</i></p> <p>Se hacer hervir medio litro de agua y se pone un poquito de leche, sal, mantequilla, manteca de color y vegetal, esto se pone en la harina y se entrevera bien, se pone huevos y royal; se hace guaguas con la masa y se pone el shungo (quesillo desmenuzado con manteca de color) y se envuelve en las hojas.</p> <p>Para cocinar se pone en una olla grande con la mitad de agua y se coloca los chiviles tratando de acomodar para que se cocinen todos.</p>
	Acompañamiento	<p><i>Se sirve con café, o con chocolate</i></p> <p>Se sirve con café puro</p>
	Combinación/sustitución de productos	<p><i>No</i></p> <p>No.</p>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<p><i>Mote pata, mote casado</i></p> <p>Mote</p>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<p>Se recomienda cocinar el olla tamalera, para que no se deshagan los chiviles y a su no se esparza la masa sobre las hojas es práctico.</p> <p>En el asiento de la cacerola se puede pones tusas (el sobrante del maíz desgranado) y hojas de huicundo para que no quemé además se recomienda tapar con hojas.</p>
	Ollas de barro	
	Horno de barro	

	utensilios de madera	
	cocina a leña	Si
	Otros:	Ollas de aluminio (tamalera), cocina a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es tradición del sector</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Porque se utilizan las hojas ya sea de maíz o huicundo</i>
	Significado que posee el plato	<i>Ninguno</i>
	Historia	<i>Ninguna</i>
	Usos	<i>Para el desayuno</i> <i>Para llevar como fiambre a las romerías</i>
	Qué representa	<i>Nada</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<i>Para las reuniones</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	<i>Ninguna</i>
	Lugares en donde se elabora	<i>En todas las casas</i> <i>En las casas y en el mercado</i>
	Quién los elabora	<i>Todos los habitantes</i> <i>Amas de casa</i>
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producen en propiedad</i>
	Comercializan	<i>Si venden en el mercado central del cantón</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	<i>En el mercado del cantón</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>San Gerardo</i> <i>Santa Ana</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>San Gerardo</i> <i>Santa Ana</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i> <i>Todo el año</i>

Entrevista 6

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón		Rural		Leo Capa
	Azuay	Girón		Rural		San Gerardo
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<i>Rosa Elvira Conde</i>		<i>48 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>2276002</i>	<i>31 años</i>
	María Rosa Villa		59años	Femenino	099859646	12 años
Nombre del plato/bebida/postre			CALDO DE GALLINA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Caldo de pollo</i>			
			Caldo de pollo			
Tipo de plato/bebida/postre			Sopas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Restaurantes del sector y en las casas</i>			
			En restaurantes y en el mercado del cantón			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Girón Centro			
			Girón Centro			
Características	Ingredientes		<i>Gallina, gallo o pollo; sal, ajo, cebolla, pimienta, maggui, cebolla verde, cilantro, huevos, papas fritas</i>			
			Gallina, arvejas, zanahoria, coliflor, yuca y choclo en pequeñas cantidades, sal, ajo, cebolla, cilantro o perejil			
	Ingrediente principal		Gallina			
	Preparación		<i>En una olla poner agua a hervir, luego poner el pollo en presas bien lavado. Al empezar a hervir ir sacando la espuma. Agregar una cebolla entera (paiteña) en rodajas para que de sabor, sal, ajo, maggui, pimienta. Una vez cocinado se pica la menudencia y se sirve con papas fritas, cilantro, cebolla verde, huevo duro en rodajas</i>			
			En una olla poner a hervir agua en esta poner el pollo en presas, arvejas, zanahoria picada en tiritas, coliflor, yuca cocinar por media hora aproximadamente y sazonar con sal, pimienta, cebolla, ajos. Picar a parte cebolla y cilantro esto se pone al momento de servir			
	Acompañamiento		<i>Con papas fritas, cilantro, huevo duro</i>			
			Se acompaña con yuca y mote			
	Combinación/sustitución de productos		<i>No existe sustitución de productos</i>			
		No existe sustitución de productos				
Nombre de los platos con el ingrediente base		<i>Arroz dorado, pollo frito, pollo asado, estofado de gallina</i>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Poner un poquito de orégano				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera		Cuchara de palo			

	cocina a leña	
	Otros:	Ollas de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es un plato típico de los habitantes del sector</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por sus ingredientes</i> <i>Por sus ingredientes</i>
	Significado que posee el plato	<i>Es un plato muy nutritivo</i> <i>Es un plato muy agradable y nutritivo por sus ingredientes</i>
	Historia	<i>Ninguna</i>
	Usos	<i>Por su contenido muy nutritivo lo consumen las mujeres que alumbran en su dieta de los 40 días</i>
		<i>Lo preparan en fiestas y celebraciones del cantón y en las casas</i>
	Qué representa	<i>Representa la cultura gastronómica de los habitantes de Girón</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<i>En todas las fiestas y celebraciones den cantón. hoy en día también se ha convertido en comida de diario</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Por ser una comida propia de estas fechas</i>
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	<i>Es tradición hacer este plato para las celebraciones</i>
	Lugares en donde se elabora	<i>Restaurantes, mercado y casas</i>
		<i>En las casa, en las fiestas en la casa de los priostes</i>
	Quién los elabora	<i>Amas de casa</i>
		<i>Los priostes</i>
Quienes lo consumen	<i>Todos</i>	
	<i>Todos</i>	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i> <i>No</i>
	Comercializan el plato	<i>No</i> <i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>
	Comercializan	<i>Si</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	<i>En el mercado del cantón</i> <i>En el mercado del cantón</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rural</i>
		<i>En las zonas rurales del cantón</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
		<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
<i>Azuay</i>		
Población	<i>Santa Ana</i>	
	<i>El Pongo</i>	
Épocas de producción	<i>Todo el año</i>	

	Todo el año
--	-------------

Entrevista 7

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón		Rural		Santa Ana
	Azuay	Girón		Rural		Zhatazhi
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Elvira Conde		48 años	Femenino	2276002	31 años
	Norma Morocho		30 años	Femenino	2276221	23 años
Nombre del plato/bebida/postre			POLLO ASADO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Pollo a la brasa</i>			
			Pollo asado			
Tipo de plato/bebida/postre			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>En el mercado</i>			
			En los restaurantes y en el mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>En el centro de Girón</i>			
Características	Ingredientes			<i>Pollo, condimentos, manteca de chanco, arroz, zanahoria, cebolla y ajo</i>		
				Manteca de chanco, ajos, especerías, comino, savora, y un pollo		
	Ingrediente principal			Pollo y arroz		
	Preparación			<i>Pelar el pollo, y alinear con sal, ajo y comino; luego se cocina por un cuarto de hora, se alinea nuevamente y se pone en un palo largo para poder dar la vuelta en la brasa, mientras se va asando se va frotando manteca de color y de chanco hasta que esté dorado; se asa por 1 hora aproximadamente como al cuy</i>		
				Se pela al pollo y se lava bien, y se aliña con sal, comino, y ajo molido, se deja reposar toda la noche, al día siguiente se asa y para un mejor sabor se pincha para que concentre el aliño		
	Acompañamiento			<i>Servimos acompañado de papas, con una presa de cuy, con mote, cola y con una copa de licor (Zhumir o cristal como lo llaman)</i>		
				Se sirve con arroz y papas, acompañado de ensalada de zanahoria, lechuga o arvejas		
	Combinación/sustitución de productos			<i>Se puede hacer asado de carne</i>		
				Al pollo se puede sustituir por carne de res o chanco		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			<i>Caldo de pollo</i>		
			Pollo al jugo, estofado de pollo			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Alinear bien			
			Alinear desde la víspera			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Mas antes ahora casi ya no se usa	
	Horno de barro		
	utensilios de madera	El palo que se usa para asar	
	cocina a leña		
	Otros:	Carbón para asar	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Ninguno</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por los ingredientes</i>	
	Significado que posee el plato	<i>Nada</i>	
	Historia	<i>Ninguna</i>	
	Usos	<i>Fiestas en general</i> Se hace para los almuerzos	
	Qué representa	<i>Nada</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En todas las fiestas	
	Por qué se prepara en estas fiestas		
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>	
	Relación con las fiestas	Es demandado por los visitantes	
	Lugares en donde se elabora	En los asaderos de Girón	
	Quién los elabora	<i>Amas de casa</i> Amas de casa	
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i> Todos	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
		Comercializan el plato	<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Es de producción directa</i>	
	Comercializan	<i>Si en el mercado del cantón</i>	
	Mercados (al mayorista)		
	Mercados (al minorista)	<i>Si en el mercado del cantón</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rural</i>	
		Rural	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>	
		Sierra	
	Provincia	<i>Azuay</i>	
		Azuay	
Población	<i>Santa Ana</i>		
	Zhatazhi		
Épocas de producción	<i>Todo el año</i>		
	Todo el año		

Entrevista 8

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón		Rural		Santa Ana
	Azuay	Girón				
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Elvira Conde		48 años	Femenino	2276002	31 años
	Elvira Quishpe		49 años	Femenino	S/N	49 años
Nombre del plato/bebida/postre			HORNADO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Horneados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Girón Centro , Picanterías			
			En el mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Girón centro			
Características	Ingredientes			Chancho, aliños		
				Chancho		
	Ingrediente principal			Chancho		
	Preparación			Se mata al chancho, se pela con agua hirviendo, se parte y se saca todas las tripas y se lava toda la sangre, se pica por dentro las costillas, y se procede a aliñar con ajo, sal, comino y pimienta, se deja reposar desde la víspera, al día siguiente se lleva al horno y está listo en cuatro horas		
				Se pela el chancho y se aliña, se deja reposar por una noche y se hornea por cinco horas aproximadamente		
	Acompañamiento			Se sirve con papas enteras, ají, mote y tortilla de papas		
				Servir con llapingachos, encebollado y ají		
	Combinación/sustitución de productos			No se puede sustituir		
Nombre de los platos con el ingrediente base			Sancocho, morcillas			
			Fritada, sancocho			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Para una mejor concentración de los aliños, se pica las costillas y se sala bien			
			Para un mejor sabor se recomienda aliñar con jugo de naranja, y dejar reposar por una noche			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro			Si		
	utensilios de madera					

	cocina a leña		
	Otros:	Estructura metálica	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es tradición de la región sierra</i> Ninguna	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por la forma de preparación</i> Por qué se hornea	
	Significado que posee el plato	Ninguna	
	Historia	Ninguna	
	Usos	Se lo utiliza para las fiestas familiares	
	Qué representa	Es tradición preparar para las fiestas	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Se lo prepara para las festividades y también para los fines de semana	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la tradición	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna	
	Relación con las fiestas	Es ya la costumbre hacer para las fiestas este tipo de platos	
	Lugares en donde se elabora	<i>En las casas</i> En los restaurantes y en el mercado	
	Quién los elabora	<i>Amas de casa.</i> Amas de casa	
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i> Todos	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
		Comercializan el plato	<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>	
	Comercializan	<i>Si en el mercado</i>	
	Mercados (al mayorista)	En los mercados de los cantones vecinos	
	Mercados (al minorista)	En el mercado del cantón	
Producción del Ingrediente base	Área	<i>En las zonas rurales del cantón</i> En el área rural	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i> Sierra	
	Provincia	<i>Azuay</i> Azuay	
	Población	<i>Santa Ana</i>	
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i> Todo el año	

Entrevista 9

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón				
	Azuay	Girón				
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Rosa Villa		54 años	Femenino	090859646	12 años
	María Criollo		65 años	Femenino	2276272	65 años
Nombre del plato/bebida/postre			AGUA DE FRESCOS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Bebidas calientes			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			En los restaurantes			
			En el mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			En el centro de ciudad			
Características	Ingredientes		Hiervas aromáticas (menta, escancel, ataco, moradilla, cola de caballo, oreja de burro, claveles, cedrón), azúcar, limón			
			Hiervas aromáticas, azúcar limón			
	Ingrediente principal		Hiervas aromáticas			
	Preparación		En una olla se pone a hervir agua, se agrega las hiervas cuando el agua empiece a hervir, y se tapa y se apaga el fuego, luego se cierne y se pone unas gotitas de limón y azúcar al gusto			
			En una olla grande se pone agua suficiente, y en cuanto empiece a hervir se agrega todos las hiervas, se tapa y se apaga el fuego, se cierne y se agrega limón, azúcar o miel de abeja, se sirve bien caliente			
	Acompañamiento		Se sirve con pan			
			Se sirve acompañado de cualquier comida o si no también se lo toma solo			
	Combinación/sustitución de productos		No se puede cambiar los ingredientes			
			Si actualmente hay la horchata (hiervas aromáticas secas y enfundadas) pero el sabor no es el mismo que con las hiervas frescas			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Se hace agua de los demás ingredientes como el agua de toronjil, manzanilla, cedrón, etc.			
		Se hacen aguas medicinales				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		No hacer hervir el agua con las hiervas sino es a infusión				
		No hacer hervir el agua con las hiervas				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		Mas antes ahora ya no			
	Horno de barro					

	utensilios de madera	
	cocina a leña	Mas antes ahora ya no
	Otros:	Ollas de aluminio, cocinas a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es una bebida que se hace casi todos los días en las casas y se toma antes del desayuno ya que es fresca y medicinal</i>
		Esta bebida se lo hace todos los días y es un aperitivo antes de las comidas
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque se utilizan hierbas frescas y que no sean cálidas
		Por sus ingredientes
	Significado que posee el plato	Es medicinal
		Curativo
	Historia	Ninguna
	Usos	<i>Como refresco</i>
		Como aperitivo de las comidas
	Qué representa	<i>Nada</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días del año
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>En las fiestas casi no se preparan</i>
		En época de fiestas muy pocos lo preparan
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>
Relación con las fiestas	Ninguna	
Lugares en donde se elabora	<i>En las casas</i>	
	En las casas, en el Mercado.	
Quién los elabora	<i>Amas de casa</i>	
	Amas de casa	
Quienes lo consumen	<i>Todos</i>	
	Todos	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
	Comercializan el plato	<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>
	Comercializan	<i>Si en el mercado de cantón</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	<i>Si en el mercado del cantón</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rural</i>
		Rural
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
		Sierra
	Provincia	<i>Azuay</i>
Azuay		
Población	<i>Leo Capa</i>	
	En las zonas rurales del cantón	

	Épocas de producción	Todo el año
		Todo el año

Entrevista 10

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
CARACTERÍSTICAS DEL LOCALIZACIÓN E CLAVE	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón				
	Azuay	Girón				
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Rosa Villa		59 años	Femenino	099859646	12 años
	María Criollo		65 años	Femenino	2276272	65 años
Nombre del plato/bebida/postre			ACHIRAS			
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)			Mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Centro de Girón			
Características	Ingredientes			Achiras		
				Achiras		
	Ingrediente principal			Achiras		
Preparación			<p><u>Cultivo de la achira:</u> Es un proceso que surge cada año, las achiras que están con hijuelos se las destina para semilla de una nueva planta, las grandes y maduras de las separa para cocinar; se siembra a una distancia de 30 a 50cm cada planta, después se deshierba, y se aporca (colocar tierra alrededor de la planta); las hojas de la planta son destinadas a la venta, pues sirven para la cocción de otro plato importante como es el caso de los tamales. Cuando la planta tiene un año se saca todas las papas de la tierra y se separan las venas para proceder a cocinarlas.</p> <p><u>Preparación de la achichas cocinadas:</u> Se lava bien las papas de achira y se retira todas las venas. Las personas que se dedican a la producción de achiras tienen en sus casas un recipiente grande (tanques de lata), los cuales sirven para cocinar. Se pone agua hasta la mitad del tanque y se lleva a cocción, cuando empiece a hervir se agrega las achiras, y se cocina por un lapso de 6 a 7</p>			

		<i>horas en cocina de leña, durante este proceso no puede dejar de hervir, pues si esto sucede se daña el producto; cuando estén cocinadas se escurren y están listas para la venta o para comer.</i>
		Se lava bien las achiras y se quita las venas que tienen, cortando por la mitad, se pone en un tanque grande de lata y se cocina en leña, se cocina por unas 7 horas más o menos, luego se escurre en una canasta también grande y se echa un poco de agua fría, y está listo para ser consumido.
	Acompañamiento	<i>Se sirve con café, chocolate, leche</i> Con café o con chocolate
	Combinación/sustitución de productos	No se puede combinar los ingredientes
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Coladas de almidón, pan de achira</i> Los dulces de achira (pan)
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Mantener el ritmo de cocción todo el tiempo, pues si se apaga el fuego se daña el producto</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	Cuchara de palo
	cocina a leña	Si
	Otros:	Los tanques de lata
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es un plato que representa la gastronomía propia del cantón, y es único lugar en la provincia donde se comercializa este producto</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por el nombre del ingrediente base</i>
	Significado que posee el plato	Es tradicional del sector.
	Historia	Se sabe que es un plato típico del sector y es muy conocido a nivel nacional e internacional, al menos se ha logrado rescatar en parte, debido a que ya no se cultiva la planta en grandes cantidades sino solo en huertos familiares, lo cual sirve para satisfacer al mercado local y en minoría se comercializa a otros sectores
	Usos	Se lo utiliza para el desayuno <i>En el desayuno, en el café de la tarde</i>
	Qué representa	La cultura gastronómica del sector
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En Corpus Cristi
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es una tradición que se mantiene
Relación con mitos/leyendas	Ninguna	

	Relación con las fiestas	Las achiras son un plato que se prepara para corpus
	Lugares en donde se elabora	<i>En las casas</i> En las casas
	Quién los elabora	<i>Los agricultores del cantón</i> Todos los que cultivan esta planta
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i> Todos
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		<i>Si</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>
	Comercializan	<i>Si</i> Si venden en el mercado
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	<i>En el Mercado del cantón</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rural</i>
		Rural
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
		Sierra
	Provincia	<i>Azuay</i>
		Azuay
Población	<i>Santa Ana</i>	
	El Pongo	
Épocas de producción	<i>Se saca para el mes de Junio</i>	
	En Junio se saca la producción	

Entrevista 11

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón		San Gerardo		San Fernando
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Azuay	Girón			Leo Capa	Vía a San Fernando
	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Elvira Conde		48 años	Femenino	2276002	31 años
María Villa		59 años	Femenino	099859646	12 años	
Nombre del plato/bebida/postre			DULCE DE LECHE			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Manjar de leche			
			Dulce de leche			

Tipo de plato/bebida/postre		Postres		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		<i>En épocas de fiestas en las casas de los priostes</i>		
		En la casa de los priostes (fiestas)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		<i>En la casa que se hace las fiestas (priostes de la fiesta de los toros)</i>		
Características	Ingredientes	<i>Harina de arroz, arroz molido, canela, panelas amarillas, azúcar, esencia de vainilla, leche</i>		
		Leche, panela, canela, arroz molido, esencia de vainilla, pimienta de dulce, clavo de olor		
	Ingrediente principal	Leche y el arroz molido		
	Preparación	<i>En una paila grande se pone una cucharadita de manteca vegetal, luego se pone la leche y todos los demás ingredientes, se mueve con cuchara de palo, y se cocina por dos horas y media aproximadamente, hasta que dé el punto exacto de cocción</i>		
		En una paila de aluminio, se pone la leche, la panela en pedazos para que se derrita más pronto, las especias de dulce, azúcar, cuando este yendo a hervir se agrega el arroz molido bien lavado y se mueve bien, se cocina por 2 horas y se revuelve constantemente, hasta llegar al punto exacto.		
	Acompañamiento	<i>Se sirve como san duche, con pan, con queso</i>		
		Se sirve con pan y queso		
	Combinación/sustitución de productos	<i>No</i>		
		No hay como sustituir los ingredientes.		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Arroz con leche</i>		
	De la leche se hace el quesillo, queso, mantequilla			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Mover constantemente y no descuidar ya que se pasa el punto de cocción</i>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Mas antes ahora ya no se usa		
	Horno de barro			
	utensilios de madera	Cuchara de palo.		
	cocina a leña			
	Otros:	Cocina a gas, ollas de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>El dulce de leche es propio de Girón, puesto que este cantón es el mayor productor de leche dentro de la provincia del Azuay</i>		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por sus ingredientes</i>		
	Significado que posee el plato	<i>La tradición y la costumbre de los habitantes</i>		
	Historia	<i>Ninguna</i>		
Usos	Se sirve como postre en las fiestas del cantón			
Qué representa	<i>La gastronomía del sector</i>			

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<i>En todas las fiesta, en mayor cantidad se hace para la fiesta de los toros</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Por la facilidad de conseguir los ingredientes, puesto que para la elaboración del dulce de leche se tiene que reunir una cantidad considerable del ingrediente base</i>
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	<i>Es la tradición que se mantiene, a lo largo de los años, de elaborar este postre</i>
	Lugares en donde se elabora	<i>En la casa de los priostes</i>
	Quién los elabora	<i>Las amas de casa, personal designado para la elaboración de estos y otros manjares en las festividades del sector</i>
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i> <i>Todos</i>
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i> <i>No</i>
	Comercializan el plato	<i>No</i> <i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Si</i> <i>Si</i>
	Comercializan	<i>Si</i> <i>Si</i>
	Mercados (al mayorista)	<i>Si</i> <i>Si</i>
	Mercados (al minorista)	<i>Si</i> <i>Si</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>En las áreas rurales del cantón</i> <i>Rural</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i> <i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i> <i>Azuay</i>
	Población	<i>En todas las comunidades del cantón</i> <i>En todas las áreas rurales del cantón</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i> <i>Todo el año</i>

Entrevista 12

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón		San Gerardo		Santa Ana
	Azuay	Girón		Girón centro		

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Cuesta	48 años	Femenino	2276002	31 años
	Inés Quezada	74 años	Femenino	2275458	51 años
Nombre del plato/bebida/postre		CHICHA DE JORA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		Chicha			
Tipo de plato/bebida/postre		Bebidas frías			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Girón centro			
		Mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Girón centro			
		En el mercado			
Características	Ingredientes	Jora, agua, canela, anís, pimienta de dulce, hoja de naranja, hierva luisa, manzanilla, piña picada, panela negra grande			
		Jora (maíz fermentado), panela, canela, piña, caña de azúcar tostada y chancada			
	Ingrediente principal	Jora			
	Preparación	En un recipiente grande se pone agua, la jora y se deja hervir moviendo constantemente, se agrega las especias de dulce y la panela en pedazos, se corrige el dulce con azúcar preferible que sea negra, se cierne y se pone en una olla de barro, se tapa con un mantel de tela y se deja fermentar por 2 días			
		En una olla de aluminio se pone el agua, la jora, la caña de azúcar, al empezar a hervir se agrega los demás ingredientes, luego la panela en pedazos y la piña picada en cuadritos, se cocina hasta que ya no haga espuma, se cierne y se coloca en un recipiente de barro, se tapa con un mantel de tela, al día siguiente esta lista si se desea una chicha tierna, pero es mejor a los 2 o 3 días de fermentada			
	Acompañamiento	Se sirve sola			
	Combinación/sustitución de productos	No se puede sustituir			
		La chicha se puede hacer de avena en vez de la jora			
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Desconoce			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Para cernir la chicha el recipiente tiene que estar limpio y seco además se pone a temperatura ambiente no se puede poner fuerte				
	La panela se debe agregar al final de la cocción				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Si			
	Horno de barro				
	utensilios de madera	Si			
	cocina a leña	Si			
	Otros:	Ollas 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	<i>Se utiliza como bebida refrescante</i> <i>Bebida para las fiestas</i>
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<i>En todas las fiestas del sector</i>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por ser una bebida tradicional, económica y saludable Por ser una bebida que se prepara en grandes cantidades
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	<i>Casa de los priostes</i> <i>Mercado</i>
	Quién los elabora	<i>Amas de casa</i> <i>Personas que saben preparar en épocas de fiestas</i>
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i> <i>Todo</i>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		<i>Producción directa</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rural</i> <i>Rural</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i> <i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i> <i>Azuay</i>
	Población	<i>El Pongo</i> <i>Santa Ana</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i>
		<i>Todo el año</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón	Girón			
	Azuay	Girón	Girón			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Elvira Conde		48 años	Femenino	276002	31 años
	Norma Morocho		49 años	Femenino	276624	49 años
Nombre del plato/bebida/postre			BAZHILLO DE CUY			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Bazhillo			
Tipo de plato/bebida/postre			Alta	Media	Baja	
Sensibilidad al cambio					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			En las fiestas <i>En la casa donde se hace la fiesta</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			En las casas			
Características	Ingredientes			<i>Tripa de cuy lavada sangre del cuy, aliños, y papas finamente picadas.</i> Las tripas de cuy lavadas, sangre del cuy, papas y aliños.		
	Ingrediente principal			La tripa del cuy		
	Preparación			<i>Se lava la tripa del cuy con sal y limón, luego se cocina con la sangre y con un poquito de agua, se agrega sal y ajo. Luego de 15 minutos se escurre, y se pica finamente. A parte se cocina las papas, picadas previamente en cuadritos. Se prepara un refrito con cebolla, manteca de color, ajo, comino, y un chorrito de aceite, o manteca de chanco, seguidamente se pone las papas y la tripa, se deja freír un momento, se echa cebolla verde y cilantro.</i> Las tripas se lavan con limón, hierba buena, y sal, la sangre se recoge cuando se mata al animal en una fuente limpia. Se cocina junto la sangre y las tripas con ajo y sal, se escurre y se pica. Las papas se pican en cuadritos pequeños y se cocinan. A parte en una paila se hace un refrito con ajo, cebolla, manteca de color, manteca de chanco, sal, y se agrega las papas y las tripas se fríe un momento y listo.		
	Acompañamiento			<i>Se sirve con mote.</i> Con mote y o con arroz.		
	Combinación/sustitución de productos			<i>No se puede sustituir</i> No se puede cambiar		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			<i>Nada mas</i> No se hace nada mas		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			<i>Las tripas deben ser lavadas apenas son extraídas, por si no se pudre y ya no sirven.</i>		

Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	Se utiliza un imperdible para lavar la tripa.	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es un plato típico y originario de Girón</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Desconoce</i>	
	Significado que posee el plato	<i>La gastronomía del sector</i>	
	Historia	<i>Ninguna</i>	
	Usos	Como plato fuerte	
	Qué representa	Nada	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En la fiesta de los toros	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Porque para esta fecha se reúne una cantidad considerable de los ingredientes, que se necesitan para la elaboración de este plato. Por se consigue fácilmente los ingredientes para la elaboración de este plato</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>	
	Relación con las fiestas	<i>Está relacionada con la fiesta de los toros</i>	
	Lugares en donde se elabora	<i>En la casa de los priostes donde se realiza la fiesta</i>	
	Quién los elabora	<i>Las señoras que están designadas para cocinar en los días de fiestas</i>	
	Quienes lo consumen	<i>Tos los invitados a las fiestas</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
			<i>No</i>
Comercializan el plato		<i>No</i>	
		<i>No</i>	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción Directa</i>	
		<i>Producción Directa</i>	
	Comercializan	<i>No</i>	
		<i>No</i>	
	Mercados (al mayorista)	<i>No</i>	
		<i>No</i>	
	<i>No</i>	<i>No</i>	
	<i>No</i>	<i>No</i>	

Producción del Ingrediente base	Área	Rural
		Rural
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Azuay
		Azuay
	Población	Girón
		Girón
Épocas de producción	Todo el año	
	Todo el año	

Entrevista 14

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Girón	Girón			
	Azuay	Girón	Girón			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Elvira Conde		48 años	Femenino	276002	31 años
	Norma Morocho		49 años	Femenino	276624	49 años
Nombre del plato/bebida/postre			COSTRAS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Costras			
Tipo de plato/bebida/postre			Alta	Media	Baja	
Sensibilidad al cambio					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			En el mercado del cantón			
			Panadería de la Señora Rosana			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			Harina de trigo, harina ya, levadura, anís, panela grande, huevos, mantequilla, manteca vegetal.		
				Para 10 Costras: 7,5 lbs. Harina de trigo, 7,5 lbs. Harina ya, 4 onzas de levadura, 1 sobre royal, un poquito de anís, 1 panela grande blanca, 5 huevos, 1/2 lbs. De mantequilla, 1/2 lbs. De manteca vegetal.		
	Ingrediente principal			Harina de trigo		
Preparación			Calentar 2 ltr. De agua, poner la levadura y deshacer para mezclar con la harina, huevos, manteca, mantequilla, polvo de hornear, anís, se hace una masa grande y se deja reposar para que leude, luego se hace bolitas y se aplasta para formar a las costras, se decora			

		<i>con letras, pupitos, hilitos, hechas de la misma masa. Se lleva al horno por 20 minutos y está listo.</i>
		En una fuente grande poner 1,5 ltr. De agua, caliente, la levadura se deshace bien, se agrega la harina y los demás ingredientes, batir y amasar bien, se deja que leude por unos 25 a 30 minutos, luego de hace las bolitas y se aplasta para formar las costras, se puede decorar con mermelada, y se hornea hasta que estén listos.
	Acompañamiento	<i>Se sirve con dulce de leche y queso.</i>
		Servir con dulce de leche y queso.
	Combinación/sustitución de productos	<i>No se puede sustituir</i> No se puede cambiar
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Pan de dulce o de sal, empanadas</i> Otra variedad de panes.
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Para que leude se debe dejar en un lugar abrigado.</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	X
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	Se hace en horno a gas.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es un plato típico y originario de Girón</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por las cantidades</i>
	Significado que posee el plato	<i>La gastronomía del sector</i>
	Historia	<i>Ninguna</i>
	Usos	Como postre
	Qué representa	A la tradición de seguir haciendo estos dulces
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En el carnaval y en la fiesta de los toros
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>En el caso de la fiesta de los toros se prepara para agradecer a las personas que han colaborado para la realización de las mismas.</i>
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i> <i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	<i>Las costras se hacen para las fiestas.</i>
	Lugares en donde se elabora	<i>En las panaderías del cantón.</i>
	Quién los elabora	<i>los dueños de los locales</i>
	Quienes lo consumen	<i>Todas las personas que colaboran en las fiestas</i>

		<i>e invitados importantes.</i>
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
		<i>No</i>
	Comercializan el plato	<i>No</i>
		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción Directa</i>
		<i>Producción Directa</i>
	Comercializan	<i>No</i>
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	<i>No</i>
		<i>No</i>
	Mercados (al minorista)	<i>No</i>
		<i>No</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rural</i>
		<i>Rural</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
		<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Cañar</i>
		<i>Cañar</i>
	Población	<i>Tambo, Cañar</i>
		<i>Cañar , Tambo</i>
	Épocas de producción	<i>Agosto - Septiembre</i>
		<i>Agosto - Septiembre</i>

Entrevista 15

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE	LOCALIZACIÓN		Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Azuay	Girón	Girón				
	Azuay	Girón	Girón					
	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:		
	<i>Rosa Elvira Conde</i>		<i>48 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>276002</i>	<i>31 años</i>		
	<i>Norma Morocho</i>		<i>49 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>276624</i>	<i>49 años</i>		
Nombre del plato/bebida/postre			DULCE DE HIGOS					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Dulce de higos</i>					
Tipo de plato/bebida/postre			Alta	Media	Baja			
Sensibilidad al cambio			X					
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			En el mercado del cantón					
			<i>Mercado</i>					
Lugares más cercanos al lugar de preparación								

Características	Ingredientes	<i>Higos, panela, canela, un poquito de bicarbonato.</i> 50 higos, agua suficiente, panela negra grande, canela, pimienta de dulce.
	Ingrediente principal	Higos
	Preparación	<i>Con anticipación lavamos y hacemos cortes horizontales, a cada higo y dejamos toda la noche en agua para que salga toda la leche del higo, al día siguiente en una olla grande ponemos a hervir la panela haciendo pedazos, luego de que se derrita la cernimos y ponemos junto con los higos, la canela a hervir, hasta que la miel empiece a espesar, entonces están listos.</i> Cortar en tres partes al higo, sin romperlo, sancochar en agua hirviendo con una pizca de bicarbonato, luego de esto escurrir bien. En una olla grande se pone la panela al empezar a hervir poner los higos y se deja cocinar a fuego lento hasta que la miel este espesa, y los higos estén brillantes.
	Acompañamiento	<i>Se sirve con queso o quesillo</i> Se puede servir con nata o crema de leche
	Combinación/sustitución de productos	<i>No se puede sustituir</i> No se puede cambiar
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Se puede utilizar para hacer tarta de higos</i> Nada mas
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Para saber si ya están listos, el dulce debe estar como miel y los higos brillantes, y si esta espeso se puede agregar un poquito de agua</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	Cuchara de palo
	cocina a leña	
	Otros:	Se hace en cocina a gas, y ollas de aluminio.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es un plato típico y originario del Azuay</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por sus ingredientes</i> Por los ingredientes
	Significado que posee el plato	<i>La gastronomía del sector</i>
	Historia	<i>Ninguna</i>
	Usos	Como postre
	Qué representa	<i>A la tradición de seguir haciendo estos dulces</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En el carnaval y en navidad
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Porque es la época de los dulces</i>
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i> <i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	<i>Desconoce</i>

	Lugares en donde se elabora	<i>En las casa</i>
	Quién los elabora	<i>Amas de casa</i>
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i>
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
	Comercializan el plato	<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción Directa, a veces se compra.</i>
		<i>Producción Directa</i>
	Comercializan	<i>No</i>
		<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	<i>No</i>
		<i>No</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rural y urbana</i>
		<i>Rural</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
		<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
		<i>Gualaceo, Paute Girón</i>
	Población	<i>Cuenca, Gualaceo, Paute, Girón</i>
		<i>Cañar , Tambo</i>
	Épocas de producción	<i>Diciembre - Mayo</i>
		<i>Diciembre – Mayo</i>