



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

ESCUELA DE ADMINISTRACION TURISTICA

INVESTIGACION Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS
GASTRONOMICOS DEL CANTON SAQUISILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI

TRABAJO DE FIN DE CARRERA
PREVIA A LA OBTENCION
DEL TITULO DE INGENIERA EN
ADMINISTRACION TURISTICA

AUTORA:

BLANCA INES MENDOZA JARAMILLO

DIRECTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACION:

LCDA. GLORIA DUCHE FAJARDO

CENTRO UNIVERSITARIO DE QUITO

2011

CERTIFICACIÓN
AUTORIZACION DEL DIRECTOR

Yo, Lcda. Gloria Duche Fajardo

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICO:

Que el presente trabajo de investigación realizado por la estudiante Señora Blanca Inés Mendoza Jaramillo sobre el tema Investigación y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos del Cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi, han sido cuidadosamente revisados por el suscrito, por lo que he podido constatar que cumple con todos los requisitos de fondo y forma establecidos por la Escuela de Administración Turística de la Universidad Técnica Particular de Loja, por lo que autorizo su presentación.

Lcda. Gloria Ducha F.

DIRECTORA

DECLARACION DE AUTORIA

Las ideas y opiniones emitidas en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad del autor.

Blanca I. Mendoza J.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis con toda la fuerza de mi alma y corazón a Dios que ha sido el ser que me dio valor cuando más necesitaba, esperanza, ayuda incondicional y siempre estuvo y está conmigo en cada paso que doy dándome discernimiento, sabiduría, fortaleza y mucho amor. Él es el amigo que nunca falla y el cual me ha enseñado a que no tenga absolutamente miedo de nada porque nada es imposible para él. Además me da la gracia para ser prudente en todas mis cosas y para escoger la felicidad eterna para mí, mi familia y todos los que necesitan de mi amor. También quiero dedicar todo este esfuerzo a un hombre maravilloso que hizo que mi vida diera un giro increíble, mi compañero, mi amigo, mi esposo Raúl Gallegos quien fue la persona que me impulso y me ayudo para dar el primer paso que era decisivo en mi vida como el de iniciar una carrera profesional. Gracias mi amor por tu paciencia, tu amor y tu tiempo, se que fue de mucho sacrificio para todos pero tú siempre estuviste a mi lado brindándome todas las fuerzas y facilidades para que siguiera adelante y no decayera en esta larga jornada de cinco años. Gracias por tu compañía y ayuda moral tan incondicional.

Esta ingeniería te la dedico con toda mi alma y todo mi amor ya que en cada paso que de cómo profesional siempre en mi mente y corazón estarás tu presente y hasta el día de mi muerte viviré eternamente agradecida de haber tenido a un hombre tan maravilloso a mi lado. Tu eres un ser humano que con sus equivocaciones y aciertos eres ejemplo para mí, nuestros hijos y toda nuestra familia, tu amor incondicional, y tu bondad ha hecho que lo que tu sembraste hoy lo estés cosechando. Dios te bendiga por siempre y le pido que en lo que me resta de vida estés a nuestro lado brindándonos tu fuerza, amor y paciencia.

Como no dedicar también mi tesis a esas personitas que son muy importante en mi vida, quiero agradecer a mis hijos, A Lady mi hija mayor quien siempre me brindo su apoyo y su tiempo, a mi hija Karen que me prestaba su cuarto para poder estudiar y a mi hijo Erick el mas pequeñito de mis hijos que a pesar de su poca paciencia también contribuía para que yo estudiara y me prepara para los exámenes. Gracias hijos míos por estar en esos momentos cuando más necesitaba de su fortaleza y en los que siempre quería tenerles a mi lado.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a la Universidad Técnica Particular de Loja y a todos los maestros que contribuyeron para hoy haber culminado mi sueño y especialmente a la Lcda. Gloria Duche que me dio su tiempo y conocimientos para sacar adelante esta tesis.

Tengo que agradecer a muchas personas que de una u otra manera estuvieron a lo largo de mi carrera y que aportaron para que hoy este graduándome y obteniendo mi título de ingeniera en Administración Turística.

Quiero agradecer a mi madre, por haberme dado la vida, los principios y valores que deo bien arraigados en mí y que han hecho que hoy sea una persona de bien y que como principio fundamental es la felicidad de las personas que amo y son parte de mi vida.

Que feliz sería si hoy estuvieras a mi lado, este sería un gran triunfo para ti, pero tengo a mi lado a tu fiel compañero Jaimito que hoy comparte conmigo esta felicidad.

También quiero nombrar a mis hermanas fuentes de inspiración, gracias por demostrarme que para el estudio no hay edad y que cuando la gente quiere superarse no importa los obstáculos que se presente.

Quiero agradecer a Paty Dávila, fiel compañera de estudios e incondicional para compartirme sus conocimientos, a Geovy, Freddy y toda su familia que en los momentos que más los necesitaba siempre estuvieron junto a mí y pusieron su granito de arena para la culminación de mi tesis.

CONTRATO DE CESION DE DERECHO DE TESIS

Yo, BLANCA INES MENDOZA JARAMILLO, declaro ser la autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representados 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”.

Blanca I. Mendoza J.

C.I. 170862895-1

INDICE DE CONTENIDOS

❖ CARATULA	
❖ CERTIFICACION	
❖ DECLARATORIA DE AUTORIA	
❖ DEDICATORIA	I
❖ AGRADECIMIENTO	II
❖ CONTRATO DE CESION DE DERECHO DE TESIS	III
❖ INDICE DE CONTENIDOS	IV
❖ RESUMEN	VIII
❖ INTRODUCCION	X
❖ OBJETIVOS	XI

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

	Pág.
1.1 Situación geografía	15
1.2 Aspectos demográficos	16
1.2.1 Indicadores de salud	17
1.2.2 Indicadores educacionales	18
1.2.3 Migración interna y externa	20
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	21
1.3 Análisis de la vivienda	22
1.4 Situación política y administrativa	23
1.5 Sector productivo primario	
1.5.1 Agricultura	24
1.5.2 Ganadería	24
1.5.3 Producción y rendimiento	25
1.5.4 Asistencia técnica	25
1.5.5 Comercialización y consumo	26
1.5.6 Crédito	27
1.6 Sector productivo secundario	
1.6.1 Industria	28
1.6.2 Artesanía	28
1.6.3 Crédito	28

1.7 . Sector productivo técnico	
1.7.1 Comercio	29
1.7.2 Turismo	29
1.7.3 Transporte	32

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA

2. Gastronomía	
2.1 Historia de la gastronómica en general	34
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia	35

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.	43
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales	51
3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales	53

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

4.1 Fichas	55
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	56

CAPÍTULO V

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

5.1. Estrategias de promoción y difusión	
De la gastronomía típica y tradicional del cantón. Análisis FODA	58
5.1.1. Matriz FODA	59
5.2. Ejecución de las Estrategias	61
5.2.1. Objetivos de la Propuesta	61
5.2.2. Justificación	61
5.2.3. Metodología para cumplimiento de Objetivos	62
5.2.3.1. Requerimientos	62
5.3 Presentación del Taller	65
5.3.1. Objetivo General	65
5.3.2. Objetivo Especifico	65
5.4. Modelo Operativo	65
5.4.1. Cronograma de Actividades	65
5.4.2. Presupuesto	66
5.4.3. Evaluación del Impacto	66
5.5. Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres Típicos y tradicionales	67

CAPITULO VI	
PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS. (Potencialidades Gastronómicas (Capacidades de actores locales).	68
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	74
BIBLIOGRAFIA	77
ANEXOS	78
TABLA No. 1: POBLACION POR EDADES	
TABLA No. 2: CENSO 2001	
TABLA 3 Y 4: INDICADORES DE SALUD	
TABLA No. 5 y 6: TOTALES ALFABETOS Y ANALFABETOS	
TABLA No.7: MIGRACION INTERNA Y EXTERNA	
TABLA No. 8: INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA	
TABLA No.9: ANALISIS DE VIVIENDA	
TABLA No.10: ASISTENCIA TECNICA	
TABLA No.11: COMERCIALIZACION Y CONSUMO	
TABLA No.12: DESTINO PRINCIPAL DE CREDITO	
TABLA No.13: FUENTE PRINCIPAL DE CREDITO RECIBIDO	
TABLA No.14: SECTOR PRODUCTIVO FUENTE PRINCIPAL DE CREDITO	
TABLA No.15: PLATOS/BEBIDAS Y POSTRES QUE CONOCE Y QUE SON PROPIOS DEL SECTOR	
TABLA No.16: PLATOS/BEBIDAS Y POSTRES QUE SE ELABORAN EN EPOCAS DE FIESTA EN ESTE SECTOR	
TABLA No.17: PLATOS/BEBIDAS Y POSTRES QUE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA	

TABLA No.18:	CUALES SON LOS MAS DEMANDADOS EN EL SECTOR
TABLA No.19:	PLATOS/BEBIDAS Y POSTRES RECOMENDARIA CONSUMIR A ALGUN VISITANTE
TABLA No.20:	PLATOS/BEBIDAS Y POSTRES QUE CONOCE QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y QUE HAN CAMBIADO SU PREPARACION
TABLA No.21:	PLATOS/BEBIDAS Y POSTRES QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y YA NO SE PREPARAN
TABLA No.22:	PLATOS NUEVOS QUE USTED CONOCE
TABLA No.23:	INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TIPICA Y TRADICIONAL DEL CANTON
TABLA No.24:	GASTRONOMIA RELACIONADA CON LAS FIESTAS
TABLA No.25:	MATRIZ FODA
TABLA No.26:	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
TABLA No. 27:	PRESUPUESTO
MAPA No. 01:	LOCALIZACION SAQUISILI
FOTO No. 01:	TRASPORTE SAQUISILI
FOTO No. 02:	TORTILLAS DE MAIZ
FOTO No. 03:	COLADA MORADA
FOTO No.04:	CUY ASADO
FOTO No.05:	LIBRILLO
FOTO No. 6 Y 7:	MENU DESAYUNO No. 1
FOTO No. 8 Y 9:	MENU DESAYUNO No.2
FOTO No.10 Y 11:	MENU DESAYUNO No.3
FOTO No. 12 Y 13:	MENU DESAYUNO No.4
FOTO No. 14 Y 15:	MENU DESAYUNO No. 5

RESUMEN

El Presente trabajo investigativo es una herramienta que permite identificar los recursos alimenticios y platos típicos con los que cuenta el Cantón Saquisilí, para aportar información fehaciente sobre la gastronomía de Saquisilí.

La investigación se realizó en el cantón Saquisilí de manera cualitativa y cuantitativa, basada en el método histórico y descriptivo y con la información obtenida se procedió a inventariar los platos típicos y tradicionales existentes en la zona, identificar los productos que son empleados en la preparación de platos típicos, las combinaciones o sustituciones de ingredientes, las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en la región y culminar con el análisis de la cadena de valor turística y puesta en valor.

CAPITULO I

Este capítulo contiene información sobre la situación económica social y productiva del cantón Saquisilí.

De manera sustancial se pueden encontrar datos sobre su división política, población y su fecha de cantonización. También es importante mencionar, los indicadores de desarrollo humano y pobreza, análisis de vivienda, situación política administrativa, sector productivo primario: agricultura, ganadería, asistencia técnica, comercialización y consumo, sector productivo primario: agricultura, ganadería, asistencia técnica, comercialización y consumo, sector productivo secundario: industrial, artesanía y sector productivo técnico: comercio, turismo y transportes.

CAPITULO II

Este Capítulo hace referencia sobre algunos conceptos de gastronomía tomados de diferentes fuentes, para así describir la relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia, desde los periodos de desarrollo hasta la llegada de los españoles y así concluir con la característica de la cocina ecuatoriana actual.

CAÍTULO III

Se presentan datos generales de la gastronomía del Cantón Saquisilí, tomando dichos datos para hacer un análisis de los datos referentes a platos/bebidas/postres que se conoce y que son propios del sector, platos/bebidas/postres que se elaboran en épocas de fiesta en este sector, platos/bebidas/postres que se elaboran con mayor frecuencia, cuales son los platos típicos más demandados en Saquisilí, platos/bebidas/postres que recomendaría consumir a los turistas, platos/bebidas/postres que se conoce que se preparaba hace años y en que ha

cambiado su preparación, platos/bebidas/postres que se preparaba hace años y ya no se los prepara y los platos nuevos que actualmente se conocen y se elaboran en el Cantón Saquisilí.

CAPITULO IV

Se realiza un inventario de la gastronomía típica y tradicional del Cantón Saquisilí, el cual se presenta en una ficha de resumen con la información obtenida de las entrevistas realizadas a informantes claves previamente identificados.

En esta ficha se realiza un análisis de los platos que son conocidos con otros nombres, se determina la sensibilidad al cambio de los mismos así como también los lugares de expendio de estos productos gastronómicos.

Se detalla la gastronomía de platos/bebidas/postres que están relacionados con las fiestas el sector con un análisis referente al simbolismo y ritual del plato.

CAPITULO V

En este capítulo vemos una propuesta en valor del recurso gastronómico, típico y tradicional del cantón, realizando un análisis FODA como una herramienta valiosa para evaluar las fortalezas y debilidades, oportunidades y amenazas de los recursos gastronómicos del Cantón Saquisilí, para así elaborar las estrategias de promoción y difusión.

Se presenta información de instituciones y organismos que promocionan y comercializan los platos/bebidas/postres típicos y tradicionales en el ámbito local, nacional e internacional.

CAPITULO VI

En este capítulo se examina el Plan de Alimentación Escolar ejecutado por el gobierno, en lo referente al aporte nutricional que éste proporciona y la cobertura que tiene en el Cantón Saquisilí.

Desde el punto de vista nutricional se presenta cinco propuestas alimenticias de desayuno que puedan contribuir a mejorar las condiciones de salud de la población escolar, poniendo énfasis en el consumo de productos locales.

Y finalmente se expone las conclusiones y recomendaciones, que son el resultado de la presente investigación.

INTRODUCCION

Ecuador es un país bendecido por sus innumerables atractivos turísticos. Su geografía está dividida en cuatro regiones: Costa, Sierra, Oriente e Insular. En cada región sus habitantes muy próximos y muy diferentes a la vez han enraizado su particular gastronomía representativa geográfica como culturalmente.

La influencia histórica y cultural ha marcado la utilización de ciertos ingredientes en las comidas y bebidas. Algunas especies como plantas, frutos y animales solo se cultivan o se encuentran en ciertas regiones, constituyéndose así, la mesa ecuatoriana en una clara expresión de la riqueza y variedad de los pueblos y culturas que habitaron y que actualmente habitan en el país, siendo nuestros alimentos el resultado de diferentes tradiciones heredadas por sus pobladores. Ecuador constituye un mosaico de tradiciones y mezclas culinarias, arraigadas a grupos y pueblos indígenas, sin desconocer la influencia Española en el arte culinario. El tiempo, la modernización de procesos alimenticios ha provocado que se vaya perdiendo la oportunidad de aprender la manera de preparar nuestros alimentos de antaño y como consecuencia ya no existen o simplemente ya no se los prepara como antes y las nuevas generaciones van perdiendo parte de su cultura de las diferentes raíces culinarias, es por ello que queremos que este estudio incentive a la gente a conocer y degustar lo más típico de Saquisilí, sus comidas y bebidas.

Hemos realizado una investigación exhaustiva basándonos en lo más tradicional, queremos contribuir a impulsar este conocimiento que es sabiduría que se debe rescatar, conservar, revitalizar, usar, fortalecer, administrar, para difundirlos a nuestra nuevas generaciones como un bien de patrimonio cultural.

Dentro de este marco, es pertinente trabajar en un proceso de revitalización cultural en el ámbito de alimentos y bebidas típicas, que nos permita mostrar el abanico de posibilidades de la gastronomía que poseemos y sacar provecho de nuestros platos tradicionales que tanto deleite a dado tanto a ecuatorianos como a extranjeros y ha contribuido en nuestra identidad.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL.

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS.

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

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación Geográfica – Ubicación

El cantón Saquisilí está situado en la Provincia de Cotopaxi, En la Sierra Central o Callejón Interandino del Ecuador. A 13 Km de la Cabecera Provincial Latacunga y a 6 Km de la carretera Panamericana, que le permite una fácil comunicación con el norte y sur del país.

Sus Habitantes o Saquisilenses son gente de trabajo y comercio, basta visitar las ferias de los jueves donde se puede apreciar la venta de productos como: ganado, aves, cereales, telares, tejidos, variada gastronomía, artesanía, etc. todo ubicado en espacios libres o plazas en el Centro del Cantón.

Cabecera Cantonal: Saquisilí

División Política: Se divide en cuatro parroquias

Parroquia Urbana: Saquisilí

Parroquia Rural: Cochabamba, Canchagua, Chantilin

Altitud: El Cantón alcanza una altitud que varía entre 2900 y 4200 msnm

Temperatura: El clima se considera seco templado con una temperatura media anual de 12 grados C, siendo los meses más fríos julio y agosto (11grados c)

Población: Según el último censo en el año 2006, Saquisilí tiene una población total de 21.071 hab., y distribuidos en una superficie de 207.9 Km². El 65% de la población es indígena y campesina, el 35% es considerado mestiza.

Fecha de Cantonización: el 18 de octubre de 1943¹

LOCALIZACION SAQUISILI

MAPA No. 1



Fuente: <http://www.google.com/imagenes?client=firefox-a&rls=org.mozilla>

¹Ilustre Municipio de Saquisilí, Revista de Asiento Comercial y Turístico del Ecuador, octubre 2006 / año 1 No. 1.

POBLACION POR EDADES

TABLA No.1

PARROQUIAS	GRUPOS DE EDAD Y SEXO								
	TOTAL			0 – 4 AÑOS		5– 9 AÑOS		10-19AÑOS	
	TOTAL	HOMB	MUJER	HOMB	MUJER	HOMB	MUJER	HOMB	MUJE
SAQUISILI	5234	2499	2735	281	250	310	301	487	528
PERIFERIA	5754	2679	3075	367	398	435	435	640	668
RURAL	9827	4614	5213	672	660	661	836	1222	1282
PARROQUIAS	GRUPO DE EDAD Y SEXO								
	20-39AÑOS		40-59AÑOS		60-79AÑOS		80 ADELANTE		
	HOMB	MUJER	HOMB	MUJER	HOMB	MUJE	HOMB	MUJE	
SAQUISILI	750	868	385	460	211	258	75	70	
PERIFERIA	578	730	378	485	246	297	43	62	
RURAL	1064	1265	594	718	317	395	84	93	

Fuente: <http://www.ame.gov.ec/FrontEnd/images/objetos/pobparr.pdf/> (14 enero 2010)

En este cuadro se puede observar que en el Cantón Saquisilí el 47,75% de la población son hombres y el 52,25% mujeres, es decir en Saquisilí predomina el sexo femenino.

En los grupo de 0 a 4 años el 5,36% son hombres y el 4,77% son mujeres, de 5 a 9 años el 5,92% son hombres y el 5,75% mujeres, de 10 a 19 años el 9,30% son hombres y el 10,08% son mujeres, de 20 a 39 años el 14,33% son hombres y el 16,58 son mujeres, de 40 a 59 años el 7,35% hombres y el 8,79 mujeres, de 60 a 79 años el 4,03% son hombres y el 4,93% son mujeres, de 80 años en adelante el 1,46 son hombres y el 1,33% mujeres.

1.2 Aspectos demográficos²

La verdadera tragedia de los pueblos en decadencia, es de aquellos que viven acordándose DE DÓNDE VIENEN; los hombres geniales y pueblos fuertes sólo necesitan saber A DÓNDE VAN. Y Solamente aquel que construye el futuro tiene derecho a juzgar el pasado.

El Cantón Saquisilí, fue erigido por Decreto del Congreso Nacional un lunes 18 de octubre de 1943, publicado en el Registro Oficial No. 940. Está situado en la provincia del Cotopaxi, sierra central del Ecuador a 13 Km. de la cabecera provincial, Latacunga. La rica historia comienza más allá del Incario según datos del Arzobispo González Suárez, se considera que, el hidalgo pueblo Saquisilense, aparece en la época cuarta es decir por los años 750 con el nombre de Chantilín.

Actualmente está distribuido en cuatro parroquias: Saquisilí (La Matriz y cabecera cantonal) y, tres parroquias rurales: Chantilín, Canchagua y Cochapamba.

² Fuente: Ilustre Municipio de Saquisilí, Plan Etno Ecoturismo del Cantón Saquisilí. Enero 2008.

Sus 21.071 habitantes están distribuidos en una superficie de 207.9 Km², la carretera panamericana vincula al cantón con el Norte y Sur del país; abarca territorios en una altitud que varía entre los 2900 y 4200 msnm; el clima se considera seco templado con una temperatura media anual de 12°C, siendo los meses más fríos julio y agosto (11°C).

SAQUISILI CRECE A UN RITMO DEL 2.7% ANUAL

TABLA No. 2

CENSO	AREA URBANA	AREA RURAL	POBLACION MENORES DE 20 AÑOS	POBLACION MADURA
1990-2001	25.1%	74.9%	50.1%	49.9%

Fuente: Ilustre Municipio de Saquisilí

1.2.1 Indicadores de salud³

Se ha logrado mejorar significativamente el sistema de agua potable en el área urbana y en parte en las comunidades rurales del cantón; se está trabajando en el mejoramiento del sistema de alcantarillado en el área urbana; se ha mejorado las campañas y coberturas de atención integral e inmunización a la población del sector urbano, suburbano y rural. Y al mejorar las fuentes de Salubridad se está promoviendo una buena salud en el Cantón y sus parroquias rurales.

TABLA No.3

INDICADORES	POBLACION URBANA	POBLACION RURAL
AGUA POTABLE	30%	10%
ALCANTARILLADO	31.3%	7.5%
LETRINIZACION		6.40%
RECOLECCION DE BASURA	80%	

Fuente: www.inec.gov.ec/c/document_kubrary/get_file?folderId=295150&name(Febrero 2010)

TABLA No.4

SALUD	NIÑOS DE 1-4 AÑOS	MUJERES EMBARAZADAS	ADOLESCENTES
Vacunación	30%		
Controles		80%	
Atención Medica			80%

Fuente: www.inec.gov.ec/c/document_kubrary/get_file?folderId=295150&name(Febrero 2010)

³ Fuente: Ilustre Municipalidad de Saquisilí, Plan Participativo de Desarrollo del Cantón Saquisilí Año 1999, Pág. 48 y 49 (Administración 1996-2005)

La mayoría de los colegios de Saquisilí cuentan con programas de atención a adolescentes.

La población del Cantón cuenta con programas educativos en: nutrición, saneamiento ambiental y salud materno-infantil.

La desnutrición de los niños menores de 5 años y escolares se disminuye en un 60%. Existe por lo menos un voluntario de salud formado en cada comunidad, a cargo de promover la concientización de la población para viabilizar formas de autogestión en Salud con participación comunitaria.

El número de consultas de la población, a través de la red de servicios de salud, se incrementan en un 50%. Se promueve la integración de la medicina occidental y la tradicional respetando las identidades culturales de la población.

Se realiza convenios con universidades para fomentar la investigación y lograr asesoramiento técnico en lo relacionado con la salud.

Tenemos un puesto de salud en funcionamiento en cada comunidad rural. Los programas y proyectos de Salud, son monitoreados y evaluados por el Comité de Desarrollo Cantonal.⁴

1.2.2 Indicadores educacionales

EN EDUCACION Y DESARROLLO INFANTIL Y JUVENIL: Se ha tratado de mejorar la educación a través de la conformación de Redes Educativas “Monseñor Leónidas Proaño” ,“Sistema de Educación Experimental Intercultural Bilingüe de Cotopaxi”; también la conformación de Escuelas Saludables con la intervención de Instituciones que están en Saquisilí, está funcionando el proyecto educativo y productivo a nivel secundario Jatarishun, que responden a un Plan Estratégico de Educación Intercultural Bilingüe, y por ende cumplen las metas del Plan Participativo de Desarrollo Cantonal. Todos estos procesos y Avances están encaminados a una verdadera descentralización de la Educación respetando los valores ancestrales y la cultura. Se ha mejorado el sistema de atención a los niños y niñas mediante la coordinación y articulación con las instituciones nacionales y de cooperación mediante la ejecución de planes y proyectos dirigidos a la población vulnerable del cantón. Así como la construcción colectiva de políticas sociales y hacia la descentralización en esta área.

El gobierno seccional tiene como meta que para el 2010 el 100% de los maestros sean bilingües (quichua y español), capacitados y profesionalizados en educación básica. La Municipalidad participa activamente en la gestión educativa.

⁴ Ilustre Municipalidad de Saquisilí, Plan Participativo de Desarrollo del Cantón Saquisilí Año 1999, Pág. 48 y49 (Administración 1996- 2005)

El Comité de Desarrollo Cantonal promueve la elaboración periódica de censos y la coordinación de actividades educativas. Para el 2015 Saquisilí contara con dos colegios técnicos, uno para el área rural y otro para el área urbana.

En gran porcentaje de las escuelas del cantón cuentan con colación escolar. Los profesores trabajan coordinadamente con la comunidad y los padres de familia.

Los niños y niñas del Cantón acceden al primer año de educación básica, sin discriminación y bajo la responsabilidad de personas capacitadas. El 70% de las escuelas rurales están integradas a la Red de Centros Demostrativos desde el primer año de básica.

Por lo menos la mitad de la población de Saquisilí conoce y respeta los derechos de los niños.

La mayoría de los alumnos inscritos en las escuelas, logran culminar la educación básica en las comunidades rurales. Se cuenta con programas de alfabetización de calidad para adultos. Según el censo hecho por el INEC en el año 2001 indica un alto número de analfabetos como se puede demostrar a continuación en las tablas.

ALFABETOS

TABLA No. 5

Parroquia	Total	Hombre	Mujeres
Cantón Saquisilí	12.370	6.255	6.115
Saquisilí	3.817	1.840	1.977
Periferia	3.242	1.653	1.589
Parroquias Rural	5.311	2.762	2.549
Canchagua	2.609	1.360	1.249
Cabec.Parroqui	283	134	149
Resto Parroquia	2.326	1.226	1.100
Chantilin	531	264	267
Cabec.Parroquia.	195	92	103
Resto Parroquia	336	172	164
Cochapamba	2.171	1.138	1.033
Cabec.Parroquia	66	37	28
Rest.Parroquia	2.105	1.109	996

Fuente: <http://www.ame.gov.ec/FrontEnd/images/objetos/pobparr.pdf/> (enero 2010)

ANALFABETISMO

TABLA No. 6

Parroquia	Total	Hombre	Mujeres
Cantón Saquisilí	2.836	815	2.021
Saquisilí	274	68	206
Periferia	884	232	652
Parroquias Rural	1.678	515	1.163
Canchagua	765	225	540
Cabec.Parroquia	36	7	29
Resto Parroquia	729	218	511
Chantilín	107	30	77
Cabec.Parroquia	16	2	14
Resto Parroquia	91	28	63
Cochapamba	806	260	546
Cabec.Parroquia	28	11	17
Rest.Parroquia	776	249	529

Fuente: <http://www.ame.gov.ec/FrontEnd/images/objetos/pobparr.pdf> (enero 2010)

1.2.3 Migración interna y externa

De la información obtenida los datos que se presentan no son por cantón sino por provincia y en este caso presentamos sobre la provincia de Cotopaxi.

TABLA No. 7

Inmigrantes en Cotopaxi	731 personas	0.62%
Emigrantes en Cotopaxi	1237 personas	1.69%

FUENTE: INEC, AÑO 2001

Estos porcentajes se manejan en relación a todo el Ecuador, y como podemos ver no es muy alto el índice de migración interna y externa en esta provincia.

En la mayoría de casos tanto de migración interna como externa corresponden a razones laborales. Por lo general las zonas rurales o personas que viven en ciudades no tan desarrolladas presentan graves problemas en cuanto a fuentes de trabajo diversificadas. Las personas migran van con la intención de buscar otras alternativas laborales y mejorar su condición de vida. Sin embargo; también se pueden presentar por condiciones de salud o para tener mejores alternativas educativas.

Se observa que existe un número cada vez más creciente de personas que abandonan la provincia para radicarse en otros lugares con expectativas de mejoramiento. Se evidencia procesos históricos migratorios de la población campesina e indígena a las ciudades otras provincias e inclusive fuera del país, constituyéndose un problema social cada vez más creciente. Este fenómeno ocasionado, en gran medida, por la falta de empleo, los bajos ingresos, deterioro de los suelos, especialmente en el ámbito rural, se ha incentivado en los últimos años a tal extremo que en la actualidad, no sólo emigra la población en edad de trabajar, sino también los niños/as en edades de 12 años adelante.

La edad promedio de los emigrantes es de 25 años. La migración en el cantón obedece a la búsqueda de trabajo, y se orienta a proporcionar mano de obra no calificada para la construcción, mecánicas, carpinterías, mercado informal, en el caso de los hombres, y, al servicio doméstico las mujeres, y en los últimos años a las floricultoras.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

TABLA No. 8

POBLACION TOTAL DEL CANTON		
% Del Total de Población	Incidencias de la Pobreza %	Necesidades Básicas Insatisfechas en %
100%	72.40%	40.65%

POBLACION URBANA		
% Del Total de Población	Incidencias de la Pobreza %	Necesidades Básicas Insatisfechas en %
25.17%	23.90%	28.50%

POBLACION RURAL		
% Del Total de Población	Incidencias de la Pobreza %	Necesidades Básicas Insatisfechas en %
74.83%	72.40%	52.80%

FUENTE: INEC, VI CENSO DE POBLACIÓN Y V DE VIVIENDA, AÑO 2001

La incidencia de la pobreza en el cantón Saquisilí, es muy alta y representa que de cada diez habitantes, siete son pobres por lo que representa una baja actividad económica y de creación de fuentes de trabajo. Sin embargo esta distribución de pobreza no es igual entre el sector urbano y rural del cantón. Concentrándose mayoritariamente en este último, es decir en el campo la pobreza es muy significativa, mientras que en el área urbana es mínimo, en donde apenas dos de cada diez personas son pobres. Por lo que se demuestra que la actividad comercial resulta fundamental para la creación de riqueza como de fuentes de empleo.

1.3 Análisis de la vivienda

TABLA No.9

VIVIENDA					
INDICADORES	TOTAL CANTONAL	SAQUISILI	COCHA PAMBA	CHACHA GUA	CHANTI LIN
Vivienda Totales	6445	3343	1259	1540	303
Viviendas Particulares Ocupadas	4542	2568	794	986	194
Porcentaje de Viviendas con Servicio agua tubería su interior	29.88 1357	30.3 1013	5.8 73	14.35 221	16.5 50
Porcentaje de Viviendas con Luz eléctrica	81.88 3719	64.61 2160	48.21 607	51.82 798	50.83 154
Porcentaje de Viviendas con servicio de eliminación de basura por carro	18.52	24.35	0.24	0.13	7.26
Porcentaje de Viviendas con servicio de eliminación de aguas servidas por red publicas de alcantarillado	25.17	31.35	0.87	1.82	18.48
Porcentaje de viviendas con piso entablado, parquet	54.51 2476	53.51 1789	17.55 221	22.21 342	40.92 124
Porcentaje de viviendas de teja o loza hormigón	54.16 2460	54.23 1813	8.82 111	25.65 395	46.53 141
Porcentaje de viviendas con servicio telefónico	15.08 685	18.99 635	0.48 6	0.71 11	10.89 33

Personas con servicio de agua por tubería en el interior de la vivienda	6269	4483	411	1152	223
Personas con servicio de luz eléctrica en la vivienda	17628	9481	3421	4070	656
Hogar que tiene vivienda propia Porcentaje	3936 86.37	2073 80.35	779 97.99	930 94.13	154 79.38
Hogares que viven arrendando Porcentaje	348 7.64	317 12.29	5 0.63	15 1.52	11 5.67

Fuente: www.ame.gov.ec/frontEnd/images/objetos/pobparr.pdf (mayo2010)

En un análisis de vivienda podemos indicar que un buen porcentaje de habitantes del cantón Saquisilí poseen vivienda propia. Sin embargo únicamente cuatro de cada diez viviendas poseen los servicios básicos. Por lo que la municipalidad tendrá en los próximos años, incrementar y fomentar la infraestructura básica para mejorar la calidad de vida de sus habitantes. Finalmente cabe indicar que actualmente son pocas las casas hechas de adobe, tanto en Saquisilí como en las parroquias rurales estas están construidas de bloque, es decir las condiciones de vivienda tienden a mejorar como a modernizarse.

1.4 Situación política y administrativa

No es desconocido que en Saquisilí, a partir de la década del 60, se inicia la lucha social por la tierra; ya en los años 70 se liberan y logran recuperar el territorio de las grandes haciendas, donde quedaron las familias en asentamiento shuasipungueros dando origen a comunidades como Atápalo, Chulcotoro, Calquín, Yanahurco entre otras que hoy forman la parroquia Cochapamba, actualmente la más poblada del cantón con una población 100 % indígena.

En la década de los 90, el movimiento indígena nacional tuvo su mayor protagonismo; es así que en 1996 asume la Alcaldía el Lic. Antonio Llumitasig como el primer indígena en ocupar este espacio.

La Administración del Gobierno Municipal se sustenta, en una administración por procesos, se cuenta con 30 empleados, 40 obreros municipales, trabajadores del camal Tecnológico Saquisilí, 19 personas, quienes aportan con su talento humano para el

desarrollo del Cantón, dentro de la Ley Orgánica de Régimen Municipal y además Leyes pertinentes. Actualmente es Administrado por el Alcalde Ing. Manuel Chango Toapanta.⁵

1.5 Sector productivo primario

1.5.1 Agricultura

La economía de Saquisilí se basa especialmente en la agricultura y ganadería; la mayor parte de la población del Cantón Saquisilí se dedica a la agricultura, al cultivo de productos de la zona, ejemplo, papa (1.083 has que corresponde el 30.5% de la superficie cultivada) cebada(771.4 has, el 21.7% de la superficie cultivada) habas (891.8 has, 25.1%) maíz(193.2has, 5.4%), chocho (133.5has, el 3.7%), mellocos (133.5 has,) 3.7%.⁶

El 42% del total cantonal se dedica a la actividad agrícola; el 35% a la actividad comercial, y el 23 % a otras actividades. La actividad agrícola en el cantón Saquisilí se basa en el cultivo de cinco principales cultivos al rededor de la economía campesina, estos según su importancia: la papa, haba, mellocos, cereales menores y cebolla de rama. Los productos agrícolas obtenidos en la zona se comercializan en las ferias de la localidad, además son llevados a otros mercados por parte de los intermediarios, como son: Latacunga, Ambato, a la Costa y Oriente. Cuando los rendimientos agrícolas son altos, los productores venden especialmente los excedentes de papa, cebada , maíz en las ferias semanales del cantón Saquisilí, los días miércoles, jueves y domingos, además en otros lugares como es la feria de Latacunga, los días martes y sábados, y en el cantón Mejía de la provincia de Pichincha; igual sucede con los productos pecuarios excepto la leche que se vende en la misma finca a los denominados “lecheros” quienes recolectan el producto en las comunidades, de la parte baja especialmente, y trasladan a las industrias lácteas existentes en Lasso, o elaboran artesanalmente quesos.⁷

1.5.2 Ganadería

El 73.8% de las familias poseen ganado ovino con un promedio de 2.9 animales por familia; el 80.3% poseen cerdos (1cerdo por familia, en promedio), 79.6% tiene pollos, 77.9% cuyes y conejos y el 49.7% bovinos, con un promedio de 3 cabezas por familia.

Entre las familias afiliadas a la Jatarishun, en 1993 tenían 583.9has (7.1%de la superficie total)⁸, pese a ser los suelos altamente erosivos, se crían animales menores en menor cantidad como: cuyes, cerdos, pollos, los mismos que ayudan a la alimentación de subsistencia de estas familias. Los cerdos son alimentados con desechos de cocina y sobre todo residuos de las chacras de papas, ocas, etc. Posteriormente comercializados en los mercados de Saquisilí.

⁵www.municipiosaquisili.gov.ec/info/informes.php(ultima actualización abril 2010)

⁶ Ilustre Municipalidad de Saquisilí, Revista Asiento Comercial y Turístico del Ecuador octubre 2006/año 1- No.1

⁷www.magap.gov.ec/magapweb/(2010)

⁸www.sica.gov.ec (abril 2010)

1.5.3 Producción y rendimiento⁹

Con una superficie de 6.710 ha cosechadas, una producción de 32.000 t y un rendimiento promedio de 6 t/ha (SEAN, 1991-93), el rubro papa es de primera importancia como fuente de alimento e ingresos entre los cultivos básicos de la provincia de Cotopaxi, conjuntamente con el maíz suave y la cebada. Del total de la superficie sembrada con papa y maíz en la provincia, el 40% se cultiva en la cordillera oriental y el 45% en la occidental, concentrándose en el área de estudio a una altitud comprendida entre 3 100 y 3600 m. El análisis de las series climáticas disponibles llevó a calcular una precipitación total de 947 mm/año (promedio 1972-89), con una fuerte gradiente por altitud y mayores precipitaciones entre febrero y mayo, pero con una alta variabilidad durante todo el año. Se estimó una probabilidad mayor al 50%, durante todo el año, de que lloviera menos de la cantidad de agua necesaria para el desarrollo normal del cultivo de papa y maíz. Además, existe un riesgo elevado de heladas en enero, febrero, mayo, agosto, octubre y noviembre.

1.5.4 Asistencia técnica

TABLA No. 10

Región Prov.	BNF	Coop. Agrop. Cuaria	Casas Comerc.	Univer-Sidades (personas vinculadas a estas instituciones)	Persona Natural	Fundac. ONG	MAGAP INIAP	Insti-Tucion Publica	Instit. Privada
Cotopaxi	83	37	344	179	1230	906	591	185	47

Fuente: www.magap.gov.ec/magapweb/ (abril 2010)

En este cuadro podemos apreciar que la provincia de Cotopaxi, obtienen mayor asistencia técnica por parte de personas naturales seguidos de fundaciones (ONG), sin embargo vemos que el gobierno representando por el MAGAP quienes deberían ser los primeros en brindar asistencia técnica y toda la colaboración que necesita esta provincia, quedan relegados ante la ayuda de terceros.

Sin embargo no se aprecia en el cantón Saquisilí una presencia significativa de apoyo técnico a la comunidad para mejorar el desarrollo local. Por lo que se debe solicitar la intervención del Estado a través de sus diferentes ministerios, para que la asistencia sea más dinámica, y más productiva, Además el Municipio de Saquisilí debe intervenir no solo con el financiamiento si no que también con su participación activa, brindando asistencia técnica y fundamentalmente organizativa como también a través de capacitaciones en temas de fortalecimiento, planificación de las actividades en cada uno de los movimientos, grupos organizados, que verdaderamente se transformen en actores sociales.

⁹ www.rlc.fao.org/es/ (abril 2010)

1.5.5 Comercialización y consumo

TABLA No. 11

Lugar	Línea Productiva	Producción	Comercialización
SAQUISILI			
Centro	Agricultura	Cebada,cebolla,haba, Melloco, oca y papa	Propia Comunicad, Cabecera Parroquial y Cantonal
	Crianza de animales	Vacuno, chanchos, ovejas, conejos y cuyes	
AlmorzóPugro	Agricultura	Cebada, cebolla, mashua,y papa	Cabecera Cantonal
	Crianza de anima- Les	Vacuno y ovejas	
Yantapugro	Agricultura	Haba ,lenteja, oca	Cabecera Cantonal
	Crianza de anima	Vacuno, chanchos	
Cahiloma	Agricultura	Maíz, papa y otros	Propia Comunidad Cabecera Cantonal
	Comercio	Comercio	
	Crianza de animales	Vacuno, aves, cabras,ovejas,cuyes Conejos.	
Chilche	Agricultura	Cebada, Haba, melloco, oca y papa	Cabecera Cantonal
	Crianza de animales	Conejos, cuyes, vacuno, chanco, aves, cabras	
Chanchunga Loma	Agricultura	Cebada, haba, mellocos , oca, papas	Cabecera Cantonal
	Crianza de animales	Vacuno, chanchos, aves, ovejas y cuyes y conejos.	

Al revisar la información de estos cuadros se puede indicar que la producción en la agricultura y en la ganadería es grande y rica ya que son excelentes comerciantes pero la mayoría de productos son vendidos en la cabecera cantonal es por esto lo exitoso de la ferias que se realizan en Saquisilí donde los habitantes aprovechan para vender sus productos y así mejorar la economía de sus hogares. La crianza de animales, el cultivo son su fuerte y la gran producción hace que la economía de Saquisilí se vea mejorada en algunos aspectos.

1.5.6 Crédito

DESTINO PRINCIPAL DEL CREDITO

TABLA No.12

Región Sierra	Producción De Cultivos	Compra De Ganado	Maquinaria Agropecuaria	Sistema Riego	Otros Destinos
Cotopaxi	1.000	669	43	13	766

Fuente: www.magap.gov.ec/magapweb/ (abril 2010)

Al analizar este cuadro se puede observar que los pobladores de Saquisilí destinan los créditos que adquieren especialmente a la producción de cultivos y compra de ganado.

Los Saquisilenses viven de la agricultura y la ganadería, por este motivo las ferias son aprovechadas al ciento por ciento por ellos para mejorar su economía y atraer a los comerciantes minoristas que se acercan a las ferias para adquirir el producto.

FUENTE PRINCIPAL DEL CREDITO RECIBIDO

TABLA No.13

Provincia Sierra	Empresa Proveed ora De Insumos	Empresa Procesa- Dora	Presta- Mista	Inter. mediario	familiar	Funda ONG Y otras Fuentes	Otras Fuente
Cotopaxi	23	6	160	9	151	131	249

Fuente: www.rlc.fao.org (abril 2010)

La fuente principal de crédito de los saquisilenses según demuestra este cuadro, son los prestamistas y otras fuentes de préstamos no oficiales, muchas veces ellos acuden a esta forma de crédito informal por la facilidad y rapidez de la entrega del dinero, siendo los

intereses altos, ya que la Banca Privada presenta muchas trabas para los créditos y muy en especial para los agricultores y ganaderos minoristas.

1.6 Sector productivo secundario

1.6.1 Industria

Saquisilí es un pequeño pueblo localizado al sur de Quito, en la provincia de Cotopaxi. Con sus ocho coloridas plazas se transforma cada jueves en una gran feria donde se ofrecen los productos más diversos, desde alimentos, artesanías hasta animales vivos. Este es un antiguo punto de encuentro para las comunidades indígenas de la región, un lugar ideal para el viajero interesado en conocer de cerca el comercio de la Sierra ecuatoriana.

1.6.2 Artesanía

La no-explotación turística ha permitido que tanto la naturaleza como distintos rincones de este bello Girón de la Patria no se hayan descubierto.

Para contrastar esta realidad cada semana, cada año desde que la feria se desarrollaba en una pequeña plazuela la tradicional Feria de los días Jueves fue creciendo y posesionándose en la economía del centro del país, la misma que es históricamente folclórica, tradicional y cultural; además se han declarado tres días de feria oficialmente que son:

En la Plaza 18 de Octubre: Ubicada al Norte de la ciudad a 200 metros del parque central. Aquí se expenden artesanías de Otavalo, Cotacachi, Tigua y otras comunidades del Cantón y fuera de él.

1.6.3 Crédito

FUENTE PRINCIPAL DEL CREDITO RECIBIDO

TABLA No.14

Regiones Provincia Sierra	Empresa Proveedor a De Insumos	Empresa Procesa- Dora	Presta- Mista	Inter- Mediario	familia	Funda ONGs Y otras Fuente	Otra Fuent es
Cotopaxi	23	6	160	9	151	131	249

Fuente: www.rlc.fao.org/es/prioridades (abril 2010)

Para que los saquisilenses puedan obtener un crédito, buscan como prioridad y en mayor porcentaje de otras fuentes que no tengan que ver con la Banca y acuden principalmente a prestamistas, o como la gran mayoría a sus propios familiares quienes en ciertas ocasiones no cobran un interés.

1.7 Sector productivo técnico

El Trabajo del diseño del plan del sector productivo técnico, se inicio con la definición del equipo técnico de la Unidad de Planificación del Municipio de Saquisilí, se elaboraron encuestas, material de difusión, afiches y una metodología participativa e interactiva en los talleres comunitarios.

La población de esta zona, en su mayoría son indígenas por lo que se apoyo todos los talleres y demás actividades en idioma Kichwa.

1.7.1 Comercio¹⁰

Todos los años se realiza las ferias en diferentes plazoletas de Saquisilí y es así que tenemos a la tradicional Feria de los días Jueves que ha ido creciendo y posesionándose en la economía del centro del país, la misma que es históricamente folclórica, tradicional y cultural; además se han declarado tres días de feria oficialmente que son: Domingos, miércoles y jueves.

El comercio se despliega en cinco plazas independientes, usted podrá apreciar el vivo desenvolvimiento de nuestros indígenas al comercializar sus productos agrícolas, artesanías y animales. Este mercado está ubicado en el centro de Saquisilí.

1.7.2 Turismo¹¹

El apoyo de ECOCIENCIA, BIOANDES, ha permitido identificar zonas Importantes con potencialidades turísticas naturales y culturales. El Ministerio de Turismo tendrá la oportunidad de contar con este Plan, para aplicar sus políticas y asumir competencias por parte de la Municipalidad. Se mejorarán las condiciones económicas de las familias de las Comunidades de Cochapamba, Tiloncocha y Centro de Saquisilí. Se está dando cumplimiento en parte al Plan Participativo de Desarrollo del Cantón Saquisilí. Para contrastar esta realidad cada semana, cada año desde que la feria se desarrollaba en una pequeña plazoleta la tradicional Feria de los días Jueves fue creciendo y posesionándose en la economía del centro del país, la misma que es históricamente folclórica, tradicional y cultural; además se han declarado tres días de feria oficialmente que son:

- Domingos: Es una feria de mediana magnitud que está en crecimiento en la Plaza Kennedy y Mini Mercado Juan Montalvo. Se expenden productos como: comida preparada, ropa, hortalizas, legumbres, papas, hierba y otros productos de primera necesidad.
- Miércoles: La feria se desarrolla en la Plaza Gran Colombia: Su característica de comercialización son los tubérculos de papa; ropa, hortalizas y vegetales al por mayor, y varios productos más. En la Plaza de Animales (sector Carlosama)

¹⁰ Fuente: [http:// www.ecuadoroutes.com/ecuador-viajes/mercado-indigena.html](http://www.ecuadoroutes.com/ecuador-viajes/mercado-indigena.html).

¹¹ Fuente: Ilustre Municipio de Saquisilí, Plan Etno Ecoturismo del Cantón Saquisilí Pág. 14

se comercializan animales menores: porcinos, ovejas, cabras; animales mayores: vacunos, caballar, de carga, etc., y hierba.

- Jueves: Esta feria es nivel general, tal vez nuestro cantón es uno de los pocos en el país en el que se comercializa en seis (6) espacios fériaes diferentes en un solo día, como:
 - a. Plaza Gran Colombia: Ubicada a 100 metros al este del parque central se comercializan legumbres, hortalizas, papas, abarrotos, y otros al por menor.
 - b. Plaza de animales: ubicada al norte de la ciudad y cuyos animales son adquiridos para el faenamamiento, crianza o re - venta.
 - c. Plaza Kennedy: Ubicada a 200 metros al oeste del parque central y cuya característica principal es la comercialización de aves de corral, cuyes, conejos, animales domésticos y granos secos (cereales: quinua, morocho cebada, chocho, mote, lenteja, etc.). También se venden legumbres, vegetales, hortalizas, artesanías elaboradas en barro y arcilla. Y, para alimentarse comida típica preparada.
 - d. Plazoleta Juan Montalvo: Ubicada a 100 metros al sur oeste del parque central, se caracteriza por la comercialización de tres productos específicos por el tamaño reducido de la misma, tenemos la venta de confites al por mayor y menor; venta de medias y ropa pequeña (bebé); y zapatos.
 - e. Plaza 18 de Octubre: Ubicada al Norte de la ciudad a 200 metros del parque central. Aquí se expenden artesanías de Otavalo, Cotacahi, Tigua y otras comunidades del Cantón y fuera de él. Encontrará víveres, alimentos, cestos de carrizo, frutas al por mayor y menor, mariscos.¹²
 - f. Camal Municipal: Actualmente se encuentra a 30 metros al sur este del Cantón aquí se faena ganado vacuno y ovino a la vista del consumidor para que se ratifique su frescura, calidad y procedencia. Se está adecuando una moderna infraestructura unos 400 metros al sur del parque central a la entrada del cantón para brindar un mejor servicio a todos nuestros consumidores.

El parque central de Saquisilí se ha convertido en el centro de atención, donde las personas pueden descansar, pasear o realizar alguna actividad familiar. Actualmente fue remodelado y adecuado con varias plantas ornamentales; inicialmente fue una pequeña plazoleta, y, la historia cuenta que debajo de él, existe un riachuelo subterráneo. Saquisilí y sus ciudadanos se han caracterizado por ser creyentes y de profunda fe, cuenta con dos

¹² Fuente: Ilustre Municipio de Saquisilí, Plan Etno Ecoturismo del Cantón Saquisilí Pág. 15

patronos: San Juan Bautista, de quien lleva su nombre: "San Juan Bautista de Saquisilí" y la Santísima Virgen de El Quinche, a quien se celebra y agradece por los milagros recibidos en una alborozada festividad los últimos días de enero y primeros días de febrero de cada año; donde los Saquisilenses regresan a su tierra natal para participar junto a "La Viajerita" de esta festividad. En los feriales del Cantón se puede encontrar productos que Saquisilí produce y aprovecha su venta en estas ferias. Los días de feria son: miércoles y domingo, la feria mayor es el día jueves, en donde se realiza la actividad comercial en 8 espacios feriales diferentes anteriormente descritos.

Festividades en Honor a la Virgen del Quinche¹³.- Se celebran desde hace unos 60 o 65 años atrás aproximadamente, cuando se entrega al Cantón en manos de su Madrina la Virgen del Quinche.

Cada año, desde la última semana de Enero hasta la primera semana de Febrero, se desarrolla una de las festividades religiosas más grandes del cantón y posiblemente del Centro del país. Con novenas, misas y procesiones, se reúnen los Saquisilenses, especialmente aquellos que vuelven desde diversos puntos del país y fuera de él para agradecer los milagros de "La Viajerita" por horas de la tarde y noche; para festejar el reencuentro de los hermanos Saquisilenses.

Se organizan corridas de toros, quemazón de juegos pirotécnicos, bailes a los acordes de las bandas de pueblo y melodiosas orquestas. Pero los días de la Fiesta Mayor (primer sábado, domingo o viernes de febrero) el Prioste (designado a un barrio o Institución en el cantón) se encarga de entregar la Banda al Pueblo para celebrar las festividades.

Con el Desfile de la Confraternidad Saquisilense vienen los payasos, disfrazados, guarichas, carishinas, capariches. El domingo es el día de fiesta puramente religiosa; comprende la Misa de Fiesta, Procesión y recorrido por diferentes arcos y altares decorados para la ocasión.

Finalmente, el lunes se conoce al Prioste del próximo año y en una entrega solemne y simbólica se entrega la Banda de Músicos, y con la bendición de la Virgen y al sonar del Pasodoble Virgen del Quinche, todos se despiden hasta el próximo año.

Semana Mayor o Semana Santa.- El Párroco Cantonal es el encargado de designar a los Priostes para jueves y Viernes Santo, sábado de Gloria y con aquella fe y recogimiento de los fieles todavía se mantienen varias tradiciones como: Preparación del Monte Calvario, Procesión con las Almas Santas, Halada de las Banderas y con la Urna que tiene el cuerpo De Jesús muerto. Impregnación de óleos, todo bajo la Custodia de los Santos Varones, Beatas y Cucuruchos que son los encargados de estas funciones y acompañan a los Priostes desde hace muchos años porque es herencia familiar cumplir con aquella devoción.

Cantonización 18 de Octubre.- Esta festividad se desarrolla desde 1943 cuando Saquisilí se cantoniza. Generalmente se realiza un desfile cívico -militar, una sesión solemne,

¹³ Fuente: Ilustre Municipio de Saquisilí, Plan Etno Ecoturismo del Cantón Saquisilí. Pg.16

corridas de toros, entrega de obras y recursos para los sectores más necesitados del cantón y otros.¹⁴

Otros.- También se celebran otras Festividades que tienen trascendencia dentro de cada una de las localidades que la celebran, ejemplo el Pase del Niño, el Señor de la Resurrección, Las Cruces, etc.

1.7.3 Transporte.

La ventaja que tiene Saquisilí con respecto al transporte es que muchos de los carros interprovinciales que viajan para Latacunga, Ambato puede dejarlos a la entrada de Saquisilí y desde este lugar hay camionetas o buses que ingresa al pueblo.

Dentro de la ciudad hay cooperativas de transporte que circulan a los diferentes lugares del país. La principal Cooperativa es la de Transportes Nacional Saquisilí, también podemos tomar la Cooperativa de transportes la Riobambeña.

Desde Quito para llegar hasta Saquisilí, usted puede tomar la carretera Panamericana, en dirección a la ciudad de Latacunga, y a menos de una hora está allí. Antes de llegar a Latacunga usted puede observar los rótulos, ingrese hacia la derecha de la carretera para arribar a este hermoso pueblo. Hay servicio de transporte público disponible para ir y volver el mismo día.¹⁵

Entre los principales problemas identificados en los viajes de turismo interno están el mal estado de la carretera y la falta de señalización, si se analiza este aspecto para acceder al cantón Saquisilí la vía se presenta en buenas condiciones, pero desde Saquisilí a sus comunidades son caminos de tercer orden en muy malas condiciones, factor que la municipalidad del cantón debe considerar dentro de su planificación anual para solventar este problema que impediría la visita a las comunidades¹⁶

¹⁴Fuente: Ilustre Municipio de Saquisilí, Plan Etno Ecoturismo del Cantón Saquisilí Pág. 16

¹⁵Fuente: Ilustre Municipio de Saquisilí, Departamento de la Administración Turística . Pág.32

¹⁶ Fuente: Ilustre Municipio de Saquisilí, Plan Etno Ecoturismo del Cantón Saquisilí

TRANSPORTES SAQUISILI

FOTO No. 1



Elaboración por: La autora

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA

2. Gastronomía

2.1 Historia de la gastronómica en general

Desde el punto de vista moral, es un acatamiento implícito a los deseos del Creador que al comer para vivir, nos invita a él con el apetito, nos anima con el sabor y nos recompensa con el gusto.

Una Leyenda dice que un hombre hizo surgir el fuego de una roca y la mujer que estaba a su lado, asustada, soltó sobre este una pierna de animal que al momento de cocerse desprendía un olor estimulante. A partir de ese momento la mujer se convierte en la mantenedora del fuego sagrado del hogar. Así comienza la historia de la gastronomía.

En el Olimpo, Gasterrea es algo más que una musa, es una diosa menos conocida que Venus o Marte, pero más importante si pensamos que todo ser tiene el deseo más o menos inconfesado de obtener buena comida; gracias a los sabios consejos de esta diosa, los griegos que hacia horribles bacanales convirtieron a la gastronomía en arte clásico.

Podemos observar que la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, española etc. Todas cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región. Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas. Sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.¹⁷

¹⁷ Fuente: Gastronomía, Carlos Javier Condiá, 2008 UTPL

2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos.

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

Los antiguos habitantes tuvieron que ingeniárselas para poder tener utensilios para cocer sus alimentos de ahí que se inventaron: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, arícalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, computeras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

Los tres productos base de la tierra son el maíz, papas y mellocos. Con el maíz lograban los antiguos moradores creaban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.¹⁸

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

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

¹⁸www.historiadelagastronomía.com (mayo 2010)

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

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

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

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco (sustancioso potaje que hoy mismo nos deleita). Salsa en pasta, de maní con harina de maíz (la famosa «sal prieta» de Manabí). Turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja). Y bollos, muchos bollos, hermanos mayores -sólo por el tamaño- de los chigüiles y tamales serranos. Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante.¹⁹

Hubo otro potaje, casi olvidado, si no abandonado del todo: la mazamorra de maíz con leche de coco. Fernández de Oviedo nos ha dejado la receta: «Esta carnosidad o fruta (del coco), no moliéndola ni majándola mucho, y después colándola, se saca leche de ella, muy mejor y más suave que la de los ganados, y de mucha sustancia, la cual los cristianos echan en las mazamoras que hacen del maíz, a manera de puches y poleadas, y por causa de esta leche de los cocos son las dichas mazamoras excelente manjar, y sin dar empacho en el estómago, dejan tanto contentamiento en el gusto y tan satisfecha la hambre, como si muchos manjares y muy buenos hubiesen comido...»²⁰

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde el trópico -esa explosión de luz y de paisaje, que Gabriela Mistral defendía bravamente- destapó sus facundias, prodigándose en yerbas, frutos y esencias lujuriantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etcétera.

¹⁹ Fuente: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm

²⁰ www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm; Texto pertenece al Dr. Jorge Núñez Sánchez. Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, 2010.

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

Con toda esta riqueza de elementos, ¡qué de mezclas y de combinaciones pudieron y debieron producirse en las ollas, cazuelas y tiestos aborígenes! En verdad ni siquiera debemos fatigar a la imaginación sino tan solamente atrincheramos en los buenos recuerdos familiares, para encontrar la huella y la presencia de la cocina indígena: locros de todo tipo, ajíes succulentos, tortillas, humitas, llapingachos, bollos grávidos, turrone de maní, cazuelas sustanciosas y en, y sobre, y delante, y tras de todo el ají sabrosón y mordisqueante, porque, como se sabe:

Comida buena, con ají es más plena; comida mala, con ají resbala...

La llegada de España a estas tierras hizo que la comida fuera cambiando y dando algunas sorpresas, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Y los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: ala palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

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

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales

domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

Especial importancia cobró la manteca de chanco, densa y sabrosa, que pese a no tener «el velo y las gracias lustrales» del aceite de oliva, permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serranegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso loco de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

El chanco se volvió inclusive vehículo de convivencia social. ¿Qué mejor saludo entre amigos que un plato de cuero con mote humeante enviado por la mañana? ¿O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosas frituras? ¿Y qué decir de un convite «a matar chanco», tan espléndido casi como una boda?

Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yaguarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.²¹

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, «espeso como para que se pare la cuchara», vino a ser plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebosante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chigüiles, queso para choclotandas, queso para ajíes, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, queso para todo.

²¹ Fuente: http://www.ecuacorld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm/ Texto pertenece al Dr. Jorge Núñez Sánchez. Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana

Un inteligente y goloso viajero inglés de comienzos del siglo XIX, Stevenson, quedó sorprendido en Quito de «la enorme cantidad de queso consumido en esta ciudad (que) excede de toda ponderación...». Según sus cálculos, la entonces pequeña y recoleta ciudad de 70.000 habitantes consumía anualmente nada menos de 640.000 libras de queso, las que, por supuesto, afluían mayoritariamente a las casas grandes y en menor cantidad a las ollas y mesas populares. Según Stevenson, tan gran consumo «se explica en parte por el buen número de platos elaborados con papas, calabazas, maíz, trigo y muchas hortalizas y legumbres mezcladas con queso».

Este mismo acucioso observador de la vida colonial, que fundó en el país la moderna «investigación de mercado», consignó que «entre las exquisiteces que ofrece Ambato consta su delicioso pan, sin par en el mundo, y varias clases de galletas, en especial unas llamadas hallullas, que se envían a Quito, Guayaquil y otras partes». Por fin, señaló entusiasmado que «los quiteños son muy diestros para cocinar los productos del país, tanto que con frecuencia me han asegurado que pueden preparar 46 diversos platos y bollos de maíz, o en los que por lo menos el maíz es el principal ingrediente; de manera parecida, con papas hacen 32 potajes, sin contar con los hechos de maíz y papas mezclados».

Desde luego, no fue este el único tributo de admiración que la cocina popular recibió de visitantes extranjeros. Ya en el siglo XVII el corsario Guillermo Dampier -como tantos otros- habían probado los excelentes platos de mariscos de la isla Puná y en el siglo XVIII el padre Bernardo Recio había sido cambiado en Tanisagua (actual provincia de Bolívar) a «una mesa o convite, que duró dos horas, con mucha variedad de exquisitos manjares y bebidas, prueba de la sustancia de la tierra».

A comienzos del siglo XIX, el «Nuevo viajero universal» destacó el gusto generalizado de la yerba mate entre los ecuatorianos, que, a la ya de por sí excelente bebida, agregaban «algunas gotas de zumo de naranja agria o de limón, y flores aromáticas». Y el sabio Charles Darwin, olvidando por un momento sus preocupaciones científicas, no dejó de admirar la comida de las islas ecuatorianas, especialmente el delicioso pecho asado de tortuga y la sopa con carne del mismo animal. Por fin, vale la pena citar el testimonio de Mejandro Holinski, gourmet y hombre de mundo que, a media del siglo XIX, justificó la fama de los dulces y helados de Quito, equiparando estos últimos a los reconocidamente célebres de Nápoles o Palermo. «La hospitalidad del general Vicente Aguirre -refiere Holinski- me permitió apreciar la gastronomía ecuatoriana en todo su esplendor; nos sirvieron por lo menos veinticinco platos y el postre tenía una magnificencia de cuento de hadas».²²

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en

²² Fuente: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm. Texto pertenece al Dr. Jorge Núñez Sánchez. Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana.

el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia.

Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces. ¿Cómo no estremecerse ante una fanesca grávida y succulenta? ¿O ante una guatita dorada y substanciosa? ¿Cómo quedarse impávidos ante un caldo de patas fulgurante o ante un luminoso ceviche elaborado con los jugos del mar? ¿Y qué decir de la temblorosa fritada que, tal que mujer espléndida, atrae las miradas, dilata las narices y estremece las fibras más profundas de todo transeúnte?

En estas palabras no hay sino orgullo legítimo y humilde reconocimiento de lo que el pueblo ecuatoriano adobó con sus manos y su ingenio. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la profusión de detalles secretos que afluye diariamente a nuestra mesa. Y hablando de detalles y secretos, ¿qué tal unas morcillas lampreadas? ¿O unos chugchucaras crocantes, para esa «fiesta del colmillo» que pedía don Alfonso Reyes, gourmet mexicano y universal?

FOTOS DE LOS PLATOS TIPICOS DEL CANTON SAQUISILI

En este capítulo se habla de todos los detalles de la comida ecuatoriana, su historia universal y los diferentes periodos de desarrollo y es así como la comida del Cantón Saquisili se ha desarrollado y lucha por seguir manteniéndose.

TORTILLAS DE MAIZ

FOTO No. 2



Elaborado por: La autora

COLADA MORADA CON PAN

FOTO No. 3



Elaborado por: La autora

CUY ASADO

FOTO No. 4



Elaborado por: La autora

LIBRILLO

FOTO No. 5



Elaborado por: La autora

**CAPITULO III
DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR**

3.1. Datos Generales de la gastronomía del cantón.

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

TABLA No. 15

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SOPAS	Cauca	20	2,67
	Yaguarlocro	19	2,54
	Sopa de Quinoa	13	1,74
	Arroz de Cebada	6	0,80
	Morocho de Sal	4	0,53
	De Fideo	1	0,13
CALDOS	Ají de Cuy	73	9,76
	de Gallina	21	2,81
	Mondongo de borrego	3	0,40
	Mondongo de res	3	0,40
	Bolas	1	0,13
VÍCERAS	Tripa Mishqui	68	9,09
ASADOS	Cuy con Papas	29	3,88
HORNADOS	Hornado con mote	97	12,97
FRITURAS ESTOFADOS/SUDADOS/ BISTECK	Chicharrón	1	0,13
	Librillo	48	6,42
	Papas con cuero	21	2,81
	Papas con carne	1	0,13
BEBIDAS CALIENTES	Colada Morada	34	4,55
	Morocho	20	2,67
	Colada de Alverja	13	1,74
BEBIDAS FRIAS	Chicha de maíz	13	1,74
	Chicha de Jora	1	0,13
ENTREMESES	Tortillas de maíz	118	15,78
	Tortillas de Papas	25	3,34
	Tamales	1	0,13
	Mellocos, Habas	40	5,35
	Mote	10	1,34
JUGOS	Frutas	1	0,13
PANADERIA	Pan con levadura	4	0,53
	Pan sin levadura	2	0,27
	Biscochos	1	0,13
ARROZ	Carne	4	0,53

POSTRES	Frutas	3	0,40
	Papaya	1	0,13
	Varias	16	2,14
	Durazno	3	0,40
	Jucho	8	1,07
	Runaicho	1	0,13
SUMAN:		748	100,00

Elaborado por: Blanca Mendoza

La información recopilada en la presente investigación, permite destacar, los platos típicos más representativos de la gastronomía de Saquisilí.

La tabla No. 15 muestra a los entremés como el plato más representativo y dentro de estos se encuentran las tortillas de maíz las que ocupa la primera posición con 15,78%, y estas pueden ser adquiridas por los pobladores en cualquier momento a excepción de los días domingos, estas tortillas son muy apetecidas tanto por los pobladores de Saquisilí como por los turistas nacionales y extranjeros, las tortillas por ser de maíz es uno de los productos que los Saquisilense lo tienen a la mano, por lo que en muchas ocasiones se lo reemplaza al pan, también esta los mellocos y habas con un 5.35%

Los Hornados con mote ocupan un segundo lugar con 12,97%, lo que refleja la existencia de una base común en la alimentación del Saquisilense, compuesta principalmente de maíz y carne de chancho los cuales son muy difundidos y preparados en grandes cantidades especialmente en las festividades en honor a la Virgen del Quinche.

En las sopas y los caldos tenemos con un porcentaje representativo al Ají de Cuy con el 9,76%, cuyo plato es muy tradicional en este cantón se adquiere los cuyes especialmente en ferias o se trasladan a Latacunga para proveerse de los mismos. Este plato es preparado especialmente los días domingos por la Sra. Martha Torres y los sábados por la noche prepara el Mondongo de Borrego. Luego le sigue el caldo de gallina con un porcentaje del 2,81% y la sopa de Cauca con un 2,67%.

Dentro del tipo de plato de viseras se encuentra la Tripa Mishqui con 9,09% ya que siendo grandes productores de ganado es para ellos su fácil adquisición y compra y es consumido en grandes cantidades por sus pobladores.

En la sección de estofados se encuentra el librillo con 6,42% y las papas con cuero que no tiene mucha acogida en la población ya que cuenta con un 2,81 %.

No se puede dejar de mencionar la colada morada que está dentro de bebidas calientes con un porcentaje del 4,55%, la cual se expende el día de difuntos, lugar donde se llena de un

ambiente místico, ceremonial y hasta cierto punto lúgubre, debido a que se recuerda a los que ya no están entre nosotros y pasaron a mejor vida. La colada morada es toda una tradición que remonta varios años atrás y tiene su origen en la mazamorra. Además se la puede saborear los jueves en las ferias de Saquisilí, acompañados de pan hecho en horno de leña y no necesariamente esperar al día de difuntos.

El 27.79% corresponden al resto de platos que representan menor porcentaje.

3.1.2 Que plato/Bebida/postre se elaboran en épocas de fiesta en este sector.

TABLA No. 16

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CALDOS	Ají de cuy	100	16,23
	Gallina	79	12,82
	Mondongo de res	21	3,41
	Mondongo de borrego	1	0,16
	Bolas	1	0,16
	Patas	1	0,16
SOPAS	Yaguarlocro	17	2,76
	Cauca	4	0,65
HORNADO	Hornado	69	11,20
ASADO	Cuy con papas	52	8,44
	Conejo	14	2,27
FRITURAS	Fritada	8	1,30
VICERAS	Tripa Mishqui	5	0,81
ENTREMES	Tortillas de maíz	49	7,95
	Tortillas de papas	8	1,30
	Tortillas con remolacha	1	0,16
	Mote	9	1,46
	Mellocos, Habas	2	0,32
	Mote y Habas	1	0,16
BEBIDAS CALIENTES	Colada Morada	57	9,25
	Morocho	3	0,49
BEBIDAS FRIAS	Chicha de maíz	28	4,55
	Chicha de jora	4	0,65
BEBIDAS CON LICOR	Puntas compuestas	1	0,16
ESTOFADOS/SUDADOS/ BISTECK	Papas con cuero	16	2,60
	Librillo	12	1,95
	Pollo con Sarza	1	0,16
	Pollo al jugo	1	0,16
POSTRES	Runaicho	17	2,76

PANADERIA	Biscochos	5	0,81
	Pan	1	0,16
ARROZ	Remolacha y pollo	20	3,25
	Pollo	3	0,49
	Tallarín y pollo	1	0,16
	Menestra y pollo	1	0,16
MARISCOS	Cangrejos	1	0,16
SUMAN :		616	100

Elaborado por: Blanca Mendoza

En épocas normales estos platos son preparados frecuentemente, con mucha más razón en épocas de fiesta ya sea la cantonización, fiesta de la Virgen del Quinche y en Semana Santa. En primer lugar y con un alto porcentaje tenemos al Ají de cuy, con un porcentaje del 16,23%, el ají fue el más noble condimento de la comida indígena, se lo servía ya sea cocinado, solo, relleno, en sopas o como en estos casos hecho el aji de cuy.

Cecilia Portella comenta (2009) : El Caldo de Gallina ocupa en nuestra tabla el segundo lugar y cuyo porcentaje es de 12.82% , ella dice: “que reconstituye las energías perdidas también que es parte del folclor de un pueblo o de una ciudad, porque aparece de noche o de madrugada; porque su sola presencia origina cambios en los estados de ánimo de quienes experimentan su sabor. Extraña comparación la nuestra, pero es tanto lo que se puede decir de este tradicional plato, que encaja en nuestro quehacer, real o imaginario, siempre encaja...”.

El Hornado, un plato muy tradicional a nivel nacional y en Saquisilí es muy apetecido por todos sus pobladores y en épocas de fiestas por lo turistas que los visitan. Este plato alcanza un porcentaje del 11.20%.

La Colada Morada alcanza un porcentaje del 9.25%, es una festividad practicada también por muchos pueblos ancestrales y que han prevalecido a lo largo de los años como es el día de los difuntos, donde es costumbre acudir en familia al cementerio como una manera de recordar a los seres queridos que se fueron de esta vida y ya no están con nosotros.

La obligación de los católicos se combina en creencias por las que el difunto cobra renovada importancia, esto se manifiesta en el cuidado y adorno de las sepulturas así como en la preparación de la tradicional colada morada y las guaguas de pan. Su origen geográfico aparentemente está ubicado en la parroquia de Calderón en la provincia de Pichincha, se la califica también como una bebida andina ya que uno de los ingredientes es el maíz negro y existe una variedad en el Ecuador. Su nombre es una evidencia del color que muestra luego de terminada su preparación y no tiene mayor historia.

En base a lo expuesto en la tabla No. 16 se pueden observar que el cuy con papas con un porcentaje del 8,44%, tortillas de maíz con el 7.95%, chicha de maíz con 4.55%, platos que son vendidos especialmente en las fiestas tradicionales especialmente en las Festividades en honor a la Virgen del Quinche y la Semana Mayor o Semana Santa en

donde los feligreses en una procesión van agradecer o pedir alguna bendición y aprovechan para degustar la gran variedad de platos típicos con los que cuenta el cantón Saquisilí, se ubican en los mercados aledaños o en puestos informales que son ubicados a lo largo de todo el recorrido, pero es importante indicar que todas estas opciones gastronómicas no son específicas de esta época.

Se puede apreciar dentro de los postres que tenemos el runaicho con un porcentaje del 2,76% y que lamentablemente ya no se lo expende, pero en épocas de fiestas se lo prepara todavía en algunas casas.

El Cantón Saquisilí tiene algunos platos típicos que son parte de su identidad y en épocas de fiestas botan la casa por la ventana, ellos desean que cada fiesta o festejo sea de lo mejor.

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

TABLA No. 17

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMES	Tortillas de maíz	78	13,15
	Mote	12	2,02
	Tortillas de papas	1	0,17
	Granos	1	0,17
SOPAS	Arroz de cebada	50	8,43
	Quinua	46	7,76
	Yaguarlocro	32	5,40
	Cauca	27	4,55
	Verduras	8	1,35
	Morocho de Sal	4	0,67
	Fideo	3	0,51
CALDOS	Gallina	86	14,50
	Harina de Haba	9	1,52
	Bolas de Maíz	3	0,51
	Patas	1	0,17
	Pollo	1	0,17
HORNADO	Hornado	63	10,62
ASADOS	Cuy	7	1,18
	Conejo	7	1,18
VICERAS	Tripa Mishqui	5	0,84
FRITURAS	Fritada	3	0,51
ARROZ	Remolacha y pollo	31	5,23
	Pollo	3	0,51

	Seco de pollo	3	0,51
	Papas y Sarza y Pollo Frito	1	0,17
	Menestras	1	0,17
	Relleno	1	0,17
ESTOFADOS/SUDADOS/ BISTECK	Librillo	26	4,38
	Seco de Carne	3	0,51
BEBIDAS CALIENTES	Morada	20	3,37
	Morocho	12	2,02
POSTRES	Frutas	14	2,36
	Varios	13	2,19
	Runaicho	11	1,85
PAN	Biscochos	6	1,01
	Pan	1	0,17
	SUMAN	593	100

Elaborado por: Blanca Mendoza

En base a los resultados obtenidos en el presente estudio en la tabla No. 17 se puede observar que existe una amplia y variada lista de platos que conforman el menú de los Saquisilense, dentro del cual se mencionan con mayor frecuencia los caldos, entremeses, y los hornados.

Dentro de la clasificación de caldos tenemos el caldo de gallina con un 14,50% preparación que como antes lo hemos dicho representa fuerza, vitalidad, se dice que en un chuchaqui es levanta muertos. Seguido tenemos como entremés las tortillas de maíz con un porcentaje del 13,15% las cuales son consumidas con café o también se las puede acompañar con hornado depende mucho de gusto de los clientes.

El hornado ocupa un tercer lugar en este cuadro con un porcentaje del 10,62%, plato considerado como especial en épocas de fiesta y se lo puede consumir acompañado de tortillas de papas o mote.

Dentro de los porcentajes más bajos en platos tenemos las menestras con 0.17% e igual porcentaje tienen el pollo frito, el arroz relleno, el caldo de patas, tortillas de papas y granos.

Hay que tomar en cuenta que la población de Saquisilí es gran productor de maíz, por lo tanto el consumo es grande en este cantón.

3.1.4 ¿Cuáles son los más demandados en este sector?

TABLA No. 18

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMES	Tortillas de maíz	109	18,96
	Tortillas de papas	8	1,39
	Zanahoria, Apio	3	0,52
	Mellocos	4	0,70
ESTOFADOS/SUDADOS/ BISTECK	Librillo	34	5,91
	Seco de Pollo	2	0,35
	Papas con Cuero	1	0,17
ASADO	Cuy con papas	83	14,43
	Conejo	5	0,87
HORNADO	Hornado	82	14,26
VICERAS	Tripa Mishqui	6	1,04
FRITURAS	Fritada	4	0,70
	Frutas	23	4,00
POSTRES	Chicha	1	0,17
	Colas	3	0,52
BEBIDAS FRIAS	Colada Morada	38	6,61
	Morocho	3	0,52
BEBIDAS CALIENTES	Gallina	55	9,57
	Ají de Cuy	48	8,35
	Mondongo de Res	15	2,61
SOPAS	Mondongo de Borrego	2	0,35
	Yaguarlocro	17	2,96
	Fideo	1	0,17
ARROZ	Remolacha y Pollo Frito	15	2,61
	Pollo Frito	3	0,52
BEBIDAS CON ALCOHOL	Cerveza	10	1,74
SUMAN:		575	100

Elaborado por. Blanca Mendoza

En resumen se puede indicar que los platos más demandados tanto por los pobladores como por turistas son las tortillas de maíz, ocupando en esta tabla No.18 el primer lugar con un porcentaje del 18.96%, es importante indicar que este producto en todos los cuadros anteriores ocupan un lugar muy importante con un porcentaje alto y en conclusión podemos decir que personas gustan de este plato por su precio, accesibilidad y sabor, incluso se podría pensar que puede reemplazar al pan que en todos los sitios de nuestro país es muy apetecido.

También hay que destacar el Cuy con papas con un porcentaje del 14.43% e igualmente en todos los cuadros se repiten como un plato preparado tanto para la población como para los turistas que visitan el cantón, el hornado cuenta con un porcentaje del 14.26% El ají de cuy considerando que dentro de los caldos es uno de los platos también es apetecidos con un 8.35% de aceptación, es un plato muy succulento, sabroso pero su precio muchas veces hace que no sea tan accesible al bolsillo de ciertos consumidores.

El Caldo de gallina tiene un 9.57%, se puede indicar que el caldo de gallina es un plato que también alegra básicamente los matrimonios, cumpleaños y bautizos. Los niños que acusaban cierta debilidad eran sometidos a tomar el caldito de gallina en pro de la recuperación de su salud, asimismo las mujeres parturientas y los hombres expuestos a largas jornadas de trabajo.

En los estofados tenemos el librillo con un porcentaje del 5.91%, y la colada morada con un porcentaje del 6,61%.

3.1.5 Qué platos/bebidas/postres etc. Recomendaría consumir a algún visitante.

TABLA 19

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMES	Tortillas de maíz	140	27,18
	Tortillas de papas	18	3,50
	Maqueños de dulce	3	0,58
	Mellocos	5	0,97
HORNADO	Hornado	91	17,67
ASADOS	Cuy con Papas	49	9,51
VICERAS	Tripa Mishqui	6	1,17
FRITURAS	Fritada	4	0,78
ESTOFADOS/SUDADOS/ BISTECK	Librillo	55	10,68
	Cuero con papas	3	0,58
	Menudo con papas	1	0,19
SOPAS	Yaguarlocro	1	0,19
	Cauca	1	0,19
BEBIDAS CALIENTES	Colada Morada	13	2,52
	Morocho	8	1,55
PANADERIA	Empanadas	10	1,94
	Biscochos	4	0,78
POSTRES	Frutas	8	1,55
BEBIDAS FRIAS	Chicha de Jora	1	0,19
CALDOS	Ají de Cuy	71	13,79
	Gallina	17	3,30
	Mondongo de borrego	5	0,97

	Mondongo de res	1	0,19
	SUMAN:	515	100

Elaborado por: Blanca Mendoza

De acuerdo a las entrevistas realizadas y haciendo un análisis profundo de la situación se puede mencionar que los platos más recomendados por los propios pobladores de Saquisilí y coincidiendo con las anteriores preguntas, son las tortillas de maíz con un porcentaje del 27.18% ocupando el primer puesto, se piensa que es lo más autóctono y tradicional de este cantón ya que los identifica y los representa.

No se puede dejar de lado otro plato recomendado por todos los pobladores como es el Hornado con tortillas de papas con un porcentaje del 17.67%, y en tercer lugar lo ocupa el Aji de cuy con un porcentaje del 13.79% seguido del librillo con un porcentaje del 10.68% y en asados el cuy con papas alcanza un porcentaje del 9.51% lo interesante de este estudio es que la mayoría de cuyes no son criados en Saquisilí, estos se los compra en la ciudades aledañas como Latacunga y Ambato, lo compran en grandes cantidades tanto para el consumo como para la venta. El brindar un plato de cuy significa rendir un homenaje muy especial al invitado; es una forma de inaugurar amores, afianzar amistades, agradecer favores, cerrar negocios, rematar fiestas.

3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales

3.2.1 QUE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES CONOCE QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y EN QUE HA CAMBIADO SU PREPARACION.

TABLA No. 20

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS DE PREPARACION	FRECUENCIA DEL CAMBIO
	Patas	51	En Leña	44
			Con eucalipto	2
			Olla de barro	1
			Sin avena	1
			Sin leche	1
			Sin cubos maggi	1
			Maíz recién cosechado	1
	Bolas	3	Lo hacían en leña	3
	Gallina	40	Con criolla /campo	27
			Leña	11
			Gallina sin químicos	1
			Con eucalipto	1
	AJÍ DE CUY	Ají de cuy	20	En Leña
			mejor alimentado	7
			Carbón	6
SOPAS	Yahuarlocro	4	En Leña	4
	Arroz de cebada	2	Se hacía con chancho	2
	Cauca	1	En Leña	1
ASADOS	Cuy	2	En Leña	1
			Carbón	1

HORNADO	Hornado	6	En Leña	6
BEBIDAS FRÍAS	Jora/maíz	21	Ya no preparan traen	14
			Sin caña, con panela	3
			con frutas y panela	4
BEBIDAS CALIENTES	Colada			
	Morada	2	Hoy usan Royal	2
POSTRES	Quinua	7	Con panela	7
	Runaicho	30	Con harina de arveja	5
			NSC	25
ENTREMÉS	Chapo	2	Se ponía leche `pura	2
	Jucho	17	Solo con capulí	15
			no mas frutas	2
TORTILLAS	Tiesto	13	Tiesto de barro	13
				221

Elaborado por: Blanca Mendoza

Cambios en la preparación de los platos

En este punto lo que se puede analizar es que muchos de los platos que se preparan en la actualidad se los hace en cocina a gas brindando una facilidad increíble para todas las personas, ya que para la preparación de los alimentos tenían que cortar comprar leña, y en muchas de la ocasiones comprar carbón. Además son muy pocas personas que hoy pueden servirse un caldo de gallina criolla o un seco de gallina ya que la industria ha inundado con pollos que salen más económico comprarlos que criarlos.

La abuelitas pasaban mucho más tiempo en el campos, por lo que las preparaciones de los platos eran especiales, actualmente a pesar que en Saquisilí son la mayoría indígenas también hombre y mujeres trabajan y salen a las ferias a ganarse la vida.

3.2.2 Que platos/Bebidas/Postres se preparaban hace años y ya no se prepara.

TABLA No. 21

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	QUIEN LO PREPARABA	FRECUENCIA DEL PLATO
bebidas Calientes	Runaicho	Abuelos	73
	Arroz de dulce	En la casa	10
	Morocho		3
Entremés	Tortillas de hueco	Abuela de la flia. Chango taxi	17
	Mote		1
Postres	Dulce de cabuya	Bisabuelos	54
	Chapo		9
Caldos	treinta y uno	Casa	18
	Bagre		4
	Arroz de cebada		1

Elaborado por: Blanca Mendoza

Platos que ya no se preparan.

Tenemos que uno de los platos que ya no se prepara es el Runaicho, plato que es hecho con harina de alverja y se lo hace como una salsa y va acompañado de unas papas y mote, solamente en lugares donde todavía vive la abuela se prepara solo en ocasiones especiales, pero ya no se encuentra este plato.

De igual manera el postre que llama la atención el dulce de cabuya que se lo preparaba extrayendo el líquido de la cabuya y se lo preparaba con panela, la extracción de este líquido realmente se necesita de mucha paciencia y además de cuidado ya que posee cierto líquido que si no se utiliza guantes estos causan picazón fuerte en las manos y la preparación necesita tiempo. Actualmente este tipo de árbol se encuentra en extinción y la comunidad prefiere de postres cosas más fáciles de preparar o comprar.

3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales

3.3.1 Que Platos nuevos usted conoce

TABLA No. 22

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BASICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRI
SOPAS	Crema de champiñones	champiñones	Restaurantes
	Crema de choclo	Choclo	locales
	encebollados	Pescado	
CEVICHES	Ceviches	camaron,concha pescado	Cevicheria manabita, Segundo Amaya
			Cevicheria manabita, Segundo Amaya
ENCOCADOS	mariscos	camarón, pescado	
ARROZ	pescado frito	Pescado	
	arroz con camarón	camaron,arroz	
	Chaulafan	fideo, pollo	Parada de buses
	Menestras	carne ,pollo	
	Internacional	Varios	
			panza, lengua, maní
ESTOFADOS/SUDADOS/ Bistec	Guatita/lengua		
FRITURAS	Salchipapas	papas, salchicha	Locales pequeños
	Papas fritas	Papas	
	Hamburguesas	carne molida	
ASADOS	tripas asadas	Viseras	
	pichos	pollo,carne,sal	
FRITURAS	papi pollo	papas, pollo	
	papi carne	papas, carne	
ENTREMES	Jugos envasado		Tiendas
	doritos	Maíz	

	cachitos	Maíz	
	papas en funda	Papas	
	cueritos		
	rapiditos	Fideo	
POSTRES	manzana acaramelada	Manzanas	Ferías

Elaborado por: Blanca Mendoza

Como podemos observar en el cuadro existe una variedad de platos que actualmente son considerados como comidas rápidas y de fácil preparación ya que por el tiempo y los tiempos actuales tanto el hombre como la mujer sienten la necesidad de trabajar, como consecuencia hay muy pocas amas de casa que se dedique a cocinar como lo hacían nuestras abuelas.

Se puede apreciar la influencia de otras provincias como son los mariscos típicos de la costa, ya que el costo de los mismos es muy asequible a la economía de la mayoría de consumidores. Además las cremas que hoy en día vienen incluso en sobre y fácil de preparar por lo que son las preferidas de las amas de casa jóvenes y que tiene que trabajar, al igual que las comidas enlatadas o envasadas.

CAPITULO IV
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL
CANTÓN
4.1 Fichas

TABLA No. 23

DEL PLATO/BEBIDA/POSTRADO TIPO O TRADICION	OTRO NOMBRE SE LO	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Tortillas de maíz	Tortillas de palo	Baja	Picantería Carmita, Picantería mamá Chanito	Cotopaxi	Saquisilí	Saquisilí	Saquisilí	Sucre y Simón Bolívar. Calle Barreno	
Papas con cuy	Coneji llo de Indias	Baja	Mamá Chanito. Restauración Martha Torres	Cotopaxi	Saquisilí	Saquisilí	Saquisilí	Barreno y González Suarez. Calle 24 de mayo.	
Ají de Cuy	Cuye	Baja	Mamá Chanito. Restauración Martha Torres	Cotopaxi	Saquisilí	Saquisilí	Saquisilí	Barreno y González Suarez. Calle 24 de mayo	
Colada Morada	Da de Mazamorra	Baja	Mercado Gran Colombia	Cotopaxi	Saquisilí	Saquisilí	Saquisilí	Sucre y Simón Bolívar	
Yahuarloro	Locro de Tripas	Baja	Mercado Gran Colombia Mercado Kennedy	Cotopaxi	Saquisilí	Saquisilí	Saquisilí	Sucre y Simón Bolívar Calle Barreno.	
Mondongo de Borrego	Tripas de Borrego	Baja	Restaurante de Martha Torres	Cotopaxi	Saquisilí	Saquisilí	Saquisilí	Calle 24 de mayo	

Elaborado por: Blanca Mendoza

La mayoría de platos típicos que se consumen se encuentran a los alrededores del Municipio de Saquisilí y estos se los pueden degustar especialmente los días jueves que son de feria en este cantón ya que en días ordinarios realmente Saquisilí no tiene mucho movimiento.

Es importante indicar que las mejores Tortillas de maíz se encuentran donde la FliaYugcha que posee la Picantería Carmita y también expenden este producto en la feria en el Mercado Gran Colombia.

Con lo que Respecta al Cuy y al Mondongo de Borrego la Sra. Martha Torres es una especialista en la preparación. Martha Torres prepara estos platos especiales los días domingos y los vende en su propio local.

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

TABLA No.24

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida /postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
-Virgen del Quinche -Fiestas de Cantonización. - Misas de niños	Tortillas de maíz	Símbolo de abundancia y de felicidad de fe y satisfacción.	Es de alto poder nutritivo y están ligados cuando realizaban baños rituales de purificación.
-Virgen del Quinche Y Misas de niños Feria los jueves y domingos	Papas con cuy	Agradecimiento gran aprecio y estimación a las personas invitadas e invitación a nuevos priostes	Es un verdadero ritual simbólico de fecundidad, hasta nuestros tiempos. Actualmente no hay quien no sepa de las excelentes propiedades afrodisíacas del cuy.
- Virgen del Quinche Ferias de los jueves Día de los difuntos	Colada Morada	El vino de consagrar y la muerte.	Los difuntos ocupan un lugar muy importante en las creencias de los humanos. Se dice que los muertos que el alimento que se les lleva también disfrutan y pueden vivir en el más allá.
Virgen del Quinche	Yahuarlocro	El Yahuarlocro revela que era el potaje de consumo campesino. También se dice que en la antigüedad era el plato principal de los hacendados. Es una sopa de intestinos, sangre y papas	El ritual en tiempos incaicos se daba un baño y luego procedían a comer el locro de sangre.

Elaborado por: Blanca Mendoza

Cada plato típico es un legado histórico con razón de ser, en la investigación se asocian las comidas a períodos de cosecha y abundancia o de agradecimiento como en el caso de fiestas donde son nombrados “priostes” a personas que asumen responsabilidades de organización y agradecimiento religioso y lo demuestran ofreciendo comida en abundancia y del gusto del pueblo o participantes en las fiestas.

Especialmente en lugares como Saquisilí, todavía se mantienen tradiciones en lo que respecta a la comida ya que representa en cada fiesta a su pueblo.

CAPÍTULO V

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

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón. Análisis FODA para el cantón Saquisilí y sus recursos gastronómicos, alimentos y bebidas típicas.

FORTALEZAS

- Contar con platos típicos con identidad propia, como son las tortillas de maíz; el ají de cuy o cuy asado.
- Existe una buena conexión vial entre el cantón Saquisilí con el resto del país a través de la Panamericana Sur.
- Dispone de flotas de transporte interprovincial y locales para la movilización de turistas tanto nacionales como extranjeros.
- Su población es amigable y cordial, gusta de la visita de turistas nacionales como extranjeros.
- Realizan ferias, eventos culturales, sociales, durante todo el año.
- El Municipio de Saquisilí, posee con un Auditorio, en donde se puede llevar a cabo, talleres, cursos, para preservar la riqueza gastronómica con la que cuenta esta comunidad.

OPORTUNIDADES

- Las autoridades del cantón Saquisilí, están dispuestas a promocionar sus recursos gastronómicos, como también apoyar iniciativas para su preservación y divulgación.
- El gobierno nacional a través del Ministerio de Turismo apoya el desarrollo local para capacitación y fortalecimiento de los recursos turísticos.
- Existe en el pueblo una conciencia por rescatar sus raíces culturales y gastronómicas.
- Integrarse a campañas publicitarias del gobierno para fomentar el turismo nacional como la visita a nuevos destinos turísticos.
- Promocionar la cultura gastronómica del cantón en diferentes ferias, eventos culturales que se den a nivel nacional.
- Existe apertura por parte de los colegios para que sus alumnos participen en talleres, cursos, donde se rescate las tradiciones y cultura gastronómica del cantón

DEBILIDADES.

- Las nuevas generaciones van perdiendo parte de su cultura como de sus raíces culinarias.
- No existe una presencia significativa de turistas en la zona.
- No se ha contado con un levantamiento catastral sobre sus atractivos turísticos ni gastronómicos para el cantón.
- Existe un índice de pobreza muy alto en la zona.
- Las personas que elaboran platos típicos, se rehúsan a decir cómo preparaban sus platos, por temor al plagio.
- Falta de señalización en las vías después de la panamericana hacia la población de Saquisilí.
- Falta de higiene y de presentación en sus platos
- Los locales donde se expenden sus platos típicos, no son visualmente agradables y tampoco higiénicos.
- No dispone de infraestructura hotelera, que permita el alojamiento de turistas.

AMENAZAS.

- Incremento de la delincuencia.
- Recesión de la economía y desempleo.
- Paros, huelgas, bloqueo de carreteras.
- Promociones turísticas en otros cantones.
- Pérdida de la tradición en la preparación de los platos típicos, por cambio generacional.
- Inestabilidad Política
- Falta de recursos económicos por parte del Municipio de Saquisilí, para el rescate de su cultura gastronómica

5.1.1.- MATRIZ FODA

TABLA No. 25

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
F1: Contar con platos típicos con identidad propia, como son las tortillas de maíz; el ají de cuy o cuy asado.	O1 Las autoridades del cantón Saquisilí, están dispuestas a promocionar sus recursos gastronómicos, como también apoyar iniciativas para su preservación y divulgación.
F2: Dispone de flotas de transporte interprovincial y locales para la movilización de turistas tanto nacionales como extranjeros	O2: Existe en el pueblo una conciencia por rescatar sus raíces culturales y gastronómicas.

F3: Su población es amigable y cordial, gusta de la visita de turistas nacionales como extranjeros.	O3: Promocionar la cultura gastronómica del cantón en diferentes ferias, eventos culturales que se den a nivel nacional.
F4: El Municipio de Saquisilí, cuenta con un Auditorio, en donde se puede llevar a cabo, talleres, cursos, para preservar la riqueza gastronómica con la que cuenta esta comunidad.	O4: Existe apertura por parte de los colegios para que sus alumnos participen en talleres, cursos, donde se rescate las tradiciones y cultura gastronómica del cantón
DEBILIDADES	AMENAZAS
D1: Las nuevas generaciones van perdiendo parte de su cultura como de sus raíces culinarias.	A1: Paros, huelgas, bloqueo de carreteras.
D2: No se ha contado con un levantamiento catastral sobre sus atractivos turísticos ni gastronómicos para el cantón.	A2: Promociones turísticas en otros cantones.
D3: Las personas que elaboran platos típicos, se rehúsan a decir cómo preparaban sus platos, por temor al plagio.	A3: Envejecen las personas que conocen las recetas y preparación de platos típicos, sin compartir sus conocimientos, por lo que a su muerte se perdería este legado.
D4: Falta de higiene y de presentación en sus platos	A4: Falta de recursos económicos por parte del Municipio de Saquisilí, para el rescate de su cultura gastronómica

Elaborado por: Blanca Mendoza

5.2.- EJECUCIÓN DE LAS ESTRATEGIAS

5.2.1.- OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

OBJETIVO GENERAL

- Preponer a las autoridades municipales de Saquisilí, como también al Comité Fiestas y Barrio un proyecto de rescate de la cultura gastronómica de la comunidad, como una estrategia para incrementar el turismo en la zona.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Impulsar a través del Comité Fiestas y Barrios, una Feria Gastronómica, que promocióne la visita de turistas hacia el catón Saquisilí, por sus fiestas cantonales.
- Buscar a través de un concurso de platos típicos, las personas que serán “embajadoras” para eventos culturales y gastronómicos que se den a nivel nacional
- Implementar un taller para que los alumnos de Colegio Nacional Saquisilí, que cursan el sexto curso o tercero de bachillerato; público en general.
- Para que aprendan la preparación de platos tradicionales, por parte de expositores, que tiene restaurantes representativos de comida típica en Saquisilí; como la manera higiénica de presentarlos.
- Concientizar a las personas más emblemáticas y/o de la tercera edad que compartan sus conocimientos gastronómicos en cuanto a platos típicos, con otros miembros de la comunidad, especialmente jóvenes estudiantes y público en general.

5.2.2.- JUSTIFICACIÓN

Se debe incentivar a las comunidades a conocer su historia, raíz, costumbres, rescatar y valorar su gastronomía autóctona rica en tradiciones y sabores, empezaríaamos con la educación y difusión de ciertas comidas que el tiempo y el modernismo las está olvidando.

El Municipio en conjunto con los Colegios de Saquisilí, deben capacitar y concientizar a su alumnado; como también al público en general, la importancia de contar con identidad cultural y por tanto gastronómica, que fomente el atractivo turístico del cantón, bajo estándares de calidad, higiene y buena presentación de sus platos típicos.

Además de una atención cálida y personalizada que se brinde al cliente o turista y que se capaciten en la preparación de platos que se están perdiendo y de los que todavía se preparan pero que actualmente la juventud ya no les interesa aprender su preparación mucho menos consumirla.

Incentivar a los jóvenes y al público en general, a la preparación de alimentos, realizando concursos con premios motivantes, como cursos gratuitos sobre la preparación de platos especiales en épocas de fiesta, e incluso ofreciéndoles trabajos en donde tenga que ver la enseñanza de la preparación de platos tradicionales y así puedan obtener un ingreso para sus hogares. Todo estas estrategias podrán ser implementadas una vez que se brinde un taller sobre al elaboración de platos típicos, auspiciado por el municipio de Saquisilí.

También se debe concientizar a las personas de la tercera edad para que en sentido solidario permitan dar continuidad a su acervo cultural a través de la trasmisión de su conocimiento en cuanto a platos típicos como son: Tortillas de maíz; ají de cuy; cuy asado; runaicho; dulce de cabuya, etc.

Finalmente se deberá promocionar por medio del Ministerio de Turismo en la televisión, radio, periódicos los platos típicos de Saquisilí y que los habitantes también trabajen en conjunto con el Municipio para que los lugares de expendio de los platos sean lugares donde los turistas se sientan cómodos y seguros de la limpieza y aseo con los que se preparan los alimentos.

En caso contrario inevitablemente y paulatinamente se perderá la raíz cultural como su gastronomía en la parroquia de Saquisilí, en el cual el gran perdedor será nuestra cultura y acervo nacional.

5.2.3.- METODOLOGÍA PARA CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS

5.2.3.1- Requerimientos.

a) .- Feria Gastronómica

Para realizar la Feria Gastronómica, se convocará al Comité de Fiestas y Barrios; 60 días antes de la fecha de cantonización que se celebra el 18 de Octubre de cada año. Para lo cual también se invitará al alcalde para su coordinación.

Manuel Chango, alcalde de Saquisilí, realizará este año una especial invitación a todos los ecuatorianos a disfrutar de la Feria Gastronómica como de las más de 80 comparsas de diferentes barrios en las que participan varias personas en las fiestas de Cantonización, a través de la prensa, radio y televisión, por lo que se enviará invitaciones a los principales medios, informando sobre este acontecimiento

0b).- Concurso de Platos Típicos

Por motivo de las fiestas de Cantonización se realizan muchas actividades especiales en donde se concentra la mayor parte de festejos tradicionales por lo que la localidad se prepara para recibir a visitantes y de esta forma mostrar su cultura, gastronomía y tradición. Es justamente en estas fechas, donde el Comité Fiestas y Barrios conjuntamente con el municipio auspiciaran en el cantón un concurso de platos típicos, donde están invitados sus habitantes a participar y obtener premios.

c.-) Proponer a las personas más emblemáticas y/o de la tercera edad.

Para que compartan sus conocimientos gastronómicos en cuanto a platos típicos, para que dicten un taller, para que los estudiantes y público en general, puedan aprender la preparación de platos típicos emblemáticos del cantón Saquisilí.

d).- Implementar un taller para que los alumnos de Colegio Nacional Saquisilí, que cursan el sexto curso o tercero de bachillerato y público en general

- Para realizar el taller se requiere de la participación, de sus autoridades del plantel como su director, inspector como también de los propios maestros de la institución.
- Los talleres deben realizarse dentro de los horarios de clases, previa coordinación con las autoridades del plantel.
- El Municipio, prestará su auditorio donde se pueda realizar el taller, el cual deberá contar con un mobiliario básico para el taller como es: cocina; mantelería, platos, cubiertos y pizarrón; en lo posible contar con otros equipos como computadora portátil; FOCUS.

Duración de la capacitación

La capacitación se realizará en 3 días, en horario matutino.

Los estudiantes necesitan contacto frecuente con las actividades y los materiales de la intervención. Sin embargo, el número real de contactos dependerá de los materiales, la edad o la disposición que tengan los participantes a lograr progresos y el tiempo que necesiten para practicar las habilidades aprendidas. Los estudiantes de mayor edad tienen mayor capacidad para asimilar más información en una sola sesión.

Fecha de realización: 16-18 Octubre de 2011

Seguimiento del progreso y la calidad del Taller

Es necesario mantener una supervisión que se concentre en el proceso de ejecución para garantizar que la intervención (taller), va por buen camino. A fin de determinar si el taller está llegando al público al cual está dirigida y se está llevando a cabo según lo planificado:

1.- Llevar listas de asistencia a las actividades planeadas en el Taller y un registro de todo lo que ocurra durante la ejecución de dichas actividades.

2.- Observar las sesiones en que se da el taller, para evaluar si el contenido del mismo está impartándose de la manera adecuada.

5.3.- PRESENTACIÓN DEL TALLER

5.3.1.- OBJETIVO GENERAL:

Mostrar a los alumnos al público en general, que gusten del arte culinario ecuatoriano las delicias y maravillas que se pueden degustar en este pequeño sector del Ecuador pero grande por su gastronomía típica.

5.3.2.- OBJETIVO ESPECÍFICOS.

Los objetivos específicos representan los platos específicos que se van a presentar, y cada uno, que se realizará en un día diferente. (Ver anexos)

5.4.- MODELO OPERATIVO

5.4.1.- CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Para el cumplimiento de los objetivos se requiere el siguiente cronograma:

TABLA No. 26

AÑO 2011

ACTIVIDADES	Agosto	Septiembre	Octubre	Responsable
Presentación de la Propuesta al Municipio	■ ■ ■			Promotores
Aceptación de la Propuesta		■		Promotores
Convocatoria Comité de Fiestas y Barrios		■		Promotores
Preparación de la Feria Gastronómica		■ ■ ■ ■		Comité
Elaboración: afiches, pancartas, dípticos, volantes			■ ■ ■	Promotores
Aviso a los medios: prensa, radio, tv, revistas			■ ■ ■	Promotores
Fiesta de Cantonización			■	Comité y Municipio
Realización Feria Gastronómica			■	Comité
Celebración Concurso Gastronómico			■	Comité
Realización del Taller Gastronómico			■	Promotores y Municipio
Evaluación Resultados				■

Elaborado por: Blanca Mendoza

5.4.2.- PRESUPUESTO.

La propuesta será presentada al Municipio del Cantón Saquisilí para su aprobación y financiamiento, por la cantidad \$1.205 USD, cuyo presupuesto si entra en el presupuesto general del Municipio cuyo valor si puede ser asignado, desglosamos los gastos en los que se incurriría:

TABLA No. 27

RECURSOS EN USD	
DETALLE	VALOR
Hojas de papel bond	25
Tinta de impresión	60
Útiles de Oficina	80
Internet	40
Disket y CD	50
Movilización	100
Elaboración: afiches, pancartas, dípticos, volantes	650
Materiales y preparación para el Taller	150
Varios	50
TOTAL	1.205

Elaborado por: Blanca Mendoza

5.4.3.- EVALUACIÓN DEL IMPACTO

Evaluación de los resultados

Las evaluaciones permiten juzgar la efectividad de la intervención e identificar cualquier resultado inesperado. Para evaluar una intervención, se deberán responder las siguientes preguntas:

- ¿Mejóro el conocimiento y aprendizaje de los participantes acerca de la preparación de los platos típicos presentados en el taller?
- ¿Cuántos turistas llegaron a las fiestas cantonales atraídos por el festival gastronómico?

- ¿Las autoridades municipales y el Comité de Fiestas, se sintieron satisfechos con la implementación de la propuesta?
- Cree necesario que se debe repetir el próximo año?

5.5.-INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN Y COMERCIALIZAN LOS PLATOS COMO BEBIDAS, POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES.

La autoridad del Gobierno Municipal de Saquisilí junto a una delegación conformada por representantes del Comité de Fiestas y barrios de la localidad, son los principales organismos que deben promocionar los platos típicos de Saquisilí en conjunto con las autoridades del Ministerio de Turismo y estos organismos constantemente promocionan a todos los ecuatorianos a compartir las festividades patronales de este cantón, y la degustación de los platos más típicos en fechas especiales.

Es la oportunidad de demostrar que Saquisilí posee platos típicos los cuales los pueden degustarse a un buen precio y en variedad, y además como un valor añadido se presentan carros alegóricos, comparsas y mucho colorido en el desfile de la Confraternidad Saquisilense

Para el Ministerio de Turismo es sumamente importante respaldar las iniciativas dirigidas a fortalecer la difusión de la cultura, tradiciones y gastronomía, para posicionarlas como fortalezas de Saquisilí, ya que es un importante destino turístico de la Sierra Centro del Ecuador”.

Cabe recalcar que la Ing. Narcisca Cárdenas, Subsecretaria de Gestión Turística, es la persona que en representación del Ministro de turismo forma parte importante en la promoción de las fiestas ya que es un momento importante para demostrar la exquisita gastronomía que gira alrededor de la carne de cuy y cerdo, acompañadas por papas y salsas, las tortillas de maíz, la colada morada, el librillo que motivan al visitante a consumir los platos que ofrece este rincón del Ecuador.

El Ministerio de Turismo, es un ente importante y es el más comprometido para ejecutar los lineamientos definidos por el Gobierno Nacional, y así fomentar la cultura y respaldar el fortalecimiento de actividades productivas como el turismo, la gastronomía para que les permita mejorar su calidad de vida.

CAPITULO VI

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

De acuerdo a las investigaciones realizadas en el Cantón de Saquisilí existen productos que podrían servir para el desayuno escolar.

Entre estos existen las tortillas de maíz que son mucho más saludable que el pan o pastas y además con este mismo ingrediente podemos hacer coladas de dulce incluso la colada morada que siempre se la está preparando.

MENU 1

Avena con Leche.- La harina de avena tiene cerca del 12% de proteínas y 8.5% de grasa. Esta también es utilizada en algunos lugares como sustitutivo de la vainilla y mezclada con leche ya sea fría o caliente forma un alimento especial para el desayuno.

Cabe indicar que la leche está compuesta por 3.5 g de proteína, 3.5 g de grasa, 5.0 g de carbohidratos en cantidades de 100ml y 65 de energía en kilocalorías.

Tortillas de maíz con huevo.- El maíz todavía representa una parte importante en las comidas y es parte importante en nuestras dietas alimenticias. El maíz crece y madura rápidamente y se puede tener altos rendimientos y prepararlos de diferentes maneras agregando que nuestro país es rico en maíz.

Jugo de Frutas.- Las frutas cítricas se caracterizan por contener un jugo en el que los componentes disueltos son principales azúcares y ácidos, además de una cantidad muy elevada de vitamina C, las frutas que tienen los cítricos más comunes son la naranja, mandarina, toronja, limones.

MENU No. 1

Avena con Leche, Tortillas de maíz con huevo jugo de Frutas

FOTO No.6



Elaborado por: La autora

Avena con Leche, Tortillas de maíz con huevo jugo de Frutas

FOTO No. 7



Elaborado por: La autora

²³ Fuente: Menú preparado y fotos tomadas por Blanca Mendoza

MENU 2

Colada de Manzana.- La manzana es denominada la reina de las frutas, se calcula que en la actualidad existen mas de 6000 variedades de manzanas cultivadas y se utiliza sin cascara para la diarrea y con cascara para el estreñimiento.

La manzana silvestre, contiene una gran cantidad de pecticina y esta sustancia es considerada un estabilizador y emulsor muy útil, aunque se le utiliza por su propiedad de solidificación en la elaboración de mermeladas y jaleas.

Melloco cocinado con huevo revuelto y queso.- en el Ecuador es el segundo tubérculo en importancia luego de la papa. Es parte de la alimentación de la población ecuatoriana de todos los estratos sociales. El contenido de materia seca oscila entre 14 y 20%, dentro de la cual, la proteína varía de 4,4 a 15,7%, los carbohidratos de 73,5 a 81,1, la grasa de 0,1 a 1,4%, la ceniza de 2,8 a 4,0% y la fibra cruda de 3,6 a 5,0%; mientras que la composición calórica varía de 377 a 381 Cal/100 g de materia seca (2, 14,22). Dentro de los minerales, varios autores resaltan los contenidos de fósforo, lo que sería una ventaja muy particular del melloco en la alimentación humana.

MENU No. 2

Colada de Manzana, con queso y jugo

FOTO No. 8



Elaborado por: La autora

FOTO No. 9



Elaborado por: La autora

MENU 3

Morocho de dulce.- Es un alimento nutricional y contiene mucha fibra se lo puede preparar como bebida o tal como se lo cosecha lógicamente cocinándolo o de algunas maneras. Es importante indicar que el morocho se la debe hacer con leche que está compuesta por 3.5 g de proteína, 3.5 g de grasa, 5.0 g de carbohidratos en cantidades de 100ml y 65 de energía en kilocalorías.

Tortillas de trigo con queso.- Contiene de 25.30% de almidón y algo de proteína, posee fibra dietética, además posee 10% de grasa y 25% de proteína en especial es rico en vitamina E y algo de vitamina B.

MENU No. 3

Morocho de dulce, tortillas de trigo, queso.

FOTO No. 10



Elaborado por: La autora

FOTO No.11



Elaborado por: La autora

MENU 4

Arroz con leche mas quinua.- Aquí intervienen ingredientes muy importantes como el arroz que es un cereal, quinua, leche todos de gran poder nutricional. Aportando los siguientes nutrientes: 5 g de proteína, 161 mg calcio, 149 mg fosforo y 168 de energía en kilocalorías.

Huevo con ensalada de tomate.- El huevo en precio y valor nutricional esta al alcance de todos y posee un valor nutricional importante como abe indicar quela leche está compuesta por 3.5 g de proteína, 3.5 g de grasa, 5.0 g de carbohidratos en cantidades de 100ml y 65 de energía en kilocalorías.

Pan de Avena con zanahoria.- Tiene un valor nutricional increíble como para una persona provee 5 g de proteínas, 12 g de calcio, 2 g de hierro, Vitamina A, fosforo 70 mg y 228 calorías.

MENU No. 4

Arroz con leche y quinua, huevo con tomate, pan de avena

FOTO No. 12



Elaborado por: La autora

FOTO No. 13



Elaborado por: La autora

MENU 5

Leche con chocolate.- El valor nutricional que posee este plato importante en el desayuno escolar es: Calcio 188 mg, Proteínas 6 g, 179 Kcal, Vitamina A, hierro 2 mg.

Pastel de Plátano.- Posee proteínas 5 g, fosforo 475 mg, hierro 2mg, calcio 276 mg, Vitamina A y 229 Kcal.

MENU No. 5

Leche con chocolate y pastel de Plátano, jugo de Frutas

FOTO No.14



Elaborado por: La autora

FOTO No.15



Elaborado por: La autora

CONCLUSIONES

En los datos recogidos a lo largo de la presente investigación, se ha podido obtener las siguientes conclusiones:

- ❖ El Cantón Saquisilí, posee un valioso inventario gastronómico típico y tradicional que está en plena capacidad de competir ampliamente, siendo una fortaleza a destacar por la diversidad que ofrece.
- ❖ Se constata que las tradiciones se mantienen y los llamados platos típicos tienen una gran acogida de los lugareños y turistas internos que frecuentan Saquisilí especialmente durante las ferias libres. Es indudable que algunos platos típicos ya no se preparan como lo hacían antes, bien sea por falta de ingredientes típicos o por la demora y dificultad en prepararlos, o quizá porque las nuevas generaciones han perdido con el transcurrir del tiempo el interés en la preparación tradicional o una mezcla de razones donde se mantienen tradiciones culinarias preparando algunas comidas que comercialmente representan ingresos que sustentan aún su preparación y expendio.
- ❖ En el Cantón Saquisilí aún se conservan técnicas y tradiciones que han permitido que la gastronomía tenga un reconocimiento de autenticidad.
- ❖ La receta de los platos han sido transmitidos de generación en generación vía oral sin cambios drásticos en su preparación.
- ❖ El maíz y el cuy son ingredientes que identifican a la gastronomía del Cantón Saquisilí.
- ❖ Los productos que son utilizados en la elaboración de los platos típicos, se producen mayoritariamente en la zona por lo que se encuentran fácilmente en los puestos de comercialización del Cantón. La mayoría de platos típicos son preparados y vendidos durante las ferias de los días jueves y en fiestas principalmente de la Virgen del Quinche.
- ❖ Del inventario de los platos típicos se ha llegado a la conclusión que son diez familias bien identificadas las que aún mantienen la tradición culinaria de Saquisilí, y estos son los platos típicos más vendidos y conocidos, siendo las tortillas de maíz, el cuy asado, ají de cuy, colada morada, hornado, librillo, mondongo de borrego, caldo de gallina etc.
- ❖ En lo que se refiere al turismo, el apoyo de ECOCIENCIA, BIOANDES, ha permitido identificar zonas importantes con potencialidades turísticas naturales y culturales.

- ❖ Del inventario de recursos turísticos naturales y culturales del cantón se puede observar que el 66,6%, corresponde a recursos culturales y el 33,3% son recursos naturales, lo cual muestra que las manifestaciones culturales son un recurso con potencial turístico.
- ❖ Falta señalización para que puedan ingresar los turistas..
- ❖ La calidad de la gastronomía no es la adecuada, debido a que la forma de cómo se ofrecen los platos al turista no son nada higiénicos.
- ❖ La prestación del servicio de alimentación en malos restaurantes causa molestias a los turistas, en el cantón vemos la presencia de éste problema que podría afectar la afluencia del turismo interno y receptivo.
- ❖ La mala infraestructura es otro de los problemas y que lamentablemente se evidencia también en la infraestructura de los sitios de alimentación y de alojamiento de Saquisilí.

RECOMENDACIONES

- ❖ Debe existir un ordenamiento más técnico y apropiado de las diferentes ventas de los mercados y plazas.
- ❖ El municipio debería organizar y mejorar los lugares donde se expenden los platos típicos para que los turistas se sientan tranquilos y seguros de que los alimentos que van a servirse esta hecho higiénicamente.
- ❖ Incentivar el turismo gastronómico dotándoles de comedores equipados bajo las normas de higiene y limpieza.
- ❖ Señalizar desde el ingreso de la Panamericana a Saquisilí ya que existen dos lugares por donde se puede ingresar al Cantón y además invertir en los mercados y dar crédito a los pobladores dedicados a la venta de platos típicos para que puedan adquirir locales o arrendar los mismos para que los alimentos se venda mas higiénicamente y en lugares más agradables además exigir limpieza en los mismos.
- ❖ Colocar en el parque Central de Saquisilí un mapa de ubicación que den a conocer los principales lugares turísticos y locales comerciales.
- ❖ Colocar en los días de feria personas dedicadas a la información turística.
- ❖ Ubicar una caseta turística en donde el turista pueda acercase y pedir cualquier información, especialmente en fines de semana que el municipio se encuentra cerrado.
- ❖ El Ministerio de Turismo junto con la Municipalidad deberán promocionar los platos del cantón Saquisilí en las diferentes eventos turísticos realizados a nivel nacional.
- ❖ Fomentar los cultivos propios de la zona, destacando las bondades nutricionales que estos proporcionan a la salud del ser humano.
- ❖ Realizar concursos de gastronomía para recuperar recetas tradicionales enfocadas a aficionados o dueños de restaurantes.
- ❖ Difundir este estudio para uso de las autoridades del Cantón.
- ❖ Elaborar Spots televisivos promocionando lo excelente de la gastronomía de Saquisilí.

BILIOGRAFIA

- Ilustre Municipio de Saquisilí, Plan Etno Ecoturismo del Cantón Saquisilí. Unidad de Planificación – Gobierno local Cantón Saquisilí (Alejandro Ninasunta 2008).
- Ilustre Municipio de Saquisilí, Plan Participativo de Desarrollo del Cantón Saquisilí. Año 1999 Pág. 48 y 49 (Administración 1996 – 2005).
- Ilustre Municipio de Saquisilí, Revista Asiento Comercial y Turístico del Ecuador. Octubre 2006/ Año 1. No.- 1.
- www.ame.gov.ec (noviembre 2001)
- INEC, VI censo de Población y vivienda, año 2001
- www.inec.gov.ec (noviembre 2001).
- www.municipiosaquisili.gov.ec(última actualización abril 2010).
- www.magap.gov.ec (2001)
- www.sica.gov.ec (octubre 2009)
- www.rlc.fao.orf (marzo 2007)
- Dr. Jorge Núñez Sánchez. Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- www.ecuadoroutes.com/ecuador-viajes/mercado-indigena.html.
- www.historiadelagastronomia.com (julio 2008)
- www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoria (1997-2009)

ANEXOS

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.}

- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.

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

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

Formato de la encuesta:

ASPECTOS GENERALES

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

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

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

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/etc., que se preparan en las fiestas de cada sector (cantón).
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/turistas para consumir los

platos/bebidas/postres/etc.(o a su vez los lugares más famosos), especialmente en épocas de fiestas.

- **Quién los prepara mejor:** indagar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos, esto debe enfocarse por cada fiesta.

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

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

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

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

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

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

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

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

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

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

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

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN
1	
2	
3	

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

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

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

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



Encuesta No. _____

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

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

a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

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

	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES	6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
6			

	7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	
III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos		
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
4	4	4	

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

Previo al ingreso de información debe/n:

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

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

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

- a. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1 y3), no hay inconveniente en que se repitan.
- b. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- d. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- e. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS (preg. 1-6), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA (preg. 7), deberá escribir el nombre de la persona.
- g. En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 1-6), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta.
- h. En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Saquisilí	Saquisili		Sucre y Simón Bolívar	
	Cotopaxi	Saquisilí	Saquisili		Barreno	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Yugcha Paucarina		50	Femenino	Sucre y Simón Bolívar	50 años
	Blanca Guanoquiza Quizanga		59	Femenino	Calle Barreno	59 años
Nombre del plato/bebida/postre			Tortillas de maíz			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Tortillas de palo			
			Tortillas de palo			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremés			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Picantería Carmita/ Feria Mercado Gran Colombia			
			Picantería Mama Chanito/ Feria Mercado Kennedy			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Gran Colombia			
			Mercado Kennedy			
Características	Ingredientes			Harina de maíz, queso, cebolla colorada, sal		
				Harina de maíz, cebolla, queso		
	Ingrediente principal			Harina de maíz hecho en molino		
	Preparación			Se hierve agua y se mezcla con la harina, sal al gusto, se hace un refrito con cebolla blanca. Se calienta la paila de acero que se calienta en leña y se pone manteca de chanco y se fríen rellenando con queso.		
				El maíz crudo se pone y se mezcla con agua hervida con sal, queso puro, cebolla colorada y se fríen en paila de acero en leña con carbón y con manteca de chanco		
	Acompañamiento			Con papas y sarza de maní y hornado		
				Con hornado o también con cuy o también solas		
	Combinación/sustitución de productos			No		
No						
Nombre de los platos con el ingrediente base			Hacen caldo de bolas de maíz			
Recomendaciones de preparación			Se hace la maza en batea			

	(tipos especiales o secretos)	se la amasa fuerte con las manos	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera	si	
	cocina a leña	si	
	Otros:	carbón	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Preparación desde los antepasados	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	no	
	Significado que posee el plato	Símbolo de abundancia y de Fe Agradecimiento y satisfacción	
	Historia	no	
	Usos	Se consumen en ferias y fiestas se consumen especialmente en fiestas	
	Qué representa	abundancia, riqueza placer y satisfacción	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Virgen del Quinche en Febrero y Cantonización	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es lo tradicional Es lo que atrae a los turista	
	Relación con mitos/leyendas	no	
	Relación con las fiestas	Fiesta de la Virgen del Quinche Se relaciona con los priostes	
	Lugares en donde se elabora	Mercados/ferias Picanterías	
	Quién los elabora	Blanca Guanoquiza Rosa Yugcha	
	Quienes lo consumen	Nativos y pocos turistas/estrato medio Habitantes de Saquisili/medio, bajo	
	/organización	Promocionan el plato	no
		Comercializan el plato	no
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no compra en ferias no compra en los mercados	
	Comercializan	para hacer las tortillas y vender su especialidad es vender tortillas	
	Mercados (al mayorista)	Feria de los Jueves Ferias de los Jueves o en Latacunga	
	Mercados (al minorista)	Se aprovecha en las ferias para poder hacer se compra al por mayor	

Producción del Ingrediente base	Área	La harina de maíz se lo consigue en Saquisili en las ferias ya que son productores.
		También se consigue en los alrededores
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Cotopaxi
		Cotopaxi
	Población	Saquisili
		Latacunga
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		Todo el tiempo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia :	Calle /localidad:	Comunidad :
	Cotopaxi	Saquisili	Saquisili		Barreno y Gonzales Suarez	
	Cotopaxi	Saquisili	Saquisili		9 de octubre	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Blanca Guanoquiza Quizanga		59	Femenino	Barreno y Gonzales Suarez	59 años
	Martha Torres Chancusi		50	Femenino	9 de octubre	50 años
Nombre del plato/bebida/postre			Papas con Cuy y Ají de cuy			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No sabe			
Tipo de plato/bebida/postre			Cuye			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Picantería Mama Chanito			
			Restaurante de Martha Torres			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Kennedy			
			Mercado de Saquisili			
Características	Ingredientes			Cuy, papas, salsa de maní		
				Cuy, papas, salsa de maní, lechuga, aji,sal, ajo		
	Ingrediente principal			Cuy		
	Preparación			Se le saca todas las veceras al cuy se lo alinea y además se hace la salsa y la ensalada		
				Se le adoba al cuy especialmente con mucho ajo y sal casi nada de aliños, se cocinan las papas y se hacer la sarza de maní con leche y un refrito de cebolla blanca		
	Acompañamiento			Con papas y sarza de maní, también con tortillas de maíz, o con arroz		
				Lo acompaña con papas con sarza y lechuga		
	Combinación/sustitución de productos			no		
				no		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			Cuy asado		
			Ají de Cuy			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			El alinio es muy importante y el tiempo de alineado			
			El principal tips es el ajo en pepa y bien aplastado en piedra de moler			
ra la	Ollas de barro					

	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	x
	Otros:	Una parrilla con carbón
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	El valor histórico es el agradecimiento nuestros antepasados lo preparaban por aprecio
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	El nombre del plato es por el ingrediente principal que es el cuy Por el cuy
	Significado que posee el plato	Es un plato tradicional que lo comían desde nuestros antepasados
		Es un plato que generalmente se sirven en fiestas especiales como de la virgen o niño Jesús
	Historia	Saquisili es un pueblo donde hay mucho indígena y la crianza de cuy era importante para su alimentación
		La vida y cocina indígena, estaban basadas en la naturaleza y les gustaba cazar dentro del cual el cuy era uno de sus alimentos preferidos ya que tiene la carne mas nutritiva.
	Usos	En fiestas, Ferias
		Cuando son Priostes, ferias, bautizos, finados
	Qué representa	Agradecimiento
		Gran aprecio y estimación a la persona invitada
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Febrero mes de la virgen del Quinche, misas de niño, fiestas de Saquisili 18 de octubre, fiesta de corpus Cristi en semana Santa
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es lo mas típico
		El cuy es un agradecimiento a todas las personas que acuden a los diferentes eventos
	Relación con mitos/leyendas	Es un plato donde nuestros antepasados lo comían
		No tengo conocimiento, lo que se es que se lo consume desde hace mucho tiempo
	Relación con las fiestas	Es un plato especial
		Es una plato apetecido por todos
	Lugares en donde se elabora	Picantería Mama Chanito
Restante de Martha Torres		
Quién los elabora	Blanca Guanoquiza	
	Matha Torres	
Quienes lo consumen	Turistas y nativos	
	Turistas y gente de Saquisili	
nes/origanización	Promocionan el plato	El Municipio de Saquisili El Municipio de Saquisili
	Comercializan el plato	En el mismo Saquisili

		en Saquisili
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No, lo compran en ferias de Saquisili
		No, lo compra den ferias de Saquisili o se va para Ambato o Latacunga cuando tiene pedidos grandes.
	Comercializan	A los turistas que los visitan
		En Saquisili y a los turistas que ya los conocen
	Mercados (al mayorista)	en la plaza de animales
		Plaza de animales
Mercados (al minorista)	Plaza de animales	
	Plaza de animales	
Producción del Ingrediente base	Área	Traen de diferentes lugares y de Saquisili
		Traen de Ambato, Latacunga y de Saquisili
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	sierra
		sierra
	Provincia	Cotopaxi
		Cotopaxi
	Población	Saquisili
		Saquisili
Épocas de producción	todo el tiempo	
	Siempre	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Saquisili	Saquisili		Mercado	
	Cotopaxi	Saquisili	Saquisili		Mercado	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Blanca Travez Moreno		55	Femenino	Mercado Gran Colombia	55 años
	María Caceres Hidalgo		48	Femenino	Mercado Gran Colombia	48 años
Nombre del plato/bebida/postre			Colada Morada			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			no			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida Caliente			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Gran Colombia			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plaza Principal de Saquisili			
Características	Ingredientes		Mora, Harina negra, durazno, naranjilla Piña, canela, mortiño, azúcar y pimienta de dulce			
	Ingrediente principal		Mora			
	Preparación		Se cocina en una olla todas las hierbas y en otra la harina negra con el mortiño y con agua, una vez cocinado se pone el jugo de la mora y naranjilla. Al final ponen las frutas en trozo y azúcar al gusto			
	Preparación		Hervir todas las hierbas durante 15 minutos en agua. En la misma olla cocinan las naranjillas, licuar el mortiño y la mora con un poco de agua. Cernir y guardar. Disolver la harina en agua y cernir. Cernir el			

		agua en la que se cocino las hierbas y hervir ahí la harina cernida, moviendo. una vez que ya se cocina añadir las frutas que deseen.
	Acompañamiento	Con Pan y Guaguas de pan en finados Pan todos los días y guaguas de pan finados
	Combinación/sustitución de productos	En vez de la harina negra se puede hacer con maicena No siempre es necesario el mortío ya que solo en difuntos encontramos este ingrediente.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Colada Morada no
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cocinar bien la harina Que sin el mortío la colada es igual de rica
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	x
	Otros:	Ollas normales de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Es una mezcla de tradiciones indígenas y conquistadores. Nuestros nativos tenían la costumbre de comer con los muertos. Pues para ellos la muerte no indicaba el fin de la vida La colada morada se deriva de la preparación del Champuz en la que se utiliza hojas verdes harina de maíz y panela y se la hace en honor a los muertos. Pero en Saquisilí siempre hay en las ferias
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Tiene su origen en la mazamorra que preparaban los indios y se la ofrecían a los muertos. El color significa luto y es en honor a los difuntos que ya no están con nosotros.
	Significado que posee el plato	El color morado tiene un sentido de muerte y luto A parte del luto también significa sangre o vino de consagrar que comparten con los muertos.
	Historia	Mezcla de tradiciones no
	Usos	Se lo consume en difuntos y ferias Todos los jueves de feria y difuntos
	Qué representa	La muerte

		El vino de consagrar
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Noviembre, Fiesta de la virgen del Quiche
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es tradicional Por que es una fecha religiosa y tradicional.
	Relación con mitos/leyendas	Los difuntos ocupan un lugar muy importante en las creencias de los humanos. Se dice que los muertos con el alimento que se les lleva también disfrutan y pueden vivir en el mas alla.
	Relación con las fiestas	no no
	Lugares en donde se elabora	En todo el país, pero el mejor en Saquisili Mercado Gran Colombia
	Quién los elabora	Blanca Travez María Caceres Hidalgo
	Quienes lo consumen	Turista y los nativos Los de Saquisili , Latacunga, turistas
/organizacio	Promocionan el plato	En Saquisili en las ferias muy poco
	Comercializan el plato	Mercados, Ferias Ferias de los jueves
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Todo lo compra en Saquisili A veces vamos a Latacunga o Ambato
	Comercializan	A los turista A los pobladores de Saquisili que saque siempre en las ferias hay colada
	Mercados (al mayorista)	En el Mercado de la Kennedy Kennedy o mercado Gran Colombia
	Mercados (al minorista)	Kennedy Gran Colombia
	Área	Saquisili, Quito, Latacunga Saquisili en ferias, Ambato
Producción del Ingrediente base	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra
	Provincia	Cotopaxi Cotopaxi
	Población	Saquisili Saquisili
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		Siempre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Saquisili	Saquisili	Saquisili		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmen Paucarima Changoluisa		83	Femenino	Sucre y Simón Bolívar	83
Nombre del plato/bebida/postre			Yaguarlocro			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Locro de Tripas			
Tipo de plato/bebida/postre			sopas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			x			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Picantería Carmita y Mercado Gran Colombia			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Gran Colombia			
Características	Ingredientes			Papas, maní, cebolla, ajo menudo de borrego		
	Ingrediente principal			Menudo de borrego		
	Preparación			Lavado de todas la tripas con limón, sal y yerba buena. Se pelan las papas picados en trozos pequeños. Se hace un refrito con la cebolla blanca ajo, sal y aliños. Una vez cocinada las papas se ponen las tripas y se sirve.		
	Acompañamiento			Sangre, aguacate, Tomate		
	Combinación/sustitución de productos			no		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			Mondongo de borrego, añadiendo la cabeza		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			La limpieza de las tripas es lo principal		
para la	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña			x		

	Otros:	Ollas de aluminio y mantener caliente en gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Se lo preparaba desde los antepasados
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Yahuar significa sangre y locro papas
	Significado que posee el plato	Sopa de Sangre y papas
	Historia	No Sabe
	Usos	Se consume en fiestas, ferias, Cantonización
	Qué representa	Es algo tradicional y típico
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Febrero mes de virgen del Quinche, carnaval, ferias
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es algo tradicional y típico
	Relación con mitos/leyendas	no
	Relación con las fiestas	no
	Lugares en donde se elabora	Carmen Paucarima, Picantería Carmita
	Quién los elabora	Carmen Paucarima, Picantería Carmita
	Quienes lo consumen	Nativos y turistas
	Promoción /organización	Promocionan el plato
Comercializan el plato		En Saquisili
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	En las ferias de Animales en Saquisili
	Comercializan	A los de Saquisili
	Mercados (al mayorista)	Mercado de animales y en el camal
	Mercados (al minorista)	Mercado de animales y camal
Producción del Ingrediente base	Área	Camal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Cotopaxi

	Población	Saquisili
	Épocas de producción	todo el tiempo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Saquisilí	Saquisili		Sucre y Simón Bolívar	
	Cotopaxi	Saquisili	Saquisili		Barreno	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Yugcha Paucarina		50	Femenino	Sucre y Simón Bolívar	50 años
Nombre del plato/bebida/postre			Librillo			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Locro de panza			
Tipo de plato/bebida/postre			Estofado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Picantería Carmita			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Gran Colombia			
Características	Ingredientes			Panza, maní, papas, cebolla, aliños, ajo		
	Ingrediente principal			Panza		
	Preparación			Se lava bien librillo y se lo pone a desaguar por 2 días. Se cocinan las papas con el maní un refrito que dando casi como una sopa.		
	Acompañamiento			Lechuga, tomate, aguacate, ají de maní		
	Combinación/sustitución de productos			no		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			Librillo		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Desaguar 2 días el librillo		
para la	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña			x		

	Otros:	Ollas de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	desde nuestros indígenas anteriores
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque el librillo viene de la panza
	Significado que posee el plato	no
	Historia	no
	Usos	Se consume en ferias
	Qué representa	no sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Ferias de los jueves
	Por qué se prepara en estas fiestas	A la gente le gusta
	Relación con mitos/leyendas	no
	Relación con las fiestas	no
	Lugares en donde se elabora	Picantería Carmita
	Quién los elabora	Rosa Yugcha
	Quienes lo consumen	Nativos y algunos turista
	/organización	Promocionan el plato
Comercializan el plato		no
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Mercado o el camal
	Comercializan	no
	Mercados (al mayorista)	Camal
	Mercados (al minorista)	Mercado de animales
Producción del ingrediente base	Área	Camal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Cotopaxi

	Población	Saquisili
	Épocas de producción	Ferías de los jueves

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

6. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

7. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

8. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

- Revisar la entrevista varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.

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

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

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

- La investigación está dirigida únicamente a los platos típicos y tradicionales.
- Se deberá llenar una ficha por plato (dos fichas por plato: dos informantes claves).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, hay que tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser posible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación del plato/bebida/postre.
- Se sugiere que la entrevista sea grabada en digital, ya que tendrán que enviar las grabaciones.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar por como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías por cada plato/bebida/postre.

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DL INFORMANTE CLAVE

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

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

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

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

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

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

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

Sensibilidad al cambio: Se colocará una "X" según corresponda:

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos					
a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	b.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	c.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE

TALLER No.1 (Día Primero)

OBJETIVO DEL TALLER: PREPARACION DE LAS TORTILLAS DE MAIZ Y EL LIBRILLO

Expositor:

Señora: ROSA YUGCHA PAUCARINA

Vive en Saquisilí desde hace 59 años, tiene su local de ventas de comida en la Sucre y Simón Bolívar a un lado de la plaza principal de Saquisilí.

Desde muy temprana edad aprendió a preparar las tortillas de maíz, el librillo y otros platos que vende en su restaurant llamado Picantería Carmita, y también expende el producto en los días de feria en el Mercado Gran Colombia.

MATERIALES:

A) ELABORACIÓN TORTILLAS DE MAÍZ.

INGREDIENTES DE LAS TORTILLAS DE MAIZ

- 1 libra de Harina de maíz
- ¼ Queso
- 2 Cebolla colorada
- Sal
- Manteca de chanco

PREPARACION

Se hierve el agua con un de manteca de chanco previamente derretida y se mezcla con la harina de maíz, sal.

A parte se hace un refrito con la cebolla colorada y todos los aliños y se mezcla con el queso.

Precalienta la paila de acero que para que de un mejor sabor se lo hace a leña y se las va rellenando con el refrito de queso y se pone a freír.

Posteriormente se las coloca en estanterías de madera.

El valor del plato de tortillas de maíz es de \$ 1,00 dólar

B) PREPARACIÓN DE LIBRILLO.

INGREDIENTES

- 4 libras de papas
- 2 litros de leche
- 4 onzas de maní
- 1 libra de librillo blanco
- Pedacitos de raspadura
- 2 clavos de olor
- 1 poco de sal
- Cebolla blanca
- Especerías al gusto

PREPARACIÓN:

Se tuesta el maní, se limpian las pelusas y se muele fino con un poco de agua. Se prepara un buen refrito con manteca, los clavos y las especerías, luego se añade la leche, cuando hierva se pone la raspadura, sal al gusto (el sabor del caldo debe quedar lampreado), se añade el maní molido, se hace hervir unos cinco minutos, al sacar se pone una ramita de perejil.

Para servir se ponen en el plato dos o tres papas, unos pedacitos de librillo, (se debe haber lavado con agua hirviendo y con sal y limón) luego el caldo, se adorna si quiere con rodajas de huevo duro .

El valor del plato es de \$ 1,50

TIEMPO DE LA EXPOSICIÓN: 60 Minutos

PREPARACION DEL AJI DE CUY

Expositor:

Señora: **BLANCA GUANOQUIZA QUIZANGA**

Vive en Saquisilí desde hace 59 años su abuelita le enseñó todo lo que sabe en la preparación del ají de cuy, en Saquisilí es muy conocida por la preparación de este plato y dice que en días de fiesta especialmente las de febrero llega a vender hasta 100 cuyes.

Tiene su restaurante Barreno y González Suárez y se lo conoce con el nombre de Mama Chanito.

INGREDIENTES

2 libras de pequeñas papas, cocinadas con cáscara y luego peladas

1-1/2 cucharadas de manteca de color

1 cuyes

1 cebolla paiteña finamente picada

2 dientes de ajo molidos

1 cucharadita de comino

2-1/2 tazas de agua caliente

4 ajíes, partidos a lo largo, sin semillas y desaguados

4 huevos duros

sal y pimienta.

PREPARACION

En una olla, haga refrito con la manteca de color, cebolla, ajo y comino. Añada el cuy y déjelos sazonar por diez minutos, moviendo con cuchara de palo. Agregue las papitas, sal, pimienta y el agua caliente. Cocine lentamente durante media hora o un poco más.

Guise luego con leche y maní, mezcle con el cuy y hierva cinco minutos hasta que tome sabor. Esta comida debe quedar con el jugo bastante espeso.

El precio del plato es de \$ 8.00

TIEMPO DE LA EXPOSICIÓN: 60 Minutos

PREPARACION DEL CUY ASADO AL CARBON

Expositor:

Señora: MARTHA TORRE CHANCUSI

Vive en Saquisilí desde hace 50 años toda su familia tiene experiencia en la preparación de este plato y del mondongo de borrego que lo prepara únicamente los sábados en la noche y los cuyes los domingos y los vende en su restaurante que no tiene nombre, pero lo podría llamar Restaurante “Martita”. En Saquisilí es todo dan referencia de ella ya que también entre semana vende almuerzos en el mercado de Saquisilí. Los cuyes lo traen de Ambato y de Latacunga.

Tiene su restaurante en la calle principal de la 9 de octubre

INGREDIENTES

- 1 Cuy
- 4 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Sabora
- 4 papas
- 1 taza de leche
- 1 onza de maní
- lechuga

PREPARACIÓN

El cuy es adobado la noche anterior con ajo chancado, sal, comino, en polvo y pimienta de sal molida y se lo deja reposar. Es empalado y expuesto a la brasa del carbón girándolo constantemente, hasta adquirir el color dorado característico. Ocasionalmente, se lo unta con manteca de cerdo y achiote. Se lo sirve con papa pelada y cocinada en una salsa de cebolla, achiote, maní y lechuga.

El precio del plato es de \$ 10.00

TIEMPO DE LA EXPOSICIÓN: 60 Minutos

TORTILLAS DE MAIZ



COLADA MORADA



LIBRILLO



CUY ASADO



TRIPA MISHQUI



AJI DE CUY

