



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 Ecuador, cantón Centinela del Cóndor, provincia de Zamora Chinchipe”
segunda fase***

Trabajo de fin de carrera previo a la obtención del título de Ingeniero en administración de empresas turísticas y hoteleras

AUTOR:

Vega Rodríguez Franklin Antonio

DIRECTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:

Ms. Bustamante Sánchez Natalia Soledad

CENTRO UNIVERSITARIO ZAMORA

2012

CERTIFICACIÓN

Ms. Natalia Soledad Bustamante Sánchez

DIRECTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

CERTIFICA:

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

.....

Ms. Natalia Bustamante Sánchez

DIRECTORA DE TESIS

Loja, 16 de Febrero del 2012.

AUTORIA

Las ideas y contenidos expuestos en el presente informe de investigación, son de exclusiva responsabilidad de su autor.

.....
Franklin Antonio Vega Rodríguez

C. I. 190024568-7

DEDICATORIA

Los resultados de este proyecto, está dedicado a todas aquellas personas que de alguna forma son parte de su culminación.

A Dios porque ha estado conmigo en cada paso que doy cuidándome, iluminándome y dándome fortaleza para continuar.

A mis hijos Marjorie, Katerine, Anthony, Nataly y Ammy quienes con su sonrisa me demuestran cada día que vale la pena vivir y con su afecto y cariño me recuerdan el compromiso que tengo para con ellos de avanzar para darles lo mejor....

Franklin Vega

AGRADECIMIENTO

Mi gratitud principalmente está dirigida a Dios por haberme dado la existencia y permitido llegar al final de la carrera.

A mis hijos por el apoyo y cariño que me brindan, se que cuento con ellos siempre.

A la Universidad Técnica Particular de Loja, en especial a la Escuela de Hotelería y Turismo y a sus autoridades y docentes que me brindaron una sólida formación.

A la Ms. Natalia Bustamante Sánchez, directora de mi tesis, por su disposición y ayuda brindada.

Franklin Vega

DECLARACIÓN Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Franklin Antonio Vega Rodríguez, declaro ser el autor del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

.....

Franklin Antonio Vega Rodríguez

El Autor

ÍNDICE DE CONTENIDOS

TÍTULO	PÁGINAS
Portada	
Carátula	
Certificación	
Autoría	
Dedicatoria	I
Agradecimiento	II
Contrato de Cesión de Derechos de Tesis	III
Resumen	1 – 3
Introducción	4 – 5
Objetivos	6
CAPÍTULO I	7
Situación económica social y productiva del cantón Centinela del	7
Cóndor	
1.1 Situación geográfica	8 – 9
1.2 Aspectos demográficos	9 – 10
1.2.1 Indicadores de salud	10 – 12
1.2.2 Indicadores educacionales	12 – 15
1.2.3 Migración interna y externa	15
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	16 – 17
1.2.5 Indicadores de desarrollo socioeconómico del cantón	17 – 18
1.3 Análisis de la vivienda	18 – 19
1.4 Situación política y administrativa	19 – 20
1.5 Sector productivo primario	20

1.5.1 Agricultura	20 – 21
1.5.2 Ganadería	22
1.5.3 Producción y rendimiento	22 – 23
1.5.4 Asistencia técnica	23
1.5.5 Comercialización y consumo	23 – 24
1.5.6 Crédito	24
1.6 Sector productivo secundario	24
1.6.1 Industria	24 – 25
1.6.2 Artesanía	25 – 26
1.5.3 Crédito	26 – 27
1.7 Sector productivo técnico	27
1.7.1 Comercio	27
1.7.2 Turismo	28 – 31
1.7.3 Transporte	31 – 32

CAPÍTULO II 33

Generalidades de la gastronomía del Sitio 33

2. Historia de la gastronomía del cantón	34
2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón	34
2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón	35 – 36
2.3 Gastronomía de la república asociada al cantón	36 – 37
2.4 Gastronomía actual del cantón	38

CAPÍTULO III 39

Diagnóstico gastronómico del cantón 39

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón	40
3.1.1 Pregunta 1. Comidas que son propias de este sector	41 – 54
3.1.2 Pregunta 2. Comidas que se preparan en épocas de fiesta en el sector	54 – 62
3.1.3 Pregunta 3. Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector	62 – 69
3.1.4 Pregunta 4. Comidas más demandadas por los visitantes en este sector	69 – 74
3.1.5 Pregunta 5. Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas,	74 – 79

que existían hace años y que han cambiado su preparación	
3.1.6 Pregunta 6. Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente	80 – 87
3.1.7 Pregunta 7. Comidas nuevas que se preparan en el sector	88 – 92
3.1.8 Pregunta 8. Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas	92 – 97
CAPÍTULO IV	98
Inventario de la gastronomía típica del cantón	99 – 102
4.1 Gastronomía relacionada a las fiestas	102
CAPÍTULO V	104
Propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón	104
5.1 Estrategia de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón	105 - 110
5.2 Organismos (no estatales) que podrían Promocionar/Comercializar los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales	111 - 116
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	117 – 119
BIBLIOGRAFIA	120 – 121
ANEXOS	122
a. Anexo 1 Encuesta (en blanco)	122 - 125
b. Anexo 2 Manual para la aplicación de las encuestas	125 – 130
c. Anexo 3 Parrillas para ingreso de información (en blanco)	131 – 133
d. Anexo 4 Instructivo para el ingreso de información	134 – 138
e. Anexo 5 Entrevistas (en blanco)	138 – 139
f. Anexo 6 Manual para la aplicación de entrevistas	140 – 145
g. Anexo 7 Entrevistas (llenas y corregidas)	145 – 182

ÍNDICE DE GRÁFICOS Y DE CUADROS	PÁGINAS
Gráfico # 1 Mapa del cantón Centinela del Cóndor	9
Gráfico # 2 Diseño de afiche publicitario	114
Cuadro # 1 Centros educativos del cantón	13
Cuadro # 2 Cultivos de mayor importancia en el cantón	21
Cuadro # 3 Comidas que son propias de este sector	41 - 47
Cuadro # 4 Comidas que se preparan en épocas de fiesta en el sector	54 - 57
Cuadro # 5 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector	62 - 65
Cuadro # 6 Comidas más demandadas por los visitantes en este sector	69 - 71
Cuadro # 7 Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, existían hace años y que han cambiado su preparación.	74 - 76
Cuadro # 8 Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente	80 - 82
Cuadro # 9 Comidas nuevas que se preparan en el sector	88 - 90
Cuadro # 10 Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas	92 - 96
Cuadro # 11 Inventario de gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón	99
Cuadro # 12 Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas	103
Cuadro # 13 Análisis de involucrados de propuesta de promoción difusión	117 – 118
Cuadro # 14 Presupuesto de propuesta de promoción y difusión	109 - 110
Cuadro # 15 Datos informativos de propuesta de promoción y comercialización	111
Cuadro # 16 Presupuesto de propuesta de promoción y comercialización	115
Cuadro # 17 cronograma de actividades de propuesta de promoción y comercialización	116

RESUMEN

Con este trabajo se pretende mostrar el potencial de la gastronomía como una de las principales atracciones del desarrollo turístico, a más de la gran cantidad de atractivos naturales y culturales que posee el cantón Centinela del Cóndor, se describe las generalidades y su historia asociada a la gastronomía ancestral preincaica, de la colonia, de la república y a la actual. Entre los platos y bebidas típicas, tenemos el seco de yamala, ancas de rana frita, cuy asado, sancocho de chanco, repe de guineo, caldo de gallina criolla, manjar de leche y leche de tigre; los tradicionales: Pinchi Mikuna, chicha de jora, sango de maíz que se practica en la comunidad kichwa Saraguro y que consiste en compartir los alimentos (Uchumates) que prepara cada familia o comunidad, cuando realizan las mingas comunitarias, fiestas religiosas o reuniones sociales; los ancestrales que son ayampaco de pescado, caldo de corronchos, chicha de chonta y chicha de yuca, siendo estos platos exclusivos de la etnia Shuar originaria del oriente ecuatoriano y por ende del cantón Centinela del Cóndor.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Como podemos observar la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino también con las distintas culturas que existen en la tierra.

La gastronomía al relacionarla con la cultura y siendo la cultura el principal sello de identidad de un pueblo podemos decir que la gastronomía forma parte de esta marca de identidad. La gastronomía es un elemento cultural capaz de transmitir una imagen simbólica del lugar a visitar ya que se la vincula automáticamente con los rasgos diferenciales de un territorio y el carácter de sus habitantes.

La gastronomía ecuatoriana es rica, abundante y llena de sabor, además de variada, con una diversidad de ingredientes de gran calidad, con los que se elaboran sus platos y bebidas, esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y sus culturas con la herencia española y que con el paso del tiempo ha dejado huella en este país. La utilización de productos propios como el maíz, papas, yuca, frejoles y animales silvestres, se ha mezclado con las carnes de animales de corral de los colonizadores.

Algunos de los productos en los inicios de la colonización fueron utilizados como moneda de pago, como es el caso del maíz, que se lo utilizaba para elaborar comidas como el champús o la chicha de jora, bebida con la que los incas celebraban sus fiestas y que en la actualidad esta tradición aún no se pierde en la nacionalidad kichwa saraguro.

Entre los productos propios de la amazonía con los que se elaboran la mayoría de las comidas y que se cultivan mayoritariamente en los barrios y comunidades de este Cantón tenemos: el plátano, la yuca, el guineo, leche, maíz, naranjilla y la caña de azúcar, que han servido de alimento desde tiempos ancestrales hasta la actualidad.

La gastronomía del cantón Centinela del Cóndor es nueva, de aproximadamente unos 50 años atrás, producto de la colonización y de un proceso de convivencia intercultural entre los mestizos, shuar, saraguros y actualmente negros, que han interactuado para fusionar productos locales con productos traídos de afuera especialmente de la gastronomía lojana.

Los mestizos y los saraguros practican la solidaridad y reciprocidad a través de mingas, donaciones, e intercambio de productos, de los cuales se puede resaltar el popular Pinchi Mikuna, que se practica en la comunidad kichwa Saraguro y que consiste en compartir los alimentos (Uchumates) que prepara cada familia o comunidad, cuando realizan las mingas comunitarias, fiestas religiosas o reuniones sociales.

El Shuar conocido como jíbaro en nuestro cantón, se ha caracterizado por su alimentación esencialmente carnívora y la mayor parte de la carne que consume es producto de la caza y pesca, sus comidas son a base de yuca, maíz, frutas silvestres, larvas, ranas, camote, plátano, papa china, palma, etc.

Con la investigación realizada se pudo diagnosticar la producción y consumo de platos y bebidas típicas y tradicionales del cantón Centinela del Cóndor para la puesta en valor como atractivo diversificado de la oferta turística del mismo. Se pudo inventariar los platos y bebidas de la gastronomía típica y tradicional que se ofrece en los menús de los diferentes restaurantes, mercado, sitios de expendio y hogares. Así como también conocer los productos que son utilizados en la preparación de las comidas y su significado, las formas de prepararlas, los demás alimentos que acompañan a estas comidas, si se combinan o sustituyen los ingredientes para preparar los diferentes platos y bebidas, de igual forma conocer los centros de acopio de los productos, las instituciones y organizaciones que los promocionan y el lugar de producción del ingrediente base.

La propuesta de esta investigación está dirigida a la promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón, a través de la institucionalización de un festival anual de comidas típicas, tradicionales y ancestrales en el cantón Centinela del Cóndor con la participación de la Pre-Asociación de dueños de restaurantes de Zumbi.

Dentro de las motivaciones gastronómicas asociadas al turismo están las culturales. Y es importante tener en cuenta la importancia de la comida en la cultura de un lugar ya que los visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de ese lugar. Por lo que invito al lector a conocer en este proyecto las formas de preparación y de sazonar, los ingredientes utilizados, su historia, los hábitos y consumo de los platos y bebidas que preparan los colonos o mestizos y las diferentes nacionalidades que habitan este cantón.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- ✓ Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas del cantón Centinela del Cóndor, para la puesta en valor como atractivo diversificado de la oferta turística.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Inventariar los platos de la gastronomía típica y tradicional del cantón Centinela del Cóndor, que se ofrecen en los menús de los restaurantes, mercado, puestos de comida, sitios de expendio y los hogares.
- ✓ Identificar los ingredientes que son utilizados en la preparación de platos y bebidas típicas y tradicionales y su significado.
- ✓ Identificar a partir del producto base, la diversidad de platos, bebidas típicas y tradicionales que se preparan.
- ✓ Identificar formas de preparar, sazonar y acompañamiento de los platos y bebidas típicas y tradicionales.
- ✓ Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas y tradicionales.
- ✓ Identificar los centros de acopio de los productos que se utilizan en la preparación de los platos y bebidas típicas tradicionales y ancestrales.
- ✓ Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en el cantón Centinela del Cóndor.
- ✓ Identificar el lugar de producción del ingrediente base.

CAPÍTULO I

SITUACIÓN ECÓNOMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN CENTINELA DEL CÓNDOR

1.1 Situación geográfica

El cantón Centinela del Cóndor se encuentra ubicado al noreste de la provincia de Zamora Chinchipe a 35 km de la ciudad de Zamora, en la cordillera oriental, zona Sub-Andina a una altura de 800-2000 m.s.n.m. con temperaturas promedios anuales de 18 y 24 °C y precipitaciones medias anuales de 2000-3000 mm, abarcando ecosistemas del Sub-Trópico y Trópico. Su cabecera cantonal es la ciudad de Zumbi y la extensión territorial del cantón es de 291 Km².

LÍMITES

Los límites territoriales del cantón Centinela del Cóndor son:

Norte: cantón Yantzaza

Sur: cantón Nangaritza

Este: cantón Paquisha

Oeste: cantón Zamora

Gráfico # 1 Cantón Centinela del Cóndor



Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial municipio Centinela del Cóndor (2010).

1.2 Aspectos demográficos

La mayoría de la población del cantón Centinela del Cóndor está ubicada en los sectores rurales, distribuidos en los 23 barrios rurales y en su cabecera cantonal Zumbi que es su única parroquia con 13 barrios urbanos. En el sector rural predomina la presencia de dos etnias: Shuar y Saraguro. La etnia Shuar es la única autóctona del cantón, se encuentra radicada en la comunidad de Tuntiak en la vía que conduce del barrio El Dorado al barrio El Triunfo. La etnia Saraguro se encuentra radicada en las comunidades de: San Francisco, Puka-Allpa y la Crucita, aclarando que la presencia de la etnia Saraguro es producto de la

emigración de los indígenas del cantón Saraguro de la provincia de Loja y mantienen su vestimenta tradicional.

La población del cantón Centinela del Cóndor según el censo del año 2010 es de 6.479 Hb. y representa el 7.09% del total de la provincia de Zamora Chinchipe, teniendo un decrecimiento del -1.22% por la división de su territorio a favor del cantón Paquisha. Constituyéndose en una población predominante joven ya que el 55.6% son menores de 20 años de edad, por lo que es de importancia brindar a estos grupos todo el apoyo para su desarrollo ya que los mismos forman parte primordial del futuro del cantón Centinela del Cóndor.

Del total de la población el 75,13 % está en el área rural y el 24,87% en la urbana; donde hombres son el 52.18% y mujeres el 47.82%.¹.

1.2.1 Indicadores de salud

El cantón Centinela del Cóndor cuenta con: un Sub-Centro de salud localizado en la ciudad de Zumbi, con los siguientes servicios: medicina, odontología, obstetricia, laboratorio clínico y enfermería; un Dispensario Médico del Patronato municipal, los servicios de atención médica son gratuitos los que brinda el Patronato Municipal porque son financiados con el presupuesto del Gobierno Municipal; además presta servicios de botica popular y de rehabilitación–fisioterapia; y un Dispensario Médico del Seguro Social Campesino en el barrio Panguintza, que presta atención médica a sus afiliados de las comunidades de Panguintza, Zoapaca, La Hueca, Zumbi, San Pablo, etc., según estadísticas obtenidas, atiende aproximadamente a 2500 pacientes al año. Los gastos operacionales son financiados con sus pequeños aportes y subsidiado por el IESS.²

No existe puestos de salud en los demás barrios pertenecientes al cantón Centinela del Cóndor por lo que es necesario realizar la atención permanente, visitando las comunidades a través de jornadas médicas.³

¹ INEC - 2010

² Datos Estadísticos Sub-Centro Seguro Social Campesino Panguintza 2010.

³ Datos Estadísticos Dirección Provincial de Salud Zamora 2010.

MEDICINA TRADICIONAL

La población del cantón Centinela del Cóndor mantiene la tradición ancestral de atención con parteras y curanderos derivados fundamentalmente por la cercanía y prácticas adecuadas según lo señalan los pacientes en un (3,1%) de la población. Además cuentan y utilizan una diversidad de plantas y yerbas medicinales existentes en la zona, el análisis y datos han sido recogidos en todas los barrios del cantón Centinela del Cóndor.⁴

NATALIDAD

La tasa de natalidad de niños nacidos vivos del cantón Centinela de Cóndor es de 15.3 por cada 1000 mujeres, según datos específicos proporcionado por el departamento de estadística del Sub-Centro de salud de Zumbi.⁵

MORTALIDAD EN GENERAL

La tasa de mortalidad por cada 1000 habitante en el cantón Centinela del Cóndor es de 2.9%, las principales causas de mortalidad son las enfermedades como: Paro Cardio-Respiratorias (36.8%), Cáncer de Estómago (15.7%), Bronconeumonía (10.5%), Deshidratación grave, Asfixia, Atropellamiento, Insuficiencia Cardíaca, Sepsias, Fractura de base del cráneo e Insuficiencia respiratoria aguda, con el (5.2%) C/U.⁶

MORVILIDAD

Entre las 10 principales causas de morbilidad encontramos que el resfriado común 18% es la que prevalece en toda la población del cantón, se da por las condiciones climáticas y ambientales de la región, seguido por la parasitosis con 16% es la segunda causa se da porque existe fecalismo al aire libre, un porcentaje pequeño posee baño, otros letrinas, además existe el consumo de agua no tratada, en tercer lugar están las infecciones de vías urinarias con el 15%, seguido en cuarto lugar las diarreas con 13%, amebiasis intestinal en el quinto lugar se dan por causas al igual que la parasitosis que es la sexta, la séptima es la vaginitis se da en un 11% esta generalmente ataca a las mujeres comprendida entre los 20 a

⁴ Datos Estadísticos Sub-Centro de Salud Zumbi 2010

⁵ Datos Estadísticos Sub-Centro de Salud Zumbi 2010

⁶ Datos Estadísticos Registro Civil del Cantón Centinela del Cóndor 2010

64 años, la amigdalitis y bronquitis son procesos infecciosos que son la 8va y 9na causa, quedando la migraña como la décima causa con el 2%.⁷

MORTALIDAD INFANTIL

La tasa de mortalidad infantil del cantón Centinela del Cóndor Por cada 1000 nacidos vivos existen 12.9 defunciones de niños menores de 1 año.⁸

MORTALIDAD MATERNA

La tasa de mortalidad materna en el cantón Centinela del Cóndor por cada mil mujeres embarazadas es de 0% y dan a luz anualmente el 7.5%.⁹

Del análisis a las estadísticas de servicio de salud brindados a los niños del cantón Centinela del Cóndor por el Subcentro de salud de Zumbi nos indica que han sido atendidos: los niños menores de 1 año representando el 4%, de 1 a 4 años representando el 11%, de 5 a 9 años representando el 13%, de 10 a 19 años representando el 13%, de 20 a 64 años representando el 41%, de 65 años y más representando el 7%, cabe recalcar que el mayor grupo de población se encuentra entre la edad de 20 a 64 años de edad. Considerando solo la zona rural de nuestra área de influencia en salud, los porcentajes establecidos de servicios de salud en mujeres, niños y adolescentes, nos demuestran que la mayor cobertura y uso de los servicios que las unidades operativas brindan, favorece a las mujeres luego a los niños y finalmente los adolescentes.¹⁰

1.2.2 Indicadores educacionales

El sistema educativo del cantón Centinela del Cóndor lo conforman: 4 centros educativos urbanos y 25 rurales.

⁷ Datos Estadísticos Sub-Centro de Salud Zumbi 2010

⁸ Datos Estadísticos Sub-Centro de Salud Zumbi 2010

⁹ Datos Estadísticos Sub-Centro de Salud Zumbi 2010

¹⁰ Datos Estadísticos Sub-Centro de Salud Zumbi 2010

Cuadro # 1

NIVEL DE EDUCACIÓN	N° DE ESTABL.	N° DE ALUMNOS	N° DE PROF.	ZONA		TIPO DE ESTABLECIMIENTO		
				U URBANO	RURAL	U	P	C
Pre-primario	3	73	3	2	1	3	-	-
Primario	25	1142	54	3	22	18	4	3
Secundario	1	326	37	1	-	-	-	-
Superior	-	-	-	-	-	-	-	-

Elaborado: El Autor

Fuente: Dirección Provincial de Educación de Zamora Chinchipe 2010.

Actualmente el cantón Centinela del Cóndor, en el nivel pre-primario, cuenta con 3 jardines, localizados en Zumbi, Panguintza y La Wintza. En el nivel primario existen 25 establecimientos: 3 en la zona urbana y 22 en la zona rural, con un total de 1142 alumnos y 54 profesores. Además, es necesario indicar que existen 3 centros de alfabetización, ubicados en: El Dorado, Panguintza y Santa Cruz, con un total de 25 alumnos mayores aproximadamente.

En el nivel secundario existe un colegio del sistema clásico permanente, con las secciones diurna y nocturna, ubicado en la ciudad de Zumbi, con un total de 326 estudiantes de diferentes especialidades. Además, existen 4 extensiones del colegio a distancia que funciona los días sábados y domingos, en las comunidades de San Isidro, Natenza El Dorado y Zumbi.

También se debe recalcar que dentro de los 29 establecimientos educativos del cantón existen, 1 escuela fisco-misional “Aurelio Espinoza Pólit” en Zumbi, 1 escuela para niños especiales “Padre Juan Solís” en Zumbi, que está a cargo de una maestra, atiende a 15 alumnos con diferentes discapacidades ¹¹ y una escuela bilingüe “Agustín Tsamarein Chumapi” en Tuntiak. ¹².

En el nivel pre-Primario existen 3 escuelas uni-docentes; en el nivel primario 18 escuelas uni-docentes; 4 escuelas pluri-docentes en el nivel primario; y, solo 4 escuelas completas en el nivel primario también.

El sistema educativo del cantón Centinela del Cóndor es predominantemente fiscal y comprende el 96% de los establecimientos de nivel pre-primario, primario y medio. El

¹¹ Dirección Provincial de educación Hispana 2010

¹² Departamento de Supervisión Zona 3 intercultural Bilingüe Zamora 2010

establecimiento fisco misional abarca el 4%. Vale destacar, la no existencia de establecimientos educativos particulares en ningún nivel de los indicados.

La ubicación de la infraestructura educativa es minoritaria en la cabecera parroquial y representa el 9%. La mayoría de la infraestructura educativa está ubicada en barrios y poblaciones localizadas en los barrios rurales del cantón Centinela del Cóndor y representa el 91%.¹³.

TASA DE ESCOLARIDAD MEDIA

La tasa de escolaridad media señala la cantidad promedio de años aprobados por la población de 10 años en adelante de los diferentes niveles de educación, por lo que en el cantón Centinela del Cóndor la tasa de escolaridad esta en 8.5%.¹⁴

TASA DE ANALFABETISMO

En el cantón Centinela del Cóndor los datos promedio indican que un 5.9% de la población permanece analfabeta de 15 años de edad.¹⁵

EDUCACIÓN NO FORMAL

La población estudiantil, los discapacitados y personas que tienen interés en formación complementaria a través de la educación no formal tienen algunas opciones que están permitiendo elevar el nivel conocimientos y procedimientos de enseñanza aprendizaje para enfrentar discapacidades o desconocimientos en temas como la informática, mecánica, conductores profesionales y artesanos, que ayudan a mejorar sus capacidades¹⁶

Los principales centros educativos de enseñanza primaria, secundaria y artesanal que se encuentran en el área urbana son:¹⁷

¹³ Dirección Provincial de Educación Hispana 2010

¹⁴ INEC - 2010

¹⁵ INEC - 2010

¹⁶ Dirección Provincial de Educación Hispana 2010

¹⁷ Dirección Provincial de Educación Hispana 2010

- Escuela General Epiclachima
- Escuela Aurelio Espinoza Pólit
- Escuela Especial Juan Solís
- Colegio Técnico Agropecuario Zumbi
- Colegio a Distancia Extensión Zumbi
- Centro Artesanal y Social Zumbi

1.2.3 Migración interna y externa

La migración temporal afecta a la mayoría de los habitantes del cantón Centinela del Cóndor y apoyan fundamentalmente en labores agrícolas, mineras, construcción, quehaceres domésticos, sector público y privado, durante todo el transcurso del año. Existe un porcentaje minoritario que también realiza actividades productivas que involucran movimientos migratorios principalmente a las ciudades de Yantzaza, Zamora, Loja, Cuenca, Guayaquil, Quito y El Oro.

La migración externa constituye un fenómeno que afecta a todo el país y por ende el cantón Centinela del Cóndor, refleja un alto número de personas emigrantes, que según la información del diagnóstico comunitario afectaría aproximadamente a 438 habitantes del cantón que en la práctica representa el 8.46% de su población. La población de nuestro cantón se ha dispersado por varios países del mundo, así tenemos: 61 personas están en los Estados Unidos de Norte América, 221 en España, 4 en Italia, 136 dentro del país y 16 personas en otros país no considerados en la presente lista, y se ocupan en labores relacionadas con agricultura, quehaceres domésticos y construcción. Las remesas que envían los emigrantes desde el exterior a sus familias fluctúan entre 300 a 400 dólares mensuales, los cuales son invertidos en alimentación, construcción, compra de bienes muebles e inmuebles, pago de deudas y un porcentaje minoritario es destinado a inversiones de bienes muebles y educación.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

DESARROLLO HUMANO EN EL CANTÓN CENTINELA DEL CÓNDOR

En el territorio del cantón Centinela del Cóndor, existe la presencia de cuatro etnias culturales, siendo la de mayor influencia la mestiza, a quien pertenece el 87,8 % de su población. Es necesario puntualizar que la única étnica autóctona del lugar es la Shuar que representa el 3,40 % de la población cantonal. También se debe resaltar que las etnias Shuar y Saraguro, están concentradas en los lugares de Tuntiak y San Francisco, respectivamente y la etnia Afro Ecuatoriana radicada en Zumbi que representa solamente el 1,5%.¹⁸

En el cantón Centinela del Cóndor dada la diversidad de etnias se habla el idioma Español, Shuar y Kichwa. En la vestimenta predomina el uso del pantalón, camisetas y gorras en el hombre y falda, pantalón, blusa y zapatillas en mujeres, este modo de vestir ha influenciado a la etnia Shuar y Saraguro, sobre todo en los jóvenes, los cuales solo un pequeño porcentaje utilizan vestimenta típica.

Las festividades en los diferentes barrios, tienen diversidad de origen y motivo, predominando las de carácter religioso que se celebran a lo largo de casi todo el año. Luego está la fiesta de cantonización y las tradicionales de carnaval, semana santa, navidad y fin de año. Esas fiestas se celebran normalmente con pregón, desfiles, encuentros deportivos, juegos pirotécnicos, sesión solemne y actividades sociales, culturales y religiosas.

Las principales fiestas que se celebran en la cabecera cantonal son: La cantonización de Centinela del Cóndor que se celebra el 21 de marzo, Religiosa de San Antonio de Zumbi que se celebra el 13 de junio y carnavales según calendario.¹⁹

También existe la creencia en Dios y los Santos que veneran. Los pobladores del cantón en su gran mayoría aceptan la intervención de la justicia como única forma de sanción social para quien comete delitos o infringe la ley. En el sector urbano y rural del cantón es

¹⁸ INEC - 2010.

¹⁹ Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Municipio Centinela del Cóndor 2010.

marcada la influencia de la música tradicional como pasillos, pasacalles, sanjuanitos, además de cumbias, rancheras, rocolera, romántica, moderna, etc. Reconocen que el proceso de modernización y los medios de comunicación han influenciado en la práctica de costumbres y valores morales, así como el cambio de vestimenta, adaptación a las nuevas formas de baile en la cultura y en la economía.

Así mismo se identifica que los jóvenes, niños y las comunidades Shuar y Saraguro son las más afectadas por el proceso de aculturización y modernización al que están sometidas en su quehacer diario. Existen relaciones recíprocas entre etnias que habitan en el cantón lo que ha permitido generar buenas relaciones e integración pluricultural.

INDICADORES DE DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL CANTÓN

La mayoría de la población se dedica a la agricultura, existiendo en nuestro cantón una agricultura incipiente, muy escasa, es así que muchas familias cultivan muy poco como es el caso de: yuca, naranjilla, café, cacao, plátano y maíz, solamente para solventar las necesidades familiares, esto se debe a la falta de asesoramiento técnico, falta de terrenos para sembrar y a la falta de recursos económicos para invertir y producir.

Otro sector importante dentro de la economía del cantón es la ganadería, la misma que se basa en la cría y engorde de ganado y la producción de leche, siendo así que el cantón es uno de los principales productores de leche en nuestra provincia.

Vienen en menor escala las familias que se dedican al trabajo como jornaleros, comerciantes, quienes promueven el desarrollo económico del cantón junto al sector agropecuario y minero. Otro sector importante son los empleados públicos, maestros, obreros, etc.

Según el plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Centinela del Cóndor para determinar los niveles de ingreso familiar en el cantón Centinela del Cóndor, se aplicó la encuesta a una muestra poblacional de 854 familias de la cual se obtuvo los siguientes resultados: Las familias por su trabajo, reciben su remuneración de la siguiente forma: 391 familias ganan menos de \$110 dólares, 260 familias ganan de \$110 a \$220 dólares, 116 familias ganan hasta \$330, 47 familias hasta \$440 dólares y 40 familias perciben

mensualmente más de \$440 dólares. Lo que significa que el ingreso familiar promedio es de \$360.²⁰

Para establecer el porcentaje de personas que tienen necesidades básicas insatisfechas, utilizamos el índice de pobreza (necesidades básicas insatisfechas) NBI en el cantón Centinela del Cóndor el promedio es de 77.70%. Según el (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador) SIISE. El análisis de estos datos, refleja que 77.7 personas de cada 100 habitantes son pobres. Otro indicador importante es el índice de pobreza extrema, que en cambio nos refleja el número de habitantes “que no pueden acceder ni siquiera a la compra de los alimentos necesarios para tener una nutrición correcta”. Este índice cantonal según el SIISE es de 18,90 %, lo que demuestra que un quinto de los habitantes del cantón, se encuentran en ésta situación.²¹

1.3 Análisis de la vivienda

En el censo de 1982 se cuantificó en el cantón 968 viviendas, para una población de 5443 habitantes, con una relación de 5.6 hab/viv. Para el año de 1990 son 1174 viviendas para una población de 6331 habitantes, con una relación de 5.3 hab/viv.

En el caso del área urbana de Zumbi, en el año de 1982 se tenía 241 viviendas y 1354 habitantes.

Para el año de 1990 en Zumbi hubo 310 viviendas con una población de 1579 hab., con una relación de 5.0 hab/viv. Todos los resultados anteriores son superiores a la media de confort determinada por el INEC, que es de 4.5 hab/viv.

El material con que fueron elaboradas estas viviendas, ha terminado su vida útil, pues en su mayoría fueron realizadas con una técnica en bahareque.

De las proyecciones y estudios realizados, tomando como base los datos del censo del 2010, se estima que actualmente en el cantón Centinela del Cóndor el 46,9% de las viviendas cuentan con servicios básicos como: energía eléctrica, agua, escusado, teléfono y

²⁰ Plan de Desarrollo y ordenamiento territorial M.C.C. 2010.

²¹ Datos Según el SIISE. 2010

recolección de basura. A nivel cantonal existe un déficit del 72,60% de los servicios residenciales básicos y habitan un promedio de 3,2 personas por dormitorio.

Actualmente en las poblaciones de Zumbi, Panguintza y San Pablo aproximadamente el 30% de las viviendas son de hormigón armado, el 45 % de construcción mixta (hormigón con cubierta de teja o zinc), y el 25% de viviendas son de madera.

El déficit habitacional en el cantón Centinela del Cóndor se concentra en el sector urbano, de estudios realizados se ha llegado a determinar que éste asciende al 27,8 %, lo que en términos absolutos equivale a 302 viviendas. El problema de hacinamiento se presenta en el 40,6 % de los hogares del cantón siendo más acentuado en la zona rural.²²

1.4 Situación Política Administrativa

El cantón Centinela del Cóndor está compuesto de una sola parroquia rural: Zumbi, con 13 barrios urbanos y 23 barrios rurales.²³

El Municipio es una institución que se desenvuelve bajo cinco niveles jerárquico Funcionales:

- **El Legislativo.-** Integrado por el Concejo Municipal conformado por cinco concejales que incluye dos mujeres con la presencia de dos partidos políticos (Pachakutik y SP) y dos movimientos (MAS y PAIS), electos por votación popular.
- **El Ejecutivo.-** Representado por el Alcalde, electo por votación popular.
- **El Asesor.-** Constituido por Comisiones Permanentes y Especiales del Concejo y por el Procurador Síndico.
- **El de Apoyo.-** Representado por Secretaria General

²² Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda 2010

²³ Municipio de Centinela del Cóndor 2010

- **El Operativo.-** representado por los departamentos de: Planificación, Obras Públicas, Producción Sustentable y Financiero.

1.5 Sector Productivo Primario

1.5.1 Agricultura

La población económicamente activa (PEA) dedicada a la agricultura es muy importante en el cantón Centinela del Cóndor de acuerdo a cifras oficiales (INEC 2001), el empleo que genera esta actividad representa el 95.39% en este cantón. En los últimos tiempos, el comportamiento del sector agrícola presenta un desarrollo tradicionalista, en donde se siembra cultivos de subsistencia, cuya producción se orienta principalmente al mercado interno. La agricultura tradicional se especializa en función de los pisos climáticos y las características físicas de los suelos, en el sur oriente la producción agrícola se basa en café, plátano, cacao, caña de azúcar, maíz, yuca, frutales, asociada a una superficie muy importante destinada a pastizales. Igualmente al interior del sector ganadero, existen unidades de producción pequeñas con escasa tecnología, que no permite incrementar la producción y productividad del ganado.

La mayoría de cultivos se producen dentro de su hábitat natural, es decir, sin tecnología. No se aplican sistemas de producción que garanticen al productor buenos resultados.

La superficie actual de áreas trabajadas en las comunidades del cantón, ha sido utilizada, en su mayoría, para la **explotación ganadera: 124.78 km²**, en **cultivos agrícolas: 16.28 km²**, en áreas de **asentamientos poblados** entre Urbanos y Rurales: **3.73 Km²**; y como **reserva de bosques naturales húmedos: 113.92 km²**; dándonos un **total de 258.71 Km²**.²⁴

En el cantón Centinela del Cóndor existe una producción agrícola variada, la cual es característica de cada comunidad.

²⁴ Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial M. C. C. 2010

De conformidad con la información obtenida del diagnóstico de las distintas comunidades que conforman el cantón Centinela del Cóndor se producen principalmente los siguientes productos:

La Wintza: Naranjilla, plátano, cacao, café, caña de azúcar, guaba, membrillo, etc.

El Dorado: plátano, yuca, cacao, papaya, caña de azúcar, guaba, yarazo, mandarina, zapote, etc.

Panguintza: cacao, café, plátano, yuca, chonta, guaba, naranja, mandarina, papaya, etc.

Zumbi: plátano, yuca, cacao, café, caña de azúcar, maíz, naranja, mandarina, zapote, guaba, chonta, yarazo, etc.

Dentro de los **cultivos de mayor importancia** económica en el cantón tenemos: el café, cacao, plátano, naranjilla, maíz, yuca y caña de azúcar.²⁵

Cuadro # 2

CULTIVO	APEOSAE	PRODUCTORES NO ORGANIZADOS	TOTAL Has. SEMBRADAS.	RENDIMIENTO/AÑO.
Café	44.18 Has.	75.82 Has.	120 Has.	679,04 qq.
Cacao	29.30 Has.	73.46 Has.	102.76 Has.	701,43 qq.
Plátano	24.97 Has.	95.03 Has.	120.00 Has.	2114,54 qq.
Naranjilla	-	58.60 Has.	58.60 Has.	12000,00 sacos
Maíz	-	37.05 Has.	37.05 Has.	1625,85 qq.
Yuca	-	35.50 Has.	35.50 Has.	50,00 qq.
Caña de Azúcar	-	34.30 Has.	34.30 Has.	2058,00 Toneladas.
TOTAL	98.45 Has.	409.76 Has.	508.21 Has.	

Elaborado: El Autor

Fuente: Departamento de Producción Sustentable I. M. C. C. 2010

²⁵Departamento de Producción Sustentable I. M. C. C. 2010

1.5.2 Ganadería

La mayoría de las fincas están dedicadas al desarrollo de la actividad ganadera bovina, dentro de la cual está involucrada producción de leche y la producción de carne, seguidamente de los cobayos, tilapias, las aves de corral, cerdos, y en poca cantidad los ovinos de lana, pelo y caprinos, los equinos se crían como animales de carga únicamente.

Las razas predominantes en el cantón son:

- Las productoras de leche, como es el caso de la Holstein en mayor porcentaje y la Brown Swis.
- Las productoras de carne, como la raza Charollaise, existen pocos ejemplares de la raza Brahaman, Santa Gertrudis, y Normando.

Existe en el cantón muy poco ganado bovino con pedegree (5UB).

1.53. Producción y Rendimiento

PRODUCCIÓN GANADERA

La producción pecuaria del cantón, el mismo que identifica en cuanto a la población bovina según información del Centro Agrícola del Cantón, encargado de realizar las campañas de vacunación contra la fiebre aftosa, tienen catastrado un total de 7740 UB, en 403,2 fincas; tomando en consideración que más o menos un 52% de la población se dedica a realizar ésta actividad.

En el cantón, la mayor parte de las ganaderías mantienen un promedio de 0,80 UB/ Ha, con una población promedia de 19 unidades bovinas por finca.²⁶

Un porcentaje elevado de propietarios de fincas señalan que crían cerdos para autoconsumo, destacándose las razas como: Criolla, Durok, York Shire, Landrase, Pictrain, Spooted, Jersey y Hampshire. Destacan para manutención la cría de pollo, cobayos, patos, y gansos²⁷

²⁶ Centro Agrícola Centinela del Cóndor 2010

²⁷ Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial M.C.C

RENDIMIENTO DE LA ACTIVIDAD GANADERA

Con un promedio de 4,1 litros leche/vaca/día; lo que nos indica que la cifra anual esta alrededor de los 922,50 litros por vaca con períodos de entre 210 y 240 días de lactancia.

El ganado bovino presenta un nivel de reproducción ocurrente a las 64 semanas, el índice de mortalidad es del 15 %.

Un estudio realizado en el cantón estima que en la actualidad se está produciendo 7.840 litros semanales, es decir 408.800 litros al año²⁸

1.5.4 asistencia Técnica

Los Técnicos del MAGAP conjuntamente con los técnicos del Municipio Centinela del Cóndor son los encargados de brindar la asistencia técnica a los ganaderos del cantón.

Las técnicas de cuidado y manejo del hato ganadero generalmente es tradicional y ocasionalmente Semi-tecnificado.²⁹

1.5.5 Comercialización y Consumo

En Centinela del Cóndor un 80% de la producción está destinado al autoconsumo y el 20% restante³⁰ de la producción agrícola y pecuaria está destinada a la venta directa al intermediario. La producción agrícola de autoconsumo en su mayoría es utilizada para la manutención de las familias y su remanente para la manutención alimentación de la ganadería menor. Los principales productos que se comercializan son: El ganado se vende a la provincia de Loja, el Oro y Guayaquil, la leche se la comercializa a Loja a través de las empresas COLINA, ECOLAC y recientemente la empresa de Lácteos de Centinela del Cóndor.

El plátano también es comercializado a la ciudad de Zamora, Loja y por la (Asociación de Pequeños Exportadores Orgánicos del Sur de la Amazonía Ecuatoriana) APEOSAE.

²⁸ Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial M.C.C. 2010

²⁹ Dto. Técnico del MAGAP 2010

³⁰ Dto. Producción Sustentable Municipio Centinela del Cóndor 2010

Las ranas son comercializadas a EEUU, Europa y Japón. El café, cacao, banano, frutas, maíz en su gran mayoría son productos que se comercializan con Loja, Cuenca, Guayaquil y por la APEOSAE en el caso de café y cacao.

COMERCIO MINORISTA.- Existe un mercado central en la ciudad de Zumbi y feria libre de productos agrícolas los días domingos en el mismo lugar.

1.5.6 Crédito

En el cantón Centinela del cóndor se encuentran instituciones que dan créditos: La COAC Julián Lorente, CACPE Zamora, aunque su línea de crédito está dirigida a la pequeña empresa, también da préstamos a los productores agropecuarios al 12% anual de interés. Hay otras instituciones como el Banco de Loja y el BNF de Zamora y Yantzaza que también dan créditos a los agricultores de Centinela del Cóndor, actualmente al 8 y 12%.³¹

1.6 Sector Productivo Secundario

1.6.1 Industria

La única empresa que se puede considerar como de mayor envergadura es la Empresa de Lácteos, aunque por el número de trabajadores es microempresa, denominada “EMPRESA DE LACTEOS ZAMORA CHINCHIPE S.A.”

Pequeña Industria.- El sector de la pequeña industria está dominado por las micro, pequeñas y medianas industrias que se dedican al procesamiento de la madera, procesamiento de carnes, producción de vino y licores, purificación de agua, elaboración de quesos, crianza de peces y ranas y la panela granulada.³²

³¹ Dto. Desarrollo Comunitario M. C.C. 2010

³² Departamento Desarrollo Comunitario M.C.C. 2010

El sector de la pequeña industria está dominado por las micro, pequeñas y medianas industrias que se dedican al procesamiento de la madera, procesamiento de carnes, producción de vino y licores, purificación de agua y elaboración de quesos.

La industria y microempresas en el cantón está determinada por las siguientes asociaciones tanto en el área urbana y rural: ³³

EL MONASTERIO DE SANTA CLARA DE LA CIUDAD DE ZUMBI.- Se dedica a la elaboración de vino de frutas como: uva, membrillo, maracuyá, naranjilla, pomelo, toronja, limón, así como también a la elaboración de hostias las cuales son distribuidas a algunas de las iglesias de la provincia de Zamora Chinchipe y también participan en ferias del cantón y la provincia para exponer y vender sus productos.

ASOCIACIÓN DE MUJERES ARTESANALES CENTINELA.- Esta asociación se dedica a la elaboración de manjar de leche y queso pasteurizado, quienes solo elaboran bajo pedido o cuando cuentan con la materia prima.

ASOCIACIÓN DE PARTICIPACIÓN SOCIAL CENTINELA.- Realizan tejidos en hilo de seda así como en lana de orlón y otros de carácter sintético, entre ellos tenemos:

bufandas, chales, bolsos, rebosos, tapetes, frazadas, etc.

ASOCIACION SANTA CLARA.- Están dedicadas a la panificación, y así proveer a las diferentes tiendas de la ciudad y cantón de los productos que elaboran.

Todas estas asociaciones participan en ferias para así abrir un mercado y poder vender sus productos.

1.6.2 Artesanía

La actividad artesanal es una tradición de los pueblos, practicada manualmente en la elaboración, producción de bienes y prestación de servicios, con o sin el uso de maquinarias, equipos o herramientas, significando así un ingreso económico para las

³³ Departamento Desarrollo Comunitario M.C.C. 2010

familias que lo realizan, cabe destacar que en nuestro cantón no tienen un mercado establecido, sino más bien ellos aprovechan las ferias libres o las invitaciones que se emiten al gobierno Municipal de este cantón para exponer y vender sus productos, , entre las principales se puede nombrar las siguientes:³⁴

Vasijas de barro.- Elaboradas por las señoras María Guamán y María Vera, del barrio Playas de Cuje, ellas elaboran y moldean el barro que es traído desde el barrio de Cera, perteneciente al cantón Loja. Entre las vasijas que elaboran tenemos: ollas, cacerolas, cántaros, jarrones, platos, adornos de mesa, ahumadores, etc.

Además también se elaboran en el barrio Tuntiak, por la señora Carmen Chumapi, pero aquí fuentes y ollas únicamente, con arcilla del medio.

Collares de mullos.- Los trabajos en mullos los realiza la etnia Saraguro, que se encuentra asentada con mayor población en San Francisco de la Wintza.

Collares de semillas y changuinas.- Estos productos se realizan en la comunidad de Tuntiak, donde los Shuar recolectan semillas del bosque para confeccionar sus ajuares, que son parte de su vestimenta, así como también la elaboración de changuinas (canastas) con material propios del medio.

SERVICIOS ARTESANALES: talleres de carpintería, taller de confección de ropa, talleres de reparación de vehículos, mini empresas de confección de bloques de concreto.

1.6.3 Crédito

El cantón Centinela del Cóndor dispone de dos entidades financieras:

Cooperativa CACPE-Zamora agencia Zumbi y COAC Padre Julián Lorente Ltda. Sucursal Zumbi. Pese a que sus modalidades financieras son para pequeños empresarios estos entes otorgan de manera permanente créditos formales para producción de hasta el 9% de interés anual y al 11% para PYMES respectivamente.

³⁴ Departamento Desarrollo Comunitario M.C.C. 2010

También se determinan Instituciones de segundo piso o que hacen las veces de estas como cajas solidarias ubicadas en la parroquia Zumbi, que brindan sus servicios a intereses mensuales asequibles a la población³⁵.

1.7 Sector productivo técnico

1.7.1 Comercio

El cantón Centinela del Cóndor se caracteriza porque su economía gira alrededor del sector agropecuario, en el cual el hombre con la ayuda de la naturaleza logra obtener productos vegetales y animales para satisfacer sus necesidades básicas.

Pese a la presencia activa del comercio no se ha desarrollado en gran manera, por la cercanía con el cantón Yantzaza que absorbe la mayor cantidad de los productos agrícolas y ganaderos que se producen en nuestro cantón, por consiguiente esto provoca que los recursos obtenidos sean invertidos en la compra de otros productos de distinta índole en dicho cantón.

La comercialización en general está controlada por intermediarios provenientes de Yantzaza, Zamora, Loja, El Oro y Cuenca.

Los productos pecuarios que más se destacan son: Bovinos, porcinos, aves y cobayos.

De igual manera los principales productos agrícolas que se comercializan en el cantón son: café, cacao, plátano, maíz, yuca, caña de azúcar, y frutas. Los sistemas productivos agropecuarios se enmarcan dentro de la economía campesina familiar, que utiliza tecnología tradicional, mano de obra familiar, muy pocos insumos, y su objetivo básico es la auto subsistencia.

³⁵ Departamento. Producción Sustentable Municipio C.C. 2010

1.7.2 Turismo.

El turismo es considerado como la industria sin chimenea, así como uno de los mayores generadores de empleo y recursos económicos; el cantón Centinela del Cóndor tiene un gran potencial turístico debido a la gran cantidad de atractivos naturales y culturales que posee, existe un asentamiento importante de indígenas Shuar equivalente al 3.40%, Saraguros equivalente al 4.5%, los cuales tienen sus costumbres y tradiciones autóctonas de su etnia, Afro ecuatorianos equivalente al 1.5%, y mestizos 87.8% de la población del cantón, de igual manera se puede admirar la abundancia de recursos naturales existentes como: ríos, quebradas, cascadas, riqueza de flora y fauna inigualable, se dispone de una gran variedad de especies vivientes, cordilleras, planicies y zonas selváticas. En la actualidad se está desarrollando el Turismo científico, religiosos, aventura, ecológico y cultural.³⁶

A continuación se describen los atractivos turísticos más importantes del Cantón:³⁷

Cascada la yamala y la rocallosa

Ubicación.- En el barrio san Miguel de la Hueca. Siguiendo la quebrada Namacuntza Chico, a 1.50 km. de caminata.

Descripción.- Aquí se desencadena un conjunto de cascadas, la primera la cascada “LA YAMALA” con una altura de 27 metros aproximadamente, cuyo nombre fue adjudicado debido a que en sus alrededores se suele encontrar un considerable número de yamalas, razón por la cual sus habitantes la denominaron así; luego tenemos unas pequeñas piscinas naturales producto del golpe del agua con las rocas, y por último a diez minutos de caminata encontramos la cascada de mayor envergadura “LA ROCALLOSA” con una altura de 47 metros aproximadamente, la cual se puede constituir fácilmente en un lugar preferido para quienes les gusta disfrutar de las medicinales aguas del hidromasaje natural.

³⁶ Departamento de Producción Sustentable M.C.C. 2010

³⁷ Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial M.C.C. 2010

Actividades que se puede realizar.- Observación de una diversidad de flora y fauna, baño refrescante y energizante en las relajadoras aguas de las cascadas, además es un lugar acogedor para la fotografía.

Cascada gallito de peña

Ubicación.- Se ubica en el barrio San Eduardo, a 2 kilómetros desde la vía del barrio y a 40 minutos de caminata

Descripción.- Tiene una altura de aproximadamente 20 metros, su nombre se debe a que en ese lugar se pueden observar los gallos de peña.

Actividades que se puede realizar.- Observación de flora y fauna, y además lugar ideal para la fotografía.

Cascada san Francisco

Ubicación.- En el barrio San Francisco a 1100m desde el centro poblado y a 30 minutos de caminata.

Descripción.- Quebrada arriba se encuentran algunas cascadas, pero la más sobresaliente es la cascada: “SAN FRANCISCO” la cual tiene una altura de 25 metros aproximadamente, rodeada de vegetación.

Actividades a realizar.- Admirar la flora y fauna de este lugar, deleitarse con su refrescante agua al bañarse en las cascadas, a más de esto se puede apreciar la cultura, costumbres y tradiciones de su gente (manualidades, artesanías, tejidos, bordados.).

Cascada las Lianas

Ubicación.- En el barrio Panguintza Alto a 4 km. de vía del barrio Panguintza, y a 1200 metros de caminata se encuentra ubicado la cascada “LAS LIANAS”

Descripción.- Tiene una altura de 37 metros, se encuentra en medio de varias lianas de ahí su nombre, las mismas que sirven de entretenimiento para los turistas que la visitan.

Actividades que se pueden realizar.- Caminata, hidromasaje natural, observación de aves y vegetación.

Laguna Natural de Tuntiak

Ubicación.- En el barrio Tuntiak, habitado por nativos Shuar, ubicado a 27,9 Km. de la ciudad de Zumbi, encontramos la LAGUNA DE TUNTIK.

Descripción.- Esta laguna tiene un diámetro de aproximadamente 2 hectáreas, se encuentra ubicada a 60 metros de la vía principal que conduce hacia el centro poblado de Tuntiak.

Actividades que se Pueden Realizar.- Se puede practicar la pesca ecológica, en esta laguna existen peces de diferentes especies como: carpa, boca chica, blancos, bagres y otros.

Etnia Shuar

Ubicación.- Miembros de la etnia originaria de esta tierra se encuentran sobre todo en los barrios de Tuntiak y en una pequeña cantidad en la Crucita.

Descripción.- Orgullosos de su origen y empeñados en la conservación de sus costumbres y tradiciones como la elaboración de: chicha, medicina tradicional con plantas extraídas de la naturaleza, el idioma, vestimenta, baile, artesanías como: elaboración de changuinás, collares, lanzas, coronas de plumas entre otros y sus instrumentos, herramientas de caza y pesca.

Actividades que se puede realizar.- Se puede degustar su succulenta gastronomía típica (ayampacos, chicha de yuca y de chonta), comprar artesanías, conocer de cerca su forma de vida así como tomar fotografías y realizar una caminata por el lugar.

Etnia Saraguro

Ubicación.- Los podemos encontrar en los barrios de San Francisco de la Wintza, Panguintza, San Isidro, Puka-Allpa y la Crucita.

Descripción.- Se dedican a la ganadería y agricultura, algunos mantienen su vestimenta tradicional, practican su danza típica de su etnia, música, gastronomía y elaboran trabajos manuales como collares, bordados y rebozos.

Actividades que se puede realizar.- Se puede degustar la gastronomía típica, comprar artesanías, tomar fotografías y realizar una caminata por el sector.

Centro Recreacional Playas de Zumbi

Ubicación.- Se encuentra ubicado a 800 metros de la ciudad de Zumbi, a orillas de las cálidas aguas de la quebrada de Nanguipa.

Actividades que se pueden realizar.- Se puede nadar en la piscina artificial y usar el tobogán, así los visitantes se pueden refrescar en las aguas que corren por el lugar donde se forman verdaderas piscinas naturales. Existe espacio para acampar en cada una de las cabañas, se puede realizar picnics, además se cuenta con tres canchas: dos de índor futbol y una de vóley, además de una disco bar, la cual se suma a la diversión de pequeños y grandes, para propios y extraños

1.7.3 Transporte

El cantón está vinculado fuertemente con la provincias de Loja, Zamora Chinchipe y Morona Santiago a través de una vía de segundo orden la misma que presenta un flujo considerable de vehículos livianos y pesados tanto públicos como privados.

Cabe resaltar que un alto porcentaje de vehículos pesados que circulan por esta vía, se debe a que extraen diferentes minerales de esta provincia como también la presencia de grandes compañías mineras y constructoras. También se debe a que extraen ganado

vacuno, porcino, madera y material pétreo de construcción. Por esta vía se realiza diariamente el intercambio comercial y turístico Inter-cantonal, provincial y nacional, lo cual deteriora frecuentemente la vía antes indicada.

El cantón está atravesado en su parte oeste por la vía que une Loja – Zamora – Centinela del Cóndor, Yantzaza, El Pangui y Gualaquiza.

La transportación colectiva en el cantón Centinela del Cóndor se la realiza mediante cinco empresas interprovinciales y una inter-cantonal como son:

Cooperativa de Transporte Loja

Cooperativa de Transporte Unión Cariamanga

Cooperativa de Transporte Viajeros

Cooperativa de Transporte Yantzaza

Cooperativa de Transporte Nambija

Cooperativa de Transporte Zamora

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN CENTINELA DEL CÓNDOR

2. Historia de la gastronomía del cantón

2.1.- Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón

Las primeras versiones de la existencia de nuestros aborígenes según Michael J. Harner en su libro “Shuar pueblo de las cascadas sagradas” indica que antes de la llegada de los españoles, es que el emperador Inca Huayna-Cápac que dirigió un ejército a la conquista de los jíbaros (probablemente los Shuar o los Aguarunas) que vivían en la región conocida como los Bracamoros. La invasión probablemente tuvo lugar en las cuencas de los ríos Zamora y Chinchipe, recibiendo una feroz resistencia.³⁸

Los indígenas Shuar (Jíbaros) fueron los primeros pobladores del sureste de Ecuador. Y según Monseñor Jorge Mosquera que tuvo el privilegio de contar con documentos que aseveran que los asentamientos diseminados de las jibarías fueron localizados en las riveras de los ríos Zamora y sus afluentes; Yacuambi, Nangariza (de donde provienen la etnia Shuar de Centinela del Cóndor), y otros hasta la confluencia del río Bomboiza. Estas etnias vivían y viven en las vegas cerca de los ríos, para estar próximos a la pesca o cacería porque era en el agua donde con mayor facilidad podían atrapar a la presa.³⁹

El jíbaro es esencialmente carnívoro y la mayor parte de la carne que consume es producto de la caza y de la pesca, sus comidas son a base de yuca, maíz, frutas silvestres, larvas, ranas, camote, plátano, papa china, palma, etc. Las costumbres de los jíbaros era de cambiar su sitio de vivienda cada cinco años a lo sumo, buscando terrenos más fértiles o cuando notaban que se escaseaba la cacería de la que vivían (hoy en día están en una reservación en Tuntiak y unos pocos diseminados en otros barrios). Los jíbaros en ese entonces se caracterizaban por ser tribus guerreras que no se sometieron al dominio Inca ni español. Y de esta manera mantuvieron su propia gastronomía, costumbres y tradiciones.⁴⁰

³⁸ Tomado del libro Shuar pueblo de las cascadas sagradas pág. 24, de Harner Michael, Colección Abya-Yala (1978), Quito- Ecuador

³⁹ Tomado del libro Zamora de ayer y de hoy , pág. 53 y 54, de Arias Benavides Hugo, Consejo Provincial de Zamora Chinchipe (2004), Zamora- Ecuador

⁴⁰ Cronista Hugo Arias Benavides.

2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón

Los datos que tenemos de cuando se colonizó nuestra provincia según el historiador padre Juan de Velasco, que revisó el informe de Juan de Salinas Loyola, quien acompañó al capitán Alonso de Mercadillo a fundar Zamora y que además era un excelente “Cronista de la colonia” escribió también relaciones para la historia, mediante informes y cartas, que de entre estos se concluyó en lo que respecta a Centinela del Cóndor:

- a- La existencia de tres ríos, a juzgar por ellos (el Zamora, el Yacuambi y el Nangaritza) el Zamora que bordea el norte del cantón y el Nangariza por el este y que está en el límite cantonal de Centinela del Cóndor y Paquisha;
- b- Detallo las prácticas agrícolas y los frutos existentes en la zona: Se siembra y se coge maíz, frijoles, yucas y otras plantas que se llaman batatas o camotes. De frutas de la tierra hay muchos árboles de todo género de Indias, así silvestres, de los que se cultivan como son las guabas, caimitos (yarasos), zapotes y paltas o aguacates. Así mismo hay cacao de la nueva España, maní y otras frutas de la propia tierra, que son las mismas variedades de frutas encontradas hoy en la montaña y que en ese entonces estas plantas, semillas y frutas eran ya, parte de la gastronomía de los colonos conjuntamente con la carne silvestre y el ganado vacuno.⁴¹

En el caso de los nativos (Jíbaros) lo que cultivaban para su alimentación lo hacían junto o cerca de las casas, en huertos grandes o pequeños según el número de miembros de la familia denominado Aja Shuar, el hombre se encargaba de pescar, cazar, talar y quemar el bosque para la siembra y la o las mujeres se encargaba de cultivar la tierra.⁴²

El Shuar (Jíbaro) en la medida que avanzaba su confianza para con el colono le ofreció su gastronomía como era la chicha de yuca, plátano y chonta en calidad de bebidas de moderación y nutrición; no podía faltar los platos exquisitos de carnes silvestre del jabalí, sahino, guanta, guatuza, tumulle, capiwara, mono, chontillo, puerco espín (kuru-Kuru), danta (gran bestia), aves como la angapila que en la actualidad se han extinguido definitivamente, perdiz, variedades de palomas, el dios te dé (tucán), guacamayos, loros; en cuanto a las variedades acuáticas que servían de alimentación ya que sus ríos eran ricos en especies acuáticas como son: pez blanco, boca chico, chuí, churos (caracol), angilla

⁴¹ Cronista Hugo Arias Benavides.

⁴² Libro cultura alimentaria de la Nacionalidad Shuar y Pueblo Kichwa Saraguro (2010)

(bagre de la amazonia), corroncho que en la actualidad todavía podemos degustar de este exquisito plato, y las diferentes variedades de anfibios propios de la amazonia.

Entre otras plantas comestibles tenemos, cogollo de palma, col silvestre, manzana silvestre, uvilla, el cogollo la chonta (uwi), el maní silvestre (namwi), maní de árbol y maní de bejuco, yuca (yurumak), papatuyo (kenke), papachina, sango (sanku), papa piña, camote (inchi), zapallo (yuwi), estos productos aún podemos encontrar. En cuanto a las frutas la amazonia disponía de sus propias variedades tales como: guaba de bejuco, Yarazo (kaymito), uva silvestre, pera silvestre, fruta de pan, ñaku (aguacate silvestre).⁴³

2.3 Gastronomía de la república asociada al cantón

Con el pasar del tiempo y a pesar de las transformaciones culturales que existen, los platos de cada país siguen siendo los mismos, quizá mejor presentados, pero con igual preparación, la fusión de géneros y transformaciones culinarias dan como resultado nuevas tendencias, resultado de la introducción de nuevos productos y del intercambio cultural.

La cocina ecuatoriana es una mezcla del mestizaje de la cultura autóctona con el aporte de la herencia española.

La gastronomía ecuatoriana ha sido introducida en la Amazonía y en especial a Centinela del Cóndor con la llegada de los migrantes provenientes de las vecinas provincias como: Loja en su gran mayoría, de Azuay y de El Oro.

En sus viajes utilizaron su propia gastronomía que entre otras cosas preparaban el llamado fiambre de viaje gallinas azadas, cuyes asados, tamales, mote y panela, en días posteriores se nutrían de la codiciada máchica de maíz, machica de trigo con panela, maíz tostado, las tortillas de maíz gualo y pan integral. Durante la travesía el primer día avanzaban desde Loja hasta el Tambo (pertenece al municipio de Zamora), el segundo día hasta la ciudad de Zamora y el tercer día en canoa por el río Zamora hasta llegar a Zumbi. Los días que pernoctaban en territorio de Centinela del Cóndor se dedicaban al cultivo de los primeros productos como son el maíz, la yuca es un producto propio de la amazonia, plátano, papa china, la caña de azúcar, el zapallo y variedades de cereales.

⁴³ Libro Cultura Alimentaria de la Nacionalidad Shuar y Pueblo Kichwa Saraguro (2010)

Con el pasar del tiempo las tribus nativas iban creando confianza con los colonos y empezaron a intercambiar su gastronomía empezando por la sal y la panela⁴⁴.

Revisando la historia encontramos que quienes decidieron quedarse en este lugar, tuvieron que vencer toda clase de adversidades para poner las primeras simientes en este pueblo. El 12 de junio de 1958 se hizo la gestión para que el ejército donara el terreno, el cual fue entregado a los colonos, con la finalidad de erigir un pueblo y cuyos habitantes se cobijaron bajo el nombre de “San Antonio de Zumbi”

Otro acontecimiento de importancia es la llegada de Walter Bénzon voluntario del Cuerpo de Paz, el mismo que promovió la construcción del puente peatonal o pasarela sobre el río Zamora en Zumbi, el mismo que permitió el paso de miles y miles de personas que hicieron de Zumbi la puerta de entrada al valle del Nangaritza y con ellos sus costumbres, tradiciones y gastronomía.

El 08 de septiembre de 1965 se crea la parroquia de Zumbi mediante acuerdo ministerial N° 217 y registro oficial N° 581-4398; el 21 de marzo de 1995 mediante Registro oficial N° 658 se crea el cantón Centinela del Cóndor y su cabecera cantonal Zumbi.

Zumbi, siempre tendrá ligada su historia al Ejército Ecuatoriano y a los Misioneros Franciscanos, quienes en afán de resguardar la soberanía nacional los unos y los otros de evangelizar, surcaron las aguas del río Zamora o caminaron por trochas abiertas en la espesa selva hasta llegar a Zumbi.⁴⁵

La religión y formas de vida del colono influyó de tal manera que el nativo ha abandonado su propia gastronomía, adaptándose a la gastronomía hispana a través de sus hijos, motivo por cual el cantón Centinela del Cóndor posee una gastronomía mestiza a excepción de dos comunidades que aún mantiene su gastronomía autóctona como: las chichas, los ayampacos, la carne silvestre, las frutas silvestres, el pinchi mikuna, etc.

⁴⁴ Relato Sr. Jacobino Soto Jaramillo

⁴⁵ Archivos Ministerio parroquial San Antonio de Zumbi.

2.4 Gastronomía actual del cantón

La gastronomía está integrada por diferentes platos que se los puede definir como la composición, elaboración y preparación de diversas comidas que tienen cada uno de los pueblos.

Cada cultura tiene sus formas propias de preparar los alimentos y parte de esa tradición se refleja en sus hábitos alimenticios.

La gastronomía de Centinela del Cóndor es nueva ya que tenemos un proceso de convivencia intercultural entre los mestizos, shuar, saraguros y negros, que agrupa elementos locales con elementos traídos principalmente de la cocina lojana.

Las principales comidas típicas de nuestro cantón tenemos: la chonta, el caldo de corroncho, caldo de gallina criolla, ayampaco, los maytos de pescado y palmito, guatusa asada, el corroncho asado, ancas de rana, pinchi mikuna, tilapia sudada, tapado de palma, seco o caldo de yamala, estofado de pollo criollo, el sancocho de res y de cerdo, molido de plátano verde, empanadas de verde, muchines y tortillas de yuca, miel con quesillo, yuca alineada acompañada de queso o carne.

Entre las bebidas típicas tenemos: Siete pingas, vinos Santa Clara (de mora, cacao, papaya, membrillo y demás frutas de la zona), chicha de chonta, chicha de yuca, chicha de sango pelma, chicha de jora, uchu mate, guarapo, cocteles de frutas de la zona, canelazo y leche de tigre.⁴⁶

⁴⁶ Departamento de Producción Sustentable M.C.C. 2010

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón

Centinela del Cóndor, es denominado “JARDÍN ECOLÓGICO DE LA AMAZONÍA ECUATORIANA” gracias a su belleza natural y exótica.

Este cantón cuenta con una diversidad multiétnica y cultural definida, con grupos humanos nativos y colonizados que se constituyen en familias, comunidades y barrios con formas propias de conocimientos y valores con principios éticos y morales, que viven en armonía con la naturaleza y la tierra.

La flora y su fauna cautivan a propios y extraños; sus hermosos valles del Zamora y Nangaritza obsesionan a los turistas que los visitan, el Shuar, el Indígena Saraguro y el campesino con sus propias vestimentas y costumbres hacen una clase diferente que contrasta con la alegría de los encantos de la naturaleza amazónica Y cada una de estas culturas se identifican con su propia gastronomía.

En el cantón la gastronomía está regida por la tradición y costumbre de preparar y servir los alimentos de acuerdo a la ocasión y a los estilos de vida de los habitantes del mismo, un banquete es señal de fiesta y un acontecimiento social o cultural subraya una solemnidad, en éste contexto existen comidas y bebidas que se sirve por tradición o costumbre, otras realizando rituales, también hay comidas que son sagradas, así como infinitos tabúes de todo género referente a la alimentación.

En el diagnóstico realizado mediante las encuestas y entrevistas aplicadas en los diferentes barrios y sectores que conforman el cantón Centinela del Cóndor, se ha verificado que cada una de las culturas consume comidas de acuerdo a la ocasión. En forma general entre comidas y bebidas dan un número de trescientos veinte y cinco (325), las cuales son: Entradas diez (10), Entremeses sesenta y dos (62), Caldos y Sopas setenta y dos (72), Coladas y Potajes nueve (9), Platos Principales noventa y ocho (98), Postres ocho (8), Bebidas cincuenta y dos (52), Otras Típicas y Tradicionales trece (13) y Otras de Ingreso Moderado una (1), que se preparan en éste cantón.

En su mayoría la preparación de las comidas se realiza únicamente con los productos propios del lugar y en otros casos se mezclan con productos de otros lugares.

PREGUNTA N° 1

Comidas que son propias de este sector

Cuadro N° 3

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
ENTRADAS	FRÍAS	Ceviche de pollo	3	0,15	
	CALIENTES	Crema de yuca y papa	1	0,05	
		Crema de brócoli	2	0,10	
		Crema de aguacate	1	0,05	
		Ensalada rusa	5	0,25	
ENTREMESES	ENVUELTOS	Ayampaco de palmito	4	0,20	
		Ayampaco de pescado	9	0,45	
		Ayampaco de mukint	2	0,10	
		Atado de pescado	1	0,05	
		Atado de ranas	1	0,05	
		Ayampaco de corronchos	2	0,10	
		Ayampaco de pava silvestre	2	0,10	
		Ayampaco de pollo blanco	2	0,10	
		Ayampaco de menudencia	1	0,05	
		Humas de choclo	25	1,25	
		Mayto	1	0,05	
		Tamal de maíz	27	1,35	
		Tamal de Plátano	2	0,10	
		Tongo de palmito	1	0,05	
		Tamal de yuca	2	0,10	
		Tongo de pescado	2	0,10	
		Tongo de menudencia	1	0,05	
		FRITURAS	Empanadas de yuca	7	0,35
			Empanadas de verde	9	0,45
	Empanadas de harina de trigo		3	0,15	
	Papas fritas con pollo frito		3	0,15	
	PICADAS	Bola de verde	4	0,20	
		Bolón de verde	5	0,25	
		Molo de plátano verde	38	1,90	
		Molloco	4	0,20	
		Molo de papa china	3	0,15	
		Molo con maní	1	0,05	
		Mote con queso	2	0,10	
		Mote casado	2	0,10	

		Mote pillo	2	0,10
		Majado (molo)	1	0,05
		Molo de guineo	4	0,20
		Molo de guineo orito	1	0,05
		Molo de yuca	2	0,10
		Maní cocinado	1	0,05
		Mote aliñado con arveja	2	0,10
		Namaj (cogollo de yuca)	1	0,05
		Papa china aliñada	1	0,05
		Papa sango cocinado	1	0,05
		Pinchi Mikuna	3	0,15
		Papa china con queso	1	0,05
		Papa china con quesillo	1	0,05
		Papa china cocinada	3	0,15
		Papa tullo cocinado	1	0,05
		Yuca con queso	4	0,20
		Yuca aliñada	4	0,20
	TORTILLAS	Muchines de yuca	8	0,40
		Mote aliñado	4	0,20
		Mote con huevo	8	0,40
		Muchines de plátano	2	0,10
		Tortilla de plátano	3	0,15
		Tortilla de papa	1	0,05
		Tortillas de yuca	6	0,30
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Consomé de gallina criolla	1	0,05
		Consomé de pollo blanco	38	1,90
		Locro de yuca	10	0,50
		Repe de guineo	146	7,30
		Repe de plátano	2	0,10
		Repe blanco	10	0,50
		Sancocho de chancho	34	1,70
		Sopa de verduras	59	2,95
		Sopa de papa china	12	0,60
		Sancocho de res	43	2,15
		Sopa de cebada	5	0,25
		Sopa de granos	15	0,75
		Sopa de yuca	12	0,60
		Sopa de trigo	2	0,10
		Sopa de sambo	2	0,10
		Sopa de sambo tierno	3	0,15
		Sopa de papa sango	1	0,05
Sopa de papa con frejol	1	0,05		

		Sopa de papaya	2	0,10
		Sopa de bolas de verde	2	0,10
		Sopa de yuca con zarandaja	1	0,05
		Sopa de plátano	2	0,05
		Sopa de mellocos	1	0,05
		Sopa picante	1	0,05
		Sancocho de pata de chancho	2	0,10
		Sopa de morocho	3	0,15
		Sopa de haba	2	0,10
		Sancocho de bagre	2	0,10
		Sopa de zapallo	4	0,20
		Sopa de acelga	2	0,10
	CALDOS	Aguado de gallina	3	0,15
		Caldo de gallina Criolla	155	7,75
		Caldo de res	10	0,50
		Caldo de corroncho	22	1,10
		Caldo de sahino	2	0,10
		Caldo de tumulle	6	0,30
		Caldo de pescado	2	0,10
		Caldo de yamala	7	0,35
		Caldo de guatusa	3	0,15
		Caldo de hoja de yuca	1	0,05
		Caldo de huevos	1	0,05
		Caldo de pata de res	10	0,50
		Caldo de pata de chancho	5	0,25
		Caldo de pollo criollo	1	0,05
		Caldo de magui	1	0,05
		Caldo de pollo blanco	2	0,10
		Caldo de pava silvestre	1	0,05
		Caldo de bolas de verde	7	0,35
		Caldo de bagre	3	0,15
COLADAS Y POTAJES		COSAS DE SAL	Sango de maíz	8
	FRITURAS	Ancas de rana frita	3	0,15
		Chicharrón de tilapia	1	0,05
		Chicharrón de chancho	3	0,15
		Cuy frito al vino	1	0,05
		Cuy frito	7	0,35
		Pescado del rio frito	1	0,05
		Pollo blanco frito	9	0,45
		Pescado frito	1	0,05

PLATOS PRINCIPALES		Pechuga de pollo frito	1	0,05
		Tilapia frita	38	1,90
		Tilapia apanada	2	0,10
		Tilapia de rio frita	1	0,05
	ASADOS	Asado de guatusa	3	0,15
		Asado de tumulle	2	0,10
		Asado de yamala	3	0,15
		Cuy asado	61	3,05
		Cecina de chancho	64	3,20
		Cuy asado al vino	1	0,05
		Mukind asado	1	0,05
		Pescado asado	1	0,05
		Plátano asado	1	0,05
		Pollo blanco asado	4	0,20
		Tumulle asado	2	0,10
		Yamala asada	7	0,35
		HORNEADOS	Cuy hornado	12
	Gallina criolla hornada		1	0,05
	Hornado de chancho		1	0,05
	Hornado de sahino		1	0,05
	Pollo blanco hornado		34	1,70
	Pollo criollo hornado		2	0,10
	Pollo brosterizado		2	0,10
	Yamala hornada		1	0,05
	COCIDOS	Cueros de chancho	4	0,20
		Cueros de chancho con papa	6	0,30
		Fritada de chancho	108	5,40
		Fritada de tumulle	2	0,10
		Fritada de yamala	5	0,25
		Fritada de guatusa	3	0,15
		Guata	30	1,50
	SECOS	Ancas de rana sudada	1	0,05
		Seco de gallina criolla	7	0,35
Seco de yamala		13	0,65	
Seco de tumulle		3	0,15	
Seco de guatusa		8	0,40	
Seco de pollo Criollo		1	0,05	
Seco de pollo blanco		3	0,15	
Seco de trigo		2	0,10	
Seco de res		2	0,10	
Tilapia sudada		19	0,95	
Tilapia en salsa de mariscos		1	0,05	

		Tapado de pollo blanco	1	0,05
		Tilapia en tres salsas	1	0,05
		Tilapia al ajillo	1	0,05
	ARROCES Y PASTAS	Arroz de cebada con queso	1	0,05
		Arroz relleno	28	1,40
		Arroz con pollo	1	0,05
		Arroz con menestra	2	0,10
		Arroz con huevo	1	0,05
		Chanfaina	9	0,45
		Menestra de porotos	6	0,30
		Menestra de zarandaja	3	0,15
		Menestra de lentejas	1	0,05
		Menestra de arveja seca	2	0,10
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Chuleta de chancho	1	0,05
		Ancas de rana apanada	3	0,15
		Filete de pollo blanco al limón	3	0,15
		Filete de pollo blanco	1	0,05
		Filete de tilapia	1	0,05
		Lomo relleno de cerdo	3	0,15
		Pato al jugo	2	0,10
		Pollo relleno	2	0,10
	FRITURAS	Bistec de chancho	1	0,05
		Bistec de hígado de res	7	0,35
		Bistec de tilapia	2	0,10
		Bistec de res	10	0,50
		Bistec de gallina criolla	1	0,05
		Estofado de gallina criolla	57	2,85
		Estofado de pollo blanco	69	3,45
		Estofado de yamala	12	0,60
		Estofado de res	17	0,85
		Estofado de pollo criollo	4	0,20
		Estofado de cuy	15	0,75
		Estofado de pato	4	0,20
		Estofado de tilapia	7	0,35
		Estofado de pata de cerdo	11	0,55
		Estofado res con salsa china	1	0,05
		Estofado de hígado de res	3	0,15
		Estofado de tumulle	1	0,05
	Estofado de costilla de res	1	0,05	
POSTRES	COMPOTAS	Piñada	1	0,05
		Piña colada	1	0,05

		Dulce de zapallo	2	0,10	
		Manjar de guayaba	1	0,05	
		Manjar de leche	2	0,10	
		Mermelada de piña	1	0,05	
		Miel con quesillo	3	0,15	
BEBIDAS	DULCES	Horchata	5	0,25	
		Jugo de tomate de árbol	5	0,25	
		Jugo de melón	3	0,15	
		Jugo de piña	3	0,15	
		Jugo de frutas	2	0,10	
		Jugo de guanábana	2	0,10	
		Jugo de papaya	4	0,20	
		Jugo de naranja	1	0,05	
		Jugo de naranjilla	3	0,15	
	FERMENTADAS	FERMENTADAS	Chicha de yuca	14	0,70
			Chicha de avena	21	1,05
			Chicha de chonta	12	0,60
			Chicha de choclo	1	0,05
			Chicha de plátano maduro	4	0,20
			Chicha de caña	2	0,10
			Chicha de panela	8	0,40
			Chicha de jora	4	0,20
			Cóctel de membrillo	6	0,30
			Champus	1	0,05
			Cóctel de huevos	3	0,15
			Cóctel de leche	2	0,10
			Cóctel de huevos con piña	2	0,10
			Cóctel de coco	1	0,05
			Cóctel de gelatina	1	0,05
			Canelazo	3	0,15
			Cóctel de leche con naranjilla	1	0,05
			Cóctel de caramelo	2	0,10
			Cóctel de naranjilla	4	0,20
			Calentado de mortiño	1	0,05
			Cóctel de maracuyá	5	0,25
			Cóctel canario	4	0,20
			Cóctel de tomate de árbol	12	0,60
			Chicha de sango pelma	2	0,10
Chicha de guineo maduro	2	0,10			
Chicha de maíz	2	0,10			
Cóctel de cacao	2	0,10			
Guayusa	6	0,30			

		Guabiduca con trago	1	0,05
		Guarapo	1	0,05
		Leche de tigre	77	3,85
		Leche de león	1	0,05
		Pisco	1	0,05
		Rompopo con trago	1	0,05
		Vinagre	1	0,05
		Vino Santa Clara	3	0,15
	COMPUESTAS	Batido de frutas	1	0,05
		Leche con chocolate	3	0,15
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	COLADAS DE DULCES	Colada de maíz tostado	1	0,05
		colada de plátano	6	0,30
		Colada de plátano y leche	7	0,35
		Colada de sambo	2	0,10
		Calada de papa sango	1	0,05
		Colada de avena	16	0,80
		Colada de cebada	2	0,10
		Colada de pinol	1	0,05
		Colada de guayaba	1	0,05
		Pinol	2	0,10
		SALCHICHAS (charcutería)	Longaniza de chancho	3
		Salchicha de chancho	2	0,10
	ADITAMENTOS	Mantequilla de leche	1	0,05
TOTAL =			2001	100,00

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Análisis.- Centinela del Cóndor, es un cantón dedicado a la agricultura y ganadería especialmente, la mayoría de esta producción es usada para la elaboración de comidas y bebidas de consumo humano y el resto para el comercio interno y externo del cantón; se dispone de una amplia gama de productos de los cuales mediante esta encuesta realizada se conoce la variedad de platos existentes en el cantón, y para su estudio se clasifican en: Entradas: frías y calientes; Entremeses: envueltos frituras, picadas y tortillas; Caldos y sopas; coladas y potajes; Platos principales: frituras, asados, horneados, cocidos, secos, arroces y pastas, aves, carnes y mariscos; Postres: compotas, dulces, pastelería criolla, heladería; Bebidas: dulces, fermentadas, compuestas y aguas frescas; Otras típicas y tradicionales: coladas de dulces, salchichas, aditamentos; Otras de ingreso moderado: arroces.

ENTRADAS

Frías.- El ceviche de pollo blanco que se prepara con producto del sector y también traído de la provincia de El Oro con un porcentaje de 0.15%.

Calientes.- La crema de yuca que es producto base de la zona con un porcentaje de 0.05%, crema de brócoli con el 0.10%, crema de aguacate de la zona, con el 0.05% y ensalada Rusa con el 0.25%.

ENTREMESES

Envueltos.- Son los platos más comunes y ancestrales de la etnia Shuar y de los Colonos o mestizos, de los cuales están:

Los Ayampacos son comida tradicional cuyo sabor y originalidad le han dada la categoría de ser el plato más representativo de la gastronomía de la cultura Shuar de nuestro cantón y provincia, que consiste en un preparado de carnes envueltos en hojas bijao (pumpu) y se los cocina a la brasa. Entre los cuales tenemos: el ayampaco de palmito con un porcentaje del 0.20%, ayampaco de pescado con el 0.45%, ayampaco de mukint, de corronchos, de pava silvestre y de pollo blanco con el 0.10%, ayampaco de menudencia de gallina con el 0.05%.

Los atados o tongos son preparados igual que los ayampacos pero estos se cocinan al vapor, entre estos tenemos: Atado de pescado y atado de rana con el 0.05%, mayto con el 0.05%, tongo de pescado con el 0.10%, tongo de palmito y de menudencia con el 0.05%.

Las Humas de choclo son un plato típico de la provincia de Loja introducido en la gastronomía típica de éste cantón con el 1.25%. El tamal de maíz elaborado con producto típico que se cultiva en la zona con el 1.35%, tamal de plátano y de yuca con el 0.10%.

Frituras.- Empanada de yuca con el 0.35%, empanada de plátano verde con el 0.45%, empanada de harina con el 0.15% y papas con pollo con el 0.15%.

Picadas.- Molo de plátano verde con el 1.90% es de consumo masivo elaborado con producto del sector y de mayor producción en la zona, bolón de plátano verde y molo de guineo verde con el 0.20%, molloco con el 0.25%.

Molo de papachina 0.15%, molo de guineo orito 0.05%, molo de yuca con el 0.10%, los molidos son platos típicos y son preparados con productos base y de mayor producción en el Cantón.

Mote con queso, mote casado, mote aliñado con arveja y mote pillo con el 0.10%, elaborados con productos introducidos y acompañados con otros de la zona.

Maní cocido 0.05%, namaj (cogollo de yuca) con el 0.05%, papachina aliñada, con queso y quesillo, papatullo, papachina y papasango cocidos con el 0.05% elaborados con productos de cantón y consumidos especialmente por la etnia Quichua.

Tortillas.- Muchines de yuca con el 0.40%, mote con huevo con el 0.40%, mote aliñado con el 0.20%, muchines de plátano con el 0,10%, tortilla de plátano con el 0.15%, tortilla de papa con el 0.05% tortilla de yuca con el 0.30%, todos estos productos son originarios del cantón.

CALDOS Y SOPAS

Sopas.- Son los que predominan en la gastronomía del cantón Centinela del Cóndor de los cuales tenemos: consomé de gallina criolla con el 0,05% elaborado con producto típico del lugar, consomé de pollo blanco con el 1.90% producto que ya se cría en la zona, locro de yuca con el 0.50%.

Repe de guineo verde con el 7.30% que es de consumo masivo en los hogares como sustento diario de las familias, repe de plátano verde con el 0.10%, repe blanco con el 0.50%, sancocho de chanco con el 1.70%.

Sancocho de pata de chanco con el 0.10% son platos que se preparan tanto en los hogares como en los restaurantes del cantón, sancocho de bagre con el 0.10% producto introducido de la costa, sancocho de res con el 2.15%.

Sopas de verduras es otro de los platos más comunes en los hogares con el 2.95%, sopa de papachina con el 0.60%, sopa de cebada con el 0.25%, sopa de granos con el 0.75%, sopa de zapallo con el 0.20%, sopa de yuca con el 0.60%, sopa de trigo, sambo, papaya, bolas de verde, haba y acelga con el 0.10%, sopa de sambo tierno y morocho con el 0.15%, sopa de yuca con zarandaja, papasango, papa con frejol, plátano, mellocos, de maíz y picante con el 0.05%.

Caldos.- Caldo de gallina criolla es un plato muy solicitado para las fiestas y banquetes y los habitantes tanto del sector urbano como rural, lo utilizan para el consumo en los hogares y como ingresos económicos al igual que en los restaurantes con el 7.75%,

Caldo de res es uno de los platos más consumidos y se relaciona con la producción por que el cantón es productor de ganadería bobina de leche y carne con el 0.50%.

Caldo de corronchos con el 1.10%, Caldo de sahino, pescado y pava silvestre con el 0.10%, caldo de tumulle con el 0.30%, caldo de yamala con el 0.35%, caldo de guatusa y de bagre con el 0.15%, son productos más consumidos por la etnia Shuar y apetecidos por los turistas y también por los colonos del lugar.

Caldo de pata de res con el 0.50%, caldo de pata de chanco con el 0.25%, caldo de hoja de yuca, de huevos, de magüi, de pollo blanco y de pava silvestre con el 0.05%, que se preparan en menor proporción por la extinción de los productos en unos casos y por la preparación en otros.

COLADAS Y POTAJES

Cosas de sal.- sango de maíz plato introducido de la provincia de Loja y consumido especialmente por las personas de tercera edad como tradición con el 0.40%.

PLATOS PRINCIPALES

Frituras.- Ancas de rana frita y apanada con el 0.20% es un producto de exportación y de consumo local, chicharrón de tilapia 0.05%, chicharon de chanco con el 0.15% es de consumo masivo ya en la mayoría de los hogares del campo crían así como en granjas, cuy frito con el 0.35% así mismo es de consumo masivo y se cría en la mayoría de los hogares por la facilidad de conseguir la hierba, cuy frito al vino con el 0.05%, pescado fresco frito con el 0.05%, pescado de rio frito con el 0.05%, son de menor consumo y se consigue el primero de la costa y los otros de los ríos que circundan el cantón, pollo blanco frito con el 0.45% hoy en día se crían en los hogares como en granjas y es un producto de gran consumo por ser de menor costo, pechuga de pollo frito con el 0.05%, tilapia frita con el 1.90%, tilapia apanada con el 0.10% y tilapia de rio frita con el 0.05%, este alimento se ha vuelto básico en la mesa de los hogares de todas las culturas y es producido en muchas granjas peceras en todo el cantón.

Asados.- Asado de guatusa con el 0.15%, asado de tumulle con el 0.10%, asado de yamala con el 0.15%, mukind asado con el 0.05%, pescado asado con el 0,05%, tumulle asado con el 0,10%, yamala asada con el 0.35%, esta carne silvestre que lo preparan los Shuar a base de conocimientos y secretos ancestrales que aunque no le agregan condimentos tienen un sabor único.

Cuy asado con el 3.05% y cuy asado al vino con el 0.05%, platos elaborados con el producto que poseen casi todos los hogares de la zona rural y una buena parte de la urbana, además es un plato tradicional consumido por la etnia Saraguro, plátano asado con el 0.05%, pollo blanco asado con el 0.20%.

Cecina de chanco con el 3.20% es un plato tradicional consumido por todas las culturas es de mayor consumo por existir criaderos en todas los barrios y comunidades y son utilizados para el sustento de las familias y para el comercio.

Horneados.- Cuy hornado con el 0.60% este plato lo preparan y consumen la etnia Saraguro en la comunidad de San Francisco, chanco hornado con el 0.05%, gallina criolla hornada y pollo criollo hornado con el 0.10%, sahino hornado y yamala hornada con el 0.05%, pollo blanco hornado con el 1.70%, pollo brosterizado con el 0.10%.

Cocidos.- Cueros de chanco con el 0.20%, cueros de chanco con papa con el 0.30%, fritada de chanco con el 5.40%, al igual que la cecina es plato de consumo masivo en el cantón y por los turistas en restaurante y fondas, fritada de tumulle con el 0.10%, fritada de yamala con el 0.25, fritada de guatusa con el 0.15%. Guata con el 1.50% plato elaborado a base de menudo de la res debido a que es zona eminentemente ganadera par consumo interno y el comercio

Secos.- Seco de gallina criolla con el 0.35%, seco de pollo criollo con el 0.05%, seco de pollo blanco con el 0.15%, este producto es criado en el medio y es de preparación y consumo masivo en todos los hogares y también en los restaurantes. Seco de yamala con el 0.65%, seco de tumulle con el 0.15%, seco de guatusa con el 0.40%, productos consumido por la etnia Shuar, seco de trigo con el 0.10%, seco de res con el 0.10%. La tilapia es un plato típico que se produce en el cantón y consumido por todas las culturas y turistas, de los cuales tenemos: tilapia sudada con el 0.95%, tilapia en salsa de mariscos, tilapia en tres salsas, tilapia al ajillo con el 0.05%.

Arroces y Pastas.- Arroz de cebada con queso con el 0.05%, arroz relleno con el 1.40%, arroz con pollo, arroz con huevo, arroz con menestra con el 0,10%, chanfaina con el 0.45%, el arroz es producto traído de la costa y Loja que tiene una variedad de preparaciones, se consume en hogares y restaurantes. Menestra de porotos con el 0.30%, menestra de zarandajas, lentejas y arveja seca con el 0.10% estas gramíneas hoy en día ya se cultivan en la zona y sirve de acompañante de los platos típicos y tradicionales.

Aves carnes y mariscos.- Chuleta y lomo relleno de chanco con el 0.05%, pollo blanco relleno con el 0.10%, filete de pollo blanco y filete de pollo blanco al limón con el 0.15%, filete tilapia con el 0.05%, pato al jugo con el 0.10%, son platos de menor consumo pero que se producen en el sector.

Frituras.- Bistec de chanco con el 0.05%, bistec de res, con el 0.50%, bistec de hígado de res con el 0.35%, bistec de gallina criolla con el 0.05%, bistec de tilapia con el 0.10%. Estofado de gallina criolla con el 2.85% es un plato consumido en todos los hogares y restaurantes para los turistas, producto criado en casi todos los hogares. Estofado de pollo criollo con el 0,20% estofado de pollo blanco con el 3.45%, producto de la zona que lo consumen todas los hogares y culturas. Estofado de res con el 0.90%, estofado de hígado de res con el 0.15%, estofado de costilla de res con el 0.15%, estofado de pata de chanco con el 0.55%, estofado de cuy con el 0.75%, estofado de pato con el 0.20%, estofado de tilapia con el 0.35%, estofado de yamala con el 0.60%, estofado de tumulle con el 0.05%, productos de menor consumo ya sea por su extinción o preparación pero que se producen en el cantón.

POSTRES

Compotas.- Piñada con el 0.05%, piña colada con el 0.05%.

Dulces- Dulce de zapallo con el 0.10%, manjar de guayaba con el 0.05%, manjar de leche con el 0.10%, mermelada de piña con el 0.05%, elaborados con productos de la zona. Miel con quesillo con el 0.15% es un producto elaborado con miel de caña y de la leche de ganado bobino que son de mayor producción en el cantón.

BEBIDAS

Dulces.- Horchata con el 0,25%, jugo de tomate de árbol con el 0.25%, jugo de melón y piña con el 0,15%, jugo de frutas y de guanábana con el 0.10%, jugo de papaya con el

0.20%, jugo de naranjilla con el 0.15%, jugo de naranja con el 0.05%, elaborados con productos del medio que se consumen en mayor o menor proporción dependiendo de las circunstancias y de la temporada de cosecha.

Fermentadas.- Leche de león con el 0.05%, leche de tigre con el 3.85% es un bebida tradicional que se prepara en las fiestas de todos los barrios y en las ferias agropecuarias del cantón. Chicha de avena con el 1.70% bebida tradicional de la cultura mestiza con productos traídos de la sierra. Chicha de Yuca con el 0.70%, chicha de chonta con el 0.60%, chicha de plátano maduro con el 0.20%, chicha de choclo con el 0.05%, chicha de guineo maduro con el 0.10%, productos elaborados y consumidos por la etnia Shuar como alimento diario en unos casos como la yuca que se produce en abundancia en todo el cantón o de temporada en otros. Chicha de caña con el 0.10%, chicha de panela con el 0.40%, chicha de jora con el 0.20%, chicha de maíz con el 0.10%, chicha de sango pelma con el 0.10%, champús con el 0.05%, bebidas de la nacionalidad Quichua-Saraguro que la consumen en fiestas y reuniones sociales. Cóctel de Membrillo con el 0.30%, cóctel de huevos con el 0.15%, cóctel de huevos con piña con el 0.10%, cóctel de coco y de gelatina con el 0,05%, canelázo con el 0.15%, cóctel de naranjilla con el 0.20%, cóctel de leche con naranjilla con el 0.05%, cóctel de caramelo con el 0.10%, calentado de mortiño con el 0.05%, cóctel de maracuyá con el 0.25%, cóctel canario con el 0.20%, cóctel de tomare de árbol con el 0.60%, cóctel de cacao con el 0.10%, guayusa con el 0.30%, guabiduca con trago, rompopo, vinagre, guarapo y pisco con el 0.05%, bebidas de moderación con alcohol elaborados con productos del cantón que se preparan de acuerdo a las tradiciones culturales y familiares, y bajo pedidos, vino Santa Clara con el 0,15%, bebida de moderación elaborado por el Monasterio de las hermanas Clarisas en Zumbi.

Compuestas.- Batido de frutas con el 0.05%, leche con chocolate con el 0.15%.

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES

Coladas de dulce.- Colada de maíz tostado con el 0.05%, colada de plátano con el 0.30%, colada de plátano con leche con el 0.35%, colada de zambo con el 0.10%, colada de papasango con el 0.05%, colada de avena con el 0.80%, colada de cebada con el 0.10%, colada de pinol con el 0.05%, pinol con el 0.10%.

Salchichas (charcutería).- Salchicha de chancho con el 0.10%, longaniza chancho con el 0.15%.

Aditamentos.- Mantequilla de leche con el 0.05% es elaborado en muy pocos hogares que aun conservan esa tradición.

PREGUNTA N° 2

Comidas que se preparan en épocas de fiestas en el sector

Cuadro N° 4

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	Ceviche de pollo	1	0,16
	CALIENTES	Crema de brócoli	1	0,16
		Ensalada rusa	2	0,33
ENTREMESES	ENVUELTOS	Ayampaco de palmito	4	0,65
		Ayampaco de pescado	4	0,65
		Atado de pescado	1	0,16
		Ayampaco de corronchos	1	0,16
		Ayampaco de pollo blanco	1	0,16
		Humas de chocho	8	1,31
		Mayto	1	0,16
	Tamal de maíz	9	1,47	
	PICADAS	Pinchi mikuno	2	0,33
		Namaj (cogollo de yuca)	1	0,16
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Consomé de pollo blanco	10	1,63
		Sancocho de res	3	0,49
		sopa de yuca	1	0,16
		Sancocho de chancho	1	0,16
	CALDOS	Aguado de gallina criolla	2	0,33
		Caldo de gallina criolla	136	22,22
		Caldo de res	7	1,14
		Caldo de pollo	1	0,16

PLATOS PRINCIPALES

	criollo		
	Caldo de yamala	1	0,16
	Caldo de bagre	2	0,33
	Caldo de Corronchos	2	0,33
	Caldo de pollo blanco	1	0,16
	Ancas de rana frita	1	0,16
	Cuy frito	4	0,65
	Pescado de rio frito	1	0,16
FRITURAS	Pollo blanco frito	3	0,49
	Tilapia frita	16	2,61
	Tilapia de rio frita	1	0,16
ASADOS	Cuy asado	43	7,03
	Cecina de chancho	39	6,37
	Pollo blanco sado	3	0,49
	Tumulle asado	1	0,16
	Yamala asada	1	0,16
HORNEADOS	Cuy hornado	8	1,31
	Hornado de chancho	1	0,16
	Pollo hornado	18	2,94
	Pollo brosterizado	1	0,16
COCIDOS	Cueros de chancho	2	0,33
	cueros con papas	1	0,16
	Fritada de chancho	74	12,09
	Guata	4	0,65
SECOS	Seco de gallina criolla	6	0,98
	Seco de pollo criollo	1	0,16
	Seco de pollo blanco	3	0,49
	Seco de yamala	3	0,49
	Seco de guatusa	1	0,16
	Tilapia sudada	9	1,47
	Tilapia en salsa de mariscos	1	0,16
	Tilapia en tres salsas	1	0,16
	Tilapia al ajillo	1	0,16

		Tilapia apanada	1	0,16	
	ARROCES Y PASTAS	Arroz relleno	6	0,98	
		Chanfaina	3	0,49	
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Chuleta de chancho	1	0,16	
		Filete de pollo al limón	1	0,16	
		filete de tilapia	1	0,16	
		Lomo relleno de Cerdo	1	0,16	
		Pato al jugo	1	0,16	
	FRITURAS	Bistec de tilapia	1	0,16	
		Bistec de gallina criolla	1	0,16	
		Bistec de res	1	0,16	
		Estofado de pollo criollo	5	0,82	
		Estofado de gallina criolla	24	3,92	
		Estofado de pato	1	0,16	
		Estofado de pollo blanco	24	3,92	
		Estofado res en salsa china	1	0,16	
		Estofado de cuy	2	0,33	
		Estofado de chancho	2	0,33	
		Estofado de tilapia	2	0,33	
		Estofado de yamala	1	0,16	
		Estofado de res	1	0,16	
	POSTRES	COMPOTAS	Piñada	1	0,16
		DULCES	Miel con queso	1	0,16
	BEBIDAS	FERMENTADAS	Cóctel de naranjilla	1	0,16
			Chicha de chonta	3	0,49
			Chicha de yuca	9	1,47
			Chicha de panela	3	0,49
			Chicha de Jora	1	0,16
			Champús	1	0,16

		Chicha de caña	1	0,16
		Cóctel de huevos	2	0,33
		Cóctel de leche	2	0,33
		Cóctel de huevos con piña	1	0,16
		Chicha de avena	3	0,49
		Cóctel canario	2	0,33
		Chicha de sango pelma	2	0,33
		Chicha de avena	5	0,82
		Cóctel de coco	1	0,16
		Cóctel de tomate de árbol	4	0,65
		Canelazo	1	0,16
		Guarapo	1	0,16
		Guayusa	2	0,33
		Leche de tigre	31	5,07
		Leche de león	1	0,16
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	COLADAS DE DULCES	Colada de avena	1	0,16
		TOTAL =	612	100,00

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Análisis.- en el diagnostico realizado a los diferentes barrios y comunidades del cantón me permite conocer los platos, postres y bebidas que se consumen de acuerdo a las fiestas, costumbres y tradiciones que mantiene cada cultura.

ENTRADAS

Frías.- Ceviche de pollo con el 0.16% se prepara con producto del medio y se sirve como postre en reuniones sociales.

Calientes.- Crema de brócoli con el 0.16%, ensalada rusa con el 0.33%, acompañan a los platos fuertes en banquetes y reuniones sociales.

ENTREMESES

Envueltos.- Ayampaco de palmito con el 0.65%, ayampaco de pescado con el 0.65%, ayampaco de corronchos con el 0.16%, ayampaco de pollo blanco con el 0.16%, atado de pescados con el 0.16%, mayto con el 0.16%, los ayampacos son propios de la etnia Shuar y los preparan en las fiestas de la comunidad y para brindar a los turistas.

Humas de choclo con el 1.31% comida originaria de la provincia de Loja pero que ya es típico en nuestro cantón son expedidos en restaurantes, puestos de comida, feria libre y mercado.

Tamal de maíz con el 1.47% los preparan por tradición en las fiestas del cantón por los colonos.

Picadas.- Pinchi mikuna con el 0.33% éste plato significa solidaridad, es el alimento tradicional de la etnia Kichwa- Saraguro y es brindado en fiestas y compromisos sociales, el Pinchi Mikuna se forma por la integración de Uchumatis (cuy, trigo o mote, queso y pan) en una mesa grande larga como banquete que traen cada una de las familias para compartir con sus vecinos, amigos y familiares. Hoy en día se brinda a los turistas y lo exponen en festivales de comidas típicas o concursos de platos típicos de las culturas existentes en el Cantón Centinela del Cóndor.

Namaj (cogollo de yuca) con el 0.16%, producto elaborado y consumido por la cultura Shuar en sus fiestas.

CALDOS Y SOPAS

Sopas.- Consomé de pollo blanco con el 1.63% es expedido en hogares, restaurantes, puestos de comida y mercado en todas las fiestas.

Sancocho de res con el 0.49%, Sancocho de chanco con el 0.16%, así mismo son expedido en restaurantes puestos de comida y mercado en fiestas de aniversario, sopa de yuca con el 0.16%.

Caldos.- Caldo de gallina criolla con el 22.22% se prepara en banquetes fiestas y compromisos sociales como plato fuerte, también en los hogares como alimento diario, para mujeres de parto, para curar resfríos y en los restaurantes para ofrecer a los turistas y pueblo en general, aguado de gallina criolla con el 0.33%.

Caldo de res con el 1.14%, caldo de pollo blanco con el 0.16%, se preparan en restaurantes, mercado y puestos de comida en fiestas de aniversario navidad, etc., caldo de bagre con el 0.33%.

Caldo de yamala con el 0.16% y caldo de corronchos con el 0.33%, platos tradicionales de la cultura Shuar en eventos sociales y culturales (fiesta de la chonta, la culebra, matrimonios, etc.), no acostumbran agregar condimentos ya que el uso de aliños según su tradición y mitos afecta su salud. También es consumido por los colonos ya que es un plato exquisito y además se dice que ayuda a curar la gastritis.

PLATOS PRINCIPALES

Frituras.- Ancas de Rana frita con el 0.16% este plato típico se lo consume en fiestas de cantonización, navidad y fin de año, se lo expende en hosterías y restaurantes durante todo el año y además se utiliza la sangre como medicina.

Cuy frito con el 0.65% se sirve en fiestas de los hogares de la cultura Kichwa y también de los colonos en menor proporción, pollo blanco frito con el 0.49% se preparan en casi todas las fiestas y por comercio, pescado de río frito con el 0.16%.

Tilapia frita con el 2.61% este plato se lo ofrece en las fiestas de cantonización y en los restaurantes durante todo el año, tilapia del río frita con el 0.16%, de consumo en los hogares.

Asados.- Cuy asado con el 7.03%, plato típico que se ofrece en la mayoría de los eventos sociales, culturales y en la feria del cuy en las fiestas de cantonización, también se consume por salud para curar la anemia ya que es rico en proteínas y ayuda a aumentar las defensas.

Cecina de Chacho con el 6.37%, consumido en las fiestas religiosas en todos los barrios y comunidades del cantón. Pollo blanco asado con el 0.49% se lo consume en las fiestas del Cantón y se lo consigue en los asaderos de Zumbi como comercio todo el año.

Tumulle y yamala asados con el 0.16%, se los prepara solo en la comunidad Shuar y para participar en festivales de comidas autóctonas.

Horneados.- Cuy horneado con el 1.31% se prepara en banquetes como bautizos, matrimonios, grados, quince años y en la cultura kichwa en eventos sociales.

Pollo horneado con el 2.94% se lo ofrece en agasajos estudiantiles, en mingas comunitarias y como comercio en los restaurantes.

Chanco horneado con el 0.16%, pollo brosterizado con el 0.16%.

Cocidos.- fritada de chanco con el 12.09% tradición en banquetes de fin de año de organizaciones e instituciones y de consumo diario en restaurantes y comedores. Guata con el 0.65%, cueros de chanco y cueros con papa con el 0.49%.

Secos.- Seco de gallina criolla con el 1.14% se lo prepara para los eventos sociales de las familias en fiestas del cantón y por comercio en restaurantes, seco de pollo blanco con el 0.49%, se prepara en temporada de fiestas por comercio.

Seco de yamala con el 0.49%, seco de guatusa con el 0.16%, se los prepara en la comunidad Shuar en sus fiestas tradicionales.

Tilapia sudada con el 1.47%, tilapia en salsa de mariscos, en tres salsas, al ajillo y apanada con el 0.16% plato típico del cantón que lo prepara en temporada de fiestas por comercio y también de consumo familiar en eventos sociales

Arroces y Pastas.- Arroz relleno con el 0.98% se lo prepara en cumpleaños bautizos agasajos estudiantiles, etc., chanfaina con el 0.49% se lo prepara en carnavales y fiestas familiares.

Aves Carnes y Mariscos.- Chuleta y lomo relleno de chanco con el 0.16% se lo prepara en bautizos, confirmaciones, matrimonios, etc.

Filete de pollo al limón y de tilapia con el 0.16%, Pato al jugo con el 0.16%, se los ofrece en banquetes sociales y en hosterías.

Frituras.- Estofado de gallina criolla y de pollo blanco con el 3.92%, estofado de pollo criollo con el 0.82%, estofado de cuy, chanco y tilapia con el 0.33%, estofado de pato, yamala y res con el 0.16%, bistec de tilapia, gallina criolla y res con el 0.16%, son elaborados en puestos de comida y en restaurantes para la venta en las diferentes fiestas del cantón.

POSTRES

Compotas.- Piñada con el 0.16% bebida de moderación que se brinda en cumpleaños.

Dulces.- Miel con quesillo con el 0.16% es consumido por los Kichwa-Saraguros en Semana Santa, como postre o de picar se ofrece en los hogares rurales a los visitantes, en puestos de comida y en hosterías.

BEBIDAS

Fermentadas.- Leche de tigre con el 5.07% se prepara en el aniversario de cantonización en la feria agropecuaria, en las fiestas religiosas de los barrios, también se consume en fiestas como el día del maestro, de la madre y reuniones familiares.

Chicha de Yuca con el 1.47% esta bebida es preparada como come y bebe y es elaborada de forma permanente por la comunidad Shuar, la chicha para los Shuaras es el alimento nutricional más importante, es utilizado en la fiesta de la mordedura de la culebra, fiesta de la chonta, fiestas de la comunidad y fiestas familiares.

Chicha de chonta con el 0.33.5% esta fruta es originaria de la Amazonía, se prepara una vez al año en la “fiesta de la chicha de la chonta por un año nuevo” se la consume también en el ritual de reducción de cabezas, es preparada en la época de cosecha en los meses de abril a junio como alimento ya que es muy nutritivo, como bebida de moderación hasta el cuarto día y como bebida alcohólica cuando alcanza su mayor grado de fermentación después de los cinco días de fermentación.

Chicha de avena con el 1.31% bebida preparada por la cultura mestiza con unos productos que se dan en el medio y otros traídos de la sierra, se sirve como acompañante de comidas en reuniones escolares, familiares y comelonas, también en fiestas de bautizos y reuniones familiares.

Chicha de panela con el 0.33%, chicha de jora, de caña, sango pelma, champús con el 0.16%, estas bebidas alcohólicas son ancestrales de la cultura Kichwa que se toma en todas las fiestas, mingas comunitarias, reuniones familiares, eventos sociales y fiestas religiosas.

Canelazo, guarapo y leche de león con el 0.16%, coctel de huevos, leche, coco, canario y guayusa con el 0.16%, coctel de tomate de árbol con el 0.65%, son bebidas de moderación y alcohólicas que se brindan en verbenas bailables, carnavales, fin de año, campañas políticas, reuniones familiares, etc.

OTRAS TÍPICAS Y TRADICIONALES

Coladas Dulces.- Colada de avena con el 0.16%, bebida que se brinda con leche a los visitantes a las casas de fincas y en reuniones familiares.

PREGUNTA N° 3

Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector

Cuadro N° 5

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	CALIENTES	Crema de brócoli	1	0,21
		Crema de yuca con papa	1	0,21
ENTREMESES	ENVUELTOS	Ayampaco de palmito	1	0,21
		Ayampaco de pescado	5	1,05
		Humas de choclo	5	1,05
		Quimbolitos	1	0,21
		Tamal de maíz	5	1,05
	FRITURAS	Empanadas de harina	1	0,21
	PICADAS	Molo de plátano	28	5,86
		Molo con maní	1	0,21
		Mote casado	1	0,21
		Mote con queso	1	0,21
		Molo de guineo	1	0,21
		Molo de yuca	1	0,21
		Mote aliñado	2	0,42
		Papachina con queso	1	0,21
		Papachina cocida	1	0,21
		Yuca con queso	1	0,21
	Yuca aliñada	3	0,63	
TORTILLAS	Mote con huevos	4	0,84	

		Tortilla de yuca	1	0,21	
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Consomé de pollo blanco	10	2,09	
		Locro de yuca	7	1,46	
		Repe de guineo	105	21,97	
		Repe de plátano	3	0,63	
		Repe blanco	8	1,67	
		Sopa de acelga	1	0,21	
		Sopa de morocho	2	0,42	
		Sopa picante	1	0,21	
		Sopa de melloco	1	0,21	
		Sopa de cebada	1	0,21	
		Sancocho de chancho	11	2,30	
		Sopa de granos	11	2,30	
		Sopa de fréjol	1	0,21	
		Sopa de papachina	3	0,63	
		sopa de verduras	43	9,00	
		Sancocho de res	19	3,97	
		Sopa de cebada	1	0,21	
		Sopa de trigo	1	0,21	
		Sopa de yuca	1	0,21	
		Sopa de col	1	0,21	
	Sopa de yuca con Zarandaja	1	0,21		
		CALDOS	Caldo de gallina Criolla	14	2,93
			Caldo de res	5	1,05
	Caldo de yamala		1	0,21	
	Caldo de huevos		1	0,21	
	Caldo de magüi		1	0,21	
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Pescado de rio frito	1	0,21	
		Pescado frito	1	0,21	
		Tilapia frita	3	0,63	
	ASADOS	Cuy asado	6	1,26	
		Cecina de chancho	7	1,46	

	Pollo a la Brasa	1	0,21
	Pollo Asado	1	0,21
	Tumulle asado	1	0,21
HORNEADOS	Pollo hornado	2	0,42
COCIDOS	Cuero con papas	3	0,63
	Fritada de chancho	19	3,97
	Guata	13	2,72
SECOS	Seco de pollo criollo	1	0,21
	Seco de yamala	1	0,21
	Seco de pollo blanco	1	0,21
ARROCES Y PASTAS	Arroz relleno	5	1,05
	Arroz con menestra	1	0,21
	Chanfaina	1	0,21
	Menestra de zarandaja	2	0,42
	Menestra de poroto	1	0,21
	Menestra de arveja	1	0,21
AVES, CARNES Y MARISCOS	Ancas de rana apanada	1	0,21
	Ancas de rana sudada	1	0,21
	Chuleta de chancho	1	0,21
	Filete de pollo	1	0,21
	Tilapia apanada	1	0,21
	Tilapia sudada	2	0,42
FRITURAS	Bistec de chancho	1	0,21
	Bistec de res	3	0,63
	Bistec de hígado de res	3	0,63
	Estofado de pollo criollo	3	0,63
	Estofado de pollo blanco	31	6,49
	estofado de res	5	1,05
	Estofado de gallina criolla	3	0,63
	Estofado de chancho	3	0,63
	Estofado de cuy	1	0,21
	Estofado de hígado de	1	0,21

		Res		
		Estofado de tilapia	1	0,21
BEBIDAS	DULCES	Jugo de papaya	1	0,21
	FERMENTADAS	Chicha de yuca	11	2,30
		Chicha de chonta	3	0,63
		Chicha de plátano Maduro	2	0,42
		Chicha de guineo maduro	2	0,42
		Chicha de maíz	2	0,42
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Coladas de dulces	Colada de avena	3	0,63
TOTAL =			478	100,00

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Análisis.- Los platos que se elaboran con mayor frecuencia en el cantón Centinela del Cóndor son los se hacen a base de productos agropecuarios que se cultivan y crían en la zona.

ENTRADAS

Calientes.- Crema de brócoli con el 0.21%, crema de yuca con papa con el 0.21%.

ENTREMESES

Envueltos.- Ayampaco de palmito con el 0.21%, ayampaco de pescado con el 1.05%, los ayampacos conocidos como (Yunkurak) por los Shuar son la comida típica de consumo permanente de esta cultura, para su preparación se envuelve en hojas de “Bijao” (planta nativa de la amazonía) y se cocina al vapor, su preparación varía de acuerdo a los productos.

Humas de choclo con el 1.05% son productos elaborados a base de grano de maíz, las humas con choclo tierno, para su envoltura se usa la hoja de la panga y se cocina al vapor, se sirve como aperitivo en reuniones sociales y se vende en restaurantes y por vendedores ambulantes.

Tamal de maíz con el 1.05%, en el caso del tamal el maíz es seco remojado molido y se lo envuelve en hojas de bijao se cocina al vapor, se lo sirve como aperitivo o postre en reuniones sociales agasajos estudiantiles en las ferias gastronómicas del cantón, también es expandido por vendedores ambulantes. Quimbolitos con el 0.21% de menor consumo.

Frituras.- Empanadas de harina de castilla con el 0.21%.

Picadas.- Molo de plátano con el 5.86%, es el producto de mayor producción en la zona en todas las fincas y terrenos se siembra, plato de consumo familiar, es consumido por todos los estratos sociales.

Yuca aliñada con el 0.63% es otro de los productos que más se cultivan en la zona, es un plato consumido por todas las culturas del cantón.

Mote aliñado con el 0.42%, mote casado, mote con queso, el ingrediente base es traído de la sierra, es plato típico de consumo familiar tanto en el área rural como urbana

Molo con maní, molo de guineo, molo de yuca, yuca con queso, son platos que integran la alimentación de las familias rurales.

Papachina cocida y papachina con queso con el 0.21%, platos de consumo exclusivo de la etnia Saraguro.

Tortillas.- Mote con huevos con el 0.84%, tortilla de yuca con el 0.21% estas comidas son de mayor consumo en la zona rural por las familias.

CALDOS Y SOPAS

Sopas.- Repe de plátano con el 0.63%, repe blanco con el 1.67%, repe de guineo con arveja con el 21.97%, el guineo es un cultivo predominante en la zona, el repe es un plato elaborado casi a diario por las familias en todos los hogares

Sopa de verduras con el 9.00%, este plato es de consumo popular, esta sopa podemos servirnos en restaurantes, mercados, puestos de comidas, en los hogares, casas de salud. Para su preparación empleamos ingredientes como la papa, fréjol fresco, zanahoria, choclo, espinaca o acelga y quesillo, algunos de los productos son traídos de la vecina provincia de Loja.

Sopa de granos con el 2.30% es similar a la sopa de verduras en este plato se agrega mas granos sobretodo tiernos.

Sancocho de res con el 3.97% plato que se prepara con mayor frecuencia en las familias mestizas, se ofrece en los restaurantes y se consume también en mingas comunales por la cultura Saraguro.

Sancocho de chanco con en 2.30% preparado y consumido por las comunidades en mingas y en fiestas religiosas.

Consomé de pollo blanco con el 2.09% este plato se prepara en los hogares y en los restaurantes con mayor frecuencia debido a que es un plato económico y el ingrediente base se cría en hogares y granjas.

Locro de yuca con el 1.46% es un plato muy consumido en los hogares rurales ya que es un producto que se siembra en todas las fincas, también se ofrece en los restaurantes.

Sopa de papachina con el 0.63%, sopa de morocho con el 0.42%, son comidas típicas de la etnia Saraguro.

Sopa de acelga, sopa picante, sopa de mellocos, sopa de cebada, sopa de frejol tierno, sopa de trigo, sopa de yuca, y de col con el 0.21%, platos que se sirven en menor proporción en hogares y restaurantes.

Caldos.- Caldo de gallina criolla con el 2.93% es un plato que se prepara en los hogares como alimento de familia, en los restaurants para ofrecer al visitante y en fiestas como: matrimonios, carnavales, bautizos, onomásticos y visitas familiares, también en festivales de comidas típicas.

Caldo de res con el 1.05% este plato es de mayor consumo en la etnia Kichwa Saraguro.

Caldo de yamala con el 0,21% es un plato de menor consumo por la escases del ingrediente base, caldo de huevos y caldo de magüi con el 0.21%, se sirve para las personas que están en recuperación de alguna enfermedad.

PLATOS PRINCIPALES

Frituras.- Tilapia frita con el 0.63%, es un plato que se consume mucho debido a que hoy en día se cultiva la tilapia en muchas peceras existentes en el cantón, incluso en las hosterías las sirven de los estanques a la cocina y a la mesa.

Pescado de mar y pescado de río frito con el 0.21% se consumen en menor proporción en hogares y restaurantes por la dificultad de conseguir el producto.

Asados.- Cuy asado con el 1.26% este plato lo consumen la mayoría de los hogares y en especial la etnia Kichwa Saraguro en fiestas y reuniones sociales, también se los encuentra en asaderos.

Cecina de chanco con el 1.45% se prepara con mayor frecuencia en restaurantes y mercado con producto del sector.

Pollo a la brasa, pollo asado y tumulle asado con el 0.21%, se ofrecen estos platos en asaderos y restaurantes.

Horneados.- Pollo horneado con el 0.42% expendido en asaderos ubicados en el área urbana del cantón.

Cocidos.- Fritada de chanco con el 3.97% plato consumido por todas las culturas y estratos sociales, se ofrece en restaurantes, fondas, en reuniones familiares, visitas de parientes, en carnavales, etc.

Guata con el 2.72%, curos de chanco con papas con el 0.63% es muy común en todos los restaurantes debido a que el cantón es eminentemente ganadero y se faena mucho ganado para el consumo local.

Secos.- Seco de pollo criollo, pollo blanco y yamala con el 0.21%, estos platos se consumen en los hogares y se ofrece en los restaurantes como menú diario.

Arroces y Pastas.- Arroz relleno con el 1.05%, Arroz con menestra, menestra de zarandaja, menestra de porotos, menestra de Arveja, y Chanfaina con el 0.21% estos platos de preparan en los hogares y se ofrece en los restaurantes.

Aves, Carnes y Mariscos.- Tilapia sudada con el 0.42%, tilapia apanada, ancas de rana apanada, ancas de rana sudada, chuleta de chanco y filete de pollo con el 0.21%, todos estos platos son ofrecidos por los restaurantes como platos especiales, también en hosterías y para banquetes.

Frituras.- Estofado de pollo blanco con el 6.49% es un plato muy común y de consumo diario en hogares y restaurantes.

Estofado de pollo criollo, estofado de gallina criolla, se consume en los hogares y en los restaurantes se los ofrece como platos a la carta.

Estofado de chanco con el 0.63%, bistec de chanco, bistec de res y bistec de hígado de res con el 0.63%, estofado de cuy, estofado de hígado de res y estofado de tilapia con el 0.21%, estos platos se preparan con mayor frecuencia en los hogares, pero también en los restaurante como menú diario.

BEBIDAS

Dulces.- Jugo de papaya con el 0.21% es elaborado con productos que se cultivan en el sector.

Fermentadas.- Chicha de yuca con el 2.30%, chicha de chonta con el 0.63%, chicha de plátano maduro, chicha de guineo maduro, bebidas consumidas por la etnia Shuar como alimento y como bebida alcohólica en reuniones sociales y fiestas.

Chicha de maíz con el 0.42% bebida consumida en la comunidad Kichwa Saraguro utilizado como refresco y bebida alcohólica.

Otras Típicas y Tradicionales.- Colada de avena con el 0.63% se sirve como acompañante el los banquetes sociales.

PREGUNTA N° 4

Comidas más demandadas por los visitantes en este sector

Cuadro N° 6

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMODAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES	ENVUELTOS	Ayampaco de palmito	2	0,44
		Ayampaco de pescado	6	1,31
		Atado de pescado	1	0,22
		Ayampaco de pollo Blanco	2	0,44
		Humas de choclo	6	1,31
		Mayto	1	0,22
		Tamal de maíz	6	1,31
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Consomé de gallina criolla	1	0,22
		Consomé de pollo	6	1,31

		Blanco		
		Sancocho de res	2	0,44
		Sopa de papachina	1	0,22
		Sopa de yuca con zarandaja	1	0,22
		Sancocho de chancho	1	0,22
	CALDOS	Aguado de gallina Criolla	2	0,44
		Caldo de gallina criolla	126	27,45
		Caldo de res	4	0,87
		Caldo de corronchos	2	0,44
		Caldo de pollo criollo	1	0,22
		Caldo de yamala	2	0,44
		Caldo de bagre	1	0,22
		Caldo de pollo blanco	2	0,44
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cuy frito	2	0,44
		Cuy frito al vino	1	0,22
		Pescado de rio frito	1	0,22
		Pescado frito	2	0,44
		Pollo frito	3	0,65
		tilapia frita	15	3,27
	ASADOS	Asado de yamala	2	0,44
		Asado de guatusa	1	0,22
		Cuy asado	36	7,84
		Cecina de chancho	40	8,71
		Pollo asado	1	0,22
	HORNEADOS	Cuy hornado	7	1,53
		Pollo hornado	13	2,83
	COCIDOS	Cueros con papas	1	0,22
		Fritada de chancho	61	13,29
		Fritada de guatusa	1	0,22
		Fritada de yamala	1	0,22
	SECOS	Bistec de chancho	1	0,22
		Bistec de gallina criolla	1	0,22
		Seco de yamala	2	0,44
		Seco de gallina criolla	1	0,22
		Seco de pollo criollo	1	0,22
		Seco de guatusa	1	0,22
		Seco de pollo blanco	1	0,22
		Tapado de pollo blanco	1	0,22
		Tilapia apanada	1	0,22
ARROCES Y PASTAS	Chanfaina	1	0,22	

	AVES, CARNES Y MARISCOS	Ancas de rana apanada	1	0,22
		Ancas de rana frita	1	0,22
		Filete de pollo blanco	1	0,22
		Filete de tilapia	1	0,22
		Pato al jugo	1	0,22
		Tilapia sudada	8	1,74
		Tilapia al ajillo	1	0,22
		Tilapia en tres salsas	1	0,22
		Tilapia en salsa de mariscos	1	0,22
		FRITURAS	Estofado de pollo blanco	14
	Estofado de gallina criolla		27	5,88
	Estofado de pollo criollo		2	0,44
	Estofado de pato		1	0,22
	Estofado de yamala		6	1,31
	Estofado de cuy		4	0,87
	Estofado de tilapia		3	0,65
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de tuca	2	0,44
		Chicha de jora	2	0,44
		Cóctel de gelatina	1	0,22
		Cóctel de tomate de árbol	1	0,22
		Canelazo	1	0,22
		Leche de tigre	3	0,65
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	COLADAS DE DULCES	Colada de leche y plátano	1	0,22
TOTAL=			459	100,00

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Análisis.- en la información recogida los platos más demandados por los visitantes son: la gallina criolla, el cuy, el chancho, la tilapia, la carne silvestre y el pollo blanco en sus diferentes formas de preparación.

ENTREMESES

Envueltos.- Ayampaco de pescado con el 1.31%, ayampaco de palmito y de pollo blanco con el 0.44%, atado de pescado y el mayto con el 0.22%, son preparado por la étnia Shuar,

son demandados por los turistas locales y foráneos e incluso extranjeros, también por estudiantes que mandan a preparar como parte de su formación.

Humas de choclo y tamal de maíz con el 1.31%, son comidas rápidas que los turistas locales las consumen de paso para llegar a sus hogares.

CALDOS Y SOPAS

Sopas.- Consomé de gallina criolla con el 0.22%, consomé de pollo blanco con el 1.31%, sancocho de res con el 0.44%, sancocho de chanco con el 0.22%, sopa de papachina y sopa de zarandaja con el 0.22%, son productos de consumo básico por los visitantes que acuden a los restaurantes y comedores locales.

Caldos.- Caldo de gallina criolla con el 27.45%, es el plato más consumido por los visitantes y por los locales en toda fiesta y compromiso social.

Caldo de res con el 0.87%, aguado de gallina criolla, caldo de corronchos, caldo de yamala y caldo de pollo blanco con el 0.44%, caldo de pollo criollo y caldo de bagre con el 0.22%, son platos que se ofrecen en las fiestas de las comunidades a los visitantes o turistas.

PLATOS PRINCIPALES

Frituras.- Tilapia frita con el 3.27% es uno de los platos típicos de mayor demanda por los turistas porque es producto fresco del sector.

Pollo frito con el 0.65%, pescado frito y cuy frito con el 0.44%, pescado de río frito y cuy frito al vino con el 0.22%, estos platos tradicionales se consumen frecuentemente por los visitantes.

Asados.- Cecina de chanco con el 8.71% es otro de los platos de mayor demanda por los turistas locales y foráneos.

Cuy asado con el 7.84%, este plato está siendo promocionado por el municipio, en la actualidad se realiza la feria del cuy en las fiestas del cantón.

Yamala asada con el 0.44%, guatusa asada y pollo asado con el 0.22%, platos demandados por turistas exclusivos que gustan de la comida silvestre.

Horneados.- Pollo horneado con el 2.83%, cuy horneado con el 1.53%, platos ofrecidos a los visitantes en asaderos y hosterías.

Cocidos.- Fritada de chanco con el 13.29% plato que no puede faltar en las fiestas y compromisos sociales para deguste de propios y extraños.

Fritada de yamala y fritada de guatusa con el 0.22% se ofrece a los turistas en ferias gastronómicas autóctonas.

Secos.- Seco de yamala con el 0.44%, seco de gallina criolla, de pollo criollo y de pollo blanco con el 0.22%, bistec de gallina criolla y de chanco con el 0.22%, tilapia apanada y tapado de pollo blanco con el 0.22%.

Arroces.- Chanfaina con el 0.22% plato ofrecido en compromisos familiares o visitas de parientes.

Aves, Carnes y Mariscos.- Tilapia sudada con el 1.74%, ancas de rana frita y apanada con el 10.22%, tilapia en filete, sudada, al ajillo, en tres salsas y en salsa de mariscos con el 0.22%, estos platos se ofrece a los turistas en los asaderos y hosterías como parte del menú y en las fiestas del Cantón.

Frituras.- Estofado de gallina criolla con el 5.88%, estofado de pollo blanco con el 3.05%, estofado de yamala con el 1.31%, estofado de cuy con el 0.87%, estofado de tilapia con el 0.65%, estofado de pato con el 0.22%, estos platos se ofrece a los turistas en los restaurantes como parte del menú y en las fiestas del cantón.

BEBIDAS

Fermentadas.- Leche de tigre con el 0.65% esta bebida se ofrece en las fiestas familiares y del cantón. No puede faltar en la feria agropecuaria de las fiestas de cantonización ya que es parte de la tradición local.

Chicha de yuca con el 0.44% bebida preparada por la etnia Shuar y ofrecida a todas las personas que los visitan en su casa o comunidad.

Chicha de jora con el 0.44% bebida preparada por la etnia kichwa Saraguro que la ofrecen a amigos, familiares y visitantes en sus compromisos sociales y fiestas religiosas.

Cóctel de tomate de árbol, de gelatina y canelazo con el 0.22%, son bebidas alternativas que se ofrecen en compromisos sociales y fiestas a los amigos, familiares y visitantes.

OTRAS TÍPICAS Y TRADICIONALES

Coladas de dulces.- Colada de leche con plátano con el 0.22% bebida común que se ofrece a los visitantes en las casas de fincas.

PREGUNTA N° 5

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

Cuadro N° 7

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
ENTREMESES	ENVUELTOS	Ayampaco de pescado	6	El pollo sustituye al pescado	4
		Ayampaco de carne silvestre	5	El pescado sustituye a la carne silvestre	2
		Ayampaco de pollo blanco	3	La col sustituye al palmito	2
		Mayto de carne silvestre	5	El pollo blanco reemplaza a la carne silvestre y la col reemplaza al palmito	2
	PICADAS	Morcilla con cogollo de yuca	3	La col sustituye a la hoja de yuca	2
		Molo de plátano con maní	5	El quesillo sustituye al maní	2
		Molo papasango colorado con queso	8	La papa china sustituye a la papasango	4
		Molo de verde	5	El aceite vegetal reemplaza a la manteca de chancho	2
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Estofado de pollo blanco	5	Se suprime el tomate	2
		Estofado de chancho	9	Se le agrega cerveza	2
		Estofado de cuy	7	Se agrega vino blanco	2
		Repe de arveja	6	Se agrega yuca y en vez de arveja se pone zarandaja seca o tierna	4
		Repe con maní	6	El maní reemplaza al	4

				quesillo	
		Repe de guineo	6	Se agrega grano tierno	4
			3	El grano tierno reemplaza al seco y la olla de aluminio a la de barro	2
		Repe de plátano	3	Se suprime el guineo y se agrega papa, yuca y arroz	2
		Repe blanco			2
		Sopa de maíz molido	7	Al caldo se le agrega arveja y quesillo	4
		Sopa de papachina	2	La papa común sustituye a la papachina	2
		Sancocho de cerdo	6	Se suprime la col en la sopa	4
		Sopa de trigo	5	A mas de leche se le agrega quesillo	2
		Sopa buchida	4	Se incrementa el arroz	2
		Sopa de zarandajas	3	El frejol reemplaza a la zarandaja	2
		Sopa de fideos	5	Se agregan huevos a la sopa	2
			3	Se agrega zanahoria licuada	2
		Sopa de maíz	7	La yuca sustituye a la papa y se agrega col	2
				La papa es sustituida por la yuca	2
	CALDOS	Caldo de pollo	5	Al caldo se agrega brócoli arroz y avena	2
		Caldo de guatusa	5	Ya no se pone palmito sino col	2
		Caldo de gallina criolla	5	Se agregan papas, fideos y zanahorias	2
		Caldo de guatusa con palmito	3	Ya no le ponen palmito sino col	1
COLADAS Y POTAJES	(cosas de sal)	Sango de maíz con manteca de chanco	14	La manteca de chanco es sustituida por el quesillo	8
				Le agregan poroto fresco y quesillo	3
		Sango de maíz	20	Para servir se agrega huevos criollos	2
				Se agrega quesillo	6
				Se agrega arveja tierna	4
		Se agrega cueros de chanco	2		
Sango de maíz con chicharrones	12	El quesillo sustituye al chicharrón	2		

				El cuero de pata de chanco reemplaza al chicharrón	4
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cuy frito al vino	7	Se agrega vino blanco y ají	4
	ASADOS	Cuy asado	15	Se sirve con yuca en vez de mote	6
				El arroz sustituye a las papas y se agrega ensalada	2
				Se agrega vino blanco a la preparación	2
	COCIDOS	Fritada de chanco	7	Se agrega cerveza para freír	2
	ARROCES Y PASTAS	Arroz relleno	12	Se agrega tortilla de huevos sobre el arroz	4
		Menestra con grasa de res	6	El aceite vegetal reemplaza a la grasa de res	2
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Yamala frita	6	La papa china es sustituida por la yuca	2
		Bistec de carne de res	6	Se agrega especias como pimienta	2
	BEBIDAS	DULCES	Morochillo	6	Se agrega queso y papa
TOTAL=			256		134

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Análisis.- En las encuestas realizadas en los diferentes barrios y comunidades del cantón Centinela del Cóndor se conoce que la gastronomía de este pueblo ha sufrido muchos cambios, ha variado su preparación debido a la extinción de algunos productos, a la introducción de nuevos y al cambio de costumbres y tradiciones gastronómicas traídos por los colonos y por las nuevas culturas asentadas en esta zona. Se puede anotar que 31 de estos platos han sufrido algún o algunos cambios en su preparación.

ENTREMESES

Envueltos.- En el caso de los ayampacos de pescado, de carne silvestre y el mayto, son comidas ancestrales de la etnia Shuar que han servido de alimento por muchas generaciones, este cantón poseía abundante plantas de palma y animales silvestres, pero con el pasar de los años, al crecer la población, esta fue talando las montañas para la ganadería

y la siembra de otros cultivos, razón por lo que han ido desapareciendo estos productos, en la actualidad el pollo y la tilapia sustituyen a la carne silvestre y al pescado de río y la col sustituye al palmito.

Picadas.- La morcillas de cogollo de yuca es un plato de origen zamorano que se preparaba mezclando cogollo de plantas de yuca, palmito, papa, aliños y sangre de cerdo, estos se los introduce en los intestinos de cerdo y se los cocina, en la actualidad por la poca costumbre y el sabor diferente del cogollo de yuca se lo reemplaza por col.

Molo de plátano con maní, el molo es un plato muy común en la mesa de todas las familias, pero su preparación a cambiado con el pasar de los años, en el caso del maní molido se lo utiliza para preparar otras comidas y por ser una zona ganadera por excelencia se lo reemplaza por el quesillo y el aceite vegetal reemplaza a la manteca de chanco.

Molo de Papasango colorado con queso, es propio de la etnia kichwa Saraguro, la papasango colorada se daba en partes húmedas y por efectos de drenaje para introducción de nuevos cultivos se ha ido perdiendo, por lo que este producto ha sido reemplazado en el molo por la papachina que también se está extinguiendo.

CALDOS Y SOPAS

Sopas.- Estofado de pollo blanco, este plato es común en hogares y restaurantes, en el caso de los restaurantes y por variar el sabor del plato solo le agregan aliños y se suprime el tomate riñón por el sabor dulce del mismo.

Estofado de chanco, con las nuevas tendencias gastronómicas a este plato se le agrega cerveza para darle un sabor diferente.

Estofado de cuy, así mismo para mejorar el sabor del plato en los asaderos a parte de los aliños que se le pone se prepara agregando vino blanco a la hora de cocinarlo.

Repe de guineo con arveja, es el plato más común en la mesa de todas las familias y su preparación varía entre ellas, las personas antiguas preparaban este plato en ollas de barro por decían que daba mejor sabor y ahora se prepara en ollas de aluminio, otro de los cambios es que en vez de la arveja seca se agrega yuca picada en trocitos, o se pone zarandaja seca o grano tierno y en otros casos en vez del quesillo se pone maní.

Repe de plátano, este plato se lo prepara con o sin granos y se le agrega yuca picada, papa yuca y arroz en algunos casos.

Sopa de maíz molido, este plato es originario de la provincia de Loja e insertado en la gastronomía de este cantón por tradición, en su tiempo se lo preparaba con el maíz molido y queso y ahora se le agrega arveja seca.

Sopa de papachina, la papachina es un producto que se da una vez al año y es tradicional de la cultura kichwa, este tubérculo está siendo sustituido en su preparación por la papa común.

Sancocho de chanco, el chanco es típico del cantón, en este plato se suprime la col debido a que se agrega yerbita.

Sopa de trigo, es plato originario de Loja e introducido por tradición en nuestra zona, a este plato se le agrega leche además del queso.

Sopa buchida, se prepara igual que el repe y se agrega arroz es propia de la etnia kichwa.

Sopa de zarandaja tierna, es la tradicional sopa de granos que los colonos han trasladado a esta zona, este producto se da poco en el cantón por lo que es remplazado por frejol tierno y se agrega yuca.

Sopa de fideos con papa, comida de fácil preparación y de consumo diario que se le agrega huevos para darle un valor nutricional adicional al plato.

Caldos.- Caldo de pollo, este plato es típico del cantón y su preparación ha variado por los cambios gastronómicos en la dieta alimentaria de la población, ahora se le agrega al caldo brócoli, arroz y un poquito de avena para que espese, además en vez de papa se agrega yuca.

Caldo de guatusa, es plato ancestral de la cultura Shuar, debido a la deforestación se remplaza al palmito con la col.

Caldo de gallina criolla, este plato es consumido como alimento y medicina y ha sufrido algunos cambios en su preparación, de lo que era solo preparado con especias, ahora se le agrega al caldo papa, arveja, zanahoria y tallarines.

Caldo de guatusa con palmito, es plato ancestral de la cultura Shuar y se agrega col en vez de palmito por escases de este producto.

COLADAS Y POTAGES

Cosas de sal.- Sango de maíz, este plato es tradicional de los colonos y su preparación ha cambiado con el pasar de los años, ahora se le reemplaza la manteca de chanco con aceite vegetal y se le agrega queso. También se agrega en otros casos poroto fresco, chicharrones o cuero de pata de chanco.

PLATOS PRINCIPALES

Frituras.- Cuy frito, es un plato típico de la zona y su preparación no ha variado mucho, pero para mejora su sabor se le ha agregado vino blanco a la hora adobarlo antes de freírlo y para servirlo se acompaña con ají.

Asados.- Cuy asado, también es típico del cantón y en nuestra zona en vez del mote tradicional de la provincia de Loja se lo sirve con yuca.

Cocidos.- Fritada de chanco, está dentro de los asados que invitamos al visitante a consumir y en su preparación se agrega vino blanco en vez de la tradicional cerveza.

Arroces y pastas.- Arroz relleno, a este plato se le agrega tortilla de huevo sobre el arroz.

Menestra con grasa de res, este plato es poco común en la gastronomía debido a que casi nadie utiliza la grasa de res para sazonar las comidas y hoy es reemplazada por aceite vegetal.

Aves carnes y mariscos.- Yamala frita, es comida tradicional de la etnia Shuar, antes se la servía con papa china, pero por escases de este producto se sirve con yuca.

Bistec de carne de res, a este plato a más de las especias que lleva se le agrega pimienta molida.

PREGUNTA N° 6

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

Cuadro N° 8

TIPO DE PLATO		NOMBRES DE LAS COMIDAS	FRECUE NCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUE NCIA
ENTRADAS	CALIENTES	Crema de nabo	1	Magali Torres	1
ENTREMESES	PICADAS	Bolón de Maíz	2	Lugarda Álvarez	5
		Col Aliñada	1	Zoila Saraguro +	3
		Molido de fréjol	1	Rosario Sua	3
		Maní cocinado (nuse)	2	Margarita Pérez	5
		Puré de maní silvestre	2	Zoila Saraguro +	4
		Papasango rojo cocido	3	José Sarango	6
		Cogollo de yuca con fréjol	1	Margarita Pérez	3
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de mono	1	Antonio Martin Ayuy	3
		Caldo de perdiz	3	Blanca Tentets	2
				María Wampash	4
	SOPAS	Sopa de maíz	8	Yolanda Masache	3
				María Ogóña	4
				Otilia Ochoa	3
				Gloria Rojas	3
		Sopa de arveja con maíz	2	Juana Sarango +	4
		Sopa de mote con grano	3	Graciela Ordoñez	3
				Lucinda Gonza	5
		Sopa de maíz gualo	5	Isabel Condolo	3
				Edilma Sarango	1
				Gillermina León +	5
		Sopa de quinua	4	Esperanza Gaona	3
Rosa Minga	5				

		Sopa de cebada y carne seca	2	Isabel Condolo	2
				Rosa Seraquida	4
		Sopa de zapallo	2	Gloria Rojas	2
		Sopa de achocchas	1	Victoria Soto	2
		Sopa de avena	2	Consuelo Abad	2
		Sopa de zarandaja	1	Rosa Pinto Briones	5
		Sopa de chileno seco	2	Rosa Pinto Briones	6
		Sopa de cogollo de palma	1	Alejandrina Imaicela	5
		Sopa de harina de maíz blanco	2	Marina Jadan	3
				Melina Vicente	4
		Sopa de harina de arveja	1	Rosa Chiriboga	3
Sopa de sambo	3	Rosa seraquida	3		
		Rosa Minga	3		
		Blanca Peña	2		
COLADAS Y PATAJES	(cosas de sal)	Chuchuca	8	Luz Prieto	6
				María Castillo	3
				Zoila Rodríguez	4
				Otilia Ochoa	3
				Rosa Acaro de B	5
		Chuspa	3	Elsa Saca	3
				Esperanza Saca	3
		Changue (de yuca)	1	Mercedes Calva	2
		Mazamorra de maíz	11	María Dolores Arrobo	5
				América Jiménez	3
				Juana sarango	5
				Isabel Chuquirima	5
				Manuel de Jesús chamba	4
		Matambre	4	Enith Cañar	6
				Paula Rodríguez	3
				Francia Rivas	3
		Locro de yuca	4	Paula Rodríguez	4
Francia Rivas	4				
Locro de zapallo	2	Rosa Acaro de Berna	4		

		Pepián	5	María Castillo	5
				María Isabel Coello	3
		Mantequilla de leche	2	Marina Jadan Quezada	2
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Asado de perdiz	4	María Wampash	6
				Blanca Tentets	7
	ARROCES Y PASTAS	Arroz de maíz	2	Rosa Acaro de Berna	2
BEBIDAS	DULCES	Colada de chonta	2	Mabelita Minchay	4
		Coladas de chunos	1	Rosa Chiriboga	2
		Leche con zapallo	1	María Jiménez	3
		Colada de maíz tostado	1	Transito Jaramillo +	2
	FERMEN TADAS	Chicha de maní	2	Rosa Acaro Salinas	4
TOTAL=			107		239

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Análisis.- A excepción de la etnia Shuar que es autóctona de este cantón, este ha sido colonizado por personas que han emigrado de otras provincias como: Loja, el Oro, y el Austro. algunos de los factores que han hecho que la gastronomía antigua traída por los colonos desaparezca y surja una nueva y procesada, tiene que ver con la llegada de nuevos productos a la zona, la introducción de nuevos platos y nuevas formas o costumbres de preparar los alimentos, la extinción de productos propios del lugar por falta de conservación de esos cultivo, la introducción de nuevos cultivos, la tala de la montaña para introducción de cultivo como invernadas para ganadería, la explotación maderera, la minería y la migración.

ENTRADAS

Calientes.- Crema de nabo, es plato es propio de los colonos venidos de Loja pero que no han podido continuar la tradición por que el producto no se da en la zona, se preparaba cocinando el nabo con papa y guineo con aliños, lego se bate todo y se mezcla con queso para servir.

ENTREMESES

Picadas.- Bolón de maíz, en vez de este plato ahora se hacen los tamales de maíz y se lo preparaba de la siguiente manera: se remoja, muele y aliña el maíz luego se hace bolas y se agrega condumio de grano tierno cocinado o carne de res o chanco para luego freírlo.

Col aliñada, este plato se lo ha cambiado por la ensalada que acompaña a las comidas y es más fácil de preparar, se preparaba cocinando la col picada luego se aliña y sirve con guineo verde cocinado.

Molido de frejol, este plato era preparado por los colonos lojanos pero los descendientes no lo consumen ni lo preparan, para hacerlo se cocina el frejol soco luego se muele y aliña, para servir se hace bolas medianas y se acompaña con yuca.

Maní cocinado (nuse), plato típico de la etnia Shuar que ha dejado de prepararse porque ya no se siembra en la comunidad, este producto se lo preparaba cocinando el maní fresco tierno y acompañado par servir con sal únicamente.

Puré de maní silvestre, el maní silvestre es un árbol que está en peligro de extinción originario de la amazonía y por ende de este cantón, para prepara este plato sus frutos maduros se los pone a tostar y muele luego se agrega aliños y se sirve con guineo o yuca cocinados.

Papasango rojo cocinado, tubérculo que era consumido por la etnia kichwa hasta su extinción, se lo preparaba cocinando el tubérculo de papasango rojo pelado y se lo acompañaba con quesillo fresco.

Cogollo de yuca con fréjol, plato que lo preparaban la etnia Shuar y que los descendientes lo han cambiado por comida de colonos como el arroz. Para prepararlo se cocina cogollo de yuca con frejol tierno se agrega sal y se sirve con yuca.

Mantequilla de leche, hoy en día se consume solo la industrializada. Para prepararla se extrae el suero de la leche, se deja fermentar el suero por dos días, se forma una capa gruesa de nata en la parte superior del recipiente, esta se la extrae y se pone en refrigeración por un día, luego se bate la nata hasta que se haga mantequilla y se la enjuaga varias veces mientras se la bate con agua tibia hasta que se limpie bien para servir en la mesa.

CALDOS Y SOPAS

Caldos.- Caldo de mono, especie que ya no hay en la selva de este cantón, plato ancestral de la cultura Shuar, para prepararlo se pela y cocina el mono con sal y sin condimentos, para servirse se acompaña con yuca cocinada.

Caldo de perdiz, plato que era consumido por la etnia Shuar y que ya no lo preparan por la extinción de esta ave, para prepararla se pelaba entera y se cocinar con sal.

Sopas.- Sopa de maíz, plato que se consumía en la etnia kichwa y colonos y que se lo ha cambiado por productos elaborados como el fideo, se prepara moliendo el choclo gualo, se pone a cocinar con aliños, una vez cocinado se agrega carne de chanco seca en trozos y a veces se pone quesillo para bajar la olla.

Sopa de arveja con maíz molido, es plato que se consumía por los colonos y kichwa, estos han cambiado el maíz por el guineo y que ahora se prepara el repe, se prepara cocinando la arveja con la arina de maíz tostado molido y aliños, al bajar la olla se agrega quesillo.

Sopa de mote con grano, plato que no es consumido ni en los hogares ni para negocio, se lo preparaba poniendo aliños en la olla luego se agrega el mote y los granos secos cocidos y para bajar la olla se agrega quesillo.

Sopa de maíz gualo, comida que se ha perdido la tradición de prepararlo, a este plato se lo elaboraba haciendo bolas pequeñas con la masa de maíz gualo molido y se lo larga en agua hirviendo para que se cocine, luego se agrega poroto fresco cocinado más quesillo y culantro.

Sopa de quinua, es una gramínea muy nutritiva que no se cultiva en nuestra zona por lo que la gente ha dejado de preparar las comidas con este producto, se lo preparaba cocinando la quinua con papa, porto, tierno y se agrega quesillo.

Sopa de cebada y carne seca, era un plato único de los colonos que se preparaba con cocinando la cebada conjuntamente con trozos de carne seca y sal.

Sopa de zapallo, plato que se ha dejado de preparar porque era producto que no se da en este cantón y que era traído de Loja, para prepararlo se cocina zapallo en trocitos, con poroto tierno y papa, y se agrega cilantro.

Sopa de achochas, es otro producto que no se da en este cantón, para prepararlo se lava con agua caliente y se cocina las achochas con poroto tierno y papa

Sopa de avena, la avena es un producto que se cosecha en la sierra por lo era preparado por los colonos, para prepararlo se cocina avena frita con trigo o grano tierno y leche, se agrega quesillo y cilantro.

Sopa de zarandaja, se ha perdido la tradición por los productos elaborados, para prepararlo se remoja las zarandajas antes de cocinarlas, luego se agrega a la sopa las zarandajas cocinadas con yuca picada, una vez cocinado todo con aliños se agrega quesillo para bajar la olla.

Sopa de chileno seco, se ha dejado de prepara por el color oscuro que da el chileno seco a la sopa, para prepararlo se cocina chileno remojado con plátano y yuca, se agrega quesillo y cilantro.

Sopa de cogollo de palma (palmito), la palma es una planta en peligro de extinción, para prepararlo se cocina el cogollo de palma con cebolla y ajo, se agrega quesillo y se acompaña con yuca o camote. Plato que lo sabe prepara la Sra. Alejandrina Imaicela.

Sopa de harina de maíz blanco, la harina de maíz blanco no es comercial, para preparar este plato se cocina la arina de maíz hasta que seque el agua, la masa cocinada se la desmenuza como tallarines, luego se cocina la sopa con poroto tierno y papa y se agrega quesillo y cilantro.

Sopa de harina de arveja, la harina de arveja tampoco es comercial, para preparar este plato se cocina la arina de arveja con papa, col y se agrega quesillo

Sopa de Sambo, el sambo es un producto de la sierra que no se da en este cantón y que los colonos lo consumían por tradición, se lo preparaba cocinando el sambo en trocitos con aliños, se agrega poroto tierno, habas, papa y se agrega leche y quesillo.

Sopa de choclo molido, este plato no se lo prepara por las cortezas de grano de choclo que le dan un mal aspecto al plato, para prepararlo se muele el choclo y se cierne la corteza en agua, se cocina con frejol tierno y achochas y se agrega carne o a su vez quesillo.

COLADAS Y POTAJES

Cosas de sal.- Chuchuca, se muele el maíz blanco de mote y se cocina, una vez cocinado se agrega arveja seca cocinada y queso para bajar la olla. Otra forma de prepararlo es: el maíz morocho se lo remoja y se lo muele, después se lo cierne y lava, luego se lo hace hervir y se le agrega grano seco y por último se lo aliña con ajo y cilantro sin queso.

Chuspa, plato que era consumido por los colonos que no han continuado la tradición, para prepararlo se muele el maíz gualo, se mezcla la masa con huevos y se hace bolitas, luego se las agrega a la sopa con poroto tierno, yuca y fideo.

Changue (de yuca), plato que han dejado de prepararlo porque las nuevas generaciones prefieren los platos nuevos, para hacerlo primero se cocina la yuca y se la muele luego se mezcla con arveja tierna, queso y cilantro

Mazamorra de maíz, a este plato se lo elaboraba cocinando la masa de maíz gualo molido en agua hirviendo hasta que se cocine, luego se agrega poroto fresco cocinado mas queso y culantro. Otra forma de prepararlo es: el maíz gualo se lo muele y se lo cierne, luego en una olla con agua hirviendo se lo larga poco a poco hasta que se disuelva, después se agrega sal ajo cilantro y queso.

Matambre, plato que se lo usaba como fiambre para las personas que tenían que viajar o trabajar lejos, se lo prepara igual que al sango con la harina de trigo cocinado y queso o queso.

Locro de zapallo, la señora Rosa Acaro dice que en su tierra (Loja) lo consumía pero que en la zona no lo prepara porque no hay el ingrediente base y que se preparaba así: se pela, pica y cocina al zapallo con poroto fideguelo fresco, una vez cocinado todo se agrega queso

Pepián, es similar al sango, este plato se lo usa como fiambre, se cocina maíz molido hasta que se consuma el agua, luego se agrega queso. Otra forma de preparar este plato es: se hierve agua con sal, ajo, cebolla y manteca, luego se agrega maíz choclo molido meneando poco a poco, se cocina con poroto fresco y por último se agrega queso.

PLATOS PRINCIPALES

Asados.- Asado de perdiz, plato que era consumido por la etnia Shuar y que ya no lo preparan por la extinción de esta ave, para prepararla se pelaba entera se adobaba con sal y se ponía asar en brasas.

Arroces y pastas.- Arroz de maíz, la señora Rosa Acaro de Berna dice que ya no se prepara este plato y que prefieren la sopa de fideos, que se preparaba así: se hace de maíz seco molido, primero se cocina un poco hasta que se haga una masa, luego se desmenuza como arroz, después se cocina con carne y poroto.

BEBIDAS

Dulces.- Colada de chonta, bebida preparada por la etnia Shuar y colonos, que ahora prefieren la chicha en el caso de los Shuar y comerla cocinada a l chonta por los colonos, para hacer esta colada se cocina pela y muele la chonta, aparte se cocina leche con panela, luego se licua la chonta con la leche y se cierne para servir.

Colada de chunos, se ha dejado de preparar por lo laborioso de extraer el almidón, se hace de almidón de yuca o de papa de achira, para preparar la colada se la cocina con naranjilla y se agrega panela o azúcar

Leche con zapallo, plato que era preparado por los colonos que ya no se lo hace porque el zapallo no se da en esta zona, se preparaba así: se pela, pica y se cocina el zapallo en leche hasta que se deshace, después se endulza con panela

Colada de maíz tostado, plato de la etnia kichwa y colonos, para preparar se tosta y muele el maíz, se pone a cocinar con leche, clavo de olor y canela, cocinado se agrega miel o panela para endulzar.

Fermentadas.- Chicha de maní, plato que era preparado por los colonos, este producto no se da en la zona. Se tosta y muele el maní, luego se lo cocina con yerbaluisa y se endulza con panela, esta bebida se sirve como refresco.

PREGUNTA N° 7

Comidas nuevas que se preparan en el sector

Cuadro N° 9

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR		
ENTRADAS	FRÍAS	Cebiche de camarón	1	Camarones	Restaurant Karlita		
			2	Camarones	Rest. Keyt		
			3	Camarones	Mercado		
			2	Camarones	Bilma Cumbicos		
			1	Camarones	Rest. Ronaldo		
		Cebiche de caracol	3	Caracoles	Rest. Ronaldo		
			2	Caracoles	Carmen cuenca		
			2	Caracoles	Enith Cañar		
		Cebiche de pollo	1	Pechuga pollo Blanco	Rest. Ronaldo		
			4	Pechuga pollo Blanco	Mercado		
			1	Pechuga pollo Blanco	Rest. Isabel		
			1	Pechuga pollo Blanco	Rest. Caribe		
		ENTREMESES	ENVUELTOS	Bollo de pescado	1	Pescado	Rest. Karlita
		CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de fideo con papa	1	Fideos y papas	Casa Luz Prieto
2	Fideos y papas				María minga		
Sopa de verduras	2			Papas y frejol	Mercado		
	1			Papas y frejol	Casa Elsa Saca		
Sopa de yuca con Fideo	1			Yuca y fideo	Isabel Ujukam		
Sopa de acelga con papa	1			Acelga y papa	América Jiménez		
Sancocho de bagre	1			Bagre	Marco Toledo		
	1			Bagre	Ruth Jara		
	1			Bagre	Rest. Isabel		
	1			Bagre	Rest. Karlita		
Sopa marinera	1			Sardina enlatada	Yanis Romero		

		Sopa de lentejas	1	Lentejas	Zoila Rodríguez
	CALDOS	Caldo de Pollo Blanco	1	Pollo blanco	Mercado
			1	Pollo blanco	Margarita Pérez
		Caldo de bagre	4	Bagre	Bilma Cumbicos
			2	Bagre	Mercado
			1	Bagre	Melva Quezada
	Caldo de tilapia	1	Tilapia	Rest. Isabel	
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Camarón reventado	1	Camarones	Hostería Sao Paulo
		Tilapia frita	4	Tilapia	Rest. Karlita
			2	Tilapia	Comedor Manos unidas
			6	Tilapia	Rest. Ronaldo
			3	Tilapia	Rest. Caribe
			3	Tilapia	Rest. Isabel
			8	Tilapia	Bilma cumbicos
			4	Tilapia	Rest. Yolita
		Tilapia de rio frita	1	Tilapia de rio	Rosa Seraquida
		Encebollado de pescado	1	Pescado	Rest. Ronaldo
	Guata	1	Menudencia	Mercado	
		1	Menudencia	Restaurant Yolita	
	SECOS	Seco de chivo	2	Carne de chivo	Asadero El Caballo
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Ancas de rana frita	3	Ancas de rana	Rest. Ronaldo
			2	Ancas de rana	Rest. Keyt
			3	Ancas de rana	Bilma Cumbicos
			1	Ancas de rana	Mercado
		Ancas de rana apanada	5	Ancas de rana	Mercado
			3	Ancas de rana	Enith Cañar
			11	Ancas de rana	Rest. Ronaldo
			2	Ancas de rana	Rest. Keyt
			2	Ancas de rana	Rest. Karlita
			2	Ancas de rana	Hostería Sao Paulo
			2	Ancas de rana	Comedor Manos unidas
		Filete de Tilapia Apanada	1	Filete de tilapia	Graciela Ordoñez
			1	Filete de tilapia	Mercado
		Filete de Tilapia Frita	1	Filete de tilapia	Graciela Ordoñez
		Pollo en salsa champiñones	2	Pechuga de pollo blanco	Hostería Sao Paulo

		Tilapia en salsa de mariscos	2	Tilapia	Hostería Sao Paulo
		Tilapia sudada	3	Tilapia	Rest. Caribe
			1	Tilapia	Rest. Karlita
			5	Tilapia	Rest. Keyt
			1	Tilapia	Rest. Yolita
			6	Tilapia	Mercado
			2	Tilapia	Rest. Isabel
			3	Tilapia	Rest. Ronaldo
			1	Tilapia	Graciela Ordoñez
		Tilapia apanada	1	Tilapia	Rest. Yolita
		tilapia al ajillo	2	Tilapia	Rest. Caribe
	FRITURAS	Estofado de tilapia	2	Tilapia	Bilma Cumbicos
			1	Tilapia	Rosario Sua
			1	Tilapia	Carmen Cuenca
			5	Tilapia	Rest. Isabel
			Estofado de pollo blanco	2	Pollo blanco
TOTAL =			168		

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Análisis.- Mediante las entrevistas aplicadas se puede conocer que la gastronomía del cantón Centinela del Cóndor cuenta con 32 nuevos platos elaborados a base de: camarones, caracoles, pollo blanco, pescado de mar, bagre, tilapia, rana toro, champiñones, que pasan a formar parte de la alimentación del mismo. Estos platos son muy requeridos por los visitantes o turistas internos y externos, y definitivamente han desplazado o han reemplazado a los que ya no se preparan.

A continuación detallo los ingredientes base con los que se preparan algunos de los nuevos platos:

Tilapia.- Plato típico nuevo en el cantón, traído de la costa pero que ya se cría en muchas peceras a lo largo y ancho de todo el cantón, con este producto se prepararan algunas variedades de comidas nuevas como: caldo de tilapia, tilapia frita entera, filete de tilapia apanado, filete de tilapia frito, tilapia en salsa de mariscos, tilapia sudada, tilapia al ajillo y estofado de tilapia.

Camarones.- Producto traído de la costa pero que se consume en grandes cantidades e los restaurantes y hosterías, del cual se preparan platos como: arroz con camarones, ceviche de camarón, sopa marinera y camarón reventado,

Caracoles.- Plato típico, producto importado solicitado por los turistas que quieren degustar de productos nuevos que ya se lo cultiva en el cantón del cual se preparan comidas como: ceviche de caracol y sopa marinera.

Rana.- Plato típico que se cultiva en el barrio Zoapaca y que es muy solicitado por los turistas por lo que se expende en restaurantes y hosterías y los platos más solicitados son las ancas de rana frita y apanada.

Pollo blanco.- Plato típico, ingrediente base que es criado en hogares y granjas en todo el cantón, del cual se preparan platos como: cebiche de pollo, caldo de pollo, pollo frito con papas, pollo hornado y estofado de pollo.

Pescado fresco de mar.- Producto traído de la costa que por su bajo costo y consumo masivo es muy apetecido por turistas y población local, con el que se preparan comidas como: sopa marinera, pescado frito, encebollado de pescado, y cebiche de pescado.

Fideos y papa.- Plato de sopa de fácil preparación, de bajo costo y de consumo masivo en los hogares con el que se preparan sopas.

Acelga y papa.- Plato de fácil preparación que se consume en los hogares y se ofrece como menú del día en los restaurantes del que se preparan sobretodo las sopas.

Bagre.- Ingrediente base traído de la costa pero que se consume en grande cantidades en los hogares y se ofrece como plato fuerte en los restaurantes, del cual se preparan platos como: caldo de bagre, sancocho de bagre y estofado de bagre.

Lentejas.- Plato nuevo que por su fácil preparación se lo ha integrado en la gastronomía de este pueblo, y se lo prepara en sopa y menestra.

Chivo.- Carne nueva que está empezando a formar parte de la gastronomía de este cantón con el que se prepara el seco de chivo.

Verduras.- La mayoría de las verduras se cultivan en hogares y huertos familiares en todo el Cantón por lo que son productos de fácil adquisición y consumo en los hogares, de los cuales se puede preparar sopas y ensaladas.

PREGUNTA N° 8

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

Cuadro N° 10

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Yuca	Entradas	Calientes	Pan de yuca	2	0,07
	Entremeses	Envueltos	Quimbolitos de yuca	2	0,07
			Tamales de yuca	11	0,36
		Frituras	Cocida y frita	59	1,94
			Empanadas de yuca	37	1,21
		Picadas	Cocinada como acompañante	151	4,96
			Molo de yuca	14	0,46
			Tortillas	Tortillas de yuca	58
		Yuca aliñada		91	2,99
	Caldos y Sopas	Sopas	Sancocho de res	7	0,23
			Sancocho de chancho	10	0,33
			Locro de yuca	9	0,30
			Sopa de yuca con granos	109	3,58
	Platos Principales	Asados	Palitos de yuca	2	0,07
			Yuca asada	8	0,26
	Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	18	0,59
Plátano	Entradas	Calientes	Empanadas de verde	85	2,79
	Entremeses	Envueltos	Tamales de verde	9	0,30
			Chifles de verde	51	1,67
		Frituras	Plátano frito entero manteca cerdo	26	0,85
			Patacones	55	1,81
		Picadas	Molo de verde	147	4,83
			Bolones de verde	22	0,72
	Cocinado como		75	2,46	

			acompañante		
		Tortillas	Tortillas de verde	6	0,20
	Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de bolas de verde	20	0,66
		Sopas	Repe de plátano	119	3,91
			Sancocho de chancho	10	0,33
	Platos Principales	Asados	Plátano asado	3	0,10
	Bebidas	Fermentadas	Chicha de plátano maduro	11	0,36
		Compuestas	Colada de plátano verde	24	0,79
Guineo	Entremeses	Frituras	Chifles de guineo	49	1,61
		Picadas	Molo de guineo	62	2,04
			Cocinado como acompañante	34	1,12
	Caldos y Sopas	Sopas	Repe de guineo	74	2,43
			Sancocho de chancho	5	0,16
	Bebidas	Compuestas	Colada de arina de guineo	3	0,10
			Jugo de frutas	34	1,12
Leche	Entremeses	Picadas	Queso de mesa	48	1,58
	Caldos y Sopas	Sopas	Quesillo para sopas	74	2,43
	Postres	Compotas	Manjar de leche con panela	51	1,67
	Bebidas	Dulces	Leche cocinada	6	0,20
			Yogurt	33	1,08
		Fermentadas	Leche de tigre	19	0,62
			Aguado de leche	2	0,07
			Cocteles de leche	8	0,26
		Compuestas	Colada de leche	19	0,62
	Jugo de frutas con leche	24	0,79		
Maíz	Entremeses	Envueltos	Humas de maíz choclo	65	2,13
			Tamales de maíz seco	64	2,10
		Frituras	Choclo frito	2	0,07
		Picadas	Mote	58	1,90
			Choclo cocinado	37	1,21
		Tortillas	Tortillas de maíz choclo	14	0,46
			Choclo asado	3	0,10
	Caldos y Sopas	Sopas	Sopa de choclo con verduras	15	0,49
	Coladas y Potajes	Cosas de sal	Mazamorra de maíz	2	0,07
Sango de maíz			20	0,66	
Caña	Postres	Dulces	Miel de caña	32	1,05
			Panela	36	1,18
			Bocadillos	9	0,30
	Bebidas	Dulces	Guarapo	22	0,72
		Fermentadas	Chicha de panela	15	0,49

			Trago	22	0,72
Huevos Criollos	Entremeses	Frituras	Huevos fritos	7	0,23
		Picadas	Huevos cocinados	14	0,46
		Tortillas	Tortilla de huevos	11	0,36
			Huevos revueltos	10	0,33
	Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de huevos con queso	3	0,10
		Sopas	Sopa de huevos con fideos y queso	2	0,07
Bebidas	Fermentadas	Coctel de huevos con trago	4	0,13	
Naranja	Postres	Dulces	Mermelada de naranja	7	0,23
		Heladería	Helados de naranja	4	0,13
	Bebidas	Dulces	Jugo de naranja	55	1,81
			Refresco de naranja	47	1,54
		Fermentadas	Coctel de naranja con trago	46	1,51
		Compuestas	Colada de naranja con avena	45	1,48
Membrillo	Postres	Compotas	Ensalada de frutas	3	0,10
		Dulces	Mermelada de membrillo	19	0,62
	Bebidas	Dulces	Jugo de membrillo	23	0,76
		Compuestas	Colada de membrillo	8	0,26
Maracuyá	Bebidas	Dulces	Jugo de frutas	8	0,26
			Refresco de maracuyá	10	0,33
		Compuestas	Colada de maracuyá con avena	7	0,23
Piña	Postres	Compotas	Ensalada de frutas	10	0,33
			Come y bebe	4	0,13
		Dulces	Mermelada de piña	13	0,43
		Heladería	Helados de piña	5	0,16
	Bebidas	Dulces	Jugos de frutas	18	0,59
			Refresco de piña	14	0,46
Compuestas	Coctel de piña con trago	6	0,20		
Compuestas	Colada de piña con avena	2	0,07		
Papaya	Postres	Compotas	Postre de papaya cruda	13	0,43
			Ensalada de frutas	7	0,23
		Dulces	Dulce de papaya	6	0,20
	bebidas	Dulces	Jugos de frutas	24	0,79
Refresco de papaya	17		0,56		
Guayaba	Postres	Dulces	Espumilla	7	0,23
			Mermelada	14	0,46
	Bebidas	Dulces	Jugo de guayaba	8	0,26
		Compuestas	Colada de guayaba	5	0,16

Papachina	Entremeses	Frituras	Empanadas de papachina	3	0,10
		Picadas	Papachina cecinada	14	0,46
			Molo de papachina	6	0,20
		Tortillas	Tortillas de papachina	3	0,10
Caldos y Sopas	Sopas	Sopa de papachina con queso	10	0,33	
Poroto Frejol	Entradas	Calientes	Ensalada con frejol	19	0,62
	Caldos y Sopas	Sopas	Sopa de frejol	27	0,89
	Platos Principales	Arroces y Pastas	Menestra de frejol	28	0,92
Chonta	Entremeses	Picadas	Chonta cocinada	17	0,56
	Bebidas	Dulces	Jugo de chonta con leche	2	0,07
		Fermentadas	Chicha	10	0,33
		Compuestas	Colada	6	0,20
Camote	Entremeses	Frituras	Camote frito	14	0,46
			Camote asado	2	0,07
		Picadas	Camote cocinado como acompañante	22	0,72
	Bebidas	Fermentadas	Chicha	10	0,33
Maní	Entremeses	Frituras	Maní tostado	4	0,13
		Picadas	Maní cocinado	2	0,07
			Molo con maní	5	0,16
	Caldos y Sopas	Sopas	Sancho de bagre	7	0,23
	Platos Principales	Cocidos	Guata	3	0,10
	Postres	Dulces	Bocadillos	2	0,07
Tomate de Árbol	Bebidas	Dulces	Jugo de tomate de árbol	11	0,36
			Refresco de tomate de árbol	11	0,36
		Compuestas	Coctel de tomate de árbol con trago	11	0,36
Tomate Riñón	Entradas	Calientes	Ensalada	4	0,13
	Entremeses	Picadas	Menestras de granos	2	0,07
	Platos Principales	Frituras	Bistec de carnes	2	0,07
			Estofado de carnes	4	0,13
Cacao	Bebidas	Dulces	Chocolate	7	0,23
		Fermentadas	Coctel con trago	4	0,13
Naranja	Postres	Pastelería Criolla	Pasteles	4	0,13
	Bebidas	Dulces	Jugo de naranja	7	0,23
			Refresco de naranja	6	0,20
Fermentadas	Coctel con trago	5	0,16		
Palmito	Entremeses	Envueltos	Tongo de palmito	3	0,10
			Ayampaco de palmito	7	0,23

	Caldos y Sopas	Sopas	Sopa de palmito	4	0,13
Sango Pelma	Entremeses	Picadas	Sango pelma cocinado	4	0,13
	Caldos y Sopas	Sopas	Sopa de sango pelma	4	0,13
TOTAL =				3046	100,00

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Análisis.-

Plátano con el 21.77%, es el ingrediente base de mayor consumo y producción por ser un producto que se cultiva en todos los terrenos y fincas del cantón y se procesa inclusive para exportación en empresas como APEOSAE, con el que se preparan platos como empanadas, tamales, chifles, fritos, patacones, asado, molo, bolones, cocinado entero, tortillas; en caldos como: caldo de bolas, repe, sancochos, y en bebidas como chicha y colada.

Yuca con el 19.30%, es el segundo ingrediente base de mayor consumo por ser un producto de gran producción en el cantón para el consumo interno y externo, del cual se preparan: pan de yuca, quimbolitos, tamales, frita, empanadas, cocinada, en molo, tortillas, aliñada, en sancochos, en locro, en sopa con granos, asada y en chicha que la prepara la etnia Shuar.

Leche el 9.32%, el cantón es el más grande productor de leche de la provincia de Zamora Chinchipe, la mayoría se vende a empresas como Ecolac y Empresa Pública de consejo provincial, y el resto se procesa en los hogares para el consumo interno, se preparan platos como: quesos, para muchas sopas, manjar, yogurt, leche de tigre y cocteles.

Maíz el 9.19%, es otro producto propio del sector, de gran consumo por la crianza de aves y porcinos y para consumo interno y externo de la población, con el que se preparan platos como: humas, tamales, frito en choclo, mote, tortillas de choclo, choclo asado y en sopas de granos.

Guineo el 8.57%, es el producto de mayor consumo en los hogares tanto para la alimentación de animales de casa o granja como para consumo de la población y para la

venta interna y externa, con el que se preparan platos como: chifles, molo, cocinado como acompañante, repe, en sancochos, en colada y jugos o batidos.

Naranjilla con el 6.70%, es un producto que es muy cotizado para el consumo interno y para venta externa del cantón, del cual se preparan comidas como: mermeladas, helados, jugos, refrescos, cocteles y coladas.

Caña con el 4.46%, es otro producto de consumo masivo en todos los hogares rurales y parte de la zona urbana que se cultiva en todos las fincas del cantón, los derivados de la caña están en la mesa como endulzante en la mayoría de hogares, con productos como: miel, panela, guarapo, chicha, trago y bocadillos

Poroto frejol con el 2.43%, piña con el 2.36%, papaya con el 2.20%, membrillo con el 2.13%, huevos criollos con el 1.67%, camote con el 1.58%, papachina con el 1.18%, chonta con el 1.15%, guayaba con el 1.12%, tomate de árbol con el 1.08%, maracuyá con el 0,82%, maní con el 0.76%, naranja con el 0.72%, palmito con el 0.46%, tomate riñón con el 0.39%, cacao con el 0.36%, sango pelma con el 0.26%, son ingredientes base que se producen todos en el cantón y que están presentes en la mesa de la mayoría de los hogares y en los restaurantes para ofrecer a visitantes y turistas.

CAPÍTULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN

Ficha

Cuadro N° 11

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Ayampaco de Pescado	Ancestral	Yunkunamo	Media - Media	Tuntiak	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	S/N	Zumbi	Tuntiak	Tuntiak
Caldo de Corronchos	Ancestral	Nayump-Yumiri. Caldo de raspa	Media	Tuntiak Zumbi	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	S/N	Zumbi Zumbi	Tuntiak Leopoldo Arce	Tuntiak Zumbi
Chicha de Chonta	Ancestral	Uwi	Media	Tuntiak	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	S/N	Zumbi	Tuntiak	Tuntiak
Chicha de Yuca	Ancestral	Ijiamanch - Yurumak	Baja	Tuntiak	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	S/N	Tuntiak	Tuntiak	Tuntiak
Pinchi Mikuna	Tradicional	Uchumati – plato de obligaciones	Media	San Francisco	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	S/N	Zumbi	San Francisco	San Francisco
Chicha de Jora	Tradicional	Aswa	Media	San Francisco	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	S/N	Zumbi	San Francisco	San Francisco
Seco de Yamala	Típica	Seco de Guanta o Gualilla	Media Alta	Restaurant Ronaldo-Bar asadero Brisas del Zamora	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	Zumbi	Zumbi	24 de Mayo Unidad Nacional	S/N
Ancas de Rana Frita	Típica	N/C	Media	Restaurant Ronaldo	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	Zumbi	Zumbi	24 de Mayo	S/N
Cuy Asado	Típica	Cobayo Asado	Baja	Bar asadero Brisas del Zamora	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	Zumbi	Zumbi	Unidad Nacional	S/N
Sancocho de Chancho	Típica	Caldo de Cungatullo	Baja	Mercado central Restaurant Keyt	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	Zumbi	Zumbi	24 de Mayo Cariamanga	S/N
Sango de Maíz	Tradicional	Matambre	Media	Restaurant Karlita	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	Zumbi	Zumbi	Jaime Roldós	S/N
Repe de Guineo	Típica	N/C	Baja	Hogares Restaurant Karlita	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	Zumbi	Zumbi	Jaime Roldós	S/N
Caldo de Gallina Criolla	Típica	N/C	Baja	Restaurantes Zumbi	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	Zumbi	Zumbi	Alrededor parque central	S/N
Manjar de Leche	Típica	N/C	Media	Hogar Familia Duran	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	Zumbi	Zumbi	Leopoldo Arce	S/N
Leche de Tigre	Típica	Leche Brava	Baja	Hogares y fiestas del cantón	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	Zumbi	Zumbi	Zumbi y barrios del cantón	S/N

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Inventario de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón

Análisis.- En las entrevistas aplicadas a las tres nacionalidades que habitan el cantón Centinela del Cóndor como son las dos etnias Shuar, kichwa-Saraguro y a los colonos con la finalidad de obtener información del potencial gastronómico, me permite mostrar 15 de

los platos típicos tradicionales y ancestrales que se consumen con mayor frecuencia en este cantón. Además estos platos poseen una relación directa con la producción agrícola y pecuaria del mismo.

PLATOS TÍPICOS

Seco de yamala.- La Yamala es un animal silvestre propio del sector y de la provincia, es cazada para el consumo, su carne es muy exquisita y apetecida por los pobladores del cantón y por los visitantes, su mayor consumo es en el área rural. La sensibilidad al cambio es alta por su excesiva casería, es un animal en peligro de extinción.

Ancas de rana frita.- Se cultiva o cría en el barrio Zoapaca, es muy solicitado por los visitantes y turistas, lo ofrecen los restaurantes y hosterías pero también en hogares, fiestas y banquetes, su carne tiene muchas proteínas y es producto de exportación. La sensibilidad al cambio es alta por que pese a ser un plato muy solicitado existen pocos lugares donde se cultiva este producto.

Cuy asado.- Es el plato común entre la etnia kichwa saraguro y los colonos, el que mayor auge ha tenido en los últimos años debido a que se crían en la mayoría de los hogares rurales y parte de la zona urbana, incluso se realiza anualmente la feria del cuy por parte del municipio, se ha convertido en el plato típico más solicitado por los turistas por lo que su sensibilidad al cambio es muy baja.

Sancocho de chanco.- Es un producto de consumo popular en los hogares y restaurantes del cantón se ofrece como menú del día, su sensibilidad al cambio es baja por que el ingrediente base se cría en la mayoría de los terrenos, fincas y granjas de la zona.

Repe de Guineo.- Plato de consumo diario en los hogares de todas las familias del cantón, fue introducido por los colonos y se ha apropiado del sector por su preparación (guineo con arveja y queso) común en la zona, su sensibilidad es baja debido a que el guineo es un producto que se cultiva a lo largo y ancho del cantón.

Caldo de gallina criolla.- Plato de renombre en el cantón por su preparación, sabor y por ser producto propio de la zona, se cría en casi todos los hogares para alimento de las familias y para el comercio, además de ser un plato muy solicitado por los turistas y visitantes es el de mayor expendio en los restaurantes, razón por la que su sensibilidad al cambio es baja.

Manjar de leche.- Es un postre de consumo familiar que se lo hace en ocasiones especiales como fiestas, compromisos sociales, llegada de familiares etc. Se lo ofrece como postre solo o acompañado con pan. Por ser el cantón eminentemente ganadero y gran productor de leche su sensibilidad al cambio es baja.

Leche de tigre.- Es la bebida alcohólica que no puede faltar en las fiestas del cantón, como en las fiestas familiares y compromisos sociales. Su sensibilidad al cambio es baja por ser la zona productora de leche, y de caña para la elaboración del trago con el que se hace la leche de tigre.

PLATOS TRADICIONALES

Pinchi Mikuna.- Es un banquete comunitario o familiar de la cultura kichwa saraguro donde todos pueden comer de todo un poco. Se trata del conjunto de **Uchumates** (que contiene papas o trigo cocido, mote cocido, cuy entero asado, queso entero y pan) que los familiares o amigos llevan y entregan a los dueños de casa o líder de la fiesta, este a su vez los coloca o tiende en una mesa grande y pueden comer todas las personas o pueden ser repartidos en otros platos pequeños a los asistentes dependiendo de la ocasión. Su sensibilidad es media por que en nuestro cantón solo existe una comunidad que lleva esta tradición San Francisco.

Chica de jora.- Bebida propia de la cultura kichwa saraguro que lo sirven en fiestas, religiosas, bautizos, matrimonios, reuniones sociales o mingas comunitarias, también se sirve como acompañante del pinchi mikuna, su sensibilidad es media porque se consume en una sola comunidad.

Sango de Maíz.- Es un plato que los colonos y la etnia kichwa saraguro trajeron como tradición gastronómica a nuestro cantón y que se volvió de consumo masivo. La sensibilidad al cambio es media por que el ingrediente base se lo trae de otra provincia y las nuevas generaciones no lo consumen.

PLATOS ANCESTRALES

Ayampaco de pescado.- Plato representativo y de consumo permanente, que es elaborado específicamente por la etnia Shuar, que su preparación y consumo lo han transmitido de generación en generación, esta comida es ofrecida a visitante y turistas en sus fiestas. Este producto se lo adquiere de los ríos y quebradas que circundan y rodean el cantón, pero que en la actualidad ha ido disminuyendo por la excesiva pesca tanto de los Shuar como por los colonos, por lo que su sensibilidad es media y a falta del mismo es reemplazado por la tilapia que se cultiva en peceras.

Caldo de Corronchos.- Es otro plato que lo preparan los Shuar y ahora también los colonos, que igual ha sufrido una sobreexplotación por lo que su sensibilidad es media y se reemplaza con pescados como anguilla, boca chica o blanco, que también ha y en los ríos y quebradas del cantón.

Chicha de Chonta.- Bebida exclusivo de la etnia Shuar, que se consume una vez al año en la temporada de cosecha en los meses de abril a junio, bebida que tiene una trayectoria cultural debido a que se celebra el ritual de la fiesta de la chonta en Mayo. Su sensibilidad al cambio es media por que se cosecha una vez al año.

Chica de Yuca.- Bebida de consumo diario como alimento que lo prepara la etnia Shuar y que es ofrecido a los visitantes y turistas, es un producto milenario que los Shuar siembran y cosechan todo el año por lo que su sensibilidad al cambio es baja.

4.1 Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas

Cuadro N° 12

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionado a la fiesta	Simbolismo del comida	Ritual del plato
Fiesta de la chonta	Chicha de chonta	Hospitalidad, fuerza etnia Shuar	Ritos de reducción de cabezas que mantiene la cultura Shuar
Fiesta de la culebra, matrimonios	Namaj	Representa a la gastronomía Shuar	Plato apropiado en estas fiestas
Uwie, 15 años	Caldo de sahino	Brindis de la cultura Shuar	Plato indicado para consumir en la primera menstruación que tiene la mujer.
Navidad, Corpus Cristi, Inti Raimi	Caldo de res	Solidaridad y el compartir dentro de la cultura indígena kichwa	Brindar en las fiestas en agradecimiento a la naturaleza por las buenas cosechas
Fiestas religiosas y mingas comunitarias	Chicha de jora	Convivencia e integración social cultura kichwa	Bebida propia de estas fiestas
Navidad, matrimonios, ritos culturales.	Cuy asado	Plato Típico cultural	Eliminar las malas energías
Fiesta de la virgen, Kuya Raymi	Pinchi mikuna	Plato de obligaciones cultura kichwa	Plato tradicional de estas fiestas

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Cada cultura prepara los platos de acuerdo a la ocasión, siguiendo sus costumbres y tradiciones, manteniendo una trayectoria alimentaria caracterizada por la forma de preparar los alimentos, recogiendo la sabiduría de los padres y abuelos que son la fuente de sobrevivencia.

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TIPÍCO, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN

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

PROPUESTA: Institucionalización de un festival anual de comidas típicas, tradicionales y ancestrales en el cantón Centinela del Cóndor

1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

1.1 En el trabajo investigativo de gastronomía realizado a los diferentes barrios, comunidades y etnias del cantón Centinela del Cóndor se ha detectado la existencia de una variedad de platos típicos, tradicionales y ancestrales que se elaboran con productos propios del medio. Este potencial motiva a emprender iniciativas para generar un valor agregado a estos platos para que no se pierdan estas costumbres alimenticias ancestrales.

Con el propósito de rescatar, fortalecer y revalorar las comidas típicas, tradicionales y ancestrales que se prepara en el cantón Centinela del Cóndor la labor es mentalizar a las personas acerca de la importancia de la alimentación, especialmente los platos típicos, tradicionales y ancestrales cuya preparación se están perdiendo con el transcurrir de los años y la aculturización sobretodo de las etnia Shuar y Kichwa Saraguro, preocupado por este suceso conviene a las nuevas generaciones fomentar y fortalecer las costumbres alimenticias de estas culturas, con un punto de partida que para este fin surge la idea de organizar el Festival anual de comidas típicas, tradicionales y ancestrales.

1.2 Entre las principales estrategias que se pueden implementar en torno al festival de comidas típicas, tradicionales y ancestrales serían:

- a. La planificación y organización del evento
- b. La promoción en todos los niveles
- c. Difusión en diferentes festivales dentro de la provincia y fuera de ella
- d. Publicación de afiches y manuales
- e. Difusión en los medios de comunicación
- f. Empoderamiento por parte de la organización (gremio de restaurantes)

g. Implementación de un portal web para la difusión de la gastronomía del cantón

1.3 Principales aportes a la gastronomía en base a la producción de platos

PLATOS TÍPICOS

- Seco de yamala
- Ancas de rana frita
- Cuy asado
- Sancocho de chancho
- Repe de guineo
- Caldo de gallina criolla
- Manjar de leche
- Leche de tigre

PLATOS TRADICIONALES

- Pinchi mikuna
- Chicha de jora
- Sango de maíz

PLATOS ANCESTRALES

- Ayampaco de pescado
- Caldo de corronchos
- Chicha de chonta
- Chicha de yuca

2. ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

Cuadro N° 13

INSTITUCION	POTENCIALIDADES	INTERES
Comunidad Shuar	<p>Mantenimiento de huertos de cultivos relacionados</p> <p>Conocimiento del ciclo productivo y sus utilidades del producto</p> <p>Destacar la preparación tradicional</p>	<p>Vender el producto</p> <p>Crear espacios de comercialización.</p> <p>Recuperación de las fechas dedicadas a las ceremonias y rituales de agradecimiento a la naturaleza por el producto.</p>
Comunidad Kichwa	<p>Mantenimiento de huertos de cultivos relacionados</p> <p>Conocimiento del ciclo productivo y sus utilidades del producto</p> <p>Destacar la preparación tradicional</p>	<p>Vender el producto</p> <p>Crear espacios de comercialización.</p> <p>Recuperación de las fechas dedicadas a las ceremonias y rituales practicados por la cultura.</p>
Colonos	<p>Mantenimiento de huertos de cultivos relacionados</p> <p>Conocimiento del ciclo productivo y sus utilidades del producto</p> <p>Destacar la preparación tradicional</p>	<p>Vender el producto</p> <p>Crear espacios de comercialización.</p> <p>Recuperación de las fechas tradicionales en que se elaboran los platos.</p>
Cámara de turismo Zamora Chinchipe	<p>Capacidad de organización de eventos</p> <p>Credibilidad en las convocatorias</p>	<p>Capacitación, motivación, promoción y participación social.</p> <p>Promover la gastronomía y el turismo</p>
Pre-Cámara de turismo Centinela del Cóndor	<p>Capacidad de organización de eventos</p> <p>Credibilidad en las</p>	<p>Capacitación, motivación, promoción y participación social.</p> <p>Promover la gastronomía y el</p>

	convocatorias.	turismo
Instituciones públicas y privadas	Capacidad financiera Capacidad logística Clientes potenciales	Captar el evento como parte de la imagen institucional Crear oportunidades para que el cantón se convierta en destino gastronómico y turístico a nivel nacional.
Profesionales de turismo	Conocimiento y estrategias Capacidad de asesoría	Institucionalizar el festival de comidas típicas, tradicionales y ancestrales del cantón Centinela del Cóndor

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

3. ANÁLISIS DE PROBLEMAS:

La presente propuesta tiene como fin la solución de diferentes problemas que hoy se presentan en relación a los platos típicos, tradicionales y ancestrales, como son:

- La falta de conocimiento del valor nutricional de las comidas.
- La falta de control de ciertos productos por sobreexplotación.
- El desperdicio de ciertos productos en épocas de cosecha debido a la falta de valor agregado dentro de la gastronomía.
- Actualmente se comercializa los platos en el mercado sin control de precios.

Frente a estos problemas se propone los siguientes objetivos y actividades.

4. OBJETIVO GENERAL

- Institucionalizar el festival anual de comidas típicas, tradicionales y ancestrales como un aporte a la recuperación de las tradiciones de las diferentes nacionalidades y a la promoción del turismo del cantón Centinela del Cóndor.

4.1. OBJETIVO ESPECÍFICO

- Declarar como día del festival anual de comidas típicas tradicionales y ancestrales en el cantón Centinela del Cóndor el 20 de marzo de cada año y fomentar el turismo mediante el desarrollo del evento gastronómico.

5. ACTIVIDADES:

- Elaborar un proyecto de ordenanza municipal.
- Organizar a las culturas, a los dueños de restaurantes y público en general.
- Difundir las celebraciones típicas, tradicionales y ancestrales de las comidas como parte del turismo del cantón.
- Motivar a la población y a los dueños de restaurantes para que participen en el festival.
- Investigar más a fondo sobre la oferta y demanda de los platos.
- Incorporar a los profesionales de turismo y gastronomía a la capacitación y conducción de este evento.
- Alquiler de local para capacitación y talleres.
- Contratar personal calificado para capacitaciones.
- Confección de afiches publicitarios.
- Organizar el primer festival de comidas típicas, tradicionales y ancestrales.

6. PRESUPUESTO

Cuadro N° 14

CONCEPTO	UNIDAD	CANT.	COSTO UNITARIO	TOTAL
Elaboración de proyecto de ordenanza.	Documento	1	100.00	100.00
Organizar a las culturas, a los dueños de restaurantes y público en general.	Reuniones	4	100.00	400.00
Difundir las celebraciones típicas, tradicionales y ancestrales de las comidas como parte del turismo.	Cuñas radiales	30	15.00	450.00

Motivar a la población y a los dueños de restaurantes para que participen en el festival.	Reuniones	6	80.00	480.00
Investiga sobre la oferta y demanda de los platos.	Encuestas	100	1.00	100.00
Incorporar a los profesionales de turismo y gastronomía a la capacitación y conducción de este evento.	Talleres	2	100.00	200.00
Alquiler de local para capacitación y talleres	Contrato	5	10.00	50.00
Contratación de personal para capacitación	Contrato	3	20.00	60.00
Afiches publicitarios	Contrato	50	1.00	50.00
Organización y ejecución del primer festival de comidas típicas, tradicionales y ancestrales.	Evento	1	2,000.00	2,000.00
TOTAL				3,870.00

Elaboración: el Autor

Fuente: Datos recopilados por el Autor

5.2 Organismos (no estatales) que podrían Promocionar/Comercializar los Platos/Bebidas/Postres típicos y Tradicionales

PROPUESTA: Promocionar y Comercializar en Restaurantes de Zumbi, las comidas típicas, tradicionales y ancestrales del cantón Centinela del Cóndor

1. DATOS INFORMATIVOS

Cuadro N° 15

TÍTULO	Promoción y comercialización en restaurantes de comidas típicas, tradicionales y ancestrales del cantón Centinela del Cóndor.
UBICACIÓN DEL PROYECTO	Cantón: Centinela del Cóndor Parroquia Zumbi
BENEFICIARIOS	Personas vinculadas a la empresa privada (dueños de Restaurantes)
COSTO	USD. 2,900.00
PLAZO	12 meses
EJECUTOR	Asociación de restaurantes
EXPERIENCIAS SIMILARES	Feria del cuy (municipio Centinela del Cóndor)

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

2. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

- a. Entre los organismos e instituciones que promocionan las diferentes platos en el cantón Centinela del cóndor estan: el gobierno municipal, organizaciones kichwa saraguro y Shuar, colonos, hostería Sao Paulo, instituciones de gobierno como la dirección provincial de salud y la empresa privada como los restaurantes que serán el enfoque de esta propuesta.

- b. Las organizaciones e instituciones antes mencionadas han realizado festivales de comidas con el propósito de promocionar los platos típicos y tradicionales del lugar, esta labor resulta bastante difícil ya que no hay espacios adecuados en las comunidades incluso en la ciudad donde se puede ofrecer a los turistas estos platos con una buena presentación y de manera permanente.
- c. La parroquia Zumbi cuenta con 8 restaurantes, 1 comedor, 1 asadero y 2 bares de comidas rápidas, donde se ofrecen las comidas a locales y visitantes del cantón.
- d. Si bien se ofrecen en estos lugares de expendio algunas comidas, actualmente se consume estos platos sin el valor agregado que sería la promoción y difusión de los platos típicos tradicionales y ancestrales, motivo de que nos lleva a impulsar esta propuesta.

3. OBJETIVOS

a. General

Incrementar la venta de platos típicos tradicionales y ancestrales mediante la promoción y difusión de la gastronomía de nuestro cantón y difundir en la sociedad la importancia de la alimentación y su relación con la gastronomía local en los restaurantes.

b. Específico

Industrializar en los restaurantes la preparación de platos típicos, tradicionales y ancestrales, los mismos que ayudarán a promover su preparación en sus respectivas zonas y contribuir con el turismo que quiere conocer y comer lo característico de cada lugar que visita.

4. ACTIVIDADES

- a. Capacitar y organizar a los dueños de restaurantes.
- b. Firmar acuerdos con los productores locales para la provisión de materia prima.
- c. La promoción de platos se realizarán mediante la organización del Festival de comidas típicas, tradicionales y ancestrales del cantón.
- d. Implementar el equipamiento básico en los restaurantes.
- e. Contratar el personal técnico para capacitación.

- f. Iniciar el proceso de producción de los platos.
- g. Realizar el control de calidad.
- h. Diseñar una imagen corporativa y la marca del producto (afiche publicitario)
- i. Confección de un afiche publicitario promocional.
- j. Elaboración de un afiche publicitario
- k. Ofertar el producto al mercado.
- l. Comercializar el producto.

5. RESULTADOS

- a. Dueños de restaurante capacitados para la venta de platos típicos, tradicionales y ancestrales.
- b. Disponibilidad de la materia prima para la capacidad instalada.
- c. Instalación de un corredor turístico gastronómico en el cantón.
- d. Elaboración propia de comida típicas, tradicionales y ancestrales
- e. Colocación en el mercado local y nacional.

6. PROCESO DE PRODUCCIÓN

- a. Materia prima.- la materia prima para los restaurantes proviene de los cultivos agrícolas y pecuarios a nivel familiar, con la presente propuesta se propone organizar a los agricultores para incrementar las áreas de cultivo y de crianza para garantizar el abastecimiento.
- b. Detalle del producto final: Los platos típicos, tradicionales y ancestrales serán elaborados únicamente con productos frescos del sector para garantizar la calidad y aumentar el porcentaje de consumidores.
- c. A la hora de diseñar un menú se han de tener en cuenta las costumbres gastronómicas de la zona (platos), así como la variedad de alimentos y la preparación de los mismos.

7. PROCESO DE INDUSTRIALIZACIÓN

- a. Acopio de materia prima.
- b. Selección y preparación de los platos.

c. Producto final.

1. Mercado

- a. **Oferta.-** La venta de estos platos es muy baja a excepción del caldo de gallina criolla, puesto que no existe la promoción y difusión suficiente quedando un mercado por explotar.
- b. **Demanda.-** El principal mercado para los platos serán los turistas y también la demanda interna.

2. Diseño del afiche publicitario

Grafico # 2



Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

8. LOCALIZACIÓN

El lugar se localiza en la parroquia Zumbi del cantón Centinela del Cóndor por ser el lugar que cuenta con una gama de restaurantes (8), de mejor acceso y facilita la llegada de la materia prima.

9. PRESUPUESTO

Cuadro N° 16

CONCEPTO	UNIDAD	CANT.	COSTO UNITARIO	TOTAL
Organizar a los dueños de restaurantes.	talleres	2	50.00	100.00
Implementar el equipamiento básico en los restaurantes	global	1	800.00	800.00
Contratar al personal técnico para capacitación	global	1	500.00	500.00
Proceso de producción (capital de trabajo)	global	1	400.00	400.00
Realización del control de calidad	Calificación	1	200.00	200.00
Diseñar una imagen corporativa y la marca del producto (afiche platos)	global	10	50.00	500.00
Oferta del producto (publicidad)	Global	30	10.00	300.00
Comercializar el producto	global	1	100.00	100.00
TOTAL				2,900.00

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

Cabe aclarar que debido a que ya existe una infraestructura de restaurantes solo falta implementarlos y equiparlos para dar una nueva y renovada imagen de vendedores de platos típicos, tradicionales y ancestrales. Así mismo se debe indicar que los costos y gastos serán asumidos por los dueños de los restaurantes que son los beneficiarios de la propuesta.

10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Cuadro N° 17

ACTIVIDADES	M E S E S											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Organizar a los dueños de restaurantes	X	X										
Implementar el equipamiento básico de los restaurantes.			X	X								
Contratar al personal técnico para capacitación					X	X	X					
Proceso de producción							X	X	X	X		
Realizar el control de calidad							X					
Diseñar una imagen corporativa y de marca							X					
Oferta y promoción del producto								X	X	X		
Comercialización del producto										X	X	X
Evaluación de procesos												X

Elaboración: el Autor

Fuente: datos recopilados por el Autor

11. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Para realizar el seguimiento y rendimiento, se procederá a elaborar un formato de producción y venta que estará a cargo de los dueños de los restaurantes.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

1. El presente trabajo cumple el objetivo propuesto de rescatar, fortalecer y revalorar las comidas típicas, tradicionales y ancestrales que se prepara en el cantón Centinela del Cóndor, tierra prodigiosa apta para la agricultura y la pecuaria y que tiene un futuro muy prospero si se sabe aprovechar.
2. Una vez realizadas las encuestas en los hogares, restaurantes, barrios y comunidades del cantón, se determinó la existencia de 282 bebidas y platos, nuevos, típicos, tradicionales ancestrales y de los cuales 89 son platos principales, 52 entremeses, 50 caldos y sopas, 12 postres, 48 bebidas y 31 nuevos platos que se han insertado en la gastronomía del cantón Centinela del Cóndor.
3. La variedad de platos que se preparan en el cantón son a base de productos propios de la zona como plantas que se cultivan y del campo, carnes de animales domésticos y silvestres y muchos frutos.
4. Los platos nuevos, típicos, tradicionales y ancestrales son elaborados a base de plátano, yuca, leche, maíz, guineo, naranjilla, caña, poroto, piña, papaya, membrillo, huevos criollos, papachina, anfibios, carnes silvestres y de corral, tilapia, etc.
5. Existen diferencias muy marcadas en la formas de preparar los alimentos entre las diferentes nacionalidades, en el caso de los Shuar no utilizan condimentos con el fin de mantener la costumbre ancestral de sus antepasados, los Saraguros únicamente en ciertos platos mantienen la tradición ancestral y en otros ya no, y en los colonos el arte culinario es muy variado, tiene sus secretos y recetas que mejoran el gusto y presentación de los platos.

6. Entre los platos más comunes que se preparan y que son propios del sector están: el estofado y caldo de gallina criolla, el repe de guineo, la fritada de chanco, la cecina, los sancochos, la tilapia frita, el estofado de pollo blanco, etc.
7. Los platos que se preparan en épocas de fiesta son: el estofado y caldo de gallina, cuy asado, cecina y fritada de chanco, pollo hornado, tilapia frita, leche de tigre, chicha de yuca, etc.
8. Entre los platos que se elaboran con mayor frecuencia están: repe de guineo, molo de plátano, sopa de verduras caldo de gallina criolla, sancochos, fritada, estofado de pollo, chicha de yuca, etc.
9. Los platos más demandados por los visitantes son: estofado y caldo de gallina criolla, fritada y cecina de chanco, cuy asado, estofado de pollo, leche de tigre, etc., y entre los platos que han cambiado su preparación tenemos: sango de maíz, cuy asado, molo, etc.
10. Los platos que ya no se elaboran actualmente son: sopa de maíz, mazamorra de maíz, caldo de perdiz, pepián, etc.
11. Y los platos nuevos que se preparan en el sector son: la tilapia, frita, sudada y en salsas, las ancas de rana, frita, apanada, estofado y sudada, los ceviches, camarón, caracol y de pollo.
12. Los productos propios del lugar con que se preparan los platos se están escaseando y en algunos casos ya no existen y estos a su vez han sido reemplazados por otros productos y otros cultivos, incluso de otros lugares de la patria y con ello el apareamiento de nuevas formas de preparación y nuevos platos.

RECOMENDACIONES

1. La principal recomendación es dar mayor promoción a la gastronomía del cantón Centinela del Cóndor para que los turistas tengan un antecedente de que es lo que se ofrece o consume en el lugar y en donde se lo puede adquirir.

2. Conservar la forma tradicional de preparar los alimentos, ya que muchos dejan de estar en el gusto de la gente debido a que su calidad va disminuyendo con el tiempo, porque se debe de tomar en cuenta que el turismo que nos visita en la mayoría lo hace con frecuencia.
3. Conservar las culturas Shuar y Kichwa Saraguro en sus reductos y que las instituciones de desarrollo local y gobierno central apoyen a estas comunidades para que no tengan que emigrar y con ello pierdan sus costumbres ancestrales sobre todo gastronómicas.
4. Involucrar a todas las instituciones públicas y privadas en la promoción y difusión de la gastronomía del cantón.
5. Gestionar la protección a las instituciones de control y medio ambiente sobre los bosques y cultivos tradicionales con el fin de no degradar su entorno natural y por ende la extinción de los productos.
6. Incentivar a los dueños de terrenos y fincas para sigan manteniendo la tradición de conservar los cultivos propios del medio con el fin de conservar las gastronomía local.
7. Es necesario realizar y promocionar ferias gastronómicas dentro y fuera del cantón con el fin de que la población y los turistas conozcan y degusten los platos típicos, tradicionales y ancestrales que se preparan y son propios de este cantón.
8. Para ofrecer un producto de calidad a más de su preparación es necesario capacitar a la población, a los oferentes y dueños de restaurantes sobre calidad de servicio al cliente.

BIBLIOGRAFIA

- 1.- CONDE P. Thomas (1981). Los Yaguarzongos. Historia de los Shuar de Zamora. Quito: Ediciones Mundo Shuar.
- 2.- BIANCHI Cesar (1981), El Shuar y el Ambiente. Conocimientos del Medio y Cacería no Destructiva. Quito: Ediciones Mundo Shuar.
- 3.- KROEGER Axel – ILECHKOVA Elena (1983). Salud y Alimentación entre los Shuar. Quito: Ediciones mundo Shuar
- 4.- KROEGER Axel – BARBIRA FREEDMAN Françoise (1984), Cambio Cultural y Salud. Con especial referencia a los Shuar-Achuar. Quito: Ediciones Mundo Shuar.
- 5.- ARIAS BENAVIDES Hugo (2004). Consejo Provincial de Zamora Chinchipe. Zamora de Ayer y de Hoy. Segunda Edición. Zamora: C.P.Z.C.
- 6.- HARNER Michael J. (1978). SHUAR pueblo de las cascadas sagradas. Tercera Edición, Quito-Ecuador. Colección Abya-Yala.
- 7.- Dr. CONTENTO GUAILLAS Rumi (2010). Dirección Provincial de Salud de Zamora Chinchipe. Cultura Alimentaria de la nacionalidad Shuar y Kichwa Saraguro. Primera Edición. Zamora DPS.
- 8.- Plan de desarrollo y Ordenamiento territorial. Municipio Centinela del Cóndor 2010.
- 9.- Datos Estadísticos (2010). Sub Centro Seguro Social Campesino Panguintza.
- 10.- Datos Estadísticos (2010). Dirección Provincial de salud de Zamora Chinchipe.
- 11.- Datos Estadísticos (2010). Sub Centro de Salud Zumbi.
- 12.- Datos Estadísticos (2010). Registro Civil Centinela del Cóndor.
- 13.- Datos Estadísticos (2010). Dirección Nacional de Educación Permanente.
- 14.- Información estadística de centros educativos (2010). Dirección Provincial de educación hispana.
- 15.- Centros Educativos (2010). Departamento de Supervisión Intercultural Bilingüe Zona 3.
- 16.- INEC (2010). Datos Estadísticos.
- 17.- Datos Estadísticos (2010). Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda.

- 18.- Información Técnica (2010). Ministerio de Agricultura (MAGAP).
- 19.- Datos Estadísticos (2010). Departamento de Producción sustentable. Municipio Centinela del Cóndor
- 20.- www.municipiocentineladelcondor.gov.ec
- 21.- www.inec.gob.ec
- 22.- Fotos

ANEXOS

a. Encuesta (en blanco)

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

	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
tr. COMIDAS TRADICIONALES	5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.				

	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN		d. CÓMO SE LA PREPARA	
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.						
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA		d. CÓMO SE LA PREPARABA	
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
III. COMIDAS ACTUALES	7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:					
		N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
		1				
		2				
		3				
		4				
		5				
		6				
		7				
		8				
		9				
	10					
EDIFICIOS BÁSICOS DEL	8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas					

	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
	a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1	1
	2	2	2	2
	3	3	3	3
	4	1	1	1
	5	2	2	2
	6	3	3	3
	7	4	4	4

b. Manual para la aplicación de las encuestas

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

1. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

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

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

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 faciliten la información y preparación de la comida.

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

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

c. Parrilla para el ingreso de información (en blanco)

NÚMERO DE ENCUESTA	NOMBRE DE LA PARROQUIA	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				2. Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.			
		a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1	Zumbi								

3. Cuáles son las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.				4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.		
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACION	c. CÓMO SE LA PREPARA

6. Qué comidas conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente.			7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón:				8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplean en la elaboración de comidas			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
							a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE

d. Instructivo para el ingreso de información

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

Previo al ingreso de información debe:

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

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

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

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

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

Si en alguno de los literales no quiso responder él encuestado o no sabía responder, deberá llenar en la parrilla de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

e. Entrevista (en blanco)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre de la comida						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	
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 e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
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	

f. Manual para la aplicación de entrevistas

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.

6. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

7. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

8. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

9. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

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

- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías diferentes por cada comida.

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

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

g. Entrevistas llenas (llenas y corregidas)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 1						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Ch.	Centinela del C.		Zumbi		Tuntiak
	Zamora Ch.	Centinela del C.		Zumbi		Tuntiak
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Virginia Esperanza Tsamakashe Guachapá		39 años	femenino	Tuntiak	11 años
	Irma Isabel Ujukam Ankuash		41 años	femenino	Tuntiak	11 años
Nombre de la comida			AYAMPACO DE PESCADO			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			YUNKUNAMO			
			YUNKUNAMO			
Tipología de la comida			ANCESTRAL			
Tipo de comida			ANCESTRAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			TUNTIK			
			TUNTIK			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			SANTA LUCIA			
			SANTA LUCIA			
Características	Ingredientes			Pescados de río, corronchos o tilapias		
				Pescado de río o tilapia, palmito y hoja de santa maría o bijao		
	Ingrediente principal			Pescado de río		

	Preparación	Se lava el pescado luego se pone en la hoja de Bijao (pumpu) con sal y se agrega el palmito picado, después se lo envuelve y se amarra las hojas para luego poner a asar en las brasas hasta que este cocinado
		<i>Se lava el pescado luego se pone en la hoja de Bijao (pumpu) con sal y se agrega el palmito picado, después se lo envuelve y se amarra las hojas para luego poner a asar en las brasas hasta que este cocinado</i>
	Acompañamiento	Yuca o plátano, ají y chicha de yuca
		<i>Yuca, plátano, ají y chicha de yuca</i>
	Combinación/sustitución de productos	En vez de pescado pollo blanco o criollo
		<i>En vez de pescado pollo criollo o blanco</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El palmito le da un sabor diferente al pescado
		<i>El palmito tiene que ser de planta madura</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Asado de pescado y Caldo de pescado
		<i>Asado de pescado o Caldo de pescado</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>no</i>
	Horno de barro	<i>no</i>
	utensilios de madera	<i>si cuchara</i>
	cocina a leña	<i>si, brasas</i>
	Otros:	<i>Hoja de bijao (pumpu)</i>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	plato ancestral y tradicional legado de los abuelos
		<i>Tradición desde los abuelos</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	N / C
		<i>Lleva el nombre del ingrediente base</i>
	Significado que posee la comida	Tongo
		<i>Tongo</i>
	Usos	Alimentación
		<i>Alimentación</i>
	Qué representa	Tradición familiar o costumbre
	<i>Costumbre de la etnia</i>	
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Reuniones familiares, sociales y fiestas de la comunidad en Mayo	
Por qué se prepara en estas fiestas	Para demostrar la cultura a los turistas	
	<i>Para demostrar la cultura a los turistas</i>	
Relación con mitos/leyendas	N / C	

		<i>N / C</i>
	Relación con las fiestas	<i>N / C</i> Mostrar nuestras costumbres
	Quién las elabora	Virginia Tsamakashe Irma Ujukam y toda la comunidad
	Quienes la consumen	Los Shuar y colonos Toda la comunidad y turistas
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida	Municipio Centinela del Cóndor Municipio Centinela del Cóndor en feria turística anual
	Comercializan la comida	no no
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Cosechan del río Nangaritzza Cosechan del río Nangaritzza
	Comercializan	no no
	Mercados (al mayorista)	no no
	Mercados (al minorista)	no no
Producción del Ingrediente base	Área	Tuntiak - ríos y quebradas que rodean el cantón Tuntiak - ríos y quebradas que rodean el cantón
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe Zamora Chinchipe
	Población	Tuntiak - ríos y quebradas que rodean el cantón Tuntiak - ríos y quebradas que rodean el cantón
	Épocas de producción	Durante todo el año Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 2						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR		ZUMBI		TUNTIK

	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR		ZUMBI		TUNTIK
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	VIRGINIA ESPERANZA TSAMAKASHE GUACHAPA		39 AÑOS	FEMENINO	TUNTIK	11 AÑOS
	JANE ESPINOZA ESPINOZA		41 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 3036964	12 AÑOS
Nombre de la comida			CALDO DE CORRONCHOS			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			NAYUMP - YUMIRI			
			CALDO DE RASPA			
Tipología de la comida			CALDOS			
Tipo de comida			ANCESTRAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			TUNTIK			
			RESTAURANTE RONALDO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			EL DORADO - SANTA LUCIA			
			PANGUINTZA			
Características	Ingredientes		Corronchos, agua y sal Corronchos, ajo, sal, comino, cebolla, pimienta, color, a veces huevos y maní.			
	Ingrediente principal		Corronchos			
	Preparación		se lava los corronchos, se los larga en la olla cuando el agua esta hirviendo y se agrega sal, luego se los deja hervir por 10 minutos.			
			Se lava y se refríe con aliños los corronchos, se hierve el agua y se larga los corronchos y se deja cocinar por 5 minutos.			
	Acompañamiento		Con plátano o yuca cocinados			
			Con yuca o plátano verde			
	Combinación/sustitución de productos		En vez de corronchos pescado blanco o anguilla o boca chico			
			Se agrega huevos y maní			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		A veces se agrega en el caldo palmito para bajar la olla y no se agrega aliños				
		El agua se agrega de acuerdo a la cantidad de corronchos y a los platos que se va ha servir				
Nombre de las comidas que se		Ayampaco o Atado de corronchos				

	preparan con el ingrediente base	<i>En estofado y pequeños se frie con la piel</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>si</i>	
	Horno de barro	<i>no</i>	
	utensilios de madera	<i>si cuchara</i>	
	cocina a leña	<i>si</i>	
	Otros:	<i>olla de aluminio</i>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Plato ancestral tradicional <i>Por tradición familiar</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Por tradición <i>Por el nombre del ingrediente base</i>	
	Significado que posee la comida	Mantener la cultura <i>N / C</i>	
	Usos	Alimentación <i>Alimentación</i>	
	Qué representa	<i>N / C</i> <i>Gastronomía local</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Cualquier temporada, para los shuar en fiestas religiosas y ancestrales como la de la chonta y la culebra	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Mantener la cultura <i>Mayor consumo</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<i>N / C</i> <i>N / C</i>	
	Relación con las fiestas	Es propio del esta cultura en fiestas <i>Promoción turística</i>	
	Quién las elabora	Virginia E. Tsamakashe Wachapa <i>Jane Espinoza Espinoza</i>	
	Quienes la consumen	Cultura Shuar y mestizos <i>La personas del pueblo, campo y turistas</i>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	Municipio Centinela del Cóndor <i>no</i>
		Comercializan la comida	<i>no</i> <i>no</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Cosechan del rio Nangaritza <i>Cosechan de ríos y quebradas del cantón</i>	
	Comercializan	<i>no</i> <i>si</i>	
	Mercados (al mayorista)	<i>no</i> <i>no</i>	
	Mercados (al minorista)	<i>no</i> <i>no</i>	

Producción del Ingrediente base	Área	Ríos y Quebradas que rodean el Cantón Centinela del Cóndor
		Quebradas y ríos que rodean el Cantón Centinela del Cóndor
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente
	Provincia	Zamora Ch.
		Zamora Ch.
	Población	Zumbi - Tuntiak
		Zumbi -Zumbi
Épocas de producción	Durante todo el año	
	Durante todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 3						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR		ZUMBI		TUNTIK
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR		ZUMBI		TUNTIK
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	IRMA ISABEL UJUKAM ANKUASH		41 AÑOS	FEMENINO	TUNTIK	11 AÑOS
	MARTIN MARCELO UJUKAM JIMENCH		75	MASCULINO	TUNTIK	11 AÑOS
Nombre de la comida			CHICHA DE CHONTA			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			UWI			
			IJAMANCH - YURUMAK			
Tipología de la comida			BEBIDAS - FERMENTADAS			
Tipo de comida			ANCESTRAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			TUNTIK			
			TUNTIK			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			EL DORADO - SANTA LUCIA			
			EL DORADO - SANTA LUCIA			
Características	Ingredientes			Chonta y fermento de yuca		

		Yuca y camote
	Ingrediente principal	Chontas
	Preparación	Se cocina y pela la chonta, luego se muele y se pone agua en una olla, para que se fermente de agrega un poco de chicha de yuca
		Se cocina pela y chanca la chonta, luego se agrega jugo de plátano o guineo maduro y se bate con fermento de yuca, se deja fermentar una hora para consumirla
	Acompañamiento	Se bebe sola
		no
	Combinación/sustitución de productos	no
		no
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	la chicha de yuca que se agrega tiene que estar bien fermentada o madura
		Hoy en día se agrega azúcar o panela para que endulce
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Se la consume cocinada
		Cocinada entera
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	no
	Horno de barro	no
	utensilios de madera	si tenke
	cocina a leña	si
	Otros:	Olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición ancestral
		Tradición familiar desde los abuelos
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	N/C
		N/C
	Significado que posee la comida	N/C
		N/C
	Usos	Bebida y alimento
		Alimento y fiesta de la chonta
	Qué representa	N/C
		N/C
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Mayo fiesta de la chonta	
Por qué se prepara en estas fiestas	Porque ahí se consume más este producto	
	Para brindar a amigos y familiares	
Relación con mitos/leyendas	Tradición	
	N/C	
Relación con las fiestas	Ritual de cantar, bailar y beber	

		Reuniones familiares
	Quién las elabora	Toda la familia de Irma Ujukam Toda la familia de Martin Ujukam
	Quienes la consumen	Toda la comunidad y los turistas
		La familia, la comunidad y a veces los turistas
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	N/C no
	Comercializan la comida	N/C
		no
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)
si		
Comercializan		si
		si
Mercados (al mayorista)		no
		no
Mercados (al minorista)		si
		si
Producción del Ingrediente base	Área	Tuntiak y todo el cantón
		Todo el cantón Centinela del Cóndor
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe
		Zamora Chinchipe
	Población	Tuntiak
		Tuntiak
	Épocas de producción	Una vez al año, meses de: Abril, Mayo y Junio
		Abril, Mayo y Junio

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 4						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR		ZUMBI		TUNTIK
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR		ZUMBI		TUNTIK

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	IRMA ISABEL UJUKAM ANKUASH		41 AÑOS	FEMENINO	TUNTIK	11 AÑOS
	MARTIN MARCELO UJUKAM JIMENCH		75 AÑOS	MASCU LINO	TUNTIK	11 AÑOS
Nombre de la comida			CHICHA DE YUCA			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			IJAMANCH - YURUMAK			
			IJAMANCH			
Tipología de la comida			BABIDAS - FERMENTADAS			
Tipo de comida			ANCESTRAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			TUNTIK			
			TUNTIK			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			EL DORADO - SANTA LUCIA			
			EL DORADO - SANTA LUCIA			
Características	Ingredientes		Yuca y Camota			
			Yuca y Camota			
	Ingrediente principal		Yuca			
	Preparación		Se cocina y chanca la yuca, se agrega agua y se bate, luego se pone camote crudo rallado para que fermente y después de 3 a 6 horas ya se lo puede beber			
			Se cocina, chanca y bate la yuca con camote crudo rallado, se agrega el agua de la misma yuca que se cocina, se mezcla y se deja fermentar de 3 a 6 horas antes de consumirla			
	Acompañamiento		Se toma sola o sirve de acompañante de cualquier otra comida			
			no			
	Combinación/sustitución de productos		no			
			no			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se agrega chicha bien madura para que fermente rápido			
Se agrega chicha que haya alcanzado su máximo nivel de fermentación para que fermente rápido la nueva						
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Yuca cocinada como acompañante de otros platos o en sopas				

		Cocinada o de acompañante	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	no	
	Horno de barro	no	
	utensilios de madera	si tenke	
	cocina a leña	si	
	Otros:	Olla de aluminio	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición familiar Tradición de toda la familiar	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	N/C Bebida	
	Significado que posee la comida	N/C N/C	
	Usos	Bebida y alimentación Bebida y alimentación	
	Qué representa	Tradición N/C	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Toda fiesta y reuniones familiares	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para brindar a los invitados y autoridades Para brindar a los familiares y turistas	
	Relación con mitos/leyendas	N/C N/C	
	Relación con las fiestas	Consumo de bebida Brindis	
	Quién las elabora	Irma Ujukam La dueña de la fiesta o prioste mayor	
	Quienes la consumen	La comunidad, invitados y autoridades Toda la familia, comunidad y los turistas	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no no
		Comercializan la comida	no no
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	si si	
	Comercializan	si si	
	Mercados (al mayorista)	no no	
	Mercados (al minorista)	si si	
Producción del Ingrediente base	Área	Tuntiak y el Cantón Centinela del Cóndor Tuntiak y el Cantón Centinela del Cóndor	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente	

		Oriente
Provincia		Zamora Chinchipe
		Zamora Chinchipe
Población		Tuntiak y el Cantón Centinela del Cóndor
		Tuntiak y el Cantón Centinela del Cóndor
Épocas de producción		Todo el año
		Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 5						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR		ZUMBI		San Francisco
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR		ZUMBI		SAN Francisco
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	MANUEL ASUNCION POMA MOROCHO		49 AÑOS	MASCULINO	SAN Francisco	17 AÑOS
	MARIA ASUNCIONA MINGA GUAMAN		51 AÑOS	FEMENINO	SAN Francisco	19 AÑOS
Nombre de la comida			PINCHI MIKUNA			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			UCHUMATI O PLATO DE OBLIGACIONES			
			UCHUMATI O PLATO DE OBLIGACIONES			
Tipología de la comida			ENTREMESES - PICADAS			
Tipo de comida			TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			SAN FRANCISCO			
			SAN FRANCISCO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			LA WINTZA			
			LA WINTZA			
Características	Ingredientes			Trigo pelado o papa, cuy, pan, mote y queso		
				Trigo pelado o papa, cuy asado, mas pan, mote y queso		
	Ingrediente principal			Trigo y cuy asado		

	Preparación	Una vez cocinada todos los alimentos, se sirve en una sola mesa en una lavacara grande el trigo o la papa con el cuy asado y junto a esto el mote con queso y pan; para luego servir a los priostes e invitados en platos pequeños conjuntamente con la chicha de jora
		Se cocina la cebada, se asa el cuy; luego se coloca en una bandeja grande, se le pone en mesa general para luego servir a los invitado
	Acompañamiento	Mote, queso, pan y Chicha de Jora
		Se acompaña con mote, queso, pan y Chicha de Jora
	Combinación/sustitución de productos	En vez de trigo ponen papas
		En vez de trigo pone cebada
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El trigo cocinado y escurrido se pone en una fuente grande en medio de esto se pone el cuy asado y sobre eso van los panes
		no
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Seco de Cuy
		Seco de Cuy
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	si
	Horno de barro	no
	utensilios de madera	si cuchara
	cocina a leña	si
	Otros:	olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	tradición familiar desde los Abuelos
		tradición desde los Abuelos
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Costumbre de los quichuas Saraguros
		N / C
	Significado que posee la comida	Servirse los uchumatis entre todos
		Tradición
	Usos	Alimento para mingas y fiestas religiosas
		Alimentación
	Qué representa	Tradición de la etnia
	La etnia	
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Navidad, Corpus-Cristi, Pascuas, Agosto, Junio, etc.	
Por qué se prepara en estas fiestas	Por devoción a los Santos Católicos	
	Por costumbre o tradición	
Relación con mitos/leyendas	N/C	

		<i>N/C</i>
	Relación con las fiestas	Costumbre <i>N/C</i>
	Quién las elabora	La dueña de la fiesta o prioste mayor <i>Alegría Condolo</i>
	Quienes la consumen	Invitados, Priostes, acompañantes. <i>Todos los Invitados y Priostes.</i>
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	Municipio Centinela del C. <i>no</i>
	Comercializan la comida	<i>no</i> <i>no</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>si</i> <i>si</i>
	Comercializan	<i>no</i> <i>no</i>
	Mercados (al mayorista)	<i>no</i> <i>no</i>
	Mercados (al minorista)	<i>si</i> <i>si</i>
Producción del Ingrediente base	Área	San Francisco <i>La Wintza - San Francisco</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <i>Oriente</i>
	Provincia	Zamora Chinchipe <i>Zamora Chinchipe</i>
	Población	San Francisco <i>San Francisco</i>
	Épocas de producción	Junio, Agosto y Diciembre <i>Junio, Agosto y Diciembre</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 6						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR		ZUMBI		SAN Francisco
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR		ZUMBI		SAN Francisco
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:

	MANUEL ASUNCION POMA MOROCHO	49 AÑOS	MASCULINO	SAN Francisco	17 AÑOS
	MARIA ASUNCIONA MINGA GUAMAN	51 AÑOS	FEMENINO	SAN Francisco	19 AÑOS
Nombre de la comida		CHICHA DE JORA			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida		ASWA			
		N/C			
Tipología de la comida		BEBIDAS - FERMENTADAS			
Tipo de comida		TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
			X		
			X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		SAN FRANCISCO			
		SAN FRANCISCO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		LA WINTZA			
		LA WINTZA			
Características	Ingredientes	Maíz chancado y panela Maíz molido grueso remojado con agua caliente, mas agua fría y panela			
	Ingrediente principal	Maíz chancado remojado			
	Preparación	Se remoja por tres días el maíz chancado, luego se lo coloca en el cántaro y se agrega agua hervida fría y se deja fermentar por tres o cuatro días más con la panela			
		Se remoja el maíz molido en agua hervida fría por dos días, luego se pone en cántaro con panela y se deja fermentar por dos o tres días más			
	Acompañamiento	Es bebida que acompaña a las comidas como brindis			
		Se agregas un poco de trago a la chicha			
	Combinación/sustitución de productos	no no			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se agrega chicha ya fermentada para que ayude a fermentar la nueva Se agrega chicha madura para que ayude a fermentar.			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Champus y colada de maíz				
	Colada de maíz y champus				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	si			
	Horno de barro	no			
	utensilios de madera	si cuchara			

	cocina a leña	<i>si</i>	
	Otros:	<i>Cántaro de barro</i>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición desde los abuelos <i>Tradición desde los abuelos y padres.</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	N/C <i>Viene de los antepasados</i>	
	Significado que posee la comida	N/C <i>N/C</i>	
	Usos	Bebida alcohólica de moderación. <i>Como refresco o Bebida alcohólica de moderación.</i>	
	Qué representa	N/C <i>N/C</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<i>Fiestas religiosas, navidades, en Junio, Agosto y Diciembre</i>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Costumbre de Saraguros <i>Por costumbre</i>	
	Relación con mitos/leyendas	N/C <i>N/C</i>	
	Relación con las fiestas	Brindis <i>Tradición</i>	
	Quién las elabora	Manuel Poma <i>María Minga</i>	
	Quienes la consumen	todos la comunidad invitados y priostes <i>todos los invitados y priostes</i>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no <i>si municipio</i>
		Comercializan la comida	no <i>no</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	si <i>si</i>	
	Comercializan	no <i>no</i>	
	Mercados (al mayorista)	no <i>no</i>	
	Mercados (al minorista)	no <i>no</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	San Francisco y cantón <i>San Francisco</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <i>Oriente</i>	
	Provincia	Zamora Chinchipe <i>Zamora Chinchipe</i>	

	Población	San Francisco
		San Francisco
	Épocas de producción	Todo el año (mas en Agosto)
		Todo el año (mas en Agosto)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 7						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	24 de Mayo	
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	Unidad Nacional	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	JANE ESPINIZA ESPINOZA		41 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 3036964	12 AÑOS
	DIGNA ENITH CAÑAR TORRES		50 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI	38 AÑOS
Nombre de la comida			SECO DE YAMALA			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			SECO DE GUANTA O GUALILLA			
			SECO DE GUANTA			
Tipología de la comida			PLATOS PRINCIPALES - SECOS			
Tipo de comida			TÍPICA			
			Alta	Media	Baja	
			X			
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTE RONALDO			
			BAR ASADERO BRISAS DEL ZAMORA			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			PANGUINTZA			
			PANGUINTZA			
Características	Ingredientes			Yamala, cebolla pimienta, ajo, sal y orégano		
				Carne de yamala, aliños como: ajo, cebolla, perejil, pimienta, vinagreta mostaza y sal.		
	Ingrediente principal			Yamala		

	Preparación	Se aliña las presas con los condimentos y se los refrié en el sartén, luego se pone poco agua, se deja cocinar y consumir el agua <i>Se refrié la carne picada con todos los aliños, luego se agrega 2 tazas de agua hirviendo y se cocina por 15 minutos.</i>
	Acompañamiento	con arroz, yuca y ensalada <i>con arroz, guineos y ensalada</i>
	Combinación/sustitución de productos	En vez de yuca plátano verde <i>Con carne de guatusa o tumulle</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Que la yamala no sea muy vieja y que esté fresca <i>Se agrega mostaza a la carne</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Hornada, frita y en ayampaco
		<i>Fritada y hornado de yamala</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>no</i>
	Horno de barro	<i>no</i>
	utensilios de madera	<i>si cuchara</i>
	cocina a leña	<i>no</i>
	Otros:	<i>Olla de aluminio</i>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es producto del sector <i>Tradición desde los abuelos</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	N / C
		N / C
	Significado que posee la comida	N / C
		<i>Plato sano</i>
	Usos	Alimentación; y la yel para curar el picado de las culebras
		<i>Alimentación; y la yel para curar el picado de las culebras y dolor de estómago</i>
	Qué representa	Plato tradicional
		<i>Gastronomía local</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiestas de cantón y navidades
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por promoción turística
<i>Mostrar la gastronomía a los turistas</i>		
Relación con mitos/leyendas	N / C	
	<i>Remedio para picadura de culebras</i>	
Relación con las fiestas	Plato especial	
	<i>Mostrar la cultura</i>	
Quién las elabora	Jane Espinoza	

		<i>Enith Cañar</i>	
	Quienes la consumen	Finqueros locales y turistas <i>toda la población</i>	
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no <i>no</i>	
	Comercializan la comida	no no	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	si (cazan en el campo) <i>si (cazan en el campo)</i>	
	Comercializan	si <i>si</i>	
	Mercados (al mayorista)	no <i>no</i>	
	Mercados (al minorista)	no <i>no</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	Todo el cantón Centinela del C. <i>Todo el cantón Centinela del C.</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <i>Oriente</i>	
	Provincia	Zamora Chinchipe <i>Zamora Chinchipe</i>	
	Población	Zumbi <i>Zumbi</i>	
	Épocas de producción	Todo el año; se caza en luna menguante	
			<i>Todo el año; se caza en luna menguante</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 8						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	MARCO O. SOTO	
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	24 DE MAYO	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	JANE ESPINIZA ESPINOZA		41 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 3036964	12 AÑOS
	BILMA HEMÉRITA CUMBICOS ROMERO		42 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 3037022	35 AÑOS

Nombre de la comida		ANCAS DE RANA FRITA		
Con que otros nombres se la conoce a esta comida		N / C		
		N / C		
Tipología de la comida		PLATOS PRINCIPALES - FRITURAS		
Tipo de comida		TÍPICA		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
			X	
			X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		RESTAURANT RONALDO		
		RESTAURANT RONALDO		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		PANGUNTZA		
		PANGUNTZA		
Características	Ingredientes	Rana, sal, ajo, limón, apanadura huevos y mantequilla Rana aliños y apanadura		
	Ingrediente principal	Rana		
	Preparación	Se pela la rana y se la aliña con sal, limón, ajo, luego se adoba con apanadura y huevos y se fríe en mantequilla		
		Se pela y se pone los aliños a la rana, luego se adoba con arina primero y huevo batido después apanadura y más huevo, a continuación se fríe en mantequilla en poca llama		
	Acompañamiento	Con arroz, patacones, y ensalada Con arroz, patacones y ensalada		
	Combinación/sustitución de productos	no		
		no		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	No se agrega color ni se menea mucho para freír Se adoba con aliños la rana por 24 horas en un recipiente bien tapado		
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Seviche y rana hornada Seviche de rana			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	no		
	Horno de barro	no		
	utensilios de madera	si cuchara o espátula		
	cocina a leña	no		
	Otros:	si sartén o paila		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	N / C		
		N / C		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	N / C		
		N / C		

	Significado que posee la comida	N / C Sana y muy saludable
	Usos	Alimentación por ser muy nutritiva Alimentación y la sangre se toma como remedio para el reumatismo y para la menopausia
		Qué representa
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Cantonización en Marzo, banquetes familiares y carnavales
	Por qué se prepara en estas fiestas	Promoción turística Por ser plato diferente a lo tradicional
		Relación con mitos/leyendas
	Relación con las fiestas	Turismo Promoción turística
		Quién las elabora
	Quiénes la consumen	Turistas y la comunidad La comunidad y los turistas
		Instituciones /organizaciones
Comercializan la comida	no si	
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)
Comercializan		
Mercados (al mayorista)		no no
		Mercados (al minorista)
Producción del Ingrediente base	Área	Zoapaca, Piuntza y Yanzaza Zoapaca
		Región (Costa, Sierra, Oriente)
	Provincia	Zamora Chinchipe Zamora Chinchipe
		Población
	Épocas de producción	Todo el año Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA 9

LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	Unidad Nacional	
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	13 de Abril	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	DIGNA ENITH CAÑAR TORRES		50 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI	38 AÑOS
	MARÍA AMADA PADILLA LLIVE		64 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI	40 AÑOS
Nombre de la comida			CUY ASADO			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			COBAYO			
			<i>N / C</i>			
Tipología de la comida			PLATOS PRINCIPALES - ASADOS			
Tipo de comida			TÍPICA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			BAR ASADERO BRIZAS DEL ZAMORA			
			HOGAR AMADA PADILLA			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			PANGUINTZA			
			PANGUINTZA			
Características	Ingredientes		Cuy, ajo, cebolla, perejil, cebolla blanca, pimienta, vinagre, mostaza y sal. <i>Cuy, ajo, comino, cebolla, perejil, cebolla en hoja y comino</i>			
	Ingrediente principal		Cuy			
	Preparación		Se prepara el aliño y se lo adoba al cuy de un día para otro o se deja por lo menos 4 horas para luego asarlo en carbón. <i>Se pela, lava y se adoba el cuy con los condimentos o aliños de un día para otro o por 24 horas, luego se asa en las brasas.</i>			
	Acompañamiento		Con arroz, papa, Lechuga y ensalada. <i>Arroz, papa, mote, crema de maní, ensalada y ají.</i>			
	Combinación/sustitución de productos		no			

		En vez de arroz se sirve con mote	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	cuando no hay vinagre para adobar al cuy se le pone limón agrio o vino blanco En el cuy al lado de los riñones tiene unas bolas que hay que sacarlas para que no de mal sabor a la hora de prepararlo	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Estofado de cuy Estofado de cuy	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	no	
	Horno de barro	no	
	utensilios de madera	si carbón	
	cocina a leña	no	
	Otros:	si parrilla simple o giratoria	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición familiar desde los abuelos Tradición familiar	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	N / C Lleva el nombre del ingrediente base	
	Significado que posee la comida	N / C N / C	
	Usos	Alimentación y como remedio para el cerebro cocinado hasta que quede gelatina Alimentación y en medicina empírica para curaciones	
	Qué representa	Plato tradicional Gastronomía local	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Navidad, fin de año, cantonización y compromisos sociales.	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por ser un plato exquisito y especial Para servir a los invitados, familiares y autoridades.	
	Relación con mitos/leyendas	N / C N / C	
	Relación con las fiestas	Feria del Cuy, fiestas del cantón Es de consumo masivo	
	Quién las elabora	Enith Cañar Amada Padilla	
	Quiénes la consumen	Todo el pueblo y los turistas Todos	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	Municipio Centinela del C, Consejo Provincial de Z. CH. y las comunidades si Municipio Centinela del c.
		Comercializan la comida	no

		<i>no</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	si
		<i>si</i>
	Comercializan	si
		<i>si</i>
	Mercados (al mayorista)	no
		<i>no</i>
	Mercados (al minorista)	si
		<i>si</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Todo el cantón Centinela del Cóndor
		<i>Todo el cantón Centinela del Cóndor</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		<i>Oriente</i>
	Provincia	Zamora Chinchipe
		<i>Zamora Chinchipe</i>
	Población	Zumbi
		<i>Zumbi</i>
Épocas de producción	Todo el año	
	<i>Todo el año</i>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 10						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	CARIAMANGA	
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	24 DE MAYO	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	FLEDILA MARÍA JARA SARAGURO		57 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 080330236	33 AÑOS
	CECILIA DE LA CRUZ LOJA GONZA		48 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 3037130	35 AÑOS
Nombre de la comida			SANCOCHO DE CHANCHO			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			N / C			
Tipología de la comida			CALDO DE CUNGATULLO			
Tipo de comida			CALDOS Y SOPAS			
Tipo de comida			TÍPICA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	

			X
			X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	RESTAURANT KEYT		
	MERCADO CENTRAL DE ZUMBI		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	PANGUINTZA		
	PANGUINTZA		
Características	Ingredientes	Carne con hueso de espinazo o pierna de chanco, yuca, guineo verde, zanahoria y col. Espinazo de chanco, guineo y yuca	
	Ingrediente principal	Carne con hueso de chanco	
	Preparación	Se larga la carne picada en agua hirviendo y se deja cocinar por 15 minutos, luego se agrega guineo, yuca, col, zanahoria y los aliños, una vez que todo esté cocinado se baja la olla y se agrega perejil picado Se cocina el espinazo de chanco con los aliños, una vez cocinado se baja la olla, se saca las presas y se cierne el caldo, luego en el caldo se cocina la yuca y el guineo, mas una rama de orégano, una vez cocinado todo se vuelve a largar las presas, para bajar la olla se agrega cebolla en hoja y perejil picados	
	Acompañamiento	Rodajas de limón agrio Se acompaña con mote	
	Combinación/sustitución de productos	En vez de guineo se pone plátano y se agrega choclo tierno En vez de guineo y yuca se pone arroz de cebada, trigo y papa	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cuando todo esta cocinado se agrega orégano y se deja hervir 5 minutos más, antes de bajar la olla para que le de un sabor exquisito al sancocho Se pone una papa de cebolla entera para cocinar la carne	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Seco y Chanfaina de chanco Estofado y seco de hueso de chanco	
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro	no
Horno de barro		no	
utensilios de madera		si cuchara	
cocina a leña		no	
Otros:		Olla de aluminio	

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición familiar de abuelos de origen lojano Tradición familiar de los abuelos provenientes de Loja
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Lleva el nombre del ingrediente base Lleva el nombre del ingrediente base
	Significado que posee la comida	N / C N / C
	Usos	Alimentación Alimentación
	Qué representa	N / C Tradición
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Se prepara en todas las fiestas, semanalmente todo el tiempo
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por ser un plato muy exquisito Por que lleva el nombre del ingrediente base
	Relación con mitos/leyendas	N / C N / C
	Relación con las fiestas	Es de consumo masivo Comida tradicional
	Quién las elabora	Flédila Jara Cecilia Loja
	Quienes la consumen	Todos Todos
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		no no
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	si si
	Comercializan	si si
	Mercados (al mayorista)	no no
	Mercados (al minorista)	si si
Producción del Ingrediente base	Área	todo el cantón Centinela del C. todo el cantón Centinela del C.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe Zamora Chinchipe

	Población	Zumbi
		Zumbi
	Épocas de producción	Todo el año
		Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 11						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	Av. Unidad Nacional	
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	Jaime Roldós	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	ROSA LASTENIA ACARO CUMBICUS		73 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI	41 años
	ROSA MARILÚ PINTO BRIONES		40 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI	38 AÑOS
Nombre de la comida			SANGO DE MAIZ			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			MATAMBRE			
			MATAMBRE			
Tipología de la comida			COLADAS Y POTAJES (cosas de sal)			
Tipo de comida			TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTE KARLITA			
			RESTAURANTE KARLITA			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			PANGUINTZA			
			PANGUINTZA			
Características	Ingredientes			Arina de maíz, queso y refrito		
	Ingrediente principal			Maíz tostado, molido y queso		
	Preparación			Se hace un refrito en la olla, se pone agua, cuando hierve se agrega la arina de maíz poco a poco meneando para que no se haga bolas, se deja cocinar por cinco minutos, luego se pone queso y para bajar la olla se agrega yerbita.		

		<i>Se hace el refrito en la olla, se agrega agua, una rama de culantro y queso, luego se disuelve la arina de maíz en agua fría y se larga meneando en la olla hirviendo, luego se saca la rama de culantro y se agrega más queso, se deja cocinar por cinco minutos y se baja la olla.</i>
	Acompañamiento	Con huevos o carne o chicharrones Con plátano maduro o verde, Yuca y queso
	Combinación/sustitución de productos	no no
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se hace el refrito con manteca de chancho para que de mejor sabor N / C
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Chuchuca, sopa de maíz, arroz de maíz Sopa y colada de arina de maíz
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	no
	Horno de barro	no
	utensilios de madera	si Cuchara
	cocina a leña	no
	Otros:	Olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición de los padres y abuelos procedentes de Loja Por tradición de los padres y abuelos
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Sango = Espejo N / C
	Significado que posee la comida	N / C N / C
	Usos	Alimentación Alimentación
	Qué representa	Alimento para desayunos N / C
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Cualquier tiempo
	Por qué se prepara en estas fiestas	N / C No se prepara en fiestas
	Relación con mitos/leyendas	N / C N / C
	Relación con las fiestas	N / C N / C
	Quién las elabora	Rosa Acaro

		Rosa Pinto Briones	
	Quienes la consumen	La familia La familia y clientes del restaurant	
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no no	
	Comercializan la comida	no no	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	si si	
	Comercializan	si si	
	Mercados (al mayorista)	no no	
	Mercados (al minorista)	si si	
Producción del Ingrediente base	Área	Sierra y Oriente Loja y Zamora	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra y Oriente Sierra y Oriente	
	Provincia	Loja y Zamora Loja y Zamora	
	Población	Zumbi Zumbi	
	Épocas de producción	Septiembre en Centinela del C.	Septiembre en Centinela del C.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 12						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	Jaime Roldós	
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	MARCO O. SOTO	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	ROSA MARILÚ PINTO BRIONES		40 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI	38 AÑOS
	BILMA HEMÉRITA CUMBICOS ROMERO		42 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 3037022	35 AÑOS

Nombre de la comida	REPE DE GUINEO		
Con que otros nombres se la conoce a esta comida	N / C		
	N / C		
Tipología de la comida	CALDOS Y SOPAS		
Tipo de comida	TÍPICA		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
			X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	RESTAURANTE KARLITA		
	HOGARES Y RESTAURANTES		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	PANGUINTZA		
	PANGUINTZA		
Características	Ingredientes	Guineo, arveja seca, aliños, queso y cilantro Guineo, arveja seca, queso y cilantro	
	Ingrediente principal	Guineo	
	Preparación	Se hace hervir el agua, se larga una papa de cebolla y luego se larga el guineo picado, una vez cocinado el guineo se larga las arvejas cocinadas, luego se agrega el queso y para bajar la olla se agrega cilantro	
		Se cocina la arveja aparte, se larga el guineo picado en agua hirviendo con los aliños, una vez cocinada el guineo se larga la arveja y el queso, se bate la sopa y se agrega cilantro.	
	Acompañamiento	Guineo maduro o Aguacate	
		Aguacate o guineo maduro	
	Combinación/sustitución de productos	Se pone poroto tierno en vez de arveja	
		En vez de arveja choclo tierno	
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se lava el guineo con limón agrio para que no se haga negra la sopa		
	Se menea la sopa con cuchara de palo para que no se endure el guineo		
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Molo, repe blanco, chifles, etc.		
	Sancochos, molo, chifles, etc.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	no	
	Horno de barro	no	
	utensilios de madera	si cuchara	
	cocina a leña	no	
	Otros:	Olla de aluminio	
Valor histórico y cultural: origen e historia de	Por tradición de los abuelos		

	la comida	<i>Tradición de abuelos y padres de origen lojano</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Por ser muy común <i>Tradición</i>
	Significado que posee la comida	N / C <i>N / C</i>
	Usos	alimentación <i>Alimentación</i>
	Qué representa	Cultura alimentaria del pueblo <i>Comida típica</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	De consumo general
	Por qué se prepara en estas fiestas	De consumo general <i>Es común</i>
	Relación con mitos/leyendas	N / C <i>N / C</i>
	Relación con las fiestas	De consumo general <i>Es común</i>
	Quién las elabora	Rosa Pinto Briones <i>Bilma Cumbicos</i>
	Quienes la consumen	Todos <i>Todos</i>
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no <i>no</i>
	Comercializan la comida	no <i>no</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	si <i>si</i>
	Comercializan	si <i>si</i>
	Mercados (al mayorista)	si <i>si</i>
	Mercados (al minorista)	si <i>si</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Todo el cantón Centinela del C. <i>Todo el cantón Centinela del C.</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <i>Oriente</i>
	Provincia	Zamora Chinchipe <i>Zamora Chinchipe</i>
	Población	Zumbi <i>Zumbi</i>
	Épocas de producción	Todo el año

		<i>Todo el año</i>
--	--	--------------------

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 13						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	CARIAMANGA	
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	24 DE MAYO	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	FLEDILA MARÍA JARA SARAGURO		57 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 080330236	33 AÑOS
	CECILIA DE LA CRUZ LOJA GONZA		48 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 3037130	35 AÑOS
Nombre de la comida			CALDO DE GALLINA CRIOLLA			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			N / C			
			N / C			
Tipología de la comida			CALDOS Y SOPAS			
Tipo de comida			TIPICA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			RESTAURANTE KEYT			
			HOGARES Y RESTAURANTES DE ZUMBI			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			PANGUNTZA			
			PANGUNTZA			
Características	Ingredientes			Presas de gallina criolla, cebolla en hoja, pimiento verde, tomate riñón y ajo.		
	Ingrediente principal			Presas de gallina criolla, cebolla en hoja, ajo, sal, perejil y orégano		
	Preparación			Se deja cocinar las presas en el agua por 15 minutos luego se agrega una rama de cebolla blanca, una de apio, pimiento, tomate riñón pelado y se deja hervir hasta que esté cocinado todo ,para bajar la olla se agrega pimiento y cuando este reposando se agrega picada cebolla blanca y perejil.		

		<i>Se cocina las presas con un atado de cebolla en hoja, se cierne el caldo y se sigue cocinando las presas, para bajar la olla se agrega perejil y cebolla de hoja picados con media taza de leche.</i>
	Acompañamiento	Con yuca o canguil <i>Con yuca, mote, papa entera cocinada y pelada o canguil.</i>
	Combinación/sustitución de productos	no <i>Se combina con tallarines y papas en el caldo.</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Este caldo solo se cocinan las presas con aliños nada más <i>no</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Estofado de gallina criolla <i>Estofado y Aguado (se cocina con arroz y zanahoria)</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>no</i>
	Horno de barro	<i>no</i>
	utensilios de madera	<i>si cuchara</i>
	cocina a leña	<i>no</i>
	Otros:	<i>olla de aluminio y de presión cuando la gallina es vieja</i>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	tradición de los padres y abuelos de origen Lojanos <i>Por tradición familiar</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Lleva el nombre del ingrediente base <i>Doméstica criada en casa con maíz</i>
	Significado que posee la comida	Criolla (ave criada en casa con maíz) <i>Agradable y apetitosa</i>
	Usos	Alimentación y la grasa o infundia para remedio <i>alimentación y sin sal para mujeres de parto</i>
	Qué representa	Cocina criolla <i>Gastronomía local</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todas las fiestas y compromisos sociales
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por ser un plato exquisito <i>Por tradición y turismo</i>
	Relación con mitos/leyendas	N /C N /C
	Relación con las fiestas	Gastronomía del sector

		plato Típico
	Quién las elabora	Flédiala Jara Cecilia Loja
	Quienes la consumen	Todos Todos
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	Municipio Centinela del C. y Ministerio de Turismo Municipio Centinela del C.
	Comercializan la comida	no no
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	si si
	Comercializan	si si
	Mercados (al mayorista)	no no
	Mercados (al minorista)	si si
Producción del Ingrediente base	Área	Todo el cantón centinela del C. Todo el cantón centinela del C.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe Zamora Chinchipe
	Población	Zumbi Zumbi
	Épocas de producción	Todo el año Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 14						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	13 DE ABRIL	
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	Leopoldo Arce	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:

	LUCINDA MARÍA GONZA QUEZADA	71 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 3037228	32 AÑOS
	LUÍS ANTONIO DURÁN MORA	78 AÑOS	MASCULINO	ZUMBI junto al puente	20 AÑOS
Nombre de la comida		MANJAR DE LECHE			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida		N / C			
Tipología de la comida		CONSERVA O NATILLA DE LECHE			
Tipo de comida		POSTRES - DULCES			
Tipo de comida		TÍPICA			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
			X		
			X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		ZUMBI FAMILIA DURAN			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		ZUMBI FAMILIA DURAN			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		PANGUINTZA			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		PANGUINTZA			
Características	Ingredientes	En 10 litros de leche: 6 panelas, 1 libra de arina, 1 libra de arroz molido, clavo de olor y canela			
		<i>Leche, panela, azúcar, arina de castilla o maicena</i>			
	Ingrediente principal	Leche			
	Preparación	Una vez que hierva la leche en la paila se empieza a menear con una paleta de madera grande luego de agrega el azúcar y las panelas más la arina y el arroz molido y la canela y el clavo de olor en polvo, no se deja de menear hasta que de punto el manjar y se baje la paila.			
		<i>Se hierva la leche con azúcar, panela y la arina meneado todo el tiempo para que no se queme. En el caso de 20 litros se meneado de 3 a 4 horas para que de punto.</i>			
	Acompañamiento	Pan y Queso			
	Combinación/sustitución de productos	<i>Con pan, galletas y queso</i>			
no					
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>no</i>				
	De la meneada con la paleta depende que no se queme el manjar.				
		<i>De la meneada con la paleta depende que no se queme el manjar, el azúcar le da el sabor y el color de la panela le da el color característico.</i>			

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Leche de tigre, coladas, jugos, queso, quesillo, etc. Queso, quesillo, yogurt, batidos, sopas, etc.	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	no	
	Horno de barro	no	
	utensilios de madera	si paleta grande	
	cocina a leña	si	
	Otros:	Paila de bronce	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición familiar de los padres de origen lojano Tradición familiar de los padres de origen Orense	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Por tener un sabor Exquisito Por ser exquisito	
	Significado que posee la comida	Dulce típico Nombre bíblico	
	Usos	Postre Alimento - postre	
	Qué representa	Gastronomía local Postre	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todas las fiestas	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por ser un postre exquisito Para brindar como postre	
	Relación con mitos/leyendas	N / C N / C	
	Relación con las fiestas	Gastronomía local Bocado delicioso	
	Quién las elabora	Lucinda Gonza Luis duran	
	Quienes la consumen	Todos Todos los turistas y el pueblo	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no no
		Comercializan la comida	si si
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	si si
Comercializan		si si	
Mercados (al mayorista)		no no	

	Mercados (al minorista)	si
		si
Producción del Ingrediente base	Área	Zumbi <i>todo el cantón C. C.</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <i>Oriente</i>
	Provincia	Zamora Chinchipe <i>Zamora Chinchipe</i>
	Población	Zumbi <i>Zumbi</i>
	Épocas de producción	Todo el año
		<i>Todo el año</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA 15						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	13 DE ABRIL	
	ZAMORA CH.	CENTINELA DEL CONDOR	ZUMBI	ZUMBI	Marco O. Soto	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	LUCINDA MARÍA GONZA QUEZADA		71 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 303728	32 AÑOS
	ROSA ELVIRA SARANGO SARANGO		61 AÑOS	FEMENINO	ZUMBI 3037194	40 AÑOS
Nombre de la comida			LECHE DE TIGRE			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			LECHE DE LEON <i>LECHE BRAVA</i>			
Tipología de la comida			BEBIDAS - FERMENTADAS			
Tipo de comida			TÍPICA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			HOGARES Y EN ZUMBI EN FIESTAS DEL CANTON <i>ZUMBI HOGARES</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			PANGUINTZA <i>PANGUINTZA</i>			
Características	Ingredientes			Leche. Trago, canela y clavo de olor.		

		Leche, trago, canela, panela, esencia de vainilla y coco
Ingrediente principal		Leche y Trago
Preparación		Se hierva la leche por 10 minutos con anís, canela, clavo de olor y se agrega azúcar, luego de apagar la olla se agrega el trago al gusto pero meneando para que no se corte la leche.
		Se cocina la leche con canela y panela por 15 minutos después de bajar la olla y cuando la leche está a unos 50° o 60° C. se pone las esencias y menando la leche se agrega el trago en un chorro continuo poco a poco para que no se corte.
Acompañamiento		No
		Con bizcotelas
Combinación/sustitución de productos		En vez de trago se pone coñac (leche de leon)
		En vez de trago se pone ron o licor 7 pingas
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Para que no se corte la leche se menea en doble sentido agitando y el trago se pone poco a poco en chorro finito pero constante hasta que se termine
		Se prepara con cariño
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		N / C
		Manjar, queso, quesillo, batidos, coladas, etc. Licores.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	no
	Horno de barro	no
	utensilios de madera	si Cuchara
	cocina a leña	no
	Otros:	Olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición familiar de los abuelos de origen Lojano
		Tradición familiar de los abuelos y padres
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	Por que la leche tiene trago
		de tigre porque lleva trago fuerte
	Significado que posee la comida	Bebida Alcohólica
		Por que el tigre es feroz
Usos	Bebida Alcohólica	
	Bebida Alcohólica	
Qué representa	Brindis	

		Alegría y fiesta
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Toda fiesta y reunión o compromisos sociales y familiares
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por brindis Por ser bebida tradicional
	Relación con mitos/leyendas	N / C N / C
	Relación con las fiestas	Brindar a invitados y autoridades Brindar a invitados y autoridades
	Quién las elabora	Lucinda Gonza Rosa Elvira Sarango Sarango
	Quienes la consumen	Invitados y Autoridades Toda la familia mayor de edad, Invitados y Autoridades
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	no Municipio en feria agropecuaria por fiestas de cantonización
	Comercializan la comida	no no
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	si si
	Comercializan	si si
	Mercados (al mayorista)	no no
	Mercados (al minorista)	si si
Producción del Ingrediente base	Área	Todo el cantón Centinela del Cóndor Todo el cantón Centinela del Cóndor
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe Zamora Chinchipe
	Población	Zumbi Zumbi
	Épocas de producción	Todo el año Todo el año

Project Information		Start Date	End Date
Phase 1	Task 1.1	2023-01-01	2023-01-15
	Task 1.2	2023-01-15	2023-01-30
	Task 1.3	2023-01-30	2023-02-15
	Task 1.4	2023-02-15	2023-02-28
Phase 2	Task 2.1	2023-03-01	2023-03-15
	Task 2.2	2023-03-15	2023-03-30
	Task 2.3	2023-03-30	2023-04-15
	Task 2.4	2023-04-15	2023-04-30
Phase 3	Task 3.1	2023-05-01	2023-05-15
	Task 3.2	2023-05-15	2023-05-30
	Task 3.3	2023-05-30	2023-06-15
	Task 3.4	2023-06-15	2023-06-30
	Task 3.5	2023-07-01	2023-07-15
	Task 3.6	2023-07-15	2023-07-30
	Task 3.7	2023-07-30	2023-08-15
	Task 3.8	2023-08-15	2023-08-31
Phase 4	Task 4.1	2023-09-01	2023-09-15
	Task 4.2	2023-09-15	2023-09-30
Phase 5	Task 5.1	2023-10-01	2023-10-15
	Task 5.2	2023-10-15	2023-10-30
	Task 5.3	2023-10-30	2023-11-15

Task ID	Task Name	Start Date	End Date	Status
T001	Task 1.1	2023-01-01	2023-01-15	Completed
T002	Task 1.2	2023-01-15	2023-01-30	Completed
T003	Task 1.3	2023-01-30	2023-02-15	Completed
T004	Task 1.4	2023-02-15	2023-02-28	Completed
T005	Task 2.1	2023-03-01	2023-03-15	Completed
T006	Task 2.2	2023-03-15	2023-03-30	Completed
T007	Task 2.3	2023-03-30	2023-04-15	Completed
T008	Task 2.4	2023-04-15	2023-04-30	Completed
T009	Task 3.1	2023-05-01	2023-05-15	In Progress
T010	Task 3.2	2023-05-15	2023-05-30	Planned
T011	Task 3.3	2023-05-30	2023-06-15	Planned
T012	Task 3.4	2023-06-15	2023-06-30	Planned
T013	Task 3.5	2023-07-01	2023-07-15	Planned
T014	Task 3.6	2023-07-15	2023-07-30	Planned
T015	Task 3.7	2023-07-30	2023-08-15	Planned
T016	Task 3.8	2023-08-15	2023-08-31	Planned
T017	Task 4.1	2023-09-01	2023-09-15	Planned
T018	Task 4.2	2023-09-15	2023-09-30	Planned
T019	Task 5.1	2023-10-01	2023-10-15	Planned
T020	Task 5.2	2023-10-15	2023-10-30	Planned
T021	Task 5.3	2023-10-30	2023-11-15	Planned

Task ID	Task Name	Start Date	End Date	Status
T001	Task 1.1	2023-01-01	2023-01-15	Completed
T002	Task 1.2	2023-01-15	2023-01-30	Completed
T003	Task 1.3	2023-01-30	2023-02-15	Completed
T004	Task 1.4	2023-02-15	2023-02-28	Completed
T005	Task 2.1	2023-03-01	2023-03-15	Completed
T006	Task 2.2	2023-03-15	2023-03-30	Completed
T007	Task 2.3	2023-03-30	2023-04-15	Completed
T008	Task 2.4	2023-04-15	2023-04-30	Completed
T009	Task 3.1	2023-05-01	2023-05-15	In Progress
T010	Task 3.2	2023-05-15	2023-05-30	Planned
T011	Task 3.3	2023-05-30	2023-06-15	Planned
T012	Task 3.4	2023-06-15	2023-06-30	Planned
T013	Task 3.5	2023-07-01	2023-07-15	Planned
T014	Task 3.6	2023-07-15	2023-07-30	Planned
T015	Task 3.7	2023-07-30	2023-08-15	Planned
T016	Task 3.8	2023-08-15	2023-08-31	Planned
T017	Task 4.1	2023-09-01	2023-09-15	Planned
T018	Task 4.2	2023-09-15	2023-09-30	Planned
T019	Task 5.1	2023-10-01	2023-10-15	Planned
T020	Task 5.2	2023-10-15	2023-10-30	Planned
T021	Task 5.3	2023-10-30	2023-11-15	Planned

CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Consome de pollo blanco	38	1.90	
		Locro de yuca	10	0.50	
		Repe de guineo	146	7.30	
		Repe de platano	2	0.10	
		Repe blanco	10	0.50	
		Sancocho de chancho	34	1.70	
		Sopa de verduras	59	2.95	
		Sopa de papachina	12	0.60	
		Sancocho de res	43	2.15	
		Sopa de cebada	5	0.25	
		Sopa de granos	15	0.75	
		Sopa de yuca	12	0.60	
		Sopa de trigo	2	0.10	
		Sopa de sambo	2	0.10	
		Sopa de sambo tierno	3	0.15	
		Sopa de Papa sango	1	0.05	
		Sopa de papa con frejol	1	0.05	
		Sopa de papaya	2	0.10	
		Sopa de bolas de verde	2	0.10	
		Sopa de yuca con sarandaja	1	0.05	
		Sopa de platano	2	0.05	
	Sopa de mellocos	1	0.05		
	Sopa picante	1	0.05		
	Sancocho de pata de chancho	2	0.10		
	Sopa de morocho	3	0.15		
	Sopa de haba	2	0.10		
	Sancocho de bagre	2	0.10		
	Sopa de sapallo	4	0.20		
	Sopa de acelga	2	0.10		
		CALDOS	Aguado de gallina	3	0.15
			Caldo de gallina criolla	155	7.75
			Caldo de res	10	0.50
			Caldo de corroncho	22	1.10
			Caldo de sahino	2	0.10
			Caldo de tumulle	6	0.30
			Caldo de pescado	2	0.10
			Caldo de yamala	7	0.35
			Caldo de guatusa	3	0.15
			Caldo de hoja de yuca	1	0.05
			Caldo de huevos	1	0.05
			Caldo de pata de res	10	0.50
	Caldo de pata de chancho		5	0.25	
	Caldo de pollo criollo		1	0.05	
	Caldo de magui		1	0.05	
	Caldo de pollo blanco		2	0.10	
	Caldo de pava silvestre		1	0.05	
	Caldo de bolas de verde	7	0.35		
	Caldo de bagre	3	0.15		
COLADAS Y POTAJES	COSAS DE SAL	Sango de maiz	8	0.40	
	FRITURAS	Ancas de rana frita	3	0.15	
		Chicharron de tilapia	1	0.05	
		Chicharron de chancho	3	0.15	
		Cuy frito al vino	1	0.05	
		Cuy frito	7	0.35	
		Pescado del rio frito	1	0.05	
		Pollo blanco frito	9	0.45	
		Pescado frito	1	0.05	
		Pechuga de pollo frito	1	0.05	
		Tilapia frita	38	1.90	
		Tilapia apanada	2	0.10	
	Tilapia de rio frita	1	0.05		
			Asado de guatusa	3	0.15
			Asado de tumulle	2	0.10
			Asado de yamala	3	0.15
			Cuy asado	61	3.05
		Cecina de chancho	64	3.20	

PLATOS PRINCIPALES

ASADOS	Cuy asado al vino	1	0.05
	Mukind asado	1	0.05
	Pescado asado	1	0.05
	Platano asado	1	0.05
	Pollo blanco asado	4	0.20
	Tumulle asado	2	0.10
	Yamala asada	7	0.35
			0.00
HORNEADOS	Cuy hornado	12	0.60
	Gallina criolla hornada	1	0.05
	Hornado de chancho	1	0.05
	Hornado de sahino	1	0.05
	Pollo blanco hornado	34	1.70
	Pollo criollo hornado	2	0.10
	Pollo brosterizado	2	0.10
	Yamala hornada	1	0.05
COCIDOS	Cueros de chancho	4	0.20
	Cueros de chancho con papa	6	0.30
	Fritada de chancho	108	5.40
	Fritada de tumulle	2	0.10
	Fritada de yamala	5	0.25
	Fritada de guatusa	3	0.15
	Guata	30	1.50
SECOS	Ancas de rana sudada	1	0.05
	Seco de gallina criolla	7	0.35
	Seco de yamala	13	0.65
	Seco de tumulle	3	0.15
	Seco de guatusa	8	0.40
	Seco de pollo criollo	1	0.05
	Seco de pollo clanco	3	0.15
	Seco de trigo	2	0.10
	Seco de res	2	0.10
	Tilapia sudada	19	0.95
	Tilapia en salsa de mariscos	1	0.05
	Tapado de pollo blanco	1	0.05
	Tilapia en tres salsas	1	0.05
Tilapia al ajillo	1	0.05	
ARROCES Y PASTAS	Arroz de cebada con queso	1	0.05
	Arroz relleno	28	1.40
	Arroz con pollo	1	0.05
	Arroz con menestra	2	0.10
	Arroz con huevo	1	0.05
	Chanfaina	9	0.45
	Menestra de porotos	6	0.30
	Menestra de sarandaja	3	0.15
	Menestra de lentejas	1	0.05
Menestra de arveja seca	2	0.10	
AVES, CARNES Y MARISCOS	Chuleta de chancho	1	0.05
	Ancas de rana apanada	3	0.15
	Filete de pollo blanco al limon	3	0.15
	Filete de pollo blanco	1	0.05
	Filete de tilapia	1	0.05
	Lomo relleno de cerdo	3	0.15
	Pato al jugo	2	0.10
Pollo relleno	2	0.10	
FRITURAS	Bistec de chancho	1	0.05
	Bistec de hígado de res	7	0.35
	Bistec de tilapia	2	0.10
	Bistec de res	10	0.50
	Bistec de gallina criolla	1	0.05
	Estofado de gallina criolla	57	2.85
	Estofado de pollo blanco	69	3.45
	Estofado de yamala	12	0.60
	Estofado de res	17	0.85
	Estofado de pollo criollo	4	0.20

		Estofado de cuy	15	0.75
		Estofado de pato	4	0.20
		Estofado de tilapia	7	0.35
		Estofado de pata de cerdo	11	0.55
		Estofado res con salsa china	1	0.05
		Estofado de hígado de res	3	0.15
		Estofado de tumulle	1	0.05
		Estofado de costilla de res	1	0.05
POSTRES	COMPOTAS	Piñada	1	0.05
		Piña colada	1	0.05
	DULCES	Dulce de zapallo	2	0.10
		Manjar de guayaba	1	0.05
		Manjar de leche	2	0.10
		Mermelada de piña	1	0.05
Miel con quesillo		3	0.15	
BEBIDAS	DULCES	Horchata	5	0.25
		Jugo de tomate de árbol	5	0.25
		Jugo de melon	3	0.15
		Jugo de piña	3	0.15
		Jugo de frutas	2	0.10
		Jugo de guanábana	2	0.10
		Jugo de papaya	4	0.20
		Jugo de naranja	1	0.05
		Jugo de naranjilla	3	0.15
	FERMENTADAS	Chicha de yuca	14	0.70
		Chicha de avena	21	1.05
		Chicha de chonta	12	0.60
		Chicha de choclo	1	0.05
		Chicha de platano maduro	4	0.20
		Chicha de caña	2	0.10
		Chicha de panela	8	0.40
		Chicha de jora	4	0.20
		Coctel de membrillo	6	0.30
		Champus	1	0.05
		Coctel de huevos	3	0.15
		Coctel de leche	2	0.10
		Coctel de huevos con piña	2	0.10
		Coctel de coco	1	0.05
		Coctel de gelatina	1	0.05
		Canelazo	3	0.15
		Coctel de leche con naranjilla	1	0.05
		Coctel de caramelo	2	0.10
		Coctel de naranjillo	4	0.20
		Calentado de Mortiño	1	0.05
		Coctel de maracuyá	5	0.25
		Coctel canario	4	0.20
		Coctel de tomate de arbol	12	0.60
		Chicha de pango pelma	2	0.10
		Chicha de gineo maduro	2	0.10
		Chicha de maiz	2	0.10
		Coctel de cacao	2	0.10
		Guayusa	6	0.30
		Guabiduca con trago	1	0.05
		Guarapo	1	0.05
		Leche de tigre	77	3.85
		Leche de leon	1	0.05
		Pisco	1	0.05
		Rompope con trago	1	0.05
	Vinagre	1	0.05	
	Vino Santa Clara	3	0.15	
COMPUESTAS	Batido de frutas	1	0.05	
	Leche con chocolate	3	0.15	
		Colada de maiz tostado	1	0.05
		colada de platano	6	0.30

OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES	Coladas de dulces	Colada de platano y leche	7	0.35
		Colada de sambo	2	0.10
		Colada de papa sango	1	0.05
		Colada de avena	16	0.80
		Colada de cebada	2	0.10
		Colada de pinol	1	0.05
		Colada de guayaba	1	0.05
	Pinol	2	0.10	
	Salchichas (charcuteria)	Longaniza de chancho	3	0.15
		Salchicha de chancho	2	0.10
Aditamentos	Mantequilla de leche	1	0.05	
TOTAL =			2001	100.00

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Mercado	MERCADO CENTRAL	29	2.95
Restaurantes	Restaurant KARLITA	13	1.32
	Restaurant RONALDO	9	0.92
	Restaurant KEYT	14	1.42
	Restaurant ANSHOESMI	2	0.20
	Restaurant CARIBE	8	0.81
	Restaurant ISABEL	17	1.73
Bar Asaderos	Bar Asadero VICHE	1	0.10
	La CHOZA	1	0.10
Comedor	MANOS UNIDAS	6	0.61
Hosteria	SAO PAULO	9	0.92
Personas	Sra. Rosa Pinto Briones	43	4.37
	Sra. Marina jadan	27	2.75
	Sra. Digna Guerrero	18	1.83
	Sra. Janeth Espinoza	57	5.80
	Sra. Maruja Rodriguez	49	4.98
	Sra. Enith Cañar	61	6.21
	Sra. Teresa Vargas	36	3.66
	Sra. Maria Juela	23	2.34
	Sra. Bilma Cumbicus	54	5.49
	Sra. Fledila Jara	37	3.76
	Sra. Cecilia loja	58	5.90
	Sra. Isabel Ujukam	15	1.53
	Sr. Yanpiki Ujukam	10	1.02
	Sra. Rosa Ujukam	2	0.20
	Sra. Maria Dolores Arrobo	3	0.31
	Sra. Maria Ogoña	3	0.31
	Sra. Maria gualan	4	0.41
	Sra. Rosa Minga	4	0.41
	Sra. Carmen Japa	2	0.20
	Sra. Felicia Paz	7	0.71
	Sra. Zoila Rodriguez	5	0.51
	Sra. Lorena Leon	16	1.63
	Sra. Carmen Antún	5	0.51
	Sra. Blanca Peña	2	0.20
	Sra. Susana Guampash	2	0.20
	Sra. Lucia Rivas	5	0.51
	Sra. Dolores Machuca	17	1.73
	Sra. Fulvia Chamba	32	3.26
	Sra. Mabelita Manchay	5	0.51
	Sra. Melva quezada	4	0.41
Sra. Farmer Ordoñez	7	0.71	

	Sr. José Sarango	6	0.61
	Sr. Manuel Chamba W	5	0.51
	Sra. Rosa Acaro de Berna	7	0.71
	Sra. Maria Wampash	9	0.92
	Sra. Blanca Tentets	3	0.31
	Sra. Hermila Chuquirima	9	0.92
Ferias	FERIA LIBRE FIN DE SEMANA	4	0.41
Parque	PARQUE CENTRAL	2	0.20
Carnavales	PLAYAS DE NANGUIPA	1	0.10
Hogares	Tuntiak	14	1.42
	San Francisco	14	1.42
	San Isidro	1	0.10
	Puk - Allpa	4	0.41
	La Wintza	12	1.22
	El Dorado	2	0.20
	San Pablo	6	0.61
	Panguintza	21	2.14
	Zumbi	141	14.34
TOTAL =		983	100.00

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sra. Rosa Pinto Briones	43	6.60
Sra. Marina jadan	27	4.14
Sra. Digna Guerrero	18	2.76
Sra. Janeth Espinoza	57	8.74
Sra. Maruja Rodriguez	49	7.52
Sra. Enith Cañar	61	9.36
Sra. Teresa Vargas	36	5.52
Sra. Maria Juela	23	3.53
Sra. Bilma Cumbicus	54	8.28
Sra. Fledila Jara	37	5.67
Sra. Cecilia loja	58	8.90
Sra. Isabel Ujukam	15	2.30
Sr. Yanpiki Ujukam	10	1.53
Sra. Rosa Ujukam	2	0.31
Sra. Maria Dolores Arrobo S	3	0.46
Sra. Maria Ogoña	3	0.46
Sra. Maria gualan	4	0.61
Sra. Rosa Minga	4	0.61
Sra. Carmen Japa	2	0.31
Sra. Felicia Paz	7	1.07
Sra. Zoila Rodriguez	5	0.77
Sra. Lorena Leon	16	2.45
Sra. Carmen Antun	5	0.77
Sra. Blanca Peña	2	0.31
Sra. Susana Guampash	2	0.31
Sra. Lucia Rivas	5	0.77
Sra. Dolores Machuca	17	2.61
Sra. Fulvia Chamba	32	4.91
Sra. Mabelita Manchay	5	0.77
Sra. Melva quezada	4	0.61
Sra. Farmer Ordoñez	7	1.07
Sr. José Sarango	6	0.92
Sr. Manuel Chamba	5	0.77
Sra. Rosa Acaro de Berna	7	1.07
Sra. Maria Wampash	9	1.38
Sra. Blanca Tentets	3	0.46
Sra. Hermila Chuquirima	9	1.38
TOTAL =	652	100.00

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

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	CALENTES	Crema de brocoli	1 0.21
		Crema de yuca con papa	1 0.21
ENTREMESSES	ENVUELTOS	Ajampapo de palmito	1 0.21
		Ajampapo de piñoncillo	1 0.21
		Tamales de choclo	5 1.05
		Guambolitos	1 0.21
		Tamales de maíz	5 1.05
	FRITURAS	Empanadas de harina	1 0.21
	PICADAS	Mollo de plátano	28 5.86
		Mollo con mani	1 0.21
		Mote cocido	1 0.21
		Mote con queso	1 0.21
		Mollo de guineo	1 0.21
		Mollo de yuca	1 0.21
		Mote alifado	2 0.42
		Papachina con queso	1 0.21
Papachina cocida		1 0.21	
Yuca con queso		1 0.21	
Yuca alifada		3 0.63	
TORTILLAS	Mote con humos	4 0.84	
	Tortilla de yuca	1 0.21	
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Consomé de pollo blanco	10 2.06
		Locro de yuca	7 1.46
		Sopa de guineo	105 21.97
		Repe de plátano	3 0.63
		Repe blanco	8 1.67
		Sopa de arveja	1 0.21
		Sopa de morracho	2 0.42
		Sopa picante	1 0.21
		Sopa de meloncillo	1 0.21
		Sopa de cebada	1 0.21
		Sancocho de chancho	11 2.30
		Sopa de guano	11 2.30
		Sopa de frijol	1 0.21
		Sopa de papachina	3 0.63
		Sopa de verduras	43 9.00
	Sancocho de res	19 3.97	
	Sopa de chicha	1 0.21	
	Sopa de trigo	1 0.21	
	Sopa de yuca	1 0.21	
	Sopa de cuti	1 0.21	
	Sopa de yuca con sarandaja	1 0.21	
	CALDOS	Caldo de gallina criolla	14 2.93
		Caldo de res	5 1.05
Caldo de yamala		1 0.21	
Caldo de huevo		1 0.21	
	Caldo de magui	1 0.21	
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Pescado de río frito	1 0.21
		Pescado frito	1 0.21
		Tilapia frita	3 0.63
	ASADOS	Cuy asado	6 1.26
		Cacina de chancho	7 1.46
		Pollo a la brasa	1 0.21
		Cerdo asado	1 0.21
		Tumulto asado	1 0.21
	DORNEADOS	Pollo hornado	2 0.42
	COCCIDOS	Cuero con papas	3 0.63
		Fritado de chancho	19 3.97
		Guato	13 2.72
	SECOS	Seco de pollo criollo	1 0.21
		Seco de yamala	1 0.21
		Seco de pollo blanco	1 0.21
	ARROZOS Y PASTAS	Arroz refrito	5 1.05
		Arroz con menestra	1 0.21
		Chambaina	1 0.21
		Menestra de sarandaja	2 0.42
		Menestra de guano	1 0.21
		Menestra de arveja	1 0.21
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Anca de rana asada	1 0.21
		Anca de rana sudada	1 0.21
		Chicha de chancho	1 0.21
		Filete de pollo	1 0.21
		Tilapia asada	1 0.21
		Tilapia sudada	2 0.42
	FRITURAS	Bistec de chancho	1 0.21
		Bistec de res	3 0.63
		Bistec de trigado de res	3 0.63
		Estofado de pollo criollo	3 0.63
		Estofado de pollo blanco	31 6.49
		Estofado de res	5 1.05
		Estofado de gallina criolla	3 0.63
Estofado de chancho	3 0.63		
	Estofado de cuy	1 0.21	
	Estofado de trigado de res	1 0.21	
	Estofado de tilapia	1 0.21	
DULCES	Jugo de papaya	1 0.21	
	FERMENTADAS	Chicha de yuca	11 2.30
		Chicha de chonta	3 0.63
		Chicha de plátano maduro	2 0.42
		Chicha de guano maduro	2 0.42
	Chicha de maíz	2 0.42	
OTROS TIPOS Y TRADICIONALES	Colada de dulces	3 0.63	
	Colada de avena	3 0.63	
TOTAL =		478	100.00

TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES	
Mercado	MERCADO CENTRAL	10	3.64	
	Restaurantes	Restaurant KARLITA	6	2.18
		Restaurant RONALDO	3	1.09
		Restaurant KEVY	4	1.45
		Restaurant ISABEL	3	1.09
Comedor	MANDOS LINDAS	1	0.36	
Hosteria	SAO PAULO	2	0.73	
	Sra. Rosa Pinto Briones	3	1.09	
	Sra. Mariana Judin	4	1.45	
	Sra. Luz Prieto	3	1.09	
	Sra. Janeth Espinoza	3	1.09	
	Sra. Mariana Rodriguez	1	0.36	
	Sra. Enith Callar	4	1.45	
	Sra. Teresa Vargas	1	0.36	
	Sra. Maria Jaña	2	0.73	
	Sra. Bilita Cumbusca	2	0.73	
	Sra. Fidella Jara	4	1.45	
	Sr. Bernardino Jumbo	1	0.36	
	Sra. Juana Izamaray	2	0.73	
	Sra. María Dolores Arribo	2	0.73	
	Sra. Maria Digna	2	0.73	
	Sra. Carmen Japa	1	0.36	
	Sra. Felicia Paz	1	0.36	
	Sra. Zolia Rodriguez	3	1.09	
	Sra. Lorena Leon	3	1.09	
	Sra. Carmen Antun	2	0.73	
	Sra. Susana Guampash	1	0.36	
	Sra. Lucia Rivas	2	0.73	
	Sra. Dolores Machuca	2	0.73	
	Sra. Fátima Chamba	2	0.73	
	Sra. Esperanza Gasona	2	0.73	
	Sra. Mariana Vega	2	0.73	
	Sra. Mabelita Marchay	2	0.73	
	Sra. Milye Quacada	4	1.45	
	Sra. Graciela Ordóñez	2	0.73	
	Sr. Manuel Chamba	1	0.36	
	Sra. Maria Gulán	1	0.36	
	Sra. Maria Ochoa	2	0.73	
	Sra. Rosa Minga	1	0.36	
	Sra. Mariana Chamba	2	0.73	
	Sra. Rosa Acaro de Berna	3	1.09	
	Sra. Maria Wampash	6	2.18	
	Sra. Blanca Tentatis	6	2.18	
	Sra. Hermita Chusquina	1	0.36	
	Sr. Antonio Martín ayuy	1	0.36	
	Perlas	PERLA LIBRE FIN DE SEMANA	1	0.36
	Parque	PARQUE CENTRAL	1	0.36
	Carnavales	PLATAS DE NANGUIRA	1	0.36
Turistik		2	0.73	
Hogares	San Francisco	12	4.36	
	Plu. Alpa	3	1.09	
	La Wenta	5	1.82	
	San Pablo	4	1.45	
	Platibanda	17	6.18	
	Zumbi	113	41.09	
TOTAL =		275	100.00	

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sra. Rosa Pinto Briones	3	2.45
Sra. Mariana Judin	4	4.60
Sra. Luz Prieto	3	3.45
Sra. Janeth Espinoza	3	3.45
Sra. Mariana Rodriguez	1	1.15
Sra. Enith Callar	4	4.60
Sra. Teresa Vargas	1	1.15
Sra. Maria Jaña	2	2.30
Sra. Bilita Cumbusca	2	2.30
Sra. Fidella Jara	4	4.60
Sr. Bernardino Jumbo	1	1.15
Sra. Juana Izamaray	2	2.30
Sra. María Dolores Arribo	2	2.30
Sra. Maria Digna	2	2.30
Sra. Carmen Japa	1	1.15
Sra. Felicia Paz	1	1.15
Sra. Zolia Rodriguez	3	3.45
Sra. Lorena Leon	3	3.45
Sra. Carmen Antun	2	2.30
Sra. Susana Guampash	1	1.15
Sra. Lucia Rivas	2	2.30
Sra. Dolores Machuca	2	2.30
Sra. Fátima Chamba	2	2.30
Sra. Esperanza Gasona	2	2.30
Sra. Mariana Vega	2	2.30
Sra. Mabelita Marchay	2	2.30
Sra. Milye Quacada	4	4.60
Sra. Graciela Ordóñez	2	2.30
Sr. Manuel Chamba	1	1.15
Sra. Maria Gulán	1	1.15
Sra. Maria Ochoa	2	2.30
Sra. Rosa Minga	1	1.15
Sra. Mariana Chamba	2	2.30
Sra. Rosa Acaro de Berna	3	3.45
Sra. Maria Wampash	6	6.90
Sra. Blanca Tentatis	6	6.90
Sra. Hermita Chusquina	1	1.15
Sr. Antonio Martín ayuy	1	1.15
TOTAL =	87	100.00

4. Cost de las comidas de la primera pregunta ¿son las más demandadas por los visitantes en este sector

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
ENTREMESOS	ENVUELTOS	Asado de parrillito	2	0.44
		Asado de pescado	6	1.33
		Estado de pescado	1	0.22
		Asado de pollo blanco	2	0.44
		Huancón de choclo	6	1.33
		Mucho	1	0.22
<td>Tamal de maíz</td> <td>6</td> <td>1.33</td>	Tamal de maíz	6	1.33	
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Consumo de gallina croísta	1	0.22
		Consumo de pollo blanco	4	0.89
		Sancocho de res	2	0.44
		Sopa de apachita	1	0.22
		Sopa de yuca con sarandaga	1	0.22
		Sancocho de chanchito	1	0.22
CALDOS	Agüito de gallina croísta	2	0.44	
	Caldito de gallina croísta	126	27.05	
	Caldito de res	4	0.87	
	Caldito de corronchos	2	0.44	
	Caldito de pollo croísta	1	0.22	
	Caldito de yamala	2	0.44	
Caldito de base	1	0.22		
Caldito de pollo blanco	2	0.44		
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cuy frito	2	0.44
		Cuy frito al vino	1	0.22
		Pescado de res frito	1	0.22
		Pescado frito	2	0.44
		Pollo frito	3	0.66
		Tilapia frita	15	3.27
	ASADOS	Asado de yamala	2	0.44
		Asado de guafusa	1	0.22
		Cuy asado	36	7.64
		Cocina de chanchito	40	8.71
	Pollo asado	1	0.22	
	HORNADOS	Cuy hornado	7	1.53
		Pollo hornado	13	2.83
	COCIDOS	Carnito con papas	1	0.22
		Fritada de chanchito	63	13.49
		Fritada de guafusa	1	0.22
	Fritada de yamala	1	0.22	
	SECOS	Bistec de chanchito	1	0.22
		Bistec de gallina croísta	1	0.22
		Seco de yamala	2	0.44
		Seco de gallina croísta	1	0.22
		Seco de pollo croísta	1	0.22
		Seco de guafusa	1	0.22
		Seco de pollo blanco	1	0.22
Estofado de pollo blanco		1	0.22	
Tilapia asada		1	0.22	
Tilapia en salsa de mariscos		1	0.22	
ARBORES Y FRITAS		Chañafuta	1	0.22
		Arroz de rana apollado	1	0.22
	Arroz de rana frita	1	0.22	
	Arroz de pollo blanco	1	0.22	
	Arroz de tilapia	1	0.22	
	Pato al ajillo	1	0.22	
	Tilapia asada	8	1.74	
	Tilapia al ajillo	1	0.22	
	Tilapia en salsa de queso	1	0.22	
	Tilapia en salsa de mariscos	1	0.22	
	Estofado de pollo blanco	14	3.05	
	Estofado de gallina croísta	27	5.89	
Estofado de pollo croísta	2	0.44		
Estofado de pato	1	0.22		
Estofado de yamala	6	1.33		
Estofado de cuy	4	0.87		
Estofado de tilapia	3	0.65		
BEBIDAS	FERMENTADAS	Cacha de uva	2	0.44
		Cacha de jora	2	0.44
		Cacha de gallina	1	0.22
		Cacha de tomate de árbol	1	0.22
		Cacha de papa	1	0.22
		Cacha de uva	1	0.22
OTROS ESPECÍFICOS Y TRADICIONALES	Cholado de dulce	1	0.22	
TOTAL =		459	100.00	

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercado	MERCADO CENTRAL	2	0.72
	Restaurante KARLITO	6	2.17
	Restaurante RENELODO	3	1.08
	Restaurante KEYT	4	1.44
	Restaurante ISABEL	3	1.08
	Comedor	MANDOS UNIDAS	2
Hostería	SAD PAULO	2	0.72
	Personas	Sra. Rosa Pinto Briones	3
Sra. Mariana Jahan		4	1.44
Sra. Luz Fresno		1	0.36
Sra. Juvenith Espinoza		3	1.08
Sra. Erith Callar		4	1.44
Sra. Teresa Vargas		1	0.36
Sra. María Justa		1	0.36
Sra. Silvia Cumbuco		4	1.44
Sra. Fiedla Jara		6	2.17
Sra. Juana Tamblay		2	0.72
Sra. María Dolores Arribó		2	0.72
Sra. María Ojeda		1	0.36
Sra. Carmen Jara		1	0.36
Sra. Felicia Paz		2	0.72
Sra. Zule Rodríguez		3	1.08
Sra. Lorena León		2	0.72
Sra. Carmen Arizón		2	0.72
Sra. Susana Guamash		3	1.08
Sra. Lucía Rivas		2	0.72
Sra. Dolores Machuca		2	0.72
Sra. Fulvia Chamba		4	1.44
Sra. Esperanza Gabero		2	0.72
Sra. Mariana Yaga		1	0.36
Sra. Mabelita Manchay		3	1.08
Sra. Rosalva		2	0.72
Sra. María Chamba		2	0.72
Sra. Rosa Mirga		2	0.72
Sra. María Chamba	2	0.72	
Sra. Rosa Acaro de Berna	3	1.08	
Sra. María Wariyapal	1	0.36	
Sra. Blanca Venales	2	0.72	
Sra. Herminia Chuguarina	2	0.72	
Sr. Antonio Martín ayay	2	0.72	
Ferias	FERIA LIBRE FIN DE SEMANA	1	0.36
	Parque Central	1	0.36
Comercios	PLAZA DE MANGUIN	1	0.36
	Higienos	Bombal	5
San Francisco		12	4.31
Puki - Allpa		3	1.08
La Ventosa		6	2.17
San Pablo		4	1.44
Panamorita		1	0.36
Chuncho	123	44.40	
TOTAL =		277	100.00

QUIÉN LAS FRECUENCIA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sra. Rosa Pinto Briones	3	1.08
Sra. Mariana Jahan	4	1.44
Sra. Luz Fresno	1	0.36
Sra. Juvenith Espinoza	3	1.08
Sra. Erith Callar	4	1.44
Sra. Teresa Vargas	1	0.36
Sra. María Justa	1	0.36
Sra. Silvia Cumbuco	4	1.44
Sra. Fiedla Jara	6	2.17
Sra. Juana Tamblay	2	0.72
Sra. María Dolores Arribó	2	0.72
Sra. María Ojeda	1	0.36
Sra. Carmen Jara	1	0.36
Sra. Felicia Paz	2	0.72
Sra. Zule Rodríguez	3	1.08
Sra. Lorena León	2	0.72
Sra. Carmen Arizón	2	0.72
Sra. Susana Guamash	3	1.08
Sra. Lucía Rivas	2	0.72
Sra. Dolores Machuca	2	0.72
Sra. Fulvia Chamba	4	1.44
Sra. Esperanza Gabero	2	0.72
Sra. Mariana Yaga	1	0.36
Sra. Mabelita Manchay	3	1.08
Sra. Rosalva	2	0.72
Sra. María Chamba	2	0.72
Sra. Rosa Mirga	2	0.72
Sra. María Chamba	2	0.72
Sra. Rosa Acaro de Berna	3	1.08
Sra. María Wariyapal	1	0.36
Sra. Blanca Venales	2	0.72
Sra. Herminia Chuguarina	2	0.72
Sr. Antonio Martín ayay	2	0.72
82		100.00

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ ancestrales conoce que existían y en que han cambiado su preparación

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO		
ENTREMESES	ENVUELTOS	Ayampaco de pescado	6	El pollo sustituye al pescado	4	
		Ayampaco de carne silvestre	5	El pescado sustituye a la carne silvestre	2	
		Ayampaco de pollo blanco	3	La col sustituye al palmito	2	
		Mayto de carne silvestre	5	El pollo blanco reemplaza a la carne silvestre y la col reemplaza al palmito	2	
	PICADAS	Morcilla con cogollo de yuca	3	La col sustituye a la hoja de yuca	2	
		Molo de platano con maní	5	El queso sustituye al maní	2	
		Molo papasango colorado con queso	8	La papa china sustituye a la papasango	4	
		Molo de verde	5	El aceite vegetal reemplaza a la manteca de chanco	2	
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Estofado de pollo blanco	5	Se suprime el tomate	2	
		Estofado de chanco	9	Se le agrega cerveza	2	
		Estofado de cuy	7	Se agrega vino blanco	2	
		Repe de arveja	6	Se agrega yuca y en vez de arveja se pone sarandaja seca o tierna	4	
		Repe con maní	6	El maní reemplaza al queso	4	
		Repe de guineo	6	Se agrega grano tierno	4	
			3	El grano tierno reemplaza al seco y la olla de aluminio a la de barro	2	
		Repe de platano	3	Se suprime el guineo y se agrega papa, yuca y arroz	2	
		Repe blanco			2	
		Sopa de maíz molido	7	Al caldo se le agrega arveja y queso	4	
		Sopa de papachina	2	La papa común sustituye a la papachina	2	
		Sancocho de cerdo	6	Se suprime la col en la sopa	4	
		Sopa de trigo	5	A mas de leche se le agrega queso	2	
	Sopa buchida	4	Se incrementa el arroz	2		
	Sopa de sarandajas	3	El frejol reemplaza a la zarandaja	2		
	Sopa de fideos	5	Se agregan huevos a la sopa	2		
		3	Se agrega zanahoria licuada	2		
	Sopa de maíz	7	La yuca sustituye a la papa y se agrega col La papa es sustituida por la yuca	2 2		
	CALDOS	Caldo de pollo	5	Al caldo se agrega brócoli arroz y avena	2	
		Caldo de guatusa	5	Ya no se pone palmito sino col	2	
Caldo de gallina criolla		5	Se agregan papas, fideos y zanahorias	2		
caldo de guatusa con palmito		3	Ya no le ponen palmito sino col	1		
COLADAS Y POTAJES	(cosas de sal)	Sango de maíz con manteca de chanco	14	La manteca de chanco es sustituida por el queso Le agregan poroto fresco y queso para servir se agrega huevos criollos	8 3 2	
		Sango de maíz	20	Se agrega queso Se agrega arveja tierna Se agrega cueros de chanco	6 4 2	
			Sango de maíz con chicharrones	12	El queso sustituye al chicharron El cuero de pata de chanco reemplaza al chicharron	2 4
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cuy frito al vino	7	Se agrega vino blanco y aji	4	
	ASADOS	Cuy asado	15	Se sirve con yuca en vez de mote El arroz sustituye a las papas y se agrega ensalada Se agrega vino blanco a la preparación	6 2 2	
	COCIDOS	Fritada de chanco	7	Se agrega cerveza para freir	2	
	ARROCES Y PASTAS	Arroz relleno	12	Se agrega tortilla de huevos sobre el arroz	4	
		Menestra con grasa de res	6	El aceite vegetal reemplaza a la grasa de res	2	
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Yamala frita	6	La papa china es sustituida por la yuca	2	
Bistec de carne de res		6	Se agrega especias como pimienta	2		
TOTAL=			250		132	