



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

**TITULACIÓN DE INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

**Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del cantón
Urcuquí, provincia de Imbabura, fase II.**

TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

AUTORA: León Toaza, María Gabriela

DIRECTOR: Viñán Merecí, Cristian Stalin, Econ.

CENTRO UNIVERSITARIO QUITO

2013

CERTIFICACIÓN

Doctora.

Grace Natalie Tamayo Galarza.

DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

CERTIFICA:

Que el presente trabajo, denominado: “Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del cantón Urcuquí, provincia de Imbabura, fase II” realizado por el profesional en formación: León Toaza María Gabriela, cumple con los requisitos establecidos en las normas generales para la Graduación en la Universidad Técnica Particular de Loja, tanto en el aspecto de forma como de contenido, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes.

Loja, 10 de julio de 2013

.....
ECON. CRISTIAN VIÑAN MERECÍ
DIRECTOR DE TESIS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, León Toaza María Gabriela, declaro ser autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

f.-----

Autor: León Toaza María Gabriela

Cédula: 171451711-5

DEDICATORIA

Con todo mi amor, afecto y gratitud, dedico este trabajo

A Dios, por la inteligencia y sabiduría innata que proporciona día tras día, a cada Ser Humano, único en su existencia.

A mi esposo Xavier y a mis hijos: Marlon y Allison, por el apoyo incondicional que me brindaron cada día, y por darme su comprensión al cederme el tiempo necesario para llevar a cabo el proceso de este trabajo y además por la confianza que me han puesto en mí, para que logre culminar esta meta.

A mis padres, que sin escatimar esfuerzos jamás han dejado de brindarme su apoyo.

A mis hermanos y en especial a mi hermana Angie, por ser un aporte esencial en este trabajo, gracias por el amor, dedicación y por los conocimientos que me apporto para realizar este trabajo.

A toda mi familia y amigos, gracias por estar siempre cerca y pensar en mi desarrollo y crecimiento personal.

María Gabriela León Toaza.

AGRADECIMIENTO

Mediante el presente, expreso mi más sincero agradecimiento a la **Universidad Técnica Particular de Loja**, de forma especial a las autoridades y docentes que conforman la **Escuela de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**, por brindarme su apoyo durante todo este tiempo de formación académica y por todos los conocimientos impartidos en esta carrera.

Un agradecimiento sincero y especial a mi Director de Tesis, **Economista Cristian Viñán**, quien con sus conocimientos, asesoría, orientación y dedicación, además de la paciencia brindada, supo darme la guía y su valioso aporte para el desempeño del presente trabajo durante toda este proceso de investigación.

Además, quiero agradecer a todos los pobladores del Cantón de Urququí y sus alrededores, que de manera gentil y amable me brindaron su amistad y aportaron la información necesaria para la realización de este trabajo de investigación, siendo ellos una pieza muy importante en el desarrollo en este trabajo, y gracias por la acogida que me dieron.

Gracias a todos, quienes confiaron en mí, y en mi capacidad para lograr culminar esta meta, que me llena de gran satisfacción y esmero para mi desarrollo personal y profesional.

LA AUTORA

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN.....	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
ÍNDICE DE TABLAS.....	VIII
ÍNDICE DE FIGURAS.....	IX
ABSTRACT.....	2
RESUMEN.....	1
INTRODUCCIÓN.....	2
OBJETIVO GENERAL.....	4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	4
CAPITULO I.....	5
SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN.....	5
1.1 Situación geográfica.....	5
1.2 Aspectos demográficos.....	9
1.2.1 Indicadores de salud.....	9
1.2.2 Indicadores educacionales.....	12
1.2.3 Migración interna y externa.....	17
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	18
1.3 Análisis de la vivienda.....	20
1.4 Situación política y administrativa.....	21
1.5 Sector productivo primario.....	22
1.5.1 Agricultura.....	24
1.5.2 Ganadería.....	26
1.5.3 Producción y rendimiento.....	27
1.5.4 Asistencia técnica.....	29
1.5.5 Comercialización y consumo.....	29
1.5.6 Crédito.....	30
1.6 Sector productivo secundario.....	30
1.6.1 Industria.....	31
1.6.2 Artesanía.....	32
1.6.3 Crédito.....	33
1.7 Sector productivo técnico.....	33
1.7.1 Comercio.....	33
1.7.2 Turismo.....	33

1.7.3 Transporte.....	34
CAPITULO II	35
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL SITIO (CANTÓN).....	35
2.1 Historia de la gastronomía del cantón.....	35
2.2 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón.....	37
2.3 Gastronomía de la colonia asociada al cantón	38
2.4 Gastronomía de la república asociada al cantón	39
2.5 Gastronomía actual del cantón	40
CAPITULO III	42
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR	42
3.1 Análisis e interpretación de resultados	42
CAPITULO IV.....	87
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN	87
4.1 Ficha.....	87
4.2 Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas	98
CAPITULO V.....	105
PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN.....	105
5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar las comidas	106
5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón.....	107
5.2.1 Suscripción de convenio de cooperación interinstitucional.....	110
5.2.2 Promoción de la participación comunitaria en apoyo del proyecto.	111
5.2.3 Capacitación en relación a la producción y venta de servicios.....	112
5.2.4 Implementación de una estructura comunicacional.....	112
CONCLUSIONES.....	113
RECOMENDACIONES.....	114
BIBLIOGRAFÍA.....	115
ANEXOS	116

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. División política del cantón Urcuquí	6
Tabla 2. Cuadro de datos georeferenciados	7
Tabla 3. Datos poblacionales por género.....	9
Tabla 4. Población por edades y sexo	9
Tabla 5. Índices de salud	11
Tabla 6. Servicio y personal de salud en la zona	11
Tabla 7. Niveles de educación	13
Tabla 8. Niveles de educandos.....	14
Tabla 9. Escuelas y colegios en el cantón Urcuquí	15
Tabla 10. Nivel de educación.....	16
Tabla 11. Instituciones educativas	16
Tabla 12. Indicadores económicos de necesidades básicas.....	19
Tabla 13. indicadores de infraestructura y servicios básicos.....	20
Tabla 14. Estructura político-administrativa	22
Tabla 15. Principales características productivas de la parroquia	23
Tabla 16. Principales productos agrícolas y transitorios (detalle anual)	25
Tabla 17. Diversidad de productos.....	27
Tabla 18. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.	43
Tabla 19. Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.	48
Tabla 20. Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.....	51
Tabla 21. Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.	55
Tabla 22. Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.....	58
Tabla 23. Clasificación de comidas típicas, tradicionales y ancestrales de acuerdo a la tabla anterior:.....	63
Tabla 24. Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.	66
Tabla 25: Comidas nuevas que se preparan en el sector.....	77
Tabla 26. Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.....	84
Tabla 27. Ficha de entrevistas	87
Tabla 28. Gastronomía relacionada con las fiestas.....	102

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación geográfica de la parroquia de “Urcuquí”	6
Figura 2. Mapa de los límites del cantón Urcuquí	8
Figura 3. Niveles de educandos.....	15
Figura 4. Participación por cabezas de ganado en el cantón Urcuquí.....	26
Figura 5. Población parroquial por actividad económica	27
Figura 6. Sexo de la persona productora	29
Figura 7. F.O.D.A.....	108

RESUMEN

La presente investigación se refiere al estudio del Valor de los Recursos Gastronómicos del Cantón de Urcuquí, ubicado en la Provincia de Imbabura, esta descripción inicia con la situación económica, política, social, y demográfica del cantón. Además, los índices de educación, salud, desarrollo, migración, vivienda y pobreza; y sus sectores productivos. Analizamos la Historia de la Gastronomía ecuatoriana en diferentes épocas y su relación con el cantón de Urcuquí.

En el diagnóstico de la gastronomía, las encuestas indican los platos que elaboran con mayor frecuencia, sean típicos, tradicionales, ancestrales, o demandados por visitantes y turistas. Este resultado muestra: platos que han sufrido cambios en su preparación, ingredientes que han desaparecido a través del tiempo y nuevas comidas que se realizan actualmente. El inventario y análisis nos informa de la gastronomía típica y tradicional del cantón en sus fiestas.

Finalmente se plantea la propuesta de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional, informando que organismos e instituciones promocionan y comercializan los platos típicos; recomendaciones y conclusiones que se deberían utilizar para mejorar el Valor del Recurso Gastronómico de Urcuquí.

ABSTRACT

This research is concerned with the study of the **value of the resources food of the Canton de Urcuquí**, located in the province of Imbabura, this description begins with the economic, political, social, and demographic situation of the canton. In addition, levels of education, health, development, migration, housing and poverty; and their productive sectors. We analyze **the history of the Ecuadorian gastronomy** at different times and their relationship with the canton of Urcuquí.

In the diagnosis of gastronomy, polls indicate the **dishes that made most frequently**, are typical, traditional, ancestral, or requested by visitors and tourists. This result shows: dishes that have undergone changes in their preparation, ingredients that have disappeared over time and new foods that are currently carried out. Inventory and analysis informs us of typical and traditional cuisine of the canton in their parties.

Finally it presents the proposal of **promotion and dissemination of typical and traditional cuisine**, reporting agencies and institutions to promote and sell typical dishes; recommendations and conclusions that should be used to improve the Urcuquí gastronomic resource value.

INTRODUCCIÓN

INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL ECUADOR

Por ser Ecuador uno de los países más diversificados del mundo, posee una gran variedad en su gastronomía, haciendo que su cultura sea auténtica y abundante, gracias a los productos que se cosechan en cada región, esto hace, que cada pueblo se identifique por las costumbres que tienen al preparar sus alimentos. Así podemos ver que en la región de la Sierra, lo tradicional son los platos de comida preparados a base de granos que son cultivados como el fréjol, las habas, el maíz, los choclos, la quinua, y diferentes productos integrales como el arroz, la cebada y el trigo. A diferencia de la Costa, que se destaca por la abundancia y variedad de todo tipo de mariscos, que se puede encontrar a lo largo del Océano Pacífico que rodea nuestras playas en la Costa; siendo estos los ingredientes primordiales en todas las comidas costeñas.

Las comidas son tradicionalmente preparadas en cazuelas de barro, cocidas en hornos de leña, y con productos propios, cosechados en nuestras tierras, todo esto hace que se mantenga la tradición de siglos, acentuada por nuestros antepasados, que hicieron que nuestra cultura gastronómica logre alcanzar la riqueza e importancia y sea conocida a nivel de todo el mundo a través de los tiempos.

Ya que la gastronomía es el estudio de la relación entre el hombre y la comida, podemos decir también, que es el arte de preparar los alimentos y que depende de cada región, hacer de esto un elemento representativo e importante que demuestre la identidad de cada pueblo.

Urcuquí, está ubicado en la provincia de Imbabura, este cantón se ha convertido en un pueblo de paso, para ir hasta el balneario de Chachimbiro, uno de los más visitados y conocidos en esta provincia; por esta razón, los turistas y visitantes desconocen del cantón de Urcuquí, pero actualmente el Gobierno Municipal de este sector, está trabajando en el desarrollo de Ferias Gastronómicas para impulsar, promocionar y rescatar la riqueza de la gastronomía de este sector.

Cabe resaltar que dentro de este trabajo de investigación, se puede observar que este cantón tiene gran variedad en su gastronomía, por ser un sector agrícola y ganadero, en el

que se pueden obtener con gran facilidad todos los productos para la elaboración de varios platos típicos y tradicionales para el consumo y comercialización a los demás.

La gastronomía de este sector se caracteriza por estar compuesta de platos típicos elaborados a base de carnes y granos que son propios de este cantón. Entre los principales tenemos el cordero asado, hornado con mote o tortillas, y el cuy asado con papas.

OBJETIVO GENERAL

Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas del cantón de Urcuquí, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación geográfica

En relación a la situación Geográfica del cantón de Urcuquí; ClubVisitaEcuador.com te informa lo siguiente:

El Cantón San Miguel de Urcuquí se encuentra rodeado de un paisaje natural incomparable y un acogedor clima. De las entrañas de la madre tierra brotan aguas con poder curativo por lo que es visitado por turistas nacionales y extranjeros que buscan en ellas una terapia para su cuerpo y alma. Este rincón está habitado por gente amable y trabajadora con deseo de luchar.

Rodeado de majestuosas montañas que representan un legado histórico, y un paisaje natural incomparable, nace el Cantón San Miguel de Urcuquí, como una bendición a la naturaleza y al hombre. El poder curativo de sus aguas que brotan de las entrañas de la tierra y el acogedor clima, atrae al turista nacional e internacional fascinándolo con el encanto de una tierra amable, gestora de hijos trabajadores con deseo de luchar y alcanzar el más alto curul de progreso.

Aunque cuenta con tan solo 767 kilómetros cuadrados, el cantón Urcuquí, perteneciente a la provincia de Imbabura, es famoso y reconocido a nivel nacional e internacional por su gran diversidad y concentración de recursos naturales así como la cordialidad de sus habitantes, que lo distinguen como un especial atractivo para los turistas nacionales y extranjeros, mismos que no por casualidad ya sobrepasan el millón de visitas anuales.

Ubicación: Noroccidente de la provincia de Imbabura.

Superficie: 767 Km².

Altitud: 800 a 4.400 msnm

Clima: Desde el templado Subtropical hasta el frío de los páramos.

Temperatura: 17°.C. promedio

Grupos étnicos: Mestizos, Afro-americanos e Indígenas

Idioma: Español – Quichua

Habitantes: 14.396

Superficie: 56,62 Km² (Cincuenta y seis con sesenta y dos kilómetros cuadrados)

Altura: De acuerdo a su topografía, se encuentra entre 1,600 msnm. y 3,180 msnm. (Ecuador, 2013)

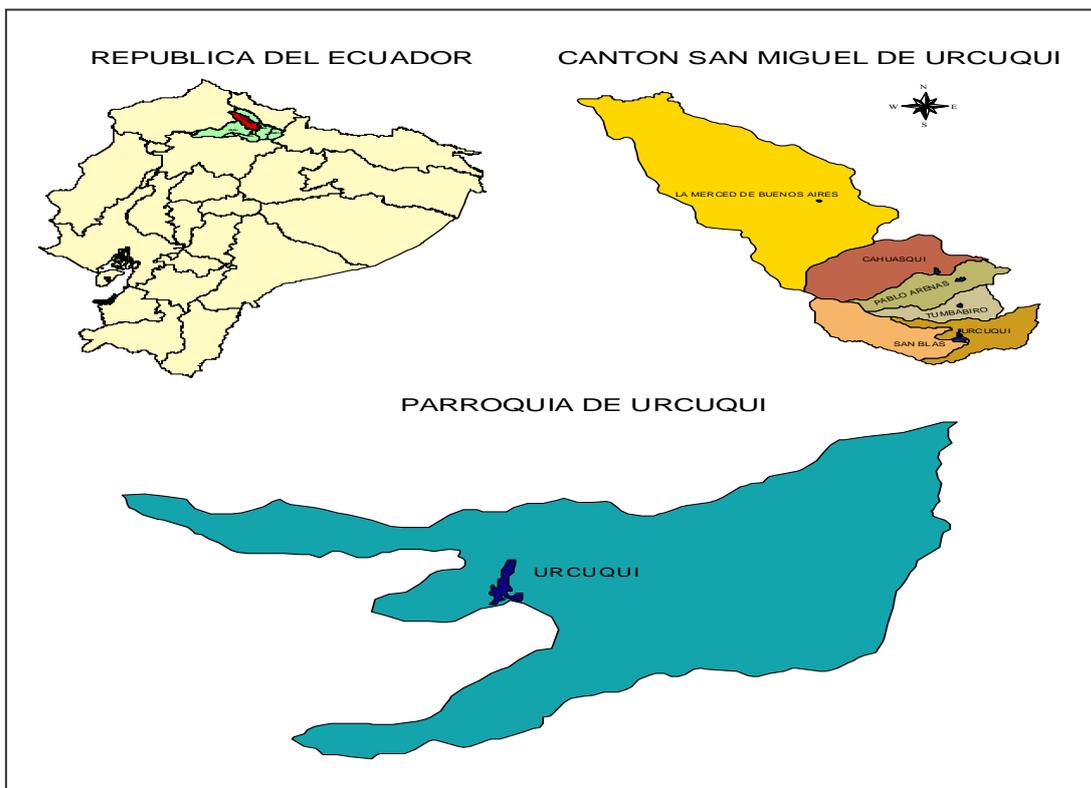
Tabla 1. División política del cantón Urcuquí

PARROQUIA	EXTENSIÓN	ALTURA	TEMPERATURA
Urcuquí	56.62 Km ²	1600-3180msnm	19°C
San Blas	75.28 Km ²	2226-2718msnm	16.64°C
Tumbabiro	38.02 Km ²	1800-3500msnm	20°C
Pablo Arenas	57.77 Km ²	1800-4000msnm	17°C
Cahuasquí	105.54 Km ²	1600-4400msnm	16.9°C
Buenos Aires	433.74 Km ²	1400-3999msnm	16°C

Fuente: <http://www.municipioUrcuquí.gob.ec>, (27 octubre de 2011)

Elaborado por: La Autora

Figura 1. Ubicación geográfica de la parroquia de “Urcuquí”



Fuente: Unidad de Gestión de Investigación de Turismo y Gastronomía de Urcuquí
Elaborado por: Dirección Desarrollo Social y Comunicación del Municipio de Urcuquí

La Unidad de Gestión de Investigación de Turismo y Gastronomía del Gobierno Municipal de Urcuquí, nos informa que: “Urcuquí parroquia urbana perteneciente al cantón Urcuquí de

la provincia de Imbabura, ubicada a 19 km de la capital provincial y a 152 km de la capital ecuatoriana.

La cabecera parroquial tiene como coordenadas geográficas de latitud norte 0° 25'13" y longitud oeste 78° 11'50", con una temperatura promedio que oscila entre los 14°C a 19°C, y se encuentra a una altura de 2,307 msnm, según los siguientes datos.

Tabla 2. Cuadro de datos georeferenciados

Comunidad	Temperatura Promedio °C	Altitud msnm	Longitud oeste	Latitud norte
Armas Tola	16.48	2,254	78°11'19"	0°25'41"
Tapiapamba	18.22	1,964	78°09'08"	0°24'45"
Coñaquí	16.63	2,229	78°11'13"	0°26'08"
Azaya	14.86	2,524	78°13'47"	0°26'08"
San Antonio Purapuche	16.64	2,226	78°10'49"	0°25'36"

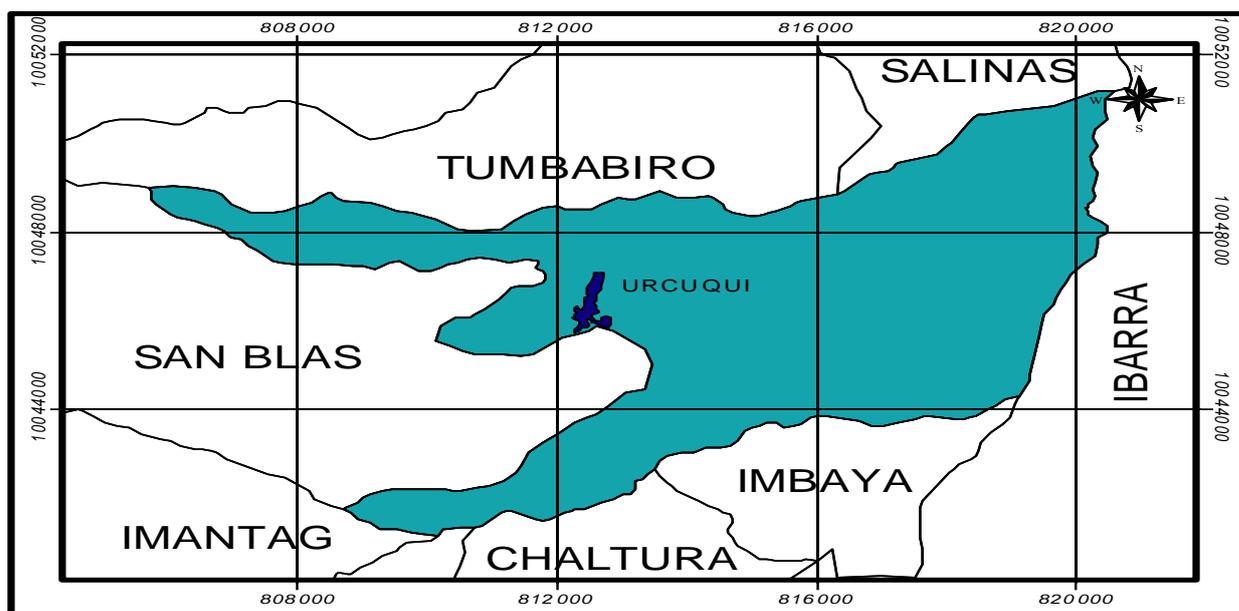
FUENTE: Dirección de OOPP-GMU
Elaborado por: La Autora

Límites

En relación a los límites del cantón de Urcuquí, el Municipio de Urcuquí te informa lo siguiente:

Urcuquí limita al Norte con la parroquia de Salinas del cantón Ibarra; al Sur con las parroquias de Imbaya, Chaltura y Atuntaqui del cantón Antonio Ante, y la parroquia de Imantag del cantón Cotacachi; al Oriente con la parroquia rural de San Blas del cantón Urcuquí y al Occidente con el cantón Ibarra.(Municipio de Urcuquí, 2012)

Figura 2. Mapa de los límites del cantón Urcuquí



Fuente: Unidad de Gestión de Investigación de Turismo y Gastronomía de Urcuquí
Elaborado por: Dirección Desarrollo Social y Comunicación del Municipio de Urcuquí

Parroquia Rural San Blas:

Es la parroquia más poblada del cantón con 3093 habitantes, se encuentra ubicada en la red hidrográfica de la micro cuenca del río Huarmiyacu y Cariyacu, cuyo cauce es el límite natural entre la parroquia de San Blas y la Reserva Ecológica de Cotacachi Cayapas – RECC, compartiendo una porción territorial entre estas áreas, esto ocasiona que posea cuatro zonas de vida entre áreas comunes y límite natural.

Parroquia Rural Tumbabiro:

Cuenta con una población de 1771 aprox., posee una importante formación geológica que da nacimiento a sus aguas termales, esta parroquia cuenta con dos zonas de vida.

Parroquia Rural Pablo Arenas:

Su población presenta 2.250 habitantes, se localiza en la cuenca del Río Palacara, sus características geográficas han determinado tres zonas de vida.

Parroquia Rural Cahuasquí:

Cuenta con 2070 habitantes y se constituye en la parroquia más antigua del cantón y la provincia de Imbabura, con tradiciones culturales, ancestrales e innumerables vestigios arqueológicos propios del sector, Cahuasquí cuenta con cuatro zonas de vida.

Parroquia Rural Buenos Aires:

Es la parroquia con mayor espacio territorial, su extensión abarca 433,74 km², y lo habitan 1723 habitantes aprox., presenta cinco zonas de vida. (Municipio de Urcuquí, 2012)

1.2 Aspectos demográficos

De acuerdo al estudio realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador, en el año 2010, el cantón de Urcuquí, cuenta con 15.671 habitantes, así como podemos observar en las siguientes tablas:

Tabla 3. Datos poblacionales por género

Población (habitantes)	15.671
Población – hombres	7.825
Población – mujeres	7.846

FUENTE: INEC 2010
Elaborado por: La Autora

Tabla 4. Población por edades y sexo

EDAD	HOMBRE	MUJER	TOTAL
De 0 a 14 años	2577	2555	5132
De 15 a 64 años	4437	4469	8906
De 65 años y más	811	822	1633
TOTAL:	7825	7846	15671

FUENTE: Censo de población y vivienda 2010, Instituto Nacional de Estadística y censos – inec 2010, Ecuador
Elaborado por: La Autora

1.2.1 Indicadores de salud.

El Patronato Municipal fue creado en diciembre de 1997 y desde ese entonces ha venido desarrollando planes y proyectos en beneficio de la sociedad Urcuquíense, con ayuda de algunos establecimientos que son los siguientes:

CENTRO MEDICO:

- Atención en medicina general: en horario desde las 12h00 hasta las 16h00 de lunes a viernes atiende casos en general y emergencias.
- Los turnos se entregan a partir de las 08h00 debido a la demanda de pacientes; a partir de las 11h30 de la mañana se prepara a los pacientes para la revisión médica.

LABORATORIO CLÍNICO:

- En alianza estratégica con un laboratorio de la ciudad de Ibarra logramos la atención diaria de 08H00 a 12H00 siendo el único laboratorio en Urcuquí que complementa el servicio del Patronato y de la Dirección de salud, con resultados confiables con precio justo.

BOTIQUÍN MUNICIPAL:

- Atiende a la ciudadanía desde las 08H00 hasta las 16H00, con medicina genérica y comercial de buena calidad y bajos costos, además ofrecemos productos de aseo personal y del hogar de las mejores marcas a precios de asistencia social, insumos médicos, los cuales hacen la diferencia en momentos de emergencias.

ÁREA DE TERAPIA FÍSICA

- La atención en problemas físicos de personas con discapacidad, generando el mejoramiento en la calidad de vida atiende al público desde la 08H00 hasta las 16H00 dando tratamiento con equipo moderno y una profesional con gran carisma para todo el público en general.
- Los problemas de stress y musculares también son atendidos con nuestro moderno equipamiento. (Municipio de Urcuquí, 2012)

Los índices prevalentes de salud en la parroquia según los datos del INFOPLAN son los que a continuación se detallan y que nos dan los parámetros sobre lo que se debe intervenir, con el agravante de que en la parroquia, el sub-centro existente se dispone de un equipo básico

de cinco profesionales en el área de la salud, los mismos que no cuentan con equipamiento básico, medicamentos y la atención no es permanente. (Municipio de Urcuquí, 2012)

Tabla 5. Índices de salud

Desnutrición Crónica de Niños Menores de 5 Años (%)	66,22
Desnutrición Global de Niños Menores de 5 Años (%)	48,53
Hogares con Saneamiento Básico (%)	16,62
Personal de Salud por cada 10.000 Habitantes.	2,40
Viviendas con Agua Potable al Interior (%)	72,00
Personal Equivalente de Salud en el Sector Público por / 10.000 Habitantes	2,40
Personal Equivalente de Salud en el Sector Privado por / 10.000 Habitantes	0,80

FUENTE: INFOPLAN

Elaborado por: La Autora

Tabla 6. Servicio y personal de salud en la zona

Centro Disponible	Personal existente	Cargo
SUBCENTRO	Silvia Moreno	Obstetriz
	Blanca Aguilar	Odontóloga
	Luis Trujillo	Médico
	Martha Subía	Auxiliar de enfermería
	Graciela Flores	Auxiliar de odontología
	Patricia Manrique	Auxiliar de Farmacia
	Patricio Juma	Auxiliar de sanidad

FUENTE: MSP-Dirección Provincial

Elaborado por: La Autora

Los indicadores de Salud demuestran que cada año en el Cantón de Urcuquí, y en sus comunidades aledañas, se realizan dos jornadas de salud, y se capacita al voluntariado local, reforzando el Sub-centro de salud con servicio permanente.

Las actividades que se realizan en este cantón, en cuanto a la salud son las siguientes:

- Se ejecutan campañas de salud en el Sub-centro con programas definidos, recursos humanos, equipamiento y medicina.
- Se Implementan sistemas de salud infantil con asistencia en nutrición, controles y alimentación.

- Se construye y mejoran los sistemas de agua potable de la ciudad y las comunidades.
- El Municipio coordina la política de salud cantonal y brinda apoyo en las iniciativas locales de mejoramiento de salud, y;
- El Gobierno Municipal de Urcuquí (GMU) y el MIDUVI aportan para las obras básicas de saneamiento.

1.2.2 Indicadores educacionales.

- En Educación, la parroquia urbana de Urcuquí y sus comunidades aledañas disponen de:
- Ocho Centros Educativos a nivel primario, cada uno cuenta con seis grados con un total de 39 profesores para una población total de 900 niños.
- A nivel Pre-primario existe un Centro Infantil con 94 niños y 3 profesores.
- A nivel de Educación Media se dispone de 2 Colegios; uno en Bachillerato en Ciencias y otro Técnico en Comercio y Administración e Informática con un número de 453 alumnos ambos de carácter mixto fiscal.
- Además, dos centros de formación artesanal dentro de las ramas de corte y confección, con lo cual la cobertura a la población en edad de estudiar cubre casi al 100 % de la población hasta los diecisiete años.

Según los indicadores sociales de educación se puede constatar que la población de veinte y cuatro años y más con instrucción superior está en el orden de 128 personas, lo cual significa que un 30% aproximadamente de la población que accede al nivel secundario tiene oportunidad de acceder a instrucción superior.

Tabla 7. Niveles de educación

ÁREA # 1006	SAN MIGUEL DE URCUQUÍ						
Área Urbana o Rural	Establecimiento de enseñanza regular al que asiste	Edades Escolares					
Área Rural		De 3 a 5 años	De 6 a 12 años	De 13 a 18 años	De 19 a 25 años	26 años y más	Total
	Fiscal (Estado)	241	1808	790	133	178	3150
	Particular (Privado)	6	54	115	118	54	347
	Fiscomisional	-	6	16	5	2	29
	Municipal	-	4	2	-	6	12
	Total	247	1872	923	256	240	3538
		De 3 a 5 años	De 6 a 12 años	De 13 a 18 años	De 19 a 25 años	26 años y más	Total
	Fiscal (Estado)	241	1808	790	133	178	3150
	Particular (Privado)	6	54	115	118	54	347
	Fiscomisional	-	6	16	5	2	29
	Municipal	-	4	2	-	6	12
	Total	247	1872	923	256	240	3538
NSA :	8835						

Fuente: CENSO DE POBLACIÓN Y VIVIENDA 2010, INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y CENSOS – INEC 2010, ECUADOR

Tabla 8. Niveles de educandos

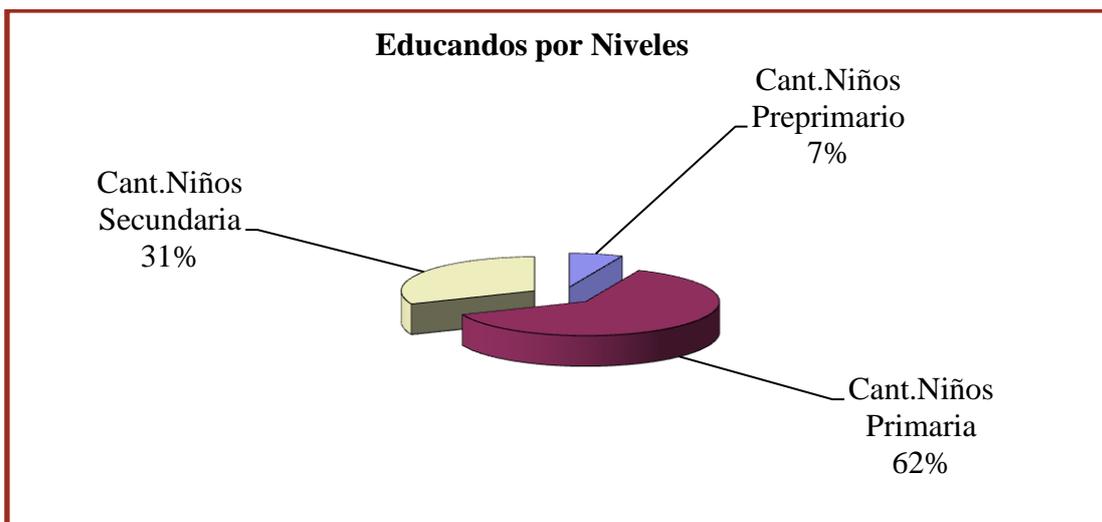
EDUCACIÓN: Pre-primaria	Número
Alumnos/as - planteles públicos preprimaria	94
Alumnos/as - planteles privados preprimaria	0
Profesores/as - planteles públicos preprimaria	3
Profesores/as - planteles privados preprimaria	0
Planteles públicos preprimaria	1
Planteles privados preprimaria	0
Aulas - planteles públicos preprimaria	6
Aulas - planteles privados preprimaria	0
EDUCACIÓN: Primaria	Número
Alumnos/as - planteles públicos primaria	745
Alumnos/as - planteles privados primaria	155
Profesores/as - planteles públicos primaria	27
Profesores/as - planteles privados primaria	10
Planteles públicos primaria	7
Planteles privados primaria	1
Aulas - planteles públicos primaria	32
Aulas - planteles privados primaria	9
EDUCACIÓN: Secundaria	Número
Alumnos/as - planteles públicos secundaria	453
Alumnos/as - planteles privados secundaria	0
Profesores/as - planteles públicos secundaria	40
Profesores/as - planteles privados secundaria	0
Planteles públicos secundaria	2
Planteles privados secundaria	0
Aulas - planteles públicos secundaria	30
Aulas - planteles privados secundaria	0

FUENTE: SIICE, versión 3.5

Elaborado por: La Autora

De acuerdo a la información anterior, podemos representar en porcentaje, mediante el siguiente gráfico los niveles de educandos que existen en el Cantón de Urcuquí.

Figura 3. Niveles de educandos



FUENTE: DECI-AÑO LECTIVO 2002-2003
Elaborado por: La Autora

De acuerdo a la investigación de campo realizada en el Cantón de Urcuquí, podemos nombrar los siguientes Centros de Educación y su clasificación por niveles que se encuentran en todo este sector.

Tabla 9. Escuelas y colegios en el cantón Urcuquí

ESCUELAS Y COLEGIOS	PROVINCIA	PARROQUIA
Eugenio Espejo	Imbabura	Miguel de Urcuquí
Abdón Calderón	Imbabura	Miguel de Urcuquí
José Reyes Rosero	Imbabura	Miguel de Urcuquí
Luis Felipe Borja	Imbabura	Miguel de Urcuquí
Amable Elías Salvador	Imbabura	Miguel de Urcuquí
Dr. Camilo Gallegos	Imbabura	Miguel de Urcuquí
Quintillano Sánchez	Imbabura	Miguel de Urcuquí
Víctor Manuel Peñaherrera	Imbabura	Miguel de Urcuquí

FUENTE: MEC-DECI-Dpto. Estadística año lectivo 2003-2004
Elaborado por: La Autora

Tabla 10. Nivel de educación

NIVEL: PRIMARIO										
Nombre del Plantel	Ubicación del Plantel	Número	Número	Número	1º	2º	3º	4º	5º	6º
ABDÓN CALDERÓN	G. SUÁREZ	6	14	367	83	61	59	52	50	62
A. CADENA M.	COCHAPATA	6	1	16	3	1	4	1	3	4
A. ELÍAS SALVADOR	SAN ANTONIO	6	1	16	4	2	4	1	2	3
DR. C. GALLEGOS	SAN JOSÉ	6	1	27	9	7	5	1	3	2
EUGENIO ESPEJO	E. ESPEJO	6	8	231	36	37	38	32	46	42
J. J. CAAMAÑO	MATOVILLE	6	10	155	34	24	18	32	25	22
Q. SÁNCHEZ	AZAYA	6	2	27	9	3	5	2	2	6
V. M. PEÑAHERR. No 2	TAPIAPAMBA	6	2	41	8	9	10	5	8	1

FUENTE: MEC-DECI-Dpto. Estadística año lectivo 2003-2004
 Elaborado por: La Autora

Tabla 11. Instituciones educativas

NIVEL MEDIO											
NOMBRE DEL PLANTEL	UBICACIÓN DEL PLANTEL	BÁSICO			BACHILLE. EN CIENCIAS			BACHILLER. TÉCNICO			TOTAL
		1	2	3	4	5	6	4	5	6	
L. FELIPE BORJA	SUCRE Y ANTE	25	23	19	15	9	7				98
URCUQUÍ	GUZMÁN	81	68	61				56	56	33	355

FUENTE: MEC-DECI-Dpto. Estadística año lectivo 2002-2003
 Elaborado por: La Autora

De acuerdo a los indicadores de educación podemos conocer que en cinco años se ha mejorado la infraestructura y el material didáctico para una mejor enseñanza y aprendizaje de la niñez y adolescencia. Los responsables de este mejoramiento, se ha dado por parte del Comité de padres de familia, docentes, y la Junta Parroquial.

Las actividades que se han realizado dentro de este programa son:

- Dotación de infraestructura, equipamiento y planta de profesores completa a las unidades educativas que aplican la reforma curricular para mejorar la calidad educativa.
- Implementación de un centro nocturno de educación para alfabetización y bachillerato con apoyo al trabajador.
- Fortalecimiento a los centros artesanales.
- Gestión a la movilización estudiantil para mejorar la asistencia escolar.

De acuerdo al presupuesto del año 2010 y 2011, el Gobierno Municipal de la provincia de Imbabura, ha destinado un presupuesto para la adecuación de nueva infraestructura en los centros educacionales.

1.2.3 Migración interna y externa.

En la investigación de campo realizada en el cantón de Urcuquí, se nota la ausencia de habitantes debido al fenómeno migratorio, además, la población predominante es la adulta mayor en gran parte del sector y sus alrededores.

Se recoge una síntesis histórica de la migración interna e internacional del Ecuador cuyo último incidente fue por la fuerte migración que inició a finales de los años 90 y cuyo principal destino fueron Europa y Estados Unidos.

Las características relevantes de la migración en el Ecuador fueron calificadas de “estampida” por su masividad. En este aspecto se destaca la feminización de la migración, un incremento en la migración son: los jóvenes profesionales y técnicos calificados, en busca de un mejor mercado laboral en diferentes destinos.

El Ecuador es un país que también recibe constantes flujos de inmigrantes y población en busca de protección internacional.

A nivel nacional en el Ecuador se ha experimentado, a lo largo de su historia, diferentes movimientos migratorios internos, que han tenido como protagonistas a las ciudades de Quito y Guayaquil.

Este patrón se ha visto alterado con el declive en la producción de trabajo y mano de obra, por lo que la migración se convirtió en una migración rural-urbana.

Según el resultado de estos datos los ecuatorianos encontraron en la migración una salida a su deteriorada situación económica y una forma de escape para “sobrevivir”. (OIM, 2008)

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.

La Pobreza es la carencia de recursos necesarios para satisfacer la necesidad de una población o grupo de personas específicas, que no tienen la capacidad, ni la oportunidad de producir esos recursos necesarios.

Existen algunos factores que influyen en la pobreza:

- Analfabetismo
- Problemas de Salubridad
- Problemas de tierra, invasiones territoriales, y problemas migratorios
- Alta dependencia en la Agricultura
- Problemas de clima
- Guerras varias
- Problemas Gubernamentales (Dictaduras, Corrupción Gubernamental)

Además, entre otras causas para que se genere la pobreza influye también la crisis económica y la crisis presupuestal estatal, los recortes presupuestarios con arreglo a las medidas de ajuste estructural, las elevadas tasas de inflación, las explosiones de gastos en el sector de la salud entre otros, la disminución de las cotizaciones debido al aumento del desempleo y a la caída de los salarios reales, los atrasos en el pago de cuotas e impuestos, la corrupción y una creciente incapacidad de pago por parte del Estado debido a las elevadas exigencias del servicio de la deuda, han colocado ya a todo el sistema estatal de servicios sociales en crecientes dificultades financieras.

Tabla 12. Indicadores económicos de necesidades básicas

Indicador	Parroquia	Urcuquí	Imbabura	Sierra	Ecuador
Pobreza por NBI	62,9	71,6	58,2	53,8	61,3
Pobreza extrema por NBI	31,1	41,5	33,3	26,9	31,9
Incidencia de la pobreza de consumo	76,3	82,7	77,8	62,4	60,6
Incidencia de la extrema pobreza de consumo	39,1	45,2	42	27,3	21,5
Brecha de la pobreza de consumo	37,1	41	38,9	27,6	24,1
Brecha de la extrema pobreza de consumo	13,7	15,5	16,2	9,2	6,6

Fuente: SIIESE versión 3.5

Elaborado por: La Autora

El Desarrollo humano se incrementa a través del proceso de ampliación de las opciones de la gente y el nivel de bienestar que logran. Dentro de las opciones esenciales para un mejor desarrollo son: vivir una vida larga y saludable, adquirir conocimientos y tener acceso a los recursos necesarios para tener un nivel decente de vida.

El desarrollo humano puede verse reflejado también desde la libertad política, económica y social hasta las oportunidades para tener una vida creativa y productiva y disfrutar del respeto por sí mismo y de la garantía de los derechos humanos.

Características del Desarrollo Humano

- Elevada capacidad productiva determinada por una compleja estructura de producción industrial, competitiva y rápida en la readecuación de su producción.
- Elevados niveles de ingreso y consumo per cápita y bienestar social extendido a la mayor parte de los sectores sociales.
- Grado de utilización y eficiencia en el uso de las llamadas modernas tecnologías de producción disponible.
- Elevado nivel de la población económicamente activa. (Braslavsky) (Driscoll, 1993)(Coyuntura y Desarrollo, 1999)(CABRERA, 2011)

1.3 Análisis de la vivienda

De acuerdo a la investigación en este cantón podemos notar que su construcción fue basada y hasta la actualidad existen casas cuadradas con cubierta piramidal y cubierta de paja, casas llamadas horoscotola. (López, s.f.)

Tabla 13. indicadores de infraestructura y servicios básicos

Indicador	Medida	Parroquia	Urcuquí	Imbabura	Sierra	Ecuador
Viviendas	Número	1.097	3.493	82.166	1.343.372	2.848.088
Hogares	Número	1.099	3.500	82.493	1.353.154	2.887.087
Hacinamiento	% (hogares)	29,8	31,5	26,5	21,9	26,4
Sistemas de eliminación de excretas	% (viviendas)	76,3	77	79,5	84,1	82,7
Servicio eléctrico	% (viviendas)	94,1	85,5	89,6	92,4	89,7
Servicio telefónico	% (viviendas)	16,8	13	29,8	39,1	32,2
Servicio de recolección de basura	% (viviendas)	56	50,9	61,9	63,3	62,7
Déficit de servicios residenciales básicos	% (viviendas)	65,2	69,4	50,8	51	63,1

FUENTE: SIIESE versión 3.5
Elaborado por: La Autora

1.4 Situación política y administrativa

Análisis político

1. Participación en la gestión urbana parroquial

En el entorno de la parroquia urbana de Urcuquí los actores sociales fundamentales son los barrios a través de sus dirigentes así como el de los cabildos de las comunidades rurales que lo integran quienes ante todo buscan a través del diálogo concretar sus aspiraciones que demandan cada uno de estos sectores, que por ser disímiles entre lo urbano, rural y de organizaciones sociales, se debe buscar una mediación, a fin de que en forma equitativa se realicen acciones, por parte de la municipalidad a favor de cada uno de estos, en los análisis correspondientes se determina, que uno de los factores que puede propiciar el desarrollo y la gestión de estos sectores, será la capacitación a representantes y líderes sobre legislación, gestión, liderazgo y manejo contable, con el propósito de crear una cultura de gestión política, que viabilice los derechos ciudadanos con equidad.

2. Participación de mujeres en procesos electorales

En las últimas elecciones cada uno de los Partidos Políticos que participan presentan sus candidaturas conforme al mandato legal, en el que al menos el 30% de los participantes fueron mujeres, dentro del proceso electoral son varias las candidatas que participan de este sector, especialmente en listas de elección cantonal de las cuales, una mujer es la que logra obtener la votación suficiente y ser parte del Concejo Cantonal por este sector de las dos que lo integran, y conforme la estructura actual del Concejo el 25% tiene representación femenina en su estructura.

3. Estructura y funcionamiento de la Junta

Para el presente caso por ser una parroquia urbana no cuenta con una estructura de esta naturaleza por lo que su representación lo asume directamente el cabildo que en su mandato legal se encarga de las políticas de desarrollo urbano. (Municipio de Urcuquí, 2012)

Tabla 14. Estructura político-administrativa

PARROQUIA		COMUNIDADES
URBANA	Urcuquí	Armas Tola Coñaqui Cualta San Vicente El Puente Azaya Tapiapamba San José San Antonio de Purapuche BARRIOS
		La Plaza Vieja San Ignacio La Recoleta La Floresta Santa Rosa Las Cuatro Esquinas

Fuente: Información Magnética del Gobierno Municipal de Urcuquí-Departamento Desarrollo Social
Elaborado por: La Autora

1.5 Sector productivo primario

Dentro del Desarrollo Económico entendido como la activación de los factores económicos, sociales y culturales, en función de mejorar la calidad de vida de las personas, asegurando la preservación de los recursos, se circunscribe el Desarrollo Económico Local, que se considera como un proceso que surge tanto de acuerdos colectivos; de la constatación objetiva de las fortalezas y debilidades locales, así como del diseño de una estrategia adecuada que permita la implementación de acciones, es decir, es un acuerdo sobre el futuro y sobre la manera de superar los obstáculos y los medios para hacerlo.

En tales circunstancias, el desarrollo de la parroquia y sus comunidades tiene como punto de partida la realidad local, y su articulación con los diferentes niveles territoriales, (intercomunal, interparroquial, cantonal, provincial, nacional e internacional). Para que resulte viable, en él deben participar todos los agentes de desarrollo presentes en el territorio parroquial, y hacerlo desde la definición de los objetivos hasta su implementación de acuerdo a la planificación de Enfoque de Marco Lógico, propuestos en este trabajo.

Este enfoque de desarrollo económico local, pone énfasis en las potencialidades productivas del territorio, que deben transformarse en un eje transversal de cualquier gestión municipal. Siendo el objetivo central de la aplicación de la planificación, el elevar los niveles de bienestar del conjunto de la población parroquial de Urcuquí, el cual no se logrará sin

avances significativos en la consolidación de economías dinámicas y competitivas, capaces de enfrentar los retos de un mundo globalizado, se hace necesario la vinculación estrecha entre equidad y desarrollo económico, incluida su dimensión de desarrollo sostenible, que son, en este sentido, elementos de una misma estrategia integral, que se entrecruzan de manera transversal. Así considerado, el desarrollo social no puede descansar exclusivamente en la política social, así como el crecimiento y la política económica no pueden por sí solos asegurar el logro de objetivos sociales, independientemente de la manera en que se construye la política social.

La generación de empleo e ingreso; la estabilidad de ambos; la superación de heterogeneidades productivas heredadas y de reciente creación mediante políticas, que permitan potenciar la contribución de las pequeñas empresas al desarrollo, y la posibilidad de canalizar una mayor proporción de recursos para el mejoramiento del capital humano, la protección colectiva o programas integrales de lucha contra la pobreza, en forma consistente con una sana política fiscal, son algunos de los elementos que conectan el desarrollo económico con el social.

Tabla 15. Principales características productivas de la parroquia

VENTAJAS COMPARATIVAS (Que tenemos)	VENTAJAS COMPETITIVAS (Qué nos hace falta para competir)
<ul style="list-style-type: none"> ☞ Recursos naturales ☞ Cobertura de servicios de infraestructura ☞ Comercialización de productos local, y mercado provincial ☞ Mano de Obra agrícola calificada ☞ Red vial interparroquial e intercantonal ☞ Electrificación rural ☞ Tradición agrícola ☞ Cercanía con la cabecera provincial ☞ Convergen todas las vías de las parroquias a la cabecera cantonal ☞ Clima favorable a la vida y producción ☞ Diferentes pisos altitudinales 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Poco involucramiento de los pobladores en la solución de sus problemas ☞ Limitada organización y asociatividad ☞ Limitada gerencia y liderazgo institucional ☞ Falta de promoción de la producción en los mercados internos y externos ☞ Articulación vial intercomunitaria e interparroquial no funcional ☞ Falta de investigación, generación y adaptación de tecnologías apropiadas ☞ Falta de capacitación y asistencia técnica a todo el aparato productivo ☞ Falta de apoyo al microempresario ☞ Crédito inaccesible y costoso ☞ Falta de generación de proyectos productivos alternativos en todos los componentes ☞ Falta de explotación racional y sustentable de los recursos naturales ☞ Deforestación y deterioro del medio ambiente ☞ Falta de planificación integral con visión de largo plazo ☞ Déficit de agua de riego

	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Inexistencia de una instancia promotora para el desarrollo económico y social ☞ Déficit en la cobertura de los servicios e infraestructura ☞ Falta de recursos humano de alta calificación
--	--

Fuente: Información Magnética del Gobierno Municipal de Urcuquí-Departamento Desarrollo Social
Elaborado por: La Autora

1.5.1 Agricultura.

Sus habitantes tienen como principal actividad la Agricultura ocupando el Primer lugar en el sector, debido a que los productos que se cultivan son desde el clima frío hasta el subtropical, en este orden anotamos: las papas, el maíz, ocas, mellocos, morochillo, trigo, habas, cebada, banano, fréjol, caña de azúcar, yuca, papaya, naranjilla, entre otros. (Municipio de Urcuquí, 2012)

Esta tierra de incomparable belleza, con montañas en cuyas faldas se divisan grandes sembríos que como parches a una inmensa tela dibujan un paisaje de esplendoroso colorido y riachuelos dan vida a esta parte de la región, han sido muy preferidas para el predominio de grandes haciendas.

Urcuquí, en los meses de abril y octubre, la tierra se encuentra húmeda por acción de las lluvias y esto facilita romper en distintas direcciones con el arado utilizando bueyes a fin de que se conviertan en abono las hierbas y malezas que existen en ella, posteriormente se da forma a los guachos o surcos por donde correrá el agua de nuestras acequias o el agua de lluvia. Hombres y mujeres participan de esta actividad ancestral que es la minga en la siembra.

Los productos que se siembran son: maíz, fréjol y legumbres en el sector cálido, trigo, cebada, lenteja, ocas, papas y habas en el sector frío.

Se ha incrementado la producción agrícola a través de la tecnificación y mecanización agrícola, capacitación, líneas de crédito preferenciales, el incremento de caudal suficiente para riego, lo que ha generado un incremento de la producción y productividad de la parroquia. En cinco años, al menos un 70% de los agricultores aplican nuevas técnicas y cuentan con maquinaria agrícola comunitaria. Durante la ejecución del plan se logra un incremento de la producción agropecuaria en al menos un 5% anual.

Los responsables del desarrollo agrícola que apoyan en las gestiones para la consecución de recursos del cantón son: los agricultores, la dirigencia comunal y parroquial.

Los encargados organizar y dirigir estrategias para el mejoramiento de la agricultura, como:

Cabildos, Unidad de Gestión Parroquial, Junta Parroquial, Gobierno Municipal de Urcuquí, Ministerio de Agricultura, y el Centro Agrícola Cantonal.

Las actividades a realizarse para que la Agricultura tenga un mayor progreso son las siguientes:

- Gestionar la adquisición de tractores agrícolas e implementos para mecanizar los procesos de producción agrícola.
- Gestionar ante el Gobierno Provincial y Central la construcción del canal de riego Piñán-Tumbabiro y ampliar el servicio a comunidades.
- Gestionar la apertura de caminos intercomunitarios y el mejoramiento y mantenimiento de los existentes.
- Gestionar créditos preferenciales para los agricultores.
- Capacitar a los agricultores en nuevas técnicas agrícolas.
- Disponibilidad de capacidad técnica y recursos.

Tabla 16. Principales productos agrícolas y transitorios (detalle anual)

Cultivo	Condición del cultivo	Superficie Sembrada Has	Superficie Cosechada Has	Cantidad Cosechada Tm	Cantidad Vendida Tm	Rendimiento
Fréjol seco	Sólo	965	903	416	337	0,43
Maíz suave seco	Sólo	683	444	216	138	0,32
Maíz duro seco	Sólo	662	537	331	233	0,50
Trigo	Sólo	408	370	529	457	1,30
Fréjol seco	Asociado	340	270	105	88	0,31
Maíz suave choclo	Sólo	329	322	1.233	1.138	3,75
Cebada	Sólo	273	256	212	165	0,78
Fréjol tierno	Sólo	259	240	294	284	1,14
Arveja tierna	Sólo	226	199	105	91	0,46
Maíz suave seco	Asociado	190	121	50	39	0,26

FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario
ELABORACIÓN: Cámara de Agricultura de la Primera Zona

1.5.2 Ganadería.

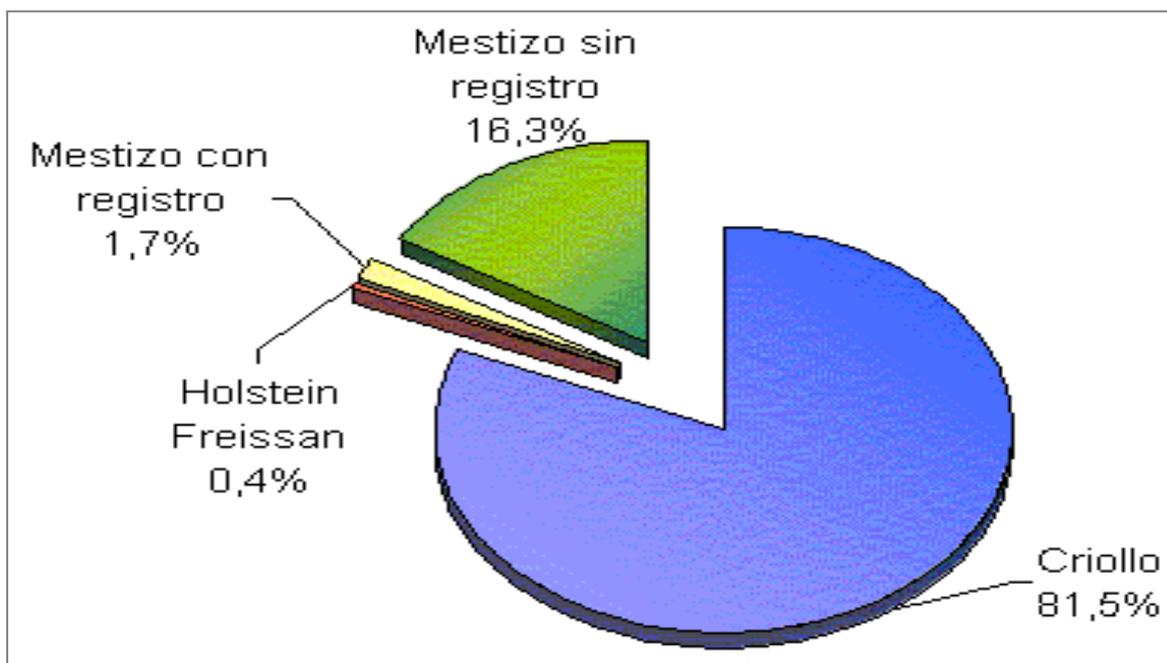
En cuanto a la ganadería, existe la crianza de ganado vacuno, porcino, caballar y lanar. La ganadería con un 30%, producen ganado de carne y ganado de leche, productos que son comercializados a nivel cantonal y provincial fundamentalmente, y a empresas de lácteos a nivel nacional. (Municipio de Urucuquí, 2012)

Para la agricultura, el rendimiento es la producción obtenida de acuerdo a la superficie. Por lo general, se utiliza para su medición la tonelada por hectárea (Tm/Ha). Un buen rendimiento suele obtenerse por la calidad de la tierra o por una explotación intensiva, (aunque la mecanización no garantiza el incremento del rendimiento, sino de la velocidad y la productividad).

Además de la Agricultura, otra actividad principal económica es la Ganadería teniendo una importancia para la población, y ocupando el Segundo lugar y el mercado habitual al que se destina es Ibarra.

En el siguiente cuadro nos grafica la participación que tiene el Cantón de Urucuquí en la producción de ganado.

Figura 4. Participación por cabezas de ganado en el cantón Urucuquí



FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario
ELABORACION: Cámara de Agricultura de la Primera Zona

1.5.3 Producción y rendimiento.

Toda sociedad tiene que organizar de algún modo el proceso productivo para resolver adecuadamente los problemas económicos fundamentales. Pero independientemente de la organización que se adopte, hay ciertos principios económicos universales que rigen el proceso productivo. La producción de bienes y servicios puede estar en manos del Estado, como en el sistema comunista; o en manos de la empresa privada, como en el sistema capitalista. Pero en ambos casos la actividad productiva está condicionada por ciertas leyes o principios generales que tiene que tomar en consideración el empresario si desea lograr el uso más eficaz de los recursos económicos a su disposición; es decir, lograr la máxima producción con el máximo de economía, bajo cualquier tipo de organización socio-económica.

Los principios que regulan la actividad económica son:

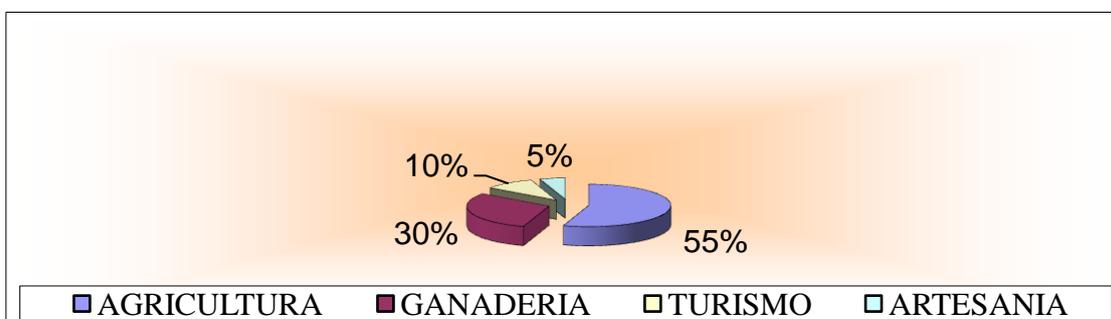
- Principio de la Escasez
- Ley de los Rendimientos Decrecientes.
- Principio de Eficacia Económica

Tabla 17. Diversidad de productos

Agrícola	Arveja, Maíz, Flores, Pastos, Fréjol, morochillo.
Pecuario	Ganado vacuno y porcino
Lácteos	Leche
Frutales	Tomate de árbol, Tomate riñón, caña.

Fuente: Municipio de Urcuquí
Elaborado por La Autora

Figura 5. Población parroquial por actividad económica



Fuente: <http://www.municipioUrcuquí.gob.ec>
Elaborado por: La Autora

El proyecto Reactivación de la Producción y Comercialización Asociativa de Alimentos en la Provincia de Imbabura está localizado en los cantones y parroquias Rurales de Cotacachi, (Apuela, Peñaherrera, Vacas Galindo, García Moreno ubicadas en el valle de Intag), Ibarra (Ambuquí- valle de cuenca del río Mira y Chota), Otavalo (Selva Alegre), Urcuquí (Pablo Arenas y Cahuasquí) y Pimampiro (Pimampiro).

En el ámbito productivo se han desarrollado visitas técnicas en campo y centros acopio, ambas complementadas con un proceso de formación.

Para el logro de esto se construyeron dos centros de acopio: en Urcuquí que está equipándose en un terreno propio de la Junta de Aguas de Urcuquí, miembro de la COUNORCUR y otro en la zona de Intag en un terreno propio de la Corporación de Productores Intag Sustentable. Además se han readecuado cuatro centros de acopio en Pablo Arenas y Cahuasquí (Cantón Urcuquí), Peñaherrera (Zona Intag – Cantón Cotacachi) y Bermejil (Ambuquí -. Cantón Ibarra), donde se equiparon con maquinaria e implementos, para la pos cosecha del fréjol, que fue abastecido al Programa de Provisión de Alimentos del Estado.

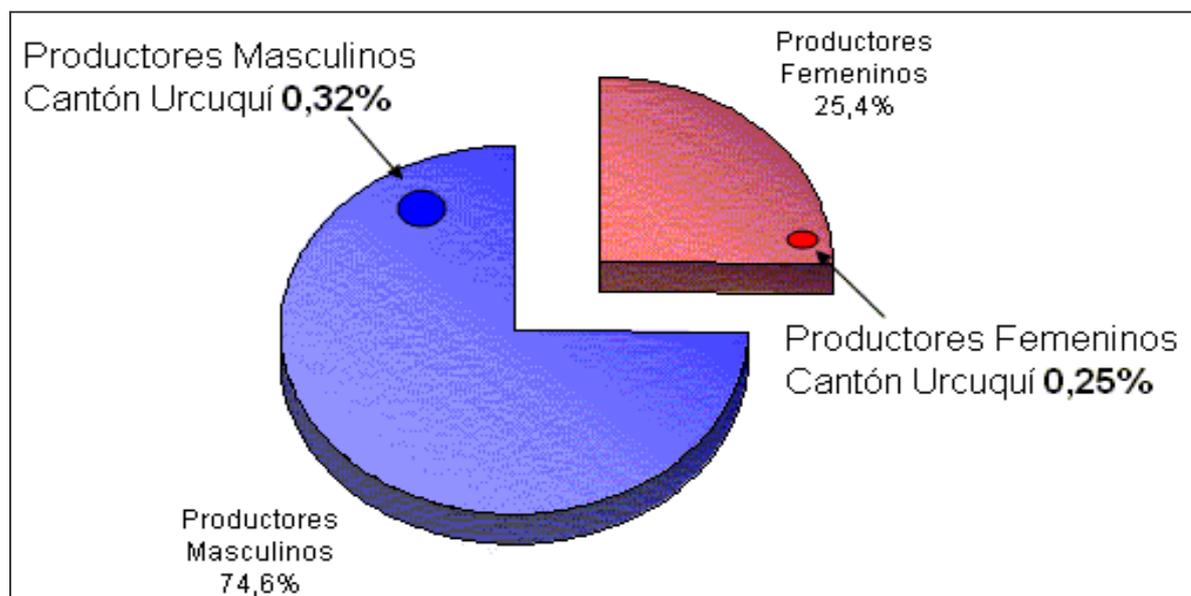
El equipamiento fue de la mano con la capacitación, que resultó fundamental, ya que por ejemplo, los silos eran hasta ese entonces, desconocidos en las distintas zonas, al igual que su manejo.

También se implementaron dos Comités de Investigación Agrícola Local, uno en el cantón Urcuquí y otro en el Cantón Pimampiro, estos comités sirven para realizar un proceso de formación de promotores locales en materia de producción de semilla de calidad y cultivo de fréjol bajo parámetros del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias INIAP, de una manera participativa.

El proceso pos cosecha y talleres de manejo de maquinaria y equipos fue sistematizado e impreso en un manual pos cosecha de fréjol, mismo que contiene información básica y sencilla sobre pos cosecha.

También se ha dado acompañamiento legal y contable a las organizaciones, a fin de definir y posibilitar su participación en las compras públicas, para vender el fréjol al Gobierno del Ecuador. Para acceder a este mercado las organizaciones de productores tuvieron que ajustarse a la Norma INEN 1561, una norma ecuatoriana que determina las características del fréjol para ser aceptado.

Figura 6. Sexo de la persona productora



FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario
ELABORACION: Cámara de Agricultura de la Primera Zona

1.5.4 Asistencia técnica.

La parroquia Buenos Aires del Cantón Urcuquí, Provincia de Imbabura, dispone de una nueva planta pasteurizadora de leche, misma que contribuye a la generación de empleo y bienestar de la comunidad, es decir, la asistencia técnica ayudado a incrementar los ingresos en el cantón, esto en cuanto a la producción de la leche, de otros productos que se consumen y se producen en el sector, se está asistiendo por parte del departamento técnico del Municipio.

1.5.5 Comercialización y consumo.

Según los indicadores el comercio da un resultado de que en tres años se ha consolidado el mercado asociativo parroquial. Durante la vigencia del plan el 60% de los productores de la zona compiten en mercados locales y nacionales.

Los responsables de mejorar estos porcentajes son: Cabildos, Unidad de Gestión Parroquial, Junta Parroquial, Gobierno Municipal de Urcuquí, Microempresas y grupos organizados.

Hay también actividades que se han planificado como son:

- Constituir una organización micro-empresarial de productores para la comercialización asociativa y directa de la producción local.
- Gestionar la implementación de un centro de acopio parroquial.
- Generar nuevas plazas de trabajo para las familias de los agricultores a través de esta actividad

1.5.6 Crédito.

Según los indicadores determina que en dos años existen al menos cinco microempresas comunitarias o familiares funcionando, cuatro proyectos micro empresariales.

Uno de los puntos importantes para que las microempresas tengan un éxito total es la decisión de las familias para trabajar en forma asociativa, contar con una asistencia técnica necesaria y el apoyo de autoridades locales.

Responsables: Familias y productores asociados, Cabildos, Unidad de Gestión Parroquial, Junta Parroquial, Gobierno Municipal de Urcuquí.

Actividades que se realizan continuamente:

- Capacitación en conformación, administración y control de microempresas y fortalecimiento organizacional.
- Generación de nuevas plazas de trabajo para la población local a fin de evitar la migración.
- Gestión en el acceso a créditos micro-empresariales preferenciales para motivar a los asociados y productores.

1.6 Sector productivo secundario

En este sector productivo secundario se están realizando tareas para aprovechar los recursos de este sector como son las siguientes:

- Actividades que implican la transformación de alimentos y materias primas a través de los más variados procesos productivos. Normalmente se incluyen en este sector: siderurgia, las industrias mecánicas, la química, la textil, la producción de bienes de

consumo, el hardware informático, las industrias de base, etc. La construcción, suele contabilizarse aparte, pues su importancia le confiere entidad propia.

- Si una economía quiere mejorar los niveles de vida, es fundamental contar con un sector industrial importante y competitivo, dado que es el motor de la economía. Además, el desarrollo de los servicios, está muy ligado a la expansión industrial.(Rincon del Vago, 2013)

1.6.1 Industria.

En este campo se destacan las principales industrias que son: lechera, agrícola, avícola, y maderera. La floricultura ha dado trabajo a mucha gente, en este aspecto cabe indicar que especialmente en Urcuquí, los agricultores no cuentan con la suficiente y apropiada protección sanitaria; razón por la cual, adolecen muchas enfermedades respiratorias, a causa de los tipos de insecticidas que se utilizan para este tipo de trabajo.

En la industria que se realiza en este cantón, podemos apreciar que en cinco años se procesa al menos el 50% de la producción parroquial. Los ingresos familiares por procesamiento y venta de productos han mejorado en al menos el 50%. Los productores reciben mejor precio por sus productos procesados, evitándose pérdidas por comercialización y pos-cosecha.

Debido a esto existen responsables que tramitan y gestionan los proyectos para este fin, para lo cual cuentan con asistencia técnica necesaria, además están debidamente capacitados para asumir esta responsabilidad. Entre los responsables de esta actividad están los Cabildos y productores asociados, Unidad de Gestión Parroquial, Junta Parroquial, Gobierno Municipal de Urcuquí.

Dentro de estas actividades para realizar y llevar a potencializar la industria dentro del Cantón se ha planificado lo siguiente:

- Capacitar y gestionar asistencia técnica, construcción y equipamiento de fábrica para el empastado de tomate.
- Conformar microempresas agroindustriales que permitan acceder a créditos preferenciales.
- Gestionar ante el Gobierno Municipal el apoyo para esta actividad.

- Para esto se cuenta con apoyo técnico, recursos y voluntad de los productores y comunidad para emprender en procesos agroindustriales.

1.6.2 Artesanía.

Un cuarto lugar ocupa la artesanía con un 5%, especialmente de mujeres que en sus momentos libres se dedican al tejido de chales y sacos en agujeta y agujones, existiendo también personas que se dedican al trabajo de orfebrería de bronce. Esta actividad se destina al mercado habitual local y provincial, logrando así tener una importancia para la población.

Los indicadores de esta actividad demuestran que en dos años están capacitados los artesanos y se han implementado al menos cinco talleres artesanales, durante este tiempo se comercializan las artesanías producidas en Urcuquí.

De acuerdo a los medios de verificación existen Registros de artesanos familiares y Registros de Artesanos Asociados Parroquiales.

Para lograr un gran auge en esta actividad es importante la decisión familiar y/o comunitaria para involucrarse en la actividad, ya que se cuenta con recursos y asistencia técnica y capacitación.

Los responsables de conducir al mejoramiento esta actividad son: Cabildos y artesanos involucrados, Unidad de Gestión Parroquial, Junta Parroquial, Gobierno Municipal de Urcuquí.

Las actividades para mejorar el mercado artesanal en el cantón de Urcuquí deben ser permanentes y adecuadas de acuerdo a la siguiente planificación:

- Capacitar a los artesanos locales y a la población en trabajos artesanales y fortalecimiento organizacional.
- Gestionar la implementación de talleres artesanales debidamente equipados.
- Promocionar a través de ferias las artesanías producidas en el cantón y parroquia y buscar mercado local y nacional.
- Buscar los medios necesarios para que exista decisión política, apoyo técnico, recursos y participación ciudadana.

1.6.3 Crédito.

Los artesanos de la parroquia han potencializado sus artesanías a través de créditos preferenciales, implementación de talleres, capacitación y asociación de los artesanos, mejorando la economía familiar.

1.7 Sector productivo técnico

1.7.1 Comercio.

Los artesanos de la parroquia han potencializado sus artesanías a través de créditos preferenciales, implementación de talleres, capacitación y asociación de los artesanos, mejorando la economía familiar.

El comercio de la producción local lo realizan principalmente con la ciudad de Ibarra, donde vende los productos agrícolas y la leche a pasteurizadoras principalmente de Quito.

1.7.2 Turismo.

Un tercer lugar ocupa el turismo como actividad económica principal con un 10% de la población que se dedica a esta actividad, gracias a los atractivos turísticos de la parroquia y fundamentalmente de las otras parroquias aledañas; el mercado habitual al que se destina es a nivel provincial, nacional e internacional.

El Turismo de la Parroquia se planifica incrementar con el aprovechamiento racional de los Recursos Naturales mediante la capacitación, el inventario turístico, la formulación y gestión de proyectos y la promoción de los mismos.

Dentro de los indicadores de turismo se demuestra que en 3 años la comunidad está capacitada y atendiendo al menos un 50% más de turistas en actividades de turismo comunitario. También en dos años cuentan con un inventario de flora, fauna, y dentro de este tiempo se ha formulado el proyecto para Timbuyacu y se gestionan los recursos. Los medios de verificación de estos indicadores se basan en Registros de turistas que ingresan por la Parroquia, Informes de guías comunitarios y Registro de ingresos a Timbuyacu.

Mediante la información de estos indicadores se han realizado las respectivas gestiones gracias a que los habitantes de Urcuquí, han desarrollado la infraestructura necesaria y por

otra parte el Municipio ha firmado un acuerdo para la administración de Timbuyacu con las comunidades de la Parroquia, tomando una decisión política dotada de recursos.

Los responsables de organizar esta actividad son los Cabildos e involucrados, Unidad de Gestión Parroquial, Junta Parroquial, Gobierno Municipal de Urcuquí, Ministerio del Ambiente, y ONG.

Las actividades a realizar para esta tarea son:

- Gestionar ante el Gobierno Municipal y Gobierno Provincial el traspaso del balneario de Chachimbiro a la población local para su administración.
- Gestionar el mejoramiento vial para favorecer a los turistas que visitan la Parroquia.
- Generar un proyecto turístico para Timbuyacu y gestionar los recursos necesarios para su ejecución como alternativa económica para la comunidad.
- Que exista decisión política y razones suficientes para dar por terminado el Convenio de Comodato entre GPI y Fundación Cordillera.
- Que la UTN apoye en la elaboración del proyecto de Timbuyacu para gestionar los respectivos recursos.
- Que la población se empodere para realizar los trámites respectivos.

1.7.3 Transporte.

El Diagnóstico Vial Cantonal, con una amplia participación de representantes parroquiales, estableció los requerimientos que cada población, determinando como vitales para su desarrollo. Dentro de este marco se han seleccionado vías principales de acceso a la parroquia, caminos inter-comunitarios y chaquiñanes de enlace entre los diferentes sectores poblacionales. Urcuquí, es un centro de poblado que tiene acceso por carretera con sus parroquias aledañas, mediante buses utilizados como servicio de transporte.

Los siguientes cuadros resumen este plan de desarrollo, ya que varias de estas obras están consideradas en las priorizaciones como ejes vitales del desarrollo parroquial y cantonal.

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL SITIO (CANTÓN)

2.1 Historia de la gastronomía del cantón

Según Ponce (2004) dice lo siguiente:

Los indígenas serranos consideran a la carne del cuy como la mejor y “más dulce”, que las ostras, incluso que la carne de chanco. Los cuyes que han sido adobados con condimentos y chicha de jora, son asados a la brasa, y se los come acompañados de papas con salsa de maní. En ocasiones especiales, las papas son sustituidas por el “runaicho”, elaborado con harina de haba o arvejas. El cuy asado, o, en su defecto, el locro de cuy, es considerado en el campo serrano como lo mejor que se puede brindar en las diversas festividades.

La quinua es una fuente magnífica de proteínas e hidratos de carbono, y en la última década se han ampliado sus posibilidades culinarias.

La sopa tradicional de quinua en caldo de espinazo de chacho lleva papas, queso y ocasionalmente maní. En cambio la quinua de dulce se prepara cociendo el grano con panela y leche. Los indígenas del lugar suelen mezclarla con ocas endulzadas al sol, espesándola como sango, que en quichua significa espeso.

En general, las sopas constituyen la base de las comidas serranas. La más tradicional es el locro de papas, que cambia de apellidos según el aditamento: locro de huevos, de queso, de cuero, de berros, de hojas de quinua, de zambo o zapallo tiernos, rematando en el yahuarlocro, hecho con sangre de borrego.

La serie de coladas es más diversa, pues la harina de cualquier grano o cereal se presta para su sencilla elaboración. De modo que podemos saborear coladas de machica, de harina de maíz, de arveja o de habas.

Hasta la generación pasada, sopa de arroz de cebada, que trae papas, carne, col, sal, y especias, era el plato obligatorio del almuerzo, del día lunes en la Sierra Norte. Esto para no mencionar la sopa de chuspas, o bolitas de maíz. Cuando más grandes, hablamos propiamente de la sopa de bolas de maíz, que llevan un condumio o ahogado de queso, cebolla, achiote en refrito, pedacitos de carne cocida y frita en cebolla y especias.

Entre una amplia lista de los platos reconocidos del consumo regional son:

- La **tripamishque**, es la tripa de res asada en parrillas.
- El **chancho hornado**, la **fritada de chancho**, el maíz tostado, las empanadas de viento.
- El **cuchicara** o **cuero de chancho**, puede ser chamuscado, reventado o asado.
- **Morocho de sal** y de dulce, cocinado con papas, carne de cerdo, especias y sal. Cuando lleva leche y panela o azúcar, es el morocho de dulce.
- **Tortillas de queso**; de harina de maíz con masa salada y mantecosa, con condumio de queso frito con cebolla, achiote y algunas especias.
- **Salsas**, de chochos molidos en piedra y frito con cebolla blanca, manteca de chancho, sal, queso y especias, de maní tostado con refrito de cebolla; de pepa de zambo tostadas y molidas; de queso con achiote.
- **Cauca de naranjilla**; con naranjilla y panela (cauca en quichua significa a medio cocer). El grano de maíz medio cocido es molido con agua y cernido. Luego puede venir con papas y carne, como cauca de sal, o con leche y dulce.
- una sopa común es la **timbusca**, que significa hervido en quichua, es un caldo casi transparente de costilla de res, con papas enteras, culantro y rebanadas de aguacate. La otra succulenta, es el caldo de patas, con patas y manos de res hervidas largamente y sazonadas con leche, sal, cebollas y especias.

Tal como el resto de la Sierra, en esta región se bebe el tradicional **champús**, a base de morocho, mote y miel de panela aderezada con canela, clavo y pimienta de olor.

En esta región para preparar el caldo llamado **chuchuca**, usan el maíz cao desgranado, es decir que esté a medio madurar. Luego de hervido y puesto a secar, sirve de base para la sopa con espinazo de chacho. La sabrosa **“polla ronca”** no trae pollo, sino harina de cebada, en refrito de carne de cerdo, con papas, achiote y col, que viene acompañada de tostado y ají. También las empanadas de morocho de masa delgada y crocante, fritas en aceite hirviendo, rellenas de carne, arvejas y zanahoria.

Durante las fiestas de septiembre, a más de la chicha del Yamor, hecha con siete clases de maíz fermentado, es común ver lavacaros llenos de caracolitos de tierra que se llaman churos, alimento anterior al desembarco de Colón. Se complementa con limón, ají, y cebolla paiteña. Se come también el morocho de dulce como postre. (Ponce, 2004)

2.2 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón

La historia de la gastronomía en nuestro país, nace a partir de que los conquistadores españoles se sorprendieron al descubrir que los nativos habían desarrollado novedosas técnicas agrícolas, habían domesticado muchas plantas y conocían los secretos de gran variedad de hierbas, lo que les permitía mantener una dieta balanceada.

Aquí se cultivaban sobre todo el maíz, la quinua, el fréjol, y la papa; cazaban osos y venados, criaban la llama y el cuy y solían gustar también de catzos (escarabajillos) y churos (caracoles).

En las chozas indígenas de barro y paja reinaba el fogón central con las tres tulpas para asentar la olla o el tiesto de barro y hervir los granos, o tostarlos para obtener harinas. También se asoleaba el maíz y otros granos para la elaboración de harinas y ahumaban ciertos alimentos.

Los aborígenes serranos habían desarrollado el cultivo de algunas variedades de papa, que preparaban de distintas maneras: asadas, hervidas o en guisados. Con las papas hervidas se hacía el molo, los llapingachos, y el sencillo locro de papa. Su dieta incluía maíz, fréjoles, chochos, camotes, chicha de maíz, ají, ocas, zapallo y diversas hierbas.

En el ciclo del cultivo del maíz era determinante en el campo religioso. La chicha de jora hacía las veces de vino en las celebraciones. Según Juan de Velasco, los aborígenes celebraban en marzo la fiesta del Paucar-Huatay, cuando se cosechaba el maíz tierno o choclo, y se elaboraba con él la choclotanda o pan de maíz tierno. En junio, con motivo de la cosecha de las mazorcas ya maduras, tenía lugar la fastuosa celebración del Inti Raymi, en cuyos festines se incorporaba el cuy o conejillo de Indias. Pero el santoral católico se impuso sobre los festejos indígenas.

La cocina serrana tradicional sigue influenciada por el mundo indígena y las festividades católicas. Así entre los platos que se preparan a lo largo de toda la Sierra, se destacan por su carácter emblemático y ceremonial la fanesca, la colada morada acompañada de las guaguas de pan, el cuy asado y la quinua.

Para hablar de la fanesca, que se consume en Semana Santa, es preciso reconocer que no está muy claro su origen histórico de esta sopa de granos y pescado. Algunas autores la relacionan con el inicio de la cosecha de granos tiernos, otros con la simbología religiosa del

cristianismo original, donde el bacalao sería símbolo de la hostia romana y representaría el cuerpo de Dios.

Desde el día anterior se pone a desaguar el bacalao seco para que se vaya la sal. Y se pela los granos, luego se los cocina por separado: habas tiernas, arvejas, choclos, lenteja, melloco picado, fréjol tierno, choclos. Por separado se cuece la col, el zambo, el zapallo y el arroz. En una olla grande se hace un refrito con mantequilla y manteca de chacho, añadiendo la cebolla blanca picada, el achiote, ajo, sal, pimienta y comino. Se añade la lecha, el arroz, el zambo, el zapallo, y la col. Luego los granos más duros: fréjol, choclo, lentejas y arvejas sin dejar que se peguen. Se sirve junto con las empanaditas, rosquitas, y crotones de harina, rodajas de huevo duro y maduro frito. Luego viene el molo, el arroz con leche y el dulce de tropezones, de durazno con papas, y eventualmente el pan de Jueves Santo, adornado con ajonjolí.

El otro plato tradicional también tiene un origen fúnebre, En efecto los indígenas de la Sierra acostumbraban llevar a los cementerios durante el Día de los Difuntos guaguas de pan, los cuyes con papas cocinadas, chicha y la colada morada. Mientras comían y bebían regaban colada morada y chicha sobre la tierra. En *el sabor de la tradición, MC.*, Carrillo señala que la preparación de la colada empieza hirviendo agua con cedrón, manzanilla, hierbaluisa, hoja de naranja. A esta agua se agrega el maíz negro molido con un poco de maicena. Cuando comienza a espesar se añade jugo de mora, de mortiño, de piña y de naranjilla, y se deja hervir y espesar bastante. Luego se aumenta el agua donde se ha hervido antes ishpingo, canela, clavo de olor, pimienta de olor, y se mezcla la colada con el almíbar de frutilla y piña, y se vierte el jugo de babaco. (Ponce, 2004)

2.3 Gastronomía de la colonia asociada al cantón

En la Historia natural y moral de las Indias (1590), el padre José de Acosta escribe: *“El Pan de los indios es el maíz; comen comúnmente cocida así en grano caliente, que llaman ellos mote. Algunas veces lo comen tostado... Otro modo de comerlo más regalado es moliendo el maíz, y haciendo de su harina masa, y de ella unas tortillas que se ponen a la mesa, y se comen: en algunas partes las llaman “arepas”.* Registra el buen padre la chicha de jora, y la de maíz mascado, ambas de efectos embriagantes. Fue tal la importancia del maíz que hasta el día de hoy se preparan decenas de platos con innumerables variaciones. Entre ellos: arepas, chuspas, buñuelos, caca de perro, caldo de patas, cauca, coladas y mazamorras, champús, chigüiles, chuchuca, empanadas de morocho, máchica, mote, quimbolitos, rosero, sango de sal, y de dulce, tamales, torta de choclo, tortillas de tiesto, de

sal o dulce, tamales, torta de choclo, tortillas de tiesto, de sal o dulce; tostado, chicha, mote-pata, morocho, torrijas de choclo, buñuelos y pristiños.

En este violento y desigual choque de dos civilizaciones, América aportó una serie indeterminable de animales y vegetales como: achiote, algodón, aguacate, achira, el ajeno de los simbolistas, algarrobo, anís, badea, el berro del locro, camote, canela, caña, guadua, la coca, chocho, chonta, fréjoles varios, girasol, guanábana, la guayaba y el ishpingo o flor de la canela, jícama, mango, el maní, que tostaban y se mezclaba con miel, naranjilla, oca, papaya, quinua, tabaco, taxo, el tagua o marfil vegetal, tomate, vainilla, zambo, zapallo, zapote.

Animales domesticados como la alpaca, la llama, el cuy, el pato, y perro comestible, se pescaban bagres, pangoras de río, cazaban venados y conejos de monte. Los europeos trajeron vacas, cerdos, ovejas, cabras, y gallinas. Trajeron numerosos vegetales que fueron constituyendo la cocina criolla; además el trigo, la cebada, y arroz, que vinieron con sus olores y sabores el ajo y la cebolla, las habas, las lentejas, el higo, manzana, naranja, limón, uva, el olivo y sus aceites, la mostaza, el orégano, el perejil....

De ese intercambio, algo nuevo iba creciendo entre tiestos de barro y pailas de bronce, una cocina criolla que haría muy suyos el trigo, la cebada, el plátano, y el arroz. Dos siglos después, a fines del período colonial, en la Sierra, Ambato proveía a la capital de la Audiencia de panes llamados roscas, y hallullas, así también las cajas de frutas que hasta hoy se cultivan: manzanas, peras, duraznos, albaricoques, fresas y frutillas. Quito era renombrado por sus deliciosos helados y bebidas refrescantes, que enfriaban con el hielo de los nevados vecinos. Y el chocolate era una bebida muy apreciada. (Ponce, 2004)

2.4 Gastronomía de la república asociada al cantón

En relación a la gastronomía de la República con el cantón podemos indicar que actualmente se mantienen platos típicos y tradicionales del cantón Urququí, es decir que en la Sierra sesigue consumiendo el hornado, la fritada, el cuy asado, la sopa de frejol, las menestras entre otros, los mismo que no se han perdido porque son comidas de nuestros antepasados, pero no se puede decir lo mismo de los platos de comida ancestrales que se han perdido con el transcurrir del tiempo tanto en el cantón como en la capital. (Ponce, 2004)

2.5 Gastronomía actual del cantón

El cantón San Miguel de Urququí, es considerado como un destino turístico en la provincia de Imbabura, territorio rico en recursos naturales, atractivos turísticos, recursos hídricos, como ríos, lagunas, fuentes de agua termal, vestigios arqueológicos, grupos étnicos y diferentes manifestaciones culturales que enriquecen nuestro patrimonio e identidad cultural. Todos estos ejes permiten impulsar nuestro objetivos de establecer micro emprendimientos turísticos en las diferentes comunidades rurales del cantón, y de esta manera alcanzar el mejoramiento económico de todos los habitantes del cantón.

Por esto se ha creado el “Grupo Gastronómico Urququí” conformado por mujeres emprendedoras de este Cantón.

El plato típico del cantón Urququí, es un producto gastronómico que se oferta los fines de semana en el parque principal, este delicioso plato conlleva productos orgánicos cultivados en la zona, garantizando al turista su seguridad alimentaria.

La gastronomía tradicional del cantón se diversifica día a día como una muestra de la identidad cultural del cantón Urququí, esta gastronomía tradicional consta de dos platos principales y de mayor demanda que son: cordero asado y tortillas de tiesto con dulce de zambo.

El cordero asado es el plato típico de Urququí el cual va acompañado de un delicioso choclo, habas tiernas, mellocos, queso de la comunidad de Piñán, papas con cáscara y un delicioso ají con pepa de zambo molido en piedra. En este plato podemos encontrar el cordero adobado con finas hierbas con un día de anticipación para que el sabor se concentre el siguiente paso es asarlo.

Este exquisito plato también se lo acompaña con ají elaborado en piedra como lo hacían nuestros antepasados.

Adicionalmente a este plato se puede encontrar las deliciosas tortillas de tiesto elaboradas principalmente a base de harina de maíz al cual se sirve acompañadas con un delicioso dulce de zambo.

Las tortillas son elaboradas principalmente a base de harina de maíz y son cocinadas en el conocido tiesto que es una paila de barro puesto al calor y sin necesidad de aceite para freír o cocinar los alimentos.

El dulce de zambo se lo realiza extrayendo las semillas del zambo y sacando solo la parte carnosa del mismo, este se lo cocina en una paila de bronce con panela hasta que llegue a su punto, se lo sirve con las tortillas.

Sin embargo en Urcuquí ahora se puede deleitar otros platos como:

- Tortillas de papa con fritada
- Hornado con tortillas
- Cuy asado con papas con salsa de maní
- Caldo de Gallina Criolla
- Empanadas de viento
- No nos podía faltar la bebida que acompañe estos deliciosos platos, aquí se prepara el jugo de naranja agria con panela, una exquisita combinación que en esos días de sol es muy refrescante. (Municipio de Urcuquí, 2012)

CAPITULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Análisis e interpretación de resultados

En el presente capítulo se analiza gráficamente los resultados obtenidos en el trabajo de campo llevado a cabo entre los meses de Septiembre del 2010 y Mayo del 2011 en la ciudad de Imbabura, Cantón "URCUQUÍ". Dentro del mismo se aplicó 220 encuestas, distribuidas de la siguiente manera, entre el Cantón principal (Urcuquí: 70); y sus 5 parroquias rurales (San Blas: 30; Tumbabiro: 30; Pablo Arenas: 30; Cahuasquí: 30; y Buenos Aires: 30), en las que se pretenden conocer sobre las preferencias y costumbres gastronómicas de este lugar, además de realizar las respectivas entrevistas y la recopilación de fotografías, de la investigación.

Las siguientes tablas descritas en este capítulo, permiten tener una guía clara y real con relación de cada una de las preguntas de las encuestas que se aplicó, a fin de hacerlas de fácil y mayor comprensión.

De igual forma, se presentan los datos obtenidos entre las 46 entrevistas que se realizó en los principales restaurantes, locales de comida, parques y plazas, donde pude observar la venta de comidas de este cantón.

Cabe recalcar que a continuación de cada tabla se incluye el análisis explicativo de los datos descritos y recolectados con sus respectivas conclusiones de acuerdo a las preferencias de algunos platos, de los ingredientes, los lugares, y las épocas de fiestas, en las que se preparan los platos especialmente para dicha ocasión. En su mayoría, existen algunos platos que se elaboran con ingredientes tradicionales de la agricultura del lugar, y también existen otros platos que se preparan con la carne de algunos animales de campo, que se producen en criaderos propios de este cantón.

PREGUNTA N°1.

Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.

Dentro de las comidas típicas de este sector, podemos apreciar según esta tabla de encuestas, que los platos de mayor consumo son los que están preparados por la carne de animales de campo y por los productos de mayor producción en la agricultura de este cantón. Aunque es relevante ver que la comida casera se destaca como, sopas, caldos, secos, menestras, etc.

Tabla 18. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.

PLATO TÍPICO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CUY CON PAPAS	68	7,36%
		POLLO ASADO	52	5,63%
		CHULETA ASADA	9	0,97%
		CORDERO ASADO AL CARBÓN	5	0,54%
		CARNE ASADA CON MENESTRA DE FREJOL	1	0,11%
	HORNEADOS	HORNADO	154	16,67%
		POLLO HORNADO	1	0,11%
	FRITURAS	FRITADA	80	8,66%
		EMPANADAS DE QUESO	5	0,54%
		PESCADO FRITO	2	0,22%
		POLLO FRITO	2	0,22%
	SECOS	SECO DE POLLO	18	1,95%
		SECO DE GALLINA	2	0,22%
		SECO DE PESCADO	1	0,11%
		SECO DE CHIVO	1	0,11%
		SECO DE CARNE	1	0,11%
	ARROCES	MENESTRA DE FREJOL	47	5,09%
		MENESTRA DE ALVERJA	9	0,97%
		FREJOL CON ARROZ	5	0,54%
		ARROZ RELLENO	3	0,32%
ARROZ CON CARNE		2	0,22%	
ARROZ CON FREJOL		2	0,22%	
ARROZ CON ALVERJA		2	0,22%	
MENESTRA DE LENTEJA		2	0,22%	
ARROZ CON HUEVO		1	0,11%	
ARROZ CON		1	0,11%	

		CHULETA		
		ARROZ CON POLLO	1	0,11%
		ALVERJAS CON ARROZ	1	0,11%
CALDOS SOPAS Y	CALDOS	CALDO DE GALLINA	53	5,74%
		CALDO DE PATA	7	0,76%
		CONSOMÉ DE POLLO/ CALDO DE POLLO	6	0,65%
		CALDO DE 31	1	0,11%
		CALDO DE ALVERJAS	1	0,11%
	SOPAS	ARROZ DE CEBADA	32	3,46%
		SOPA DE FREJOL	31	3,35%
		SOPA DE FIDEO	10	1,08%
		SOPA DE QUÍNOA	7	0,76%
		SOPA DE MELLOCO	5	0,54%
		SOPA DE VERDURAS	5	0,54%
		TIMBUSHCA	4	0,43%
		SOPA DE COLES	3	0,32%
		MOROCHO DE SAL	3	0,32%
		SOPA DE POLLO	2	0,22%
		SANCOCHO	2	0,22%
		SOPA DE MACARRONES	1	0,11%
		SOPA DE LENTEJA	1	0,11%
		SOPA DE MENUDECENCIAS	1	0,11%
	SOPA DE POROTO	1	0,11%	
	LOCROS	LOCRO DE ZAPALLO	9	0,97%
		LOCRO DE HABAS	6	0,65%
		LOCRO DE ZAMBO	2	0,22%
		LOCRO DE PAPA	1	0,11%
		LOCRO DE ACELGA	1	0,11%
		LOCRO DE NABO	1	0,11%
	OTROS	FANESCA	13	1,41%
COLADA DE HABAS		10	1,08%	
COLADA DE MAIZ		4	0,43%	
COLADA DE CHOCLO		3	0,32%	
CEVICHE DE POLLO		3	0,32%	
CEVICHE DE GALLINA		2	0,22%	
COLADA DE CHUROS		2	0,22%	
COLADA DE OCA		2	0,22%	
CREMA DE HABAS		1	0,11%	

		COLADA DE ESPÁRRAGOS	1	0,11%
		COLADAS	1	0,11%
		COLADA DE ALVERJAS	1	0,11%
		ALMUERZOS	1	0,11%
		CEVICHE DE FREJOL	1	0,11%
		YAHUARLOCRO	1	0,11%
BEBIDAS	FRÍAS	AGUA DE HIERBA LUISA	2	0,22%
		JUGO DE TOMATE	1	0,11%
		JUGO DE MORA	1	0,11%
	CALIENTES	MOROCHO	28	3,03%
		COLADA MORADA	5	0,54%
		CAUCA	1	0,11%
	FERMENTADAS	CHICHA DE JORA	9	0,97%
CHICHA DE ARROZ		1	0,11%	
ENTREMESES	PICADITAS	SALCHIPAPAS	36	3,90%
		CHOCLOS CON QUESO	19	2,06%
		PAPAS CON MAPAHUIRA	10	1,08%
		MOTE COCINADO CON QUESO	7	0,76%
		HABAS Y MELLOCOS COCINADOS	2	0,22%
		PAPAS CON CASCARA Y QUESO	2	0,22%
		ALAS ASADAS	2	0,22%
		MOLLEJAS ASADAS	2	0,22%
		PINCHOS	1	0,11%
		HABAS Y MELLOCOS COCINADOS	1	0,11%
		MOTE CON TOSTADO	1	0,11%
		MOTE , FREJOL	1	0,11%
		MOTE CON QUESO	1	0,11%
		CHOCHO CON TOSTADO	1	0,11%
		CHOCLO-MOTE	1	0,11%
		TOSTADO	1	0,11%
		PURÉ DE PAPAS	1	0,11%
		PAPAS CON CHOCLO	1	0,11%
		CAMOTE FRITO	1	0,11%
	PAPAS FRITAS	1	0,11%	
ENVUELTOS	QUIMBOLITOS	3	0,32%	

		EMPANADAS DE VIENTO	2	0,22%
		HUMITAS	1	0,11%
		AREPA DE ZAPALLO	1	0,11%
	PANES	PAN DE MAIZ	2	0,22%
		PAN DE TRIGO	1	0,11%
	TORTILLAS	TORTILLAS DE PAPA	5	0,54%
		TORTILLAS DE TUESTO	4	0,43%
		TORTILLAS CON CAUCARA	2	0,22%
		LLAPINGACHOS	1	0,11%
		TORTILLAS CON CHORIZO	1	0,11%
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	VARIOS	PAPAS CON CUERO	7	0,76%
		ALVERJA REVENTADA/TIerna	6	0,65%
		CHAMPUS	3	0,32%
		TRIPA MISHQUE/ CHINCHULINES	2	0,22%
		LUCE	2	0,22%
		COMIDA DE CAMPO	1	0,11%
		ALVERJAS EN SECO	1	0,11%
	POSTRES DULCES	DULCE DE ZAMBO	4	0,43%
		DULCE DE ZAPALLO	3	0,32%
	ENTRADAS	FRÍAS	ENSALADAS	5
ENCEBOLLADO			2	0,22%
CANGREJOS			1	0,11%
ESPÁRRAGOS			1	0,11%
ENSALADA DE VERDURAS			1	0,11%
CALIENTES		VERDURAS COCINADAS	2	0,22%
		TOTAL	924	100%

Fuente: Estudio de mercado

Elaborado por: LA AUTORA

ANÁLISIS:

En relación a las comidas que son propias del sector, los datos obtenidos muestran que: hornado tiene una frecuencia de 154 que equivale al 16.67%, seguido de la fritada de chancho con una frecuencia de 80 que corresponde al 8.66%, el cuy con papas con una frecuencia de 68, equivalente al 7.36% y el caldo de gallina que presenta una frecuencia de 53 que equivale al 5.74%. También el pollo asado tiene una frecuencia de 52 equivalente al 5.63%, luego la menestra de fréjol con frecuencia de 47 equivalente al 5.09%, esto podemos observar entre las más destacadas, en relación a las demás comidas, siendo las nombradas las de mayor consumo entre sus pobladores. Los demás platos tienen una frecuencia menor, pero al igual que los demás se consumen con menor frecuencia.

A los platos anteriormente mencionados les siguen las salchipapas con una frecuencia de 36 equivalente al 3.90%, el arroz de cebada con frecuencia 32 que equivale al 3.46%, el seco de pollo con 18 de frecuencia que equivale al 1.95%, y el resto de platos una frecuencia y porcentaje menor.

En los datos anteriormente expuestos se puede observar que la mayoría de los platos que se prepara en esta región los más notables son las preparadas con animales de campo, como cerdo, cuy, gallina, y pollos, con estos ingredientes tenemos los platos preparados como: Hornado, fritada de chancho, cuy con papas, pollo asado, caldo de gallina, pollo asado y las salchipapas. Estos platos de comida, son los más vendidos en el parque principal de Urcuquí, el mercado y en los restaurantes o locales de comida que están ubicados en la plaza central del cantón. Por otra parte debo indicar que la comida que es más consumida en este sector es la comida de casa, como sopas, caldos, coladas, menestras, arroz, ensaladas y jugos de frutas, por ser un lugar en que la agricultura abunda con los granos como: fréjol, haba, melloco, acelga, espinaca, col, choclo, quínoa, es lo que consumen en su mayoría la población porque se dedican a la agricultura de todos estos productos y son fáciles de obtener, por su bajo costo y su fácil preparación.

Es importante destacar que han existido algunos cambios en la comida típica de este lugar, ya que por su fácil preparación y por el consumo masivo de niños y jóvenes, las salchipapas, y las papipollo, se venden en cualquier lugar.

PREGUNTA N°2.

Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector

En este Cantón Urcuquí, existen algunas fechas en las que se festejan varios acontecimientos como lo celebran a nivel de toda la provincia de Imbabura, es decir, se festejan la cantonización, fundación de las parroquias, las fiestas tradicionales de la provincia, como el IntyRaymi, (Solsticio del Sol), que en los cantones festejan con bailes tradicionales de San Juan y San Pedro, y también sus pobladores son muy devotos y creyentes en la Virgen de cada cantón o parroquia, la cual es venerada en fechas especiales y llamada de diversos nombres de acuerdo a su lugar de procedencia.

En estas fechas especiales es cuando existe mayor concurrencia de visitantes, pobladores del cantón, turistas y extranjeros que aprovechan esta oportunidad para asistir a las fiestas, y consumir en los locales de comida, restaurantes, plazas, parques, y centros principales donde se comercializan todos los platos típicos y tradicionales, de este lugar.

Tabla 19. Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.

PLATO TÍPICO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CUY CON PAPAS	64	11,37%
		POLLO ASADO	37	6,57%
		CORDERO ASADO AL CARBÓN	5	0,89%
		CHULETA ASADA	1	0,18%
	HORNEADOS	HORNADO	151	26,82%
	FRITURAS	FRITADA	75	13,32%
		EMPANADAS DE QUESO	5	0,89%
	SECOS	SECO DE POLLO	11	1,95%
		SECO DE GALLINA	2	0,36%
		SECO DE CHIVO	1	0,18%
ARROCES	MENESTRA DE FREJOL	6	1,07%	
	ARROZ CON POLLO	1	0,18%	
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA	36	6,39%
		CONSOMÉ DE POLLO/ CALDO DE POLLO	5	0,89%
		CALDO DE PATA	3	0,53%
		CALDO DE 31	1	0,18%

	SOPAS	SOPA DE FREJOL	1	0,18%	
		ARROZ DE CEBADA	1	0,18%	
	OTROS	FANESCA	13	2,31%	
		COLADA DE HABAS	2	0,36%	
		COLADA DE CHUROS	2	0,36%	
		COLADA DE MAIZ	1	0,18%	
		YAHUARLOCRO	1	0,18%	
BEBIDAS	CALIENTES	MOROCHO	23	4,09%	
		COLADA MORADA	4	0,71%	
	FERMENTADAS	CHICHA DE JORA	9	1,60%	
		CHICHA DE ARROZ	1	0,18%	
ENTREMESES	PICADITAS	SALCHIPAPAS	30	5,33%	
		CHOCLOS CON QUESO	13	2,31%	
		PAPAS CON MAPAHUIRA	10	1,78%	
		MOTE COCINADO CON QUESO	7	1,24%	
		ALAS ASADAS	2	0,36%	
		MOLLEJAS ASADAS	2	0,36%	
		PINCHOS	1	0,18%	
		PAPAS FRITAS	1	0,18%	
		HABAS Y MELLOCOS COCINADOS	1	0,18%	
	ENVUELTOS	QUIMBOLITOS	3	0,53%	
		AREPA DE ZAPALLO	1	0,18%	
		EMPANADAS DE VIENTO	1	0,18%	
		HUMITAS	1	0,18%	
	PANES	PAN DE MAIZ	2	0,36%	
		PAN DE TRIGO	1	0,18%	
	TORTILLAS	TORTILLAS DE PAPA	4	0,71%	
		TORTILLAS DE TIESTO	3	0,53%	
		TORTILLAS CON CAUCARA	1	0,18%	
	OTROS TRADICIONALES	VARIOS	PAPAS CON CUERO	7	1,24%
			CHAMPUS	2	0,36%
POSTRES DULCES		DULCE DE ZAMBO	4	0,71%	
		DULCE DE ZAPALLO	2	0,36%	
ENTRADAS	FRÍAS	ENCEBOLLADO	2	0,36%	
TOTAL			563	100%	

Fuente: Estudio de mercado
Elaborado por: LA AUTORA

ANÁLISIS:

De acuerdo a esta tabla podemos determinar que los platos que se consumen en épocas de fiesta en el sector son los siguientes: el hornado ocupa el mayor lugar con una frecuencia de 151 equivalente al 26.82%, la fritada de chancho con frecuencia de 75 equivalente al 13.32%, el cuy con papas con frecuencia de 64, equivalente al 11.37%, el pollo asado con frecuencia 37 equivalente al 6.57%, el caldo de gallina con frecuencia de 36 equivalente al 6.39%, que son los platos de mayor consumo en estas épocas. Un plato destacado en épocas de fiesta es también el “cordero asado”, que es un plato tradicional, de hace muchos años y ahora es poco demandado porque se lo ha dejado de preparar y ha perdido su popularidad, pero en estos tiempos se está tratando de rescatar sus valores.

Esto demuestra que en épocas de fiestas del cantón, y sus parroquias, se prefieren los platos fuertes con variedad de carnes, y platos propios del sector como el caldo de gallina y otros.

Estos platos son los primordiales, ya que por su exquisito sabor y su preparación que no es muy compleja, su venta es segura y en su producción se procura que su consumo sea de todo lo que se prepare, para que su consumo garantice la mejor tradición en todas las festividades de este cantón.

PREGUNTA N°3.

Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.

Las comidas que se elaboran con mayor frecuencia en este cantón, son platos típicos y tradicionales, y en algunos casos también platos ancestrales, aunque haya pasado mucho tiempo existen familias que conservan la tradición en su gastronomía. Entre los platos que actualmente se elaboran con mayor frecuencia son los siguientes: hornado, fritada, cuy con papas, caldo de gallina, morocho etc., son las comidas que más gusta a los pobladores y visitantes, y por la facilidad de obtener los ingredientes de cada plato, son los que se preparan a menudo en el sector. Además de que se los puede encontrar en los lugares más céntricos de este cantón, que son los restaurantes, locales de comida, ubicados en el parque central y también en el mercado central del cantón.

Tabla 20. Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.

PLATO TÍPICO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	POLLO ASADO	33	5,68%
		CUY CON PAPAS	29	4,99%
		CHULETA ASADA	4	0,69%
		CORDERO ASADO AL CARBÓN	1	0,17%
	HORNEADOS	HORNADO	75	12,91%
		POLLO HORNADO	1	0,17%
	FRITURAS	FRITADA	52	8,95%
		SALCHIPAPAS	26	4,48%
		POLLO FRITO	7	1,20%
		EMPANADAS DE QUESO	5	0,86%
		PAPAS FRITAS	1	0,17%
	SECOS	SECO DE POLLO	14	2,41%
		SECO DE GALLINA	2	0,34%
		SECO DE PESCADO	1	0,17%
	ARROCES	MENESTRA DE FREJOL	30	5,16%
		ARROZ CON FREJOL	8	1,38%
		MENESTRA DE ALVERJA	8	1,38%
		FREJOL CON ARROZ	3	0,52%
ARROZ CON ALVERJA		2	0,34%	
ARROZ CON CARNE		2	0,34%	

		ARROZ RELLENO	2	0,34%		
		ARROZ CON POLLO	1	0,17%		
		ALVERJAS CON ARROZ	1	0,17%		
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA	42	7,23%		
		CALDO DE PATA	5	0,86%		
		CONSOMÉ DE POLLO/ CALDO DE POLLO	3	0,52%		
			ARROZ DE CEBADA	24	4,13%	
	SOPAS		SOPA DE FREJOL	23	3,96%	
			SOPA DE FIDEO	10	1,72%	
			SOPA DE QUÍNOA	7	1,20%	
			SOPA DE MELLOCO	4	0,69%	
			MOROCHO DE SAL	3	0,52%	
			SOPA DE POLLO	2	0,34%	
			SOPA DE COLES	2	0,34%	
			TIMBUSHCA	2	0,34%	
			SOPA DE MACARRONES	1	0,17%	
			SOPA DE LENTEJA	1	0,17%	
			SOPA DE MENUDECENCIAS	1	0,17%	
			SANCOCHO	1	0,17%	
		LOCROS		LOCRO DE ZAPALLO	7	1,20%
				LOCRO DE ZAMBO	2	0,34%
			LOCRO DE HABAS	2	0,34%	
			LOCRO DE PAPA	2	0,34%	
			LOCRO DE ACELGA	1	0,17%	
	OTROS		COLADA DE HABAS	12	2,07%	
			COLADA DE MAIZ	4	0,69%	
			COLADA DE CHOCCLO	3	0,52%	
			COLADA DE CHUROS	2	0,34%	
		FANESCA	2	0,34%		
		COLADAS	1	0,17%		
		COLADA DE ALVERJAS	1	0,17%		
		CEVICHE DE FREJOL	1	0,17%		

		YAHUARLOCRO	1	0,17%
BEBIDAS	FRÍAS	MOROCHO	19	3,27%
		AGUA DE HIERBA LUISA	2	0,34%
	CALIENTES	COLADA MORADA	1	0,17%
		CAUCA	1	0,17%
	FERMENTADAS	CHICHA DE JORA	3	0,52%
		CHICHA DE ARROZ	1	0,17%
ENTREMESES	PICADITAS	CHOCLOS CON QUESO	15	2,58%
		PAPAS CON MAPAHUIRA	9	1,55%
		MOTE COCINADO CON QUESO	7	1,20%
		ALAS ASADAS	2	0,34%
		MOLLEJAS ASADAS	2	0,34%
		PINCHOS	1	0,17%
		HABAS Y MELLOCOS COCINADOS	1	0,17%
		HABAS COCINADAS	1	0,17%
		MOTE CON TOSTADO	1	0,17%
		MOTE, FREJOL	1	0,17%
		CHOCLO-MOTE	1	0,17%
		FREJOL CON ALVERJAS	1	0,17%
		PAPAS CON CASCARA Y QUESO	1	0,17%
	ENVUELTOS	AREPA DE ZAPALLO	1	0,17%
		QUIMBOLITOS	1	0,17%
	PANES	PAN DE MAIZ	2	0,34%
		PAN DE TRIGO	1	0,17%
	TORTILLAS	TORTILLAS DE PAPA	5	0,86%
		TORTILLAS DE TIESTO	3	0,52%
	OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	VARIOS	PAPAS CON CUERO	6
CHAMPUS			2	0,34%
LUCE			1	0,17%
ALVERJA REVENTADA/TIERNANA			1	0,17%
POSTRES		DULCE DE ZAMBO	4	0,69%

	DULCES	DULCE DE ZAPALLO	2	0,34%
ENTRADAS	CALIENTES	ENSALADA DE VERDURAS	1	0,17%
		VERDURAS COCINADAS	1	0,17%
		TOTAL	581	100%

Fuente: Estudio de mercado
Elaborado por: LA AUTORA

ANÁLISIS

De acuerdo a lo que nos representa esta tabla, podemos determinar que los platos que se elaboran con mayor frecuencia son los siguientes: el hornado con frecuencia de 75 equivalente al 12.91%, la fritada de choncho con frecuencia de 52 equivalente al 8.95%, el pollo asado con frecuencia de 33 equivalente al 5.68%, el cuy con papas con frecuencia 29 equivalente al 4.99%, menestra de fréjol con frecuencia de 30 equivalente al 5.16%, y otros platos como: salchipapas, sopa de fréjol, arroz de cebada, morocho y choclos con queso, que al igual que los otros platos se consumen en menor frecuencia, pero siempre están siendo preparados por los pobladores del sector.

Estos platos son elaborados por la mayoría de personas que venden comida en lugares más destacados del sector, como en los parques centrales, mercados, plazas, y locales de comida donde hay más concurrencia de gente.

PREGUNTA N°4.

Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.

En el detalle de esta tabla, podemos apreciar que los platos de comida son las más demandadas por los visitantes y turistas, que se acercan a este cantón, cabe recalcar que por ser un lugar de tránsito hacia el balneario de Cachimbiro, este cantón es poco visitado y las comidas que se venden en su mayoría en el parque central, por donde pasan los visitantes. Pero de igual forma podemos apreciar que el hornado y la fritada de chanco son los platos de mayor consumo y demanda en toda época del año, para pobladores y visitantes.

Tabla 21. Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.

PLATO TÍPICO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CUY CON PAPAS	62	11,79%
		POLLO ASADO	38	7,22%
		CORDERO ASADO AL CARBÓN	5	0,95%
		CHULETA ASADA	1	0,19%
	HORNEADOS	HORNADO	147	27,95%
	FRITURAS	FRITADA	67	12,74%
		EMPANADAS DE QUESO	5	0,95%
		POLLO FRITO	1	0,19%
	SECOS	SECO DE POLLO	13	2,47%
		SECO DE GALLINA	1	0,19%
		SECO DE CHIVO	1	0,19%
		MENESTRA DE FREJOL	6	1,14%
		ARROZ CON POLLO	1	0,19%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA	32	6,08%
		CALDO DE PATA	5	0,95%
		CONSOMÉ DE POLLO/ CALDO DE POLLO	4	0,76%
		CALDO DE 31	1	0,19%
	OTROS	FANESCA	2	0,38%
		COLADA DE CHUROS	2	0,38%
		COLADA DE MAIZ	1	0,19%
		COLADA DE HABAS	1	0,19%
		ARROZ DE	1	0,19%

		CEBADA			
		CEVICHE DE FREJOL	1	0,19%	
		YAHUARLOCRO	1	0,19%	
BEBIDAS	CALIENTES	MOROCHO	21	3,99%	
		CHICHA DE JORA	4	0,76%	
	FERMENTADAS	COLADA MORADA	1	0,19%	
		CHICHA DE ARROZ	1	0,19%	
ENTREMESES	PICADITAS	SALCHIPAPAS	31	5,89%	
		CHOCLOS CON QUESO	13	2,47%	
		PAPAS CON MAPAHUIRA	10	1,90%	
		MOTE COCINADO CON QUESO	7	1,33%	
		ALAS ASADAS	2	0,38%	
		MOLLEJAS ASADAS	2	0,38%	
		PINCHOS	1	0,19%	
		PAPAS FRITAS	1	0,19%	
		HABAS Y MELLOCOS COCINADOS	1	0,19%	
	ENVUELTOS	QUIMBOLITOS	3	0,57%	
		AREPA DE ZAPALLO	1	0,19%	
		HUMITAS	1	0,19%	
	PANES	PAN DE MAIZ	2	0,38%	
		PAN DE TRIGO	1	0,19%	
	TORTILLAS	TORTILLAS DE PAPA	5	0,95%	
		TORTILLAS DE TUESTO	3	0,57%	
	OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	VARIOS	PAPAS CON CUERO	7	1,33%
			DULCE DE ZAMBO	4	0,76%
			CHAMPUS	2	0,38%
		POSTRES DULCES	DULCE DE ZAPALLO	2	0,38%
TRIPA MISHQUE/ CHINCHULINES			1	0,19%	
		TOTAL	526	100%	

Fuente: Estudio de mercado
Elaborado por: LA AUTORA

ANÁLISIS:

La comida más demandada por los visitantes en este lugar, son las mismas que se preparan con mayor frecuencia, ya que las personas que preparan la comida pretenden elaborar comidas tradicionales y típicas del sector; a su vez es lo que más les gusta a la gente. Así tenemos entre los principales: hornado con frecuencia de 147 equivalente al 27.95%, fritada con frecuencia de 67 equivalente 12,74%, cuy con papas con frecuencia de 62 equivalente 11.79%, el caldo de gallina con frecuencia de 32 equivalente al 6.08%, salchipapas con frecuencia de 31 equivalente al 5.89% y el morocho con frecuencia de 21 equivalente al 3.99%; además de existir otros platos que también son preparados pero se consumen en menor cantidad.

PREGUNTA N°5.

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

En esta tabla podemos notar que las comidas típicas, tradicionales y ancestrales que existían hace algunos años, se siguen preparando en ciertas familias, aunque haya cambiado su modo de preparación, por los ingredientes que ya no se utilizan los de antes, y actualmente existen productos que se venden ya preparados. Antes las familias acostumbraban a elaborar ciertos platos con los productos recién cosechados, y frescos, y a su vez preparados por sus mismas manos, lo que ahora ha cambiado porque existen enlatados, o carne ya pre cocida, adobada o preparada por fabricantes para la venta y elaboración de estas comidas.

Tabla 22. Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CUY CON PAPAS	29	SALSA DE MANÍ, YA NO SE MUELE EL MANÍ, VIENE PREPARADO	1
	HORNEADOS	HORNADO	75	LA CARNE DE CHANCHO ES DIFERENTE, ANTES SE USABA SOLO LOS CHANCHOS CRIADOS EN EL CAMPO, AHORA SE USA LOS CHANCHOS DE GRANJA	22
	FRITURAS	FRITADA	52	ANTES LOS ALIÑOS SE MOLÍA TODO EN PIEDRA, SE COCINABA EN LEÑA Y NO A GAS	10
		CAMOTE FRITO	1	SE COME POCO, Y SOLO COCINADO	2
		FRITADA CON ALVERJAS	1	YA NO SE COME CON ARVEJA	1
	ARROCES	MENESTRA	38	TODO ES	1

		S		ENLATADO	
		ARROZ CON TALLARÍN	1	YA NO SE COME MEZCLADO EL ARROZ CON EL TALLARÍN, AHORA SOLO EL TALLARÍN	1
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA	42	GALLINA YA NO SON DE CAMPO, SINO DE CRIADERO	3
		CALDO DE PATA	5	SE LO COCINA EN OLLA DE PRESION	5
	SOPAS	ARROZ DE CEBADA	24	LA CEBADA YA VIENE PREPARADA	11
		SOPA DE FREJOL	23	A GAS YA NO A LEÑA	1
		SOPA DE QUÍNOA	7	YA VIENE LA QUÍNOA PREPARADA	3
		LOCRO DE ZAMBO	2	POCOS GRANOS YA NO SE PONEN	1
		SANGO DE TRIGO	1	MUY POCO, SOLO COCINAN LAS ABUELAS A GAS, YA NO ENLEÑA	1
		CARIUCHO	1	PEPA DE SAMBO O ZAPALLO	1
		CHUCHUCA	1	HARINA DE MAIZ VIENE PREPARADA	1
	OTROS	FANESCA	2	YA NO PONEN TODOS LOS GRANOS	3
		COLADA DE HABAS	12	HARINA PREPARADA	8
		COLADAS/ CREMAS	6	YA NO SE HACEN CON HARINAS, LAS SOPAS VIENE EN SOBRE PREPARADAS	6
		COLADA DE MAIZ	4	HARINA DE MAIZ VIENE PREPARADA	9
		COLADA DE CHOCLO	3	HARINA YA PREPARADA	1
		COLADA DE OCA	2	YA NO SE UTILIZA LA OCA, SE HACE CON	2

				SOBRES INSTANTÁNEOS	
		CREMA DE CHOCLO	1	SOLO SE LICUA, YA NO SE LO PREPARA COMO ANTES QUE ERA LABORIOSO	1
		COLADA DE ALVERJA	1	ALVERJA TIERNA, ANTES MOLIDA. AHORA YA VIENE PREPARADA	1
		COLADA DE ARROZ	1	CON ARROZ PARTIDO Y REMOJADO ANTES	1
		MAZAMORRA	1	HARINA DE TRIGO PREPARADA	1
BEBIDAS	FRÍAS	QUAKER	1	SE AÑADE FRUTAS Y ZANAHORIA	1
	CALIENTES	MOROCHO	19	SE AÑADE FRUTAS Y ZANAHORIA	26
		CHICHA DE JORA	3	SE LA DEJABA FERMENTAR EN UN JARRÓN DE BARRO, AHORA NO	12
		MACHICA	2	MACHICA VIENE PREPARADA , YA NO SE MUELE Y SE TUESTA	2
	FERMENTADAS	COLADA MORADA	1	CON MAICENA MORADA O TAPIOCA, YA NO SE LA TOMAN CON LAS GUAGUAS DE PAN	16
ENTREMESSES	PICADITAS	SALCHIPAPAS	26	ANTES SOLO SE LA PARTÍA A LA PAPA PEQUEÑA EN DOS CON LA SALCHICHA ROSA	1
		TOSTADO	3	EL TIESTO SE HA CAMBIADO POR LA PAILA	3

	GRANOS COCINADOS , FREJOL, ALVERJAS Y HABAS	3	ANTES CON SAL, AHORA CON CEBOLLA	3
	TORTILLAS DE MAÍZ	3	HARINA DE MAIZ VIENE PREPARADA	3
	PAPAS CON MAPAGUIRA	9	SE CAMBIO LA MAPAGUIRA POR EL ACHIOTE Y HUEVO	2
	SALSA DE MANÍ	2	MANÍ FOSFATADO Y MOLIDO, AHORA YA VIENE PREPARADO	2
	TORTILLAS DE TUESTO	3	HARINA DE MAIZ VIENE PREPARADA	2
	HABAS CON HUEVO DURO Y AGUACATE	1	LAS HABAS LAVADAS SE COCINABA EN AGUA CON SAL Y CEBOLLA, AHORA SE COCINA LAS HABAS Y SE SIRVE SOLO CON TOSTADO Y SIN HUEVO	1
	CHOCLOS CON QUESO	15	COCINADO EN LENA AHORA A GAS	1
	HABAS TOSTADAS	1	SE LAS FRÍE	1
	MOTE COCINADO CON QUESO/ MOTE	7	COCINADO EN LENA AHORA A GAS	1
ENVUELTOS	PAPAS CON SALCHICHA	1	FRITAS CON ACHOTE, HOY SE COME SIN ACHOTE	1
	PAPAS COLORADAS CON MANÍ	1	MANÍ MOLIDO EN PIEDRA, AHORA YA VIENE PREPARADO	1
PANES	PAPAS CON PEPAS DE ZAMBO	1	LAS PAPAS POR EL MANÍ	1

	SALSAS	QUIMBOLITOS	1	HARINA DE MAIZ BLANCO REEMPLAZADA POR MAICENA	1
	TORTILLAS	PAN DE MAIZ	2	HARINA PREPARADA	1
		HUMITAS	1	MAIZ MOLIDO Y COCINADO A LEÑA	1
		TORTILLAS DE TRIGO	1	LA HARINA VIENE PREPARADO	1
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	VARIOS	CHAMPUS	2	HARINA DE MAIZ PREPARADA	8
		TALLARÍN CON HUEVO DURO	1	YA NO SE PONE HUEVO	1
		LUCE	1	PAPAS CON CASCARA Y TOSTADO	1
		ALVERJAS REVUELTAS	1	ARVEJAS SOLO EN SOPAS	1
	POSTRES DULCES	DULCE DE ZAMBO	4	SAMBO SE COCINA A GAS	3
		DULCE DE ZAPALLO	2	AHORA SE PONE MAICENA PARA QUE ESPESE Y SE COCINA A GAS	3
		DULCE DE HIGO	1	SE COCINA A GAS YA NO EN LEÑA	1
	TOTAL		455		200

Fuente: Estudio de mercado
Elaborado por: LA AUTORA

ANÁLISIS:

En esta tabla de encuestas podemos notar que las comidas tradiciones, típicas y ancestrales que se consumen en este sector, han presentado algunos cambios, pero pese a esto, se sigue manteniendo la tradición de seguir preparando los siguientes platos más destacados que son: hornado con frecuencia 75 y una frecuencia de cambio de 22 fritada de choncho con frecuencia 52 y frecuencia de cambio de 10, el caldo de gallina con frecuencia 42 y una frecuencia de cambio de 3, cuy con papas tiene una frecuencia de 29 y frecuencia de cambio 1, la sopa de arroz de cebada con frecuencia de 24 y frecuencia de cambio de 11, la sopa de fréjol con frecuencia de 23 y frecuencia de cambio de 1, esto nos indica que de acuerdo a esta tabla la frecuencia del consumo de estas comidas es similar a las tablas anteriores, pero en esta pregunta notamos que los cambios en su preparación han variado

muy poco, tanto por su modo de cocinar los alimentos y por ingredientes que han sido sustituidos en algunos casos.

Tabla 23. Clasificación de comidas típicas, tradicionales y ancestrales de acuerdo a la tabla anterior:

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS	
TÍPICAS	Cordero asado	
	Pollo asado con papas con cascara asadas al carbón	
	Pollo al horno	
	Arroz con fréjol	
	Alverjas con arroz	
	Menestra de alverjas	
	Caldo de gallina de campo	
	Caldo de alverjas	
	Colada de maíz	
	Colada de ocas	
	Coladas de espárragos	
	Colada de alverjas	
	Sopa de col	
	Sopa de porotos	
	Morocho de sal	
	Locro de zapallo	
	Locro de nabo	
	Ceviche de gallina	
	Ceviche de fréjol	
	Cauca	
	Chicha de arroz	
	Mote cocinado con queso	
	Mote con tostado	
	Mote con fréjol	
	Choclo con mote	
	Arepas de Zapallo	
	Pan de trigo	
	Papas con mapahuirá	
		Cuy asado con papas
		Alas de pollo asada
		Chuleta asada
Pincho		

TRADICIONALES

Carne asada con menestra de fréjol
Mollejas asadas
Hornado
Fritada
Salchipapas
Pescado frito
Pollo frito
Papas fritas
Seco de gallina
Seco de pollo
Seco de pescado
Seco de chivo
Seco de carne
Arroz con alverja
Arroz con carne
Arroz con huevo
Arroz con chuleta
Arroz relleno
Menestra de fréjol
Menestra de lenteja
Caldo de patas
Caldo de 31
Consomé de pollo
Caldo de pollo
Colada de choclo
Colada de churos
Colada de haba
Sopa de fideo
Sopa de macarrones
Sopa de quínoa
Sopa de fréjol
Sopa de melloco
Sopa de verduras
Sopa de lenteja
Sopa de menudencia
Sancocho de carne
Timbusca
Arroz de cebada
Locro de haba

	Locro de papa
	Locro de acelga
	Fanesca
	Ceviche de pollo
	Yahuarlocro
	Morocho
	Colada Morada
	Chicha de Jora
	Habas y mellocos cocinados
	Choclo con queso
	Choclo con tostado
	Tostado
	Puré de papa
	Papas con cascara y queso
	Papas con choclo
	Empanada de queso
	Empanada de viento
	Quimbolitos
	Humitas
	Tortilla de papa
	Tortillas de papa con caucara
	Llapingachos
	Tortillas con chorizo
	Papas con cuero
ANCESTRALES	Tortillas de tiesto
	Camote frito
	Pan de maíz
	Champús

Fuente: Estudio de mercado
Elaborado por: LA AUTORA

PREGUNTA N°6.

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

En esta tabla, podemos apreciar los distintos platos de comidas que según la investigación realizada se preparaban hace años y que ahora ya no se elaboran, aunque podemos ver que existen algunas familias que todavía guardan esta tradición en la elaboración de algunos platos como: camote frito, en su mayoría coladas, como las de maíz, habas, churos, ocas, machica, sopa de quínoa, sopa de arneros, sopa de chuspitas.

Tabla 24. Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIEN SABE COMO SE LAS PREPARA	FRECUENCIA
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CONEJO ASADO	1	ABUELA	1
		COSTILLAS DE CERDOS	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
		PAVO ASADO	1	SRA. MERCEDES ANDRADE	1
	FRITURAS	CAMOTE FRITO	6	SRA. ROSA MONTALVO	1
				ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	5
		FRITADA CON ALVERJA	1	LUISA ORTIZ	1
	ARROCES	ARROZ CON FREJOL	1	SRA. PIEDAD HEREDIA	1
		ARROZ CON CAMOTE	1	CRUZ ELENA ARCINIEGA	1
	SOPAS	CHUCHUCA	5	SRA. MARIA ANDRADE	1
ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ				3	

		TERESA RIVERA	1
ARROZ DE CEBADA	5	SRA. ISABEL VALENCIA	1
		SRA. MERCEDES ANDRADE	1
		SRA. TOA CHANCOSO	1
		NSC	1
		CHARO DE VASQUEZ	1
SOPA DE ARNEROS	4	SRA. VIRGINIA ANDRADE	1
		SRA. BLANCA GUERRA	1
		JULIA VÉLEZ	1
		ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
SOPA DE QUÍNOA	3	SRA. ISABEL VALENCIA	1
		SRA. ROSA CHANCOSO	1
		PIEDAD ANANGONO	1
LOCRO DE ZAMBO	3	SRA. BLANCA GUERRA	1
		SRA. LAURA SANCHEZ	1
		BLANCA ORTIZ	1
SANGO DE TRIGO	2	CELIA ANDRANGO	1
		MARIA CABASCANGO	1
CARIUCHO	2	SRA. MERCEDES ANDRADE	1
		ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
SOPA DE YUCA	1	SRA. PIEDAD HEREDIA	1
SOPA DE CHUSPITAS	1	SRA. TERESA VALENCIA	1
SANGO DE MAIZ	1	MARIA CABASCANGO	1

	LOCRO DE CAMOTE	1	SRA. PIEDAD HEREDIA	1
OTROS	COLADA DE MAIZ	8	SRA. MARIA ANDRADE	1
			SRA. ROSA CHANCOSO	1
			ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	5
			SRA. RUIZ	1
	COLADA DE OCA	8	DULA VINUEZA	4
			ABUELA	4
	COLADA DE HABAS	7	SRA. MARIA ANDRADE	1
			SRA. ISABEL VALENCIA	1
			SRA. TOA CHANCOSO	1
			ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	4
	COLADA DE CHUROS	2	SRA. BLANCA MORALES	1
			ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
	COLADA DE MACHICA	2	ABUELA	2
	COLADA DE CHOCLO	1	CELIA ANDRANGO	1
	COLADA DE ZAMBO	1	RUFINA VASQUEZ	1
COLADAS	1	ABUELAS	1	
COLADA DE ALVERJAS	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1	

		COLADA DE BOLAS DE MAIZ	1	CRUZ ELENA ARCINIEGA	1
		COLADA DE MAIZ Y HABA	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
		COLADA DE ALVERJAS Y CHOCLO	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
		CREMA DE ZAPALLO	1	SRA. LUPE TAPIA	1
		SANGO	1	SRA. TERESA VALENCIA	1
		FANESCA	2		1
				SRA. BLANCA MORALES	1
		YAHUARLOCRO	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
BEBIDAS	CALIENTES	MOROCHO	14	SRA. LUPE TAPIA	1
				ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	7
				BLANCA ORTIZ	1
				PIEDAD ANANGONO	1
				CRUZ ELENA ARCINIEGA	1
				MARIA CABASCANGO	1
		CHAPO	4	ANCIANAS Y ABUELAS DE CASA	4
MACHICA	3	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE	2		

				CENTRAL DE URCUQUÍ	
				RUFINA VASQUEZ	1
		CAUCA	1	ANCIANAS Y ABUELAS DE CASA	2
	FERMENTADAS	CHICHA DE JORA	2	ANCIANAS Y ABUELAS DE CASA	1
ENTREMESSES	PICADITAS	PAPAS CON MAPAHUIRA	11	SRA. ZOILA GUAJÁN	1
				ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	9
				SRA. LAURA LEMA	1
		TOSTADO	3	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	3
		MOTE, MELLOCO CON OCAS	1	PIEDAD ANANGONO	1
		MOTE, FREJOL	1	AMAS DE CASA	1
		FREJOL CON CHOCLO	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
		FREJOL CON MOTE	1	ABUELA	1
		JABISHCA OCAS DULCE	1	BEATRIZ MORALES	1
		YUCAS COCINADAS	1	SRA. ROSA MONTALVO	1
		MADURO CON HABAS	1	CHARO DE VASQUEZ	1
		PURÉ DE ALVERJAS	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE	1

			URCUQUÍ	
	PINOL CON TOSTADO	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
	PAPAS CON SANGRE	1	SRA. LAURA LEMA	1
	PAPAS CON MENUDO	1	SRA. LAURA LEMA	1
	PAPAS REVENTADAS	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
	PEPAS DE ZAMBO	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
ENVUELTO S	QUIMBOLITOS	2	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	2
	TAMALES	2	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	2
	HUMITAS	2	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	2
	AREPA DE ZAPALLO	1	SRA. MERCEDES ANDRADE	1

	EMPANADAS DE QUESO	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
PANES	PAN CASERO	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
SALSAS	SALSA DE PEPA DE ZAMBO	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
TORTILLAS	TORTILLAS DE TIESTO	26	SRA. MARIA CÁCERES	1
			SRA. BLANCA MORALES	1
			SRA. MARTHA CHÁVEZ	3
			ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	18
			CLEMENCIA RUIZ	1
			FLIA. RAMIREZ	1
	ELVIA LOPEZ	1		
	TORTILLAS DE MAÍZ	6	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	5
			MARTHA CHÁVEZ	1
TORTILLAS DE TRIGO	2	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1	

				SRA. MERCEDES ANDRADE	1
		TORTILLAS DE YUCA	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
		TORTILLAS CON CAUCARA	1	ROBERTINA RAMIREZ	1
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	VARIOS	CHAMPUS	64	SRA. BLANCA GUERRA	1
				SRA. MARIANA TIPAN	1
				SRA. TOA CHANCOSO	1
				SRA. BLANCA MORALES	1
				SRA. MATILDE GUERRERO	1
				ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	40
				SRA. RUIZ	1
				ROSARIO VASQUEZ	3
				OLGA TAPIA	2
				FLIA. RAMIREZ	2
				BLANCA ORTIZ	2
				MARTHA CHÁVEZ	1
				AIDA CRIOLLO	2
				JUANA TORRES	1
				SUSANA JUMBO	1
				INÉS CARRILLO	2
				MARIA LOPEZ	1
		SRA. MARCELA ZURITA	1		
		ALVERJA REVENTADA/TI ERNA	4	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	3
				LUISA ORTIZ	1

	LUCE	3	INÉS CARRILLO	1
			DULA VINUEZA	1
			ABUELAS	1
	CAPISHCA DE ZAPALLO	3	AIDA CRIOLLO	1
			ESTHER RIVERA	1
			ABUELA	1
	TALLARÍN CON HUEVO DURO	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
	AJÍ DE PEPA DE ZAMBO	1	ABUELAS	1
	CARIUCHO DE FREJOL	1	SRA. MERCEDES ANDRADE	1
			ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
POSTRES DULCES	DULCE DE ZAMBO	16	SRA. TERESA VALENCIA	1
			SRA. MERCEDES ANDRADE	1
			SRA. MARTHA CHÁVEZ	2
			ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	9
			ELVIA LOPEZ	1
			BLANCA ORTIZ	1
			FLIA. RAMIREZ	1
	DULCE DE ZAPALLO	15	SRA. MARIANA TIPAN	1
			SRA. LUPE TAPIA	1
			SRA. MARTHA CHÁVEZ	1
ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE			12	

				URCUQUÍ	
				JUANA MORALES	1
		ARROZ DE LECHE	2	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
				PIEDAD ANANGONO	1
		DULCE DE HIGO	2	SRA. TERESA VALENCIA	1
				ABUELAS	1
		DULCE DE LECHE	1	SRA. TERESA VALENCIA	1
		DULCE DE MANGO	1	MARIA CABASCANGO	1
		PASTEL DE CAMOTE	1	CRUZ ELENA ARCINIEGA	1
		ZAMBO DE LECHE	1	SRA. LUPE TAPIA	1
ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHADAS	1	ANCIANAS, ABUELAS DE FAMILIA, EN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	1
	CALIENTES	ENSALADA DE ZAMBO	2	TERESA RIVERA	1
				RUFINA VASQUEZ	1
		TOTAL	295		295

Fuente: Estudio de mercado
Elaborado por: LA AUTORA

ANÁLISIS:

Entre las causas principales por las que se ha dejado de preparar algunos platos en su mayoría ancestrales de este cantón, es por el cambio en los ingredientes y también en los utensilios de cocina que se utilizan en la actualidad. Existen algunos platos que han sufrido cambios en su preparación, entre estos podemos indicar que el hornado, la fritada, antes se lo preparaba con el achote molido en piedra, sal en grano, y ajo natural, además de que el cerdo era criado en casa con los restos de la comida casera, hoy en día, existen criaderos de cerdos “cerdos de granja” alimentados con balanceado y sustancias nutritivas diferentes, muchas veces con compuestos químicos, para su mejor desarrollo, la gente está consciente de que higiénicamente la carne de cerdo hoy es mejor tratada, pero su sabor es diferente, el cerdo de campo tiene más grasa y menos carne, pero el sabor es más exquisito, en cambio el cerdo de granja tiene más carne menos grasa y el sabor de la carne es simple. En cuanto a los condimentos en su mayoría hoy venden ya preparados, esto le da un sabor diferente al de antes; también cabe indicar que antes se cocinaba la mayoría de alimentos a leña, lo que hoy se hace en horno o cocina a gas, y esto también es un factor para que la comida cambie en su preparación y sabor. Las coladas como de haba, maíz, choclo, alverjas, se las preparaban con la harina natural hecha en casa, es decir, se cosechaba el haba, el maíz, la alverja, etc., se ponía a secar los granos al sol, se lo tostaba y se lo molía de ahí salía la harina para preparar estas coladas, actualmente se vende la harina ya preparada por distintos fabricantes y además contienen elementos químicos, otras coladas como la de ocas, la de churos, y la de zambo se han dejado de preparar.

PREGUNTA N°7.

Comidas nuevas que se preparan en el sector.

Según las encuestas y la investigación de campo realizada, pude comprobar que actualmente en el sector existen comidas rápidas como las salchipapas, papipollo, pinchos, que es lo que más gusta a los niños y jóvenes, además de ser las comidas que se consume en mayor porcentaje, es lo que más se vende a diario.

Tabla 25: Comidas nuevas que se preparan en el sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	PINCHOS	15	CARNE, POLLO	PARQUE CENTRAL C/ GUZMÁN Y ANTONIO ANTE
					LOCALES DE COMIDA
					MERCADO CENTRAL DE URCUQUÍ C/ ABDÓN CALDERÓN
					LOCALES
					CANCHAS
					PLAZA BARBA DONOSO
					ESTADIO, PLAZA EN PARADA DE BUSES
					PARQUE CENTRAL C/GUZMÁN Y ANTONIO ANTE
		CORDERO ASADO AL CARBÓN/ CORDERO CON MOTE	14	CORDERO O BORREGO	REST. MARIBEL UBICADO EN EL PARQUE CENTRAL C/ GUZMÁN Y ANTONIO ANTE
					LOCALES DE COMIDA
POLLO A LA BRASA/ POLLO ASADO	12	POLLO	LOCALES DE COMIDA		
			PARQUE		
			CANCHAS DOMICILIO		

				PARTICULAR
	ALAS ASADAS	5	ALAS DE POLLO	PARQUE CENTRAL C/GUZMÁN Y ANTONIO ANTE
				DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
				LOCALES DE COMIDA Y RESTAURANTES
	MOLLEJAS ASADAS	5	MOLLEJAS DE POLLO	DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
				PARQUE CENTRAL
				LOCALES DE COMIDA
				PARQUE DE LA IGLESIA
	CARNE ASADA CON MENESTRA DE FREJOL	4	CARNE DE RES	LOCALES DE COMIDA Y PARQUE
				DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
	CHULETA ASADA	3	CHULETA DE CERDO	LOCALES DE COMIDA Y RESTAURANTES
				RESTAURANTE CHAVI
				DOMICILIO PARTICULAR
	CHULETA CON SALSA DE CHAMPIÑONES	1	CHULETA DE CERDO	DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
HORNEADOS	HORNADO	6	CHANCHO	PARQUE CENTRAL C/GUZMÁN Y ANTONIO ANTE
				MERCADO CENTRAL DE URCUQUÍ C/ ABDÓN CALDERÓN
FRITURAS	SALCHIPAPAS	107	PAPAS, SALCHICHAS	REST. URCUQUÍ, PARQUE CENTRAL

				JENNY VACA
				REST. MARIBEL UBICADO EN EL PARQUE CENTRAL C/ GUZMÁN Y ANTONIO ANTE
				DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
				CANCHAS
				ESTADIO
				AGUAS TERMALES
				PISCINA
				ESTADIO
				PARADA DE BUSES
				PLAZA BARBA DONOSO
				LOCALES DE COMIDA Y PARQUE
				JENNY VACA
				DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
EN LAS CANCHAS PLAZA BARBA DONOSO				
ESTADIO, PLAZA				
PAPI POLLO	21	POLLO	EN LAS CANCHAS PARADA DE BUSES	
PESCADO FRITO	12	PESCADO	EN EL MERCADO EN EL PARQUE	
PAPAS FRITAS	11	PAPAS	LOCALES DE COMIDA Y PARQUE PLAZA BARBA DONOSO	
TILAPIA FRITA, O AL VAPOR	8	TILAPIA	LOCALES DE COMIDA, RESTAURANTES DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	

					URCUQUÍ
		CALDO DE 31	1	MENUDECIA S	MERCADO CENTRAL DE URCUQUÍ C/ ABDÓN CALDERÓN
		CREMA DE CHAMPIÑONES	1	SOBRE MAGGI	DOMICILIO PARTICULAR
		SOPA DE QUÍNOA	1	QUÍNOA	DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
BEBIDAS	CALIENTES	AVENA	2	AVENA	DOMICILIO PARTICULAR
		MOROCHO	1	MOROCHO	MERCADO CENTRAL DE URCUQUÍ C/ ABDÓN CALDERÓN
ENTREMES ES	PICADITAS	CHOCLOS CON QUESO	1	CHOCLO	LOCALES DE COMIDA
		PAPAS CON CHORIZO	1	CHORIZO	DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
		PAPAS CON FRITADA	1	FRITADA	PARQUE CENTRAL
	ENVUELTO S	QUIMBOLITOS	2	CHOCLO	PARQUE CENTRAL C/GUZMÁN Y ANTONIO ANTE DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
		EMPANADAS DE QUESO	1	HARINA DE TRIGO	LOCALES DE COMIDA EN EL PARQUE CENTRAL C/GUZMÁN Y ANTONIO ANTE
					MERCADO CENTRAL DE URCUQUÍ C/ ABDÓN CALDERÓN

		EMPANADAS DE VERDE	1	VERDE	DOMICILIO PARTICULAR
		HUMITAS	1	CHOCLO	DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
	PANES	PIZZAS	11	HARINA	EN EL PARQUE PARADA DE BUSES
		HAMBURGUESAS	5	CARNE, PAN	DOMICILIO PARTICULAR
		HOT DOGS	1	SALCHICHA	DOMICILIO PARTICULAR
OTROS TÍPICOS TRADICIONALES	VARIOS	COMIDA RÁPIDA	5	SOPAS DE SOBRE	DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
		PAPAS CON CUERO	3	CUERO DE CHANCHO	LOCALES DE COMIDA EN EL PARQUE CENTRAL C/GUZMÁN Y ANTONIO ANTE
					DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ
		TALLARÍN	2	FIDEO TALLARÍN	DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ JUNTA PARROQUIAL
	TRIPA MISHQUE/CHINCHULINES	1	TRIPA	DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ	
POSTRES	DULCES - POSTRES VARIOS	1	FRUTAS, SAMBO	DOMICILIO PARTICULAR	
ENTRADAS	FRÍAS	ENCEBOLLADO	23	PESCADO / BAGRE	LOCALES DE COMIDA MERCADO CENTRAL DE URCUQUÍ C/ ABDÓN CALDERÓN DOMICILIO SECTOR PARQUE CENTRAL DE URCUQUÍ

					LOCALES DE COMIDA
					DOMICILIO PARTICULAR
					EN EL PARQUE DE URCUQUÍ
					PISCINA
					ESTADIO
		ENSALADAS/ENSALADA RUSA	4	VEGETALES FRESCOS	DOMICILIO PARTICULAR
		CANGREJOS	2	CANGREJOS	LOCALES DE COMIDA MERCADO CENTRAL DE URCUQUÍ C/ ABDÓN CALDERÓN
		CEVICHOS	1	CHOCHOS	LOCALES DE COMIDA
		ENLATADOS	1	SARDINA O ATÚN	JUNTA PARROQUIAL
	CALIENTES	PAPILLAS	1	FRUTAS	DOMICILIO PARTICULAR
	TOTAL	310			

Fuente: Estudio de mercado
Elaborado por: LA AUTORA

ANÁLISIS:

Actualmente en muchas familias, se cocina sopas rápidas como son las de sobre. Los nuevos ingredientes y productos introducidos al mercado, y la facilidad encontrar productos pre cocidos y enlatados, y por ahorrar tiempo en su preparación, son algunas de las causas para que mucha gente actualmente procure preparar en sus casas, comidas poco sustanciosas y poco nutritivas, como eran las comidas de antes, que llevaban tiempo en preparar ya que eran más laboriosas, pero muy nutritivas. En esta tabla podemos ver que entre las comidas nuevas en este Cantón son las siguientes: Salchipapas con la frecuencia más alta en su consumo, papas fritas, pizzas, pinchos, encebollados, sopa de fideo, y sopas de sobre. Estos son los platos que se han introducido en el sector, y los que se ha visto que son a menudo, consumidos por todos sus pobladores en todo momento.

PREGUNTA N°8.

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

Los ingredientes que se consumen con mayor frecuencia y en un alto porcentaje en este Cantón, son los que han cultivado en mayor cantidad y lo que más se da en este sector, así mismo, en el caso de la carne, es la de los animales que se crían en sus campos o granjas.

Tabla 26. Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.

INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CERDO	PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	HORNADO	74	17%
		FRITURAS	FRITADA	33	8%
		ASADOS	CHULETA	6	1%
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE MAIZ	16	4%
		SOPAS	ARROZ DE CEBADA	6	1%
			CHUCHUCA	1	0%
			SOPA DE QUINUA	1	0%
POLLO	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	POLLO ASADO	22	5%
		SECOS	SECO DE POLLO	16	4%
		ESTOFADO	POLLO AL JUGO	1	0%
		FRITURAS	POLLO FRITO	7	2%
			PAPIPOLLO	5	1%
	ARROCES	ARROZ CON POLLO	1	0%	
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPA DE POLLO	23	5%
		CALDOS	CALDO DE POLLO	7	2%
	ENTRADAS	FRÍAS	CEVICHE DE POLLO	2	0%
GALLINA CRIOLLA	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	SECO DE GALLINA CRIOLLA	5	1%
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	17	4%
		SOPAS	SOPA DE GALLINA	6	1%
			AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	1	0%
CARNE DE RES	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	ARROZ CON CARNE	1	0%

PESCADO	PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	PESCADO FRITO	5	1%	
			TILAPIA	1	0%	
		OTROS	PESCADO AL VAPOR	1	0%	
	CALDOS Y SOPAS	SOPA	ENCEBOLLADO	1	0%	
CUY	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	CUY ASADO	14	3%	
	ENTREMESSES	PICADAS	AJÍ DE CUY	2	0%	
MAIZ	PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	FRITADA	1	0%	
			CHUGCHUCARA	1	0%	
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPA DE MAIZ	1	0%	
		COLADA	COLADA DE MAIZ	9	2%	
	ENTRADAS	CALIENTES	CHOCLO CON QUESO	2	0%	
			CHOCLO ASADO	1	0%	
	ENTREMESSES	PICADAS	TORTILLAS DE MAIZ	6	1%	
			TOSTADO	2	0%	
	BEBIDAS	FRÍAS	CHICHA DE JORA	1	0%	
			CALIENTES	CHAMPUS	2	0%
			MOROCHO	1	0%	
PAPAS	PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	SALCHIPAPAS	34	8%	
			PAPIPOLLO	11	3%	
			FRITADA	3	1%	
		HORNEADOS	HORNADO	4	1%	
		ASADOS	CUY ASADO	15	4%	
			ALAS ASADAS	3	1%	
			MOLLEJAS ASADAS	1	0%	
	SECOS	SECO DE POLLO	2	0%		
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	SOPAS	12	3%	
		CALDOS	CALDO DE GALLINA	1	0%	
	ENTREMESSES	PICADAS	TORTILLAS	25	6%	
			PAPAS CON MAPAHUIRA	9	2%	
			PURÉ DE PAPA	4	1%	
TOTAL			426	100%		

Fuente: Estudio de mercado
Elaborado por: LA AUTORA

ANÁLISIS:

Urcuquí, y sus parroquias, son sectores de gran riqueza agrícola y ganadera, por tal razón, entre sus ingredientes principales y los de mayor consumo en sus comidas esta: **el cerdo**, preparado en algunos platos como el hornado con tortillas, la fritada, **el pollo y la gallina de campo**, utilizado para las sopas, consomés, caldos, asados, secos etc. La **papa**, que se emplea en las sopas, tortillas, caldos, fritas o cocinadas en el hornadoetc., y el **maíz**, que se lo encuentra en las coladas, en la fritada tostado, y en tortillas de maíz.

De acuerdo al estudio presentado en la tabla anterior, entre las comidas que se preparan con mayor participación, podemos determinar que según el porcentaje más alto de cada plato de comida, los resultados son los siguientes:

1. Hornado	74%
2. Salchipapas	34%
3. Fritada	33%
4. Tortillas de papa	25%
5. Sopa de Pollo	23%
6. Pollo asado	22%
7. Caldo de gallina criolla	17%
8. Seco de pollo	16%
9. Cuy asado	15%
10. Caldo de maíz	16%

Estos son los platos de mayor porcentaje, ya que según la tabla son los más consumidos por los pobladores en este sector por sus ingredientes principales.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN

4.1 Ficha

Tabla 27. Ficha de entrevistas

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPEDICIÓN	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARRQUIA	CALLE LOCALIDAD	COMUNIDAD
Tradicional	Horno	Hornado	baja	Parque Central (C/ Guzmán y Antonio Ante) Mercado Central C/ Abdón Calderón	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarra	Urquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urquí
Tradicional	Horno	Hornado	baja	Parque Central y Calle Carlos Humberto De La Torre No. 6 Sra. Maruja Cuello	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarra	San Blas	Calle Humberto de la Torre	San Blas
Tradicional	Frituras	Fritada	baja	Parque Central (C/ Guzmán y Antonio Ante) Restau	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarra	Urquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urquí

				rante Maribel						
Tradicional	Frituras	Fritada	baja	Plaza Barba Donoso y Restaurante Chavi	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarrá	Pablo Arenas	Calle Barba Donoso	Pablo Arenas
Tradicional	Asado	Cuy con papas	baja	Restaurante Maribel, calle Guzmán y Antonio Ante, Locales de comida del Parque Central.	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarrá	Urcuquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcuquí
Tradicional	Asado	Cuy con papas	baja	Calle Carlos Humberto De La Torre No. E 11-06 Sra. Victoria Sánchez, y Sra. Francisca Taco	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarrá	San Blas	Calle Humberto de la Torre	San Blas
Típico	Asado	Cordero asado	media	Restaurante Maribel, calle Guzmán y Antonio Ante, Locales de comida	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarrá	Urcuquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcuquí

				del Parque Central						
Típico	Asado	Cordero asado	media	Feria Gastro nómica Parque Central de Urcuqu í	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Urcuqu í	Calle Guzmá n y Antoni o Ante	San Miguel de Urcuq uí
Tradicio nal	Frit uras	Salchi papas	baja	Calle Carlos Humberto De La Torre No. 7 Sra. Martha Recalde y Sra. Cecilia Mediavi lla	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	San Blas	Calle Humberto de la Torre	San Blas
Tradicio nal	Frit uras	Salchi papas	baja	Estadio , Parada de Buses, Piscinas de Aguas Termal es Sra. Chavel a Pizarro	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Tumba biro	Tumba biro	Tumba biro
Tradicio nal	Arro ces	Mene stra de fréjol	baja	Restau rante Maribel , calle Guzmá n y Antonio Ante, Locales de comida del Parque	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Urcuqu í	Calle Guzmá n y Antoni o Ante	San Miguel de Urcuq uí

				Central						
Tradicional	Arroces	Mene stra de fréjol	baja	Plaza Barba Donoso y Restau rante Chavi	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Pablo Arenas	Calle Barba Donos o	Pablo Arenas
Tradicional	Caldos	Caldo de gallina	media	Restau rante Maribel , calle Guzmá n y Antonio Ante, Locales de comida del Parque Central	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Urcuqu í	Calle Guzmá n y Antoni o Ante	San Miguel de Urcuqu uí
Tradicional	Caldos	Caldo de gallina	media	Estadio , Parada de Buses, Piscina s de Aguas Termal es Sra. Chavel a Pizarro	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Tumba biro	Tumba biro	Tumba biro
Tradicional	Arroces	Arroz de cebad a	baja	Restau rante Maribel , calle Guzmá n y Antonio Ante, Locales de comida del Parque Central	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Urcuqu í	Calle Guzmá n y Antoni o Ante	San Miguel de Urcuqu uí

Tradicional	Arroces	Arroz de cebada	baja	Locales de comida, Parque Central y domicilios particulares	Imbabura	San Miguel de Urcoquí	Ibarrá	Urcoquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcoquí
Tradicional	Secos	Seco de pollo	media	Locales de comida, Parque Central y domicilios particulares	Imbabura	San Miguel de Urcoquí	Ibarrá	Urcoquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcoquí
Tradicional	Secos	Seco de pollo	media	Calle Carlos Humberto De La Torre casa No. 22 Sra. Rosa Vásquez	Imbabura	San Miguel de Urcoquí	Ibarrá	San Blas	Calle Humberto de la Torre	San Blas
Tradicional	Coladas	Colada de habas	media	Calle Carlos Humberto De La Torre casa No. 24 Sra. Fabiola Cruz	Imbabura	San Miguel de Urcoquí	Ibarrá	San Blas	Calle Humberto de la Torre	San Blas
Tradicional	Coladas	Colada de habas	media	Locales de comida	Imbabura	San Miguel de Urcoquí	Ibarrá	Urcoquí	Calle Guzmán y Antonio	San Miguel de Urcoquí

				Parque Central y domicilios particulares		quí			o Ante	uí
Tradicional	Sopas	Fanesca	baja	Plaza Barba Donoso, Sra. Olga Tapia	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarrá	Pablo Arenas	Calle Barba Donoso	Pablo Arenas
Tradicional	Sopas	Fanesca	baja	Restaurante Maribel, calle Guzmán y Antonio Ante, Sra. Juana Flores	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarrá	Urquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urquí
Tradicional	Bebidas	Morochó	baja	Restaurante Maribel, calle Guzmán y Antonio Ante, Locales de comida del Parque Central.	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarrá	Urquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urquí
Tradicional	Bebidas	Morochó	baja	Estadio, Parada de Buses, Piscinas de Aguas Termales Sra. Chavela Pizarro	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarrá	Tumbabiro	Tumbabiro	Tumbabiro

Tradicional	Picadas	Choclos con queso	baja	Calle Carlos Humberto De La Torre casa No. 19 Sra. Graciela Flores	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarra	San Blas	Calle Humberto de la Torre	San Blas
Tradicional	Picadas	Choclos con queso	baja	Puestos de comida en el Parque Central, Calle Guzmán y Antonio Ante Sras. Gloria Zúñiga y Anita Calderón	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarra	Urcuquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcuquí
Tradicional	Picadas	Papas con Mapah uira	baja	Puestos de comida en el Parque Central, Calle Guzmán y Antonio Ante Sras. Gloria Zúñiga y Anita Calderón	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarra	Urcuquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcuquí
Tradicional	Picadas	Papas con Mapah uira	baja	Estadio, Parada de Buses, Piscinas de Aguas	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarra	Tumbabiro	Tumbabiro	Tumbabiro

				Termal es Sra. Chavel a Pizarro						
Tradicio nal	Pica das	Papas con cuero	baja	Restau rante Maribel , calle Guzmá n y Antonio Ante, Sra. Juana Flores	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Urcuqu í	Calle Guzmá n y Antoni o Ante	San Miguel de Urcuq uí
Tradicio nal	Pica das	Papas con cuero	baja	Parque Central , Calle Guzmá n y Antonio Ante Sras. Gloria Zúñiga y Anita Calder ón	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Urcuqu í	Calle Guzmá n y Antoni o Ante	San Miguel de Urcuq uí
Tradicio nal	Bebi das	Chich a de jora	media	Parque Central , Calle Guzmá n y Antonio Ante Sras. Gloria Zúñiga y Anita Calder ón	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Urcuqu í	Calle Guzmá n y Antoni o Ante	San Miguel de Urcuq uí
Tradicio nal	Bebi das	Chich a de jora	media	Plaza Barba Donoso , Sra. Olga Tapia	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Pablo Arenas	Calle Barba Donoso	Pablo Arenas
Tradicio nal	Sop as	Locro de zapallo	baja	Locales de comida , Parque Central	Imbab ura	San Migu el de Urcu quí	Ibarr a	Urcuqu í	Calle Guzmá n y Antoni o Ante	San Miguel de Urcuq uí

				y domicilios particulares						
Tradicional	Sopas	Locro de zapallo	baja	Calle Carlos Humberto De La Torre No. E 11-06 Sra. Victoria Sánchez, y Sra. Francisca Taco	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarra	San Blas	Calle Humberto de la Torre	San Blas
Tradicional	Sopas	Sopa de fideo	baja	Calle Carlos Humberto De La Torre No. 7 Sra. Martha Recalde y Sra. Cecilia Mediavilla	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarra	San Blas	Calle Humberto de la Torre	San Blas
Tradicional	Sopas	Sopa de fideo	baja	Locales de comida, Parque Central y domicilios particulares	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarra	Urquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urquí
Tradicional	Coladas	Colada de habas	baja	Plaza Barba Donoso, Sra. Olga Tapia	Imbabura	San Miguel de Urquí	Ibarra	Pablo Arenas	Calle Barba Donoso	Pablo Arenas

Tradicional	Coladas	Colada de habas	baja	Locales de comida , Parque Central y domicilios particulares	Imbabura	San Miguel de Urcoquí	Ibarra	Urcoquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcoquí
Tradicional	Arroces	Menestra de alverjas	media	Plaza Barba Donoso , Sra. Olga Tapia	Imbabura	San Miguel de Urcoquí	Ibarra	San Blas	Calle Humberto de la Torre	San Blas
Tradicional	Arroces	Menestra de alverjas	media	Locales de comida , Parque Central y domicilios particulares	Imbabura	San Miguel de Urcoquí	Ibarra	Urcoquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcoquí
Tradicional	Caldos	Caldo de patata	media	Restaurante Maribel , calle Guzmán y Antonio Ante, Sra. Juana Flores	Imbabura	San Miguel de Urcoquí	Ibarra	Urcoquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcoquí
Tradicional	Caldos	Caldo de patata	media	Locales de comida , Parque Central y domicilios particulares	Imbabura	San Miguel de Urcoquí	Ibarra	Urcoquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcoquí

Tradicional	Caldos	Consomé de pollo	baja	Restaurante Maribel, calle Guzmán y Antonio Ante, Sra. Juana Flores	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarra	Urcuquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcuquí
Tradicional	Caldos	Consomé de pollo	baja	Puestos de comida en el Parque Central, Calle Guzmán y Antonio Ante Sras. Gloria Zúñiga y Anita Calderón	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarra	Urcuquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcuquí
Tradicional	Asado	Chuleta asada	baja	Restaurante Maribel, calle Guzmán y Antonio Ante, Sra. Juana Flores	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarra	Urcuquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcuquí
Tradicional	Asado	Chuleta asada	baja	Locales de comida, Parque Central y domicilios particulares	Imbabura	San Miguel de Urcuquí	Ibarra	Urcuquí	Calle Guzmán y Antonio Ante	San Miguel de Urcuquí

Fuente: Entrevistas

Elaborado por: LA AUTORA

4.2 Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas

Fecha de Cantonización: 9 de febrero de 1.984

Las fiestas de mayor realce son la fiesta de cantonización de la cabecera Cantonal de Urcuquí, que se celebra 15 días antes del 9 de Febrero de cada año, para recordar la fecha en la cual se Promulgó el Decreto en el Registro Oficial No. 680 para la creación del Cantón San Miguel de Urcuquí, destacándose el pregón de fiestas, la elección de la Reina, la Sesión Solemne y todas las manifestaciones de carácter Social, Cultural y Artístico.

Durante esta celebración se realiza un sinnúmero de manifestaciones populares como: El tradicional Paseo del Chagra, fecha en la cual llegan los mejores jinetes y caballos de paso a nivel de todas las provincias del país y Colombia, para exhibir sus mejores habilidades. Es muy atractiva esta fiesta por lo cual participa toda la población de las diferentes parroquias y comunidades, el regocijo de la población se siente en las comparsas y carros alegóricos que presenta las delegaciones invitadas.

Su patrono es **San Miguel Arcángel** a quien agradecen sus habitantes por ser el protector del cielo que cubre con su poder a este lugar de incomparable belleza. Los habitantes se Urcuquídanzan con colorida vestimenta al ritmo de la banda del pueblo y llevando en sus rostros mascararas en honor al **dios Sol** en el mes de Junio por las buenas cosechas de maíz en ese año.

En Septiembre de cada año se celebra la Fiesta de San Miguel Arcángel donde sobresale el pregón de la alegría que congrega a todas las comunidades. Además, se realiza el desfile de la Alegría, desfiles cívico militar, paseo del Chagra, cacerías del zorro, feria artesanal, agrícola, feria taurina y eventos deportivos, festividades artísticas y culturales y la duración de estas fiestas son de 1 a 10 días.

Entre los principales platos que se elaboran por épocas de fiestas, los principales son: La chicha de jora, que se prepara mediante la fermentación del maíz, quinua, cebada o harina acompañados de panela o azúcar común. Así también, frutas de la región como el tomate de árbol, mora, taxo y naranjilla son utilizados como ingredientes. Generalmente, se la deja fermentar por periodos que van de tres a veinte días. Otros platos de comida, que son Cuy con papas, caldo de gallina de campo, cordero asado.

Fiesta de San Juanes las comunidades del cantón Urcuquí

Este baile tradicional es celebrado en agradecimiento a la abundante cosecha del maíz, en esta fiesta popular, los pobladores se disfrazan con diferentes atuendos especialmente el 24 al 29 de junio en el solsticio de verano.

Los comuneros salen a bailar las noches las famosas correteadas de San Juan, visitan las casas de los priostes donde les brindan la deliciosa chicha de jora, además los priostes componen el castillo de alimentos para ofrendar al nuevo prioste y para que el próximo año se devuelva el doble de lo recibido.

Cada comunidad se hace presente con sus propios cantos, danzas y vestimentas, es muy agradable escuchar las famosas galladas que a lo largo de toda la noche deleitan a los turistas con sus coplas y guaro al ritmo de la guitarra.

Fiesta del maíz

Pablo Arenas se viste de gala con la tradicional Fiestas del Maíz. Las mujeres preparan la deliciosa chicha de jora con maíz amarillo, luego la depositan en una olla de barro o pondo, para que se fermente y brindar durante la fiesta a todos los invitados y visitantes.

El maíz sobrante guardan en trojes para elaborar pan, colada, sango y tostado. Esta fiesta del maíz coincide con la celebración de la Virgen del Carmen patrona de la parroquia.

Esta fiesta es realizada el 20 de julio en agradecimiento a la madre tierra por la abundante cosecha que cada año les ofrece.

Juegos tradicionales

En la actualidad en el cantón Urcuquí los principales juegos tradicionales que se practican los fines de semana son:

- Ecuavóley
- Pelota nacional
- Pelota de mano

No todos los deportistas que cuenta el cantón se involucraron en esta actividad a través de sus padres o abuelos. Varias generaciones han pasado y es una de las razones para que se mantenga vigente la pelota nacional en las diferentes parroquias del cantón Urcuquí.

Es impresionante saber que la pelota nacional se la practicaba hace ya más de 500 años, por los Incas, pues, según la reseña histórica de la Federación Ecuatoriana de Pelota Nacional (FEPN), se menciona que durante la “conquista” de los españoles, en el territorio del Tahuantinsuyo encontraron a nuestros aborígenes -de la zona andina- jugando con pelotas hechas de la piel de animales y al mismo tiempo para impulsar la bola un madero de cutí, que también era utilizado como una herramienta del trabajo agrícola.

Sin duda alguna, este es un juego que nos pertenece, no como propiedad, sino como identidad del cantón, se practica en la parroquia de San Blas, Pablo Arenas y Buenos Aires.

Fiesta religiosa de semana santa

Esta fiesta es de carácter religioso muy conocido en la provincia de Imbabura, por su organización y representación de cuadros vivos, reconocido a nivel local y regional como uno de los mejores eventos religiosos en el norte del Ecuador.

La fe de su gente hace que cada año vaya tomando fuerza en impulsar este evento que tiene una característica única por la dureza y sacrificio en la representación de la pasión de Cristo.

Este tipo de acontecimientos se los realiza en la Semana Mayor o Semana Santa, en el mes de Abril de cada año, y tiene una duración de cuatro días iniciando el Jueves Santo y concluyendo el Domingo de Pascua.

La celebración de Semana Santa tiene lugar en las principales calles de Urcuquí y en la Iglesia Matriz.

Entre otras fiestas del Cantón y sus parroquias, existe también la Fiesta de “La Siembra”, es decir, que los habitantes esperan que llegue la temporada para esta actividad y realizan en comunidad una minga que festejan con la cosecha de sus frutos y comidas típicas del sector. (Municipio de Urcuquí, 2012)

Fiestas cantonales:

09 de Febrero de 1984 – Cantonización de San Miguel de Urcuquí.

28 de Marzo de 1923 – Fundación de Pablo Arenas.

26 de Abril de 1941 – Fundación de La Merced de Buenos Aires.

01 de Diciembre de 1946 – Fundación de San Blas.

25 de Junio de 1824 – Fundación de Tumbabiro.

Fiestas, costumbres y tradiciones

Urcuquí, es el cantón más joven de Imbabura pero sus primeros asentamientos datan desde hace centenares de años. Por ser esta una jurisdicción que cambios e influencias culturales, religiosas y sociales. Las celebraciones propias han receptado aspectos externos, tal como ocurre con las culturas de todo el país.

Entre las fiestas tradicionales están.- La cantonización; celebración en honor a San Miguel Arcángel; bailes de San Juan y la Semana Santa. En las fiestas de cantonización, se destacan programas sociales, como el pregón de fiestas, elección de reina; sesión solemne y otras actividades de tipo cultural, deportivo y artístico.

Fiestas religiosas.- Como la celebración en honor a San Miguel Arcángel y la Semana Santa, congregan a familias enteras, tanto del área rural como urbana. En el primer caso, es en septiembre que los Urcuquíreños en agradecimiento al protector de esta tierra, programan la festividad, matizada con el pregón de la alegría.

Semana Santa.- Similar que en otros lugares del país, predomina la procesión del Viernes Santo, en un ambiente de fe y catolicismo. Los escenarios utilizados para personificar la pasión y muerte de Cristo congregan a propios y foráneos, inclusive en los últimos años, medios de comunicación regional y nacional captan esta demostración de fe.

El San Juan.- Manifestación cultural por demás practicada a lo largo de toda la provincia, tiene sus peculiaridades en este cantón, aunque prevalece la danza con trajes coloridos. Las copias, música, antifaces, hacen el deleite de esta celebración con tinte español.

Inti Raymi.- Junio es el mes dedicado a esta celebración en honor al Dios Sol por la cosecha recibida. Los Urcuquíreños se preparan para esta fiesta con, por lo menos, seis meses de antelación.

<http://parroqui.blogspot.com/2012/03/imbabura-Urcuquí.html> viernes, 16 de marzo de 2012 (autora: Tania Romero)

En base a toda la información recopilada en las entrevistas, podemos observar en las siguientes tablas el análisis del aspecto cultural y de la simbología de las Fiestas que tiene el Cantón Urcuquí y sus parroquias aledañas, en las mismas que todos sus habitantes participan en conjunto y realizan los mejores platos de comida, para dar mayor realce a dichos eventos, rescatando su cultura ya que la mayor parte de pobladores son indígenas y mantienen sus tradiciones, creencias y rituales propios de su identidad, a través de sus fiestas.

Tabla 28. Gastronomía relacionada con las fiestas

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida
Fiesta de Cantonización (celebrada el 9 de febrero por la Fundación del cantón)	Cordero asado	Se elabora este plato de comida por ser un plato principal con mucho valor ancestral en el cantón.	NO HAY RITUAL.
Fiesta de San Miguel de Arcángel (celebrada en el mes de septiembre,)	Cordero asado, cuy con papas, tortillas de tiesto, chicha de jora.	Los corderos o cuyes se crían en sus campos, son bien alimentados y cuidados para prepararlos al carbón o en leña como es la tradición, y se cosecha el maíz para hacer las tortillas y la chicha.	Sus habitantes preparan este plato y ofrendan a su patrono San Miguel de Arcángel, por ser el protector del cielo que cubre con su poder a este lugar.
Fiestas de la parroquia	Cuy asado, hornado, Fritada, Morocho, empanadas de viento, salchipapas, pollo asado, pinchos	Simboliza las costumbres de la comida de cada una de las parroquias del Cantón de Urcuquí. Estos platos se preparan en todas las parroquias aledañas del Cantón, es lo tradicional del sector ya que esta comida es la más conocida y degustada por sus habitantes y visitantes.	NO HAY RITUAL
Ferias gastronómicas	Cordero asado, Cuy asado, Hornado, Fritada, Caldo de gallina de campo, morocho y empanadas	En esta Feria se realiza el valor gastronómico de los platos típicos, tradicionales y ancestrales, aquí se preparan estos platos para resaltar el valor de los productos agrícolas que se cosechan en el Cantón. El chancho, el cuy, las gallinas y pollos de campo	NO HAY RITUAL.

	de viento	son criados sanamente.	
Fiestas de la Virgen	Cuy con papas, hornado, chicha de jora, mote cocinado, caldo de gallina	Estas comidas son preparadas por los sacerdotes, y son las más comunes en la parroquia para guardar la tradición de cada comunidad. Se realiza una ceremonia a la Virgen y una procesión hasta la iglesia.	NO HAY RITUAL
Paseo del Chagra	Hornado, Tortillas de tiesto con dulce de zambo, chicha de jora.	Se prepara un plato especial de comida, y se entrega a las autoridades del evento, también al campeón del rodeo y se prepara estas comidas para la venta durante el desfile y el paseo de los caballos.	NO HAY RITUAL.
Fiesta de San Juanes	Chicha de Jora	Este baile tradicional es celebrado en agradecimiento a la abundante cosecha del maíz, en esta fiesta popular, los pobladores se disfrazan con diferentes atuendos especialmente el 24 al 29 de junio en el solsticio de verano.	Los comuneros visitan las casas de los sacerdotes donde les brindan la deliciosa chicha de jora, además los sacerdotes componen el castillo de alimentos para ofrendar al nuevo sacerdote y para que el próximo año se devuelva el doble de lo recibido.
La tradicional Chamarrasca	Hornado y fritada	Al chacho se lo prepara en estos principales platos. Se lo cría todo el año, pues es muy solicitado por visitantes y pobladores. En esta fiesta se realiza el tradicional salto sobre las llantas, es una representación del fuego, para guardar las actividades ancestrales del cantón.	NO HAY RITUAL.
Fiesta del "Diablo Huma"	Hornado y fritada	Se tiene criaderos de granja o también en cada familia, para proveerse todo el año de la carne de chancho y preparar estos platos para el consumo diario o para las fiestas. Es	NO HAY RITUAL.

		un animal doméstico muy característico de esta región	
Fiesta del Maíz Esta fiesta es realizada el 20 de julio	Chicha de Jora	Por la abundante cosecha del maíz se realiza esta tradicional Fiesta del Maíz, donde las mujeres preparan la deliciosa chicha de jora con maíz amarillo, y la depositan en olla de barro o pondo, para que se fermente para brindar en la fiesta a todos los invitados y visitantes.	En agradecimiento de las cosechas se hace un ritual, enterrando ofrendas de comida llamado “mediano”, compuesto por papas, cuy, gallina y toda clase de granos secos, esto es un agradecimiento a la madre Tierra. El maíz sobrante guardan en trojes para elaborar pan, colada, sango y tostado. Esta fiesta del maíz coincide con la celebración de la Virgen del Carmen patrona de la parroquia.
Fiesta Religiosa de "Semana Santa"	Fanesca, molo y dulce de higo	Su preparación es muy laboriosa, ya que se cocina todos los granos que se cosechan en esta zona como el mote, fréjol, melloco, choclo y otros, es un plato muy succulento y completo, además de que se añade el bacalao como es típico en todo el país.	NO HAY RITUAL.
Fiesta de la Siembra	Granos cocidos, coladas de maíz, mote cocinado, fréjol cocinado	Por ser una zona muy rica en la agricultura se aprovechan de todos los frutos especialmente los granos como, fréjol, habas, choclo, etc., para preparar todos sus platos. En Junio se celebra esta fiesta en honor a la siembra por las buenas cosechas de maíz en ese año. Simboliza el riesgo y respeto del hombre por sus tierras.	NO HAY RITUAL

Fuente: ENTREVISTAS
Elaborado por: LA AUTORA

CAPITULO V

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

Con la finalidad de conocer el aspecto gastronómico y a su valor turístico del cantón de Urcuquí, ubicado en la Provincia de Imbabura al Norte de Ecuador, se efectuaron varias visitas y se realizó una investigación de campo a los habitantes de las parroquias rurales ubicadas en este Cantón. Las preguntas se realizaron con el objetivo de conocer sobre las tradiciones gastronómicas, y sobre los platos de comida que se consumen en este sector, las comidas que se consumen con mayor frecuencia por los turistas y en las festividades, etc.

Con los datos obtenidos luego de la investigación y utilizando el programa Microsoft Excel 2007, se procedió a procesar la información y sacar resultados para los respectivos análisis.

Así como primer resultado podemos observar en cuanto al aspecto gastronómico y a su valor turístico, que existe una insuficiencia de recursos por la falta de promoción y comercialización de las comidas que se elaboran en este sector, debido a que no existe ningún tipo de apoyo y la despreocupación por parte de sus habitantes y algunos organismos. El cantón no cuenta con lugares y una infraestructura apropiados para poder difundir sus platos típicos y tradicionales de este sector.

En el parque central del cantón de Urcuquí, existen dos puestos ambulantes, donde se preparan algunos platos de comida como: tortillas con hornado, fritada, morocho con empanadas, y habas cocinadas con melloco, esto solo se ve los fines de semana; además existen alrededor del parque pocos locales informales de comida donde se preparan almuerzos, pollo asado, salchipapas, papipollo, pescado frito y otros platos caseros que son los más consumidos a diario por sus habitantes.

En el Mercado Central, que se encuentra ubicado a pocas cuadras del parque central de Urcuquí, existe una sola persona que vende caldo de gallina y almuerzos, en este lugar la concurrencia de las personas es muy escasa, ya que el mercado no cuenta con la infraestructura apropiada para poder visitarla menudo.

Urcuquí, cuenta con un recurso potencial en cuanto a la Agricultura y Ganadería, aprovechado al máximo para obtener los mejores productos para la venta dentro y fuera del cantón, es por eso que sus productos son el ingrediente principal para su gastronomía,

como por ejemplo en ganado: hay criaderos de gallinas de campo, pollos, cerdos, corderos, cuyes y conejos. En cuanto a la agricultura los principales productos que se cosechan son: la papa, el fréjol, el poroto, el tomate, los espárragos, la cebolla, acelga, habas, zanahoria, remolacha y camote. Siendo el fréjol el producto que más predomina en sus comidas y en el consumo diario.

A pesar de que el cantón cuenta con este valioso recurso, se nota que las personas que expenden platos de comida, no tienen la formación ni la capacitación adecuada para poder preparar sus alimentos, porque no cuentan con técnicas apropiadas para ofertar su gastronomía, y de esta manera puedan reconocer la importancia de la comida como parte de su identidad, ya que actualmente lo hacen por tratar de ganar algo de dinero para el sustento diario de sus familias.

Por no tener esta formación no se ha potencializado debidamente la gastronomía turística en el cantón, y se ha dejado deteriorar el valor que tenían sus comidas típicas, tradicionales y ancestrales, todo esto causando poco interés para los turistas en esta zona, que la toman como un paso de tránsito para ir al balneario de Chachimbiro.

Para poder fomentar y viabilizar de mejor manera el recurso gastronómico como un atractivo turístico sustentable dentro y fuera del cantón de Urcuquí, es importante llevar a cabo un plan estratégico en el mercado nacional de la provincia de Imbabura, esto serviría para que los pueblos y nacionalidades de este Sector se unan y se comprometan con el desarrollo sostenible del Ecuador.

5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar las comidas

- En Urcuquí, existe la participación de Instituciones y Organismos no estatales que ayudan a viabilizar la promoción y la comercialización de la gastronomía típica y tradicional de este cantón; y son las siguientes:
- El Proyecto de adulto mayor cubre con alimentación diaria y actividades de desarrollo integral a ochenta personas de este sector de atención prioritaria en alianzas estratégicas con el Gobierno Autónomo Municipal, El MIES, la dirección de educación, la curia diocesana da atención enfocada en mejorar la calidad de vida de nuestros adultos mayores.

- **El MIES-INFA** es la institución que brinda un gran apoyo en la época de navidad al patronato de Urcuquí. (Municipio de Urcuquí, 2012)
- A nivel particular, existen agrupaciones como: Asociación de Empleados Municipales y Sindicato de Trabajadores que ayudan a mantener y fomentar los mercados, sin embargo, por la falta de recursos económicos, no se ha podido dar un mejor mantenimiento al Mercado Central de Urcuquí.
- También se cuenta con la Feria gastronómica del cantón que actualmente está tratando de incursionar y organizar todos los fines de semana la venta de comidas típicas; con la finalidad de obtener fondos en beneficio de dicha Feria, y de promover la participación de todos sus habitantes, además de tratar de rescatar el valor y buscar la producción y comercialización de platos típicos como: el cordero asado, las tortillas de tiesto y el dulce de zambo.
- La Asociación de Mujeres con la participación personal, en la capacitación mediante programas de nutrición.
- La Junta parroquial de Urcuquí
- Patronato de Amparo Social de Urcuquí

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

Para determinar las estrategias de promoción y difusión, en busca de una oferta óptima relacionada con la gastronomía típica y tradicional del cantón Urcuquí, se requiere de la evaluación anticipada de la información disponible respecto al pasado, al presente, y al futuro del medio interno y externo; obtenida mediante la investigación de campo realizada en este Cantón, ya que esto nos ayuda a determinar el F.O.D.A. de este sector, es decir podemos establecer las fortalezas, debilidades que están presentes, además de las amenazas y oportunidades con las que se pueden presentar en el futuro. Por tanto, es importante establecer los siguientes puntos:

- Usar las fortalezas para aprovechar las oportunidades.
- Usar las fortalezas para evitar amenazas.

- Vencer debilidades aprovechando las oportunidades.
- Reducir al mínimo las debilidades y evitar las amenazas.

Figura 7. F.O.D.A.

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Sector con gran potencial para la producción, • Capacidad para brindar alimentación en las comunidades • Precios bajos de producción • Buena relación precio y calidad de productos • Se conoce la forma de preparación • Disponibilidad del Recurso humano para la preparación • Existen comunidades que trabajan en equipo • Trabajo vinculado con el municipio • Desarrollo de mano de obra y habilidades por parte de los pobladores • Formación del personal local • Medios de comunicación para poder difundir y comercializar sus productos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Buena proyección laboral • Incrementar el número de consumidores • Elevar número de proveedores, dando la posibilidad de escoger productos • Experiencias y el aprendizaje de técnicas innovadoras como herramienta de entrada importante en este sector industrial • Adecuada estandarización de procesos de preparación y venta del producto • Incrementar oferta de productos • Talleres de capacitación • Acuerdos de participación • Apoyo de instituciones gubernamentales • Capacidad de gestión • Feriados, fines de semana y vacaciones
AMENAZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Competencia de cantones vecinos 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de infraestructura • Escasa posibilidad de

<ul style="list-style-type: none"> • Desviación de clientes hacia cantones vecinos • No cultivar los campos por bajos precios en productos • Mala información por medio de comunicación • Inestabilidad política genera mala imagen internacional del país • Estado climático • Falta de publicidad • Falta de capacitación a las personas lo importante del turismo y la creación de microempresas que generen ingresos económicos • Imagen del de la feria gastronómica • Competencia 	<p>diferenciación del producto</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existe difusión • No existe comercialización • Consumidores no frecuentes • Baja capacidad de innovación de nuevos productos • No existe predisposición para inversión • Falta de producción • Migración • Pobreza • Falta de entidades crediticias • Débil coordinación de producción • Escasos contactos para atraer al turista • Inexistencia de políticas de precios y acuerdos con los prestadores de servicios y productores de alimentos • Débil integración de todos los actores comunitario • Falta de capital pata terminar la propuesta • Inexistencia de una estrategia de promoción conjunta • Mala calidad de alojamiento y presentación de los locales de comida, incomodidad en el servicio • Debilidad en el idioma inglés para la comunicación con los turistas • Poca unión de las comunidades
---	---

Fuente: Patronato Municipal de Amparo Social de San Miguel de Urucuquí GAD Municipal 2009-2014)
Elaborado por: LA AUTORA

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

Las estrategias de promoción y difusión son las siguientes:

Dentro de una de las estrategias de promoción y difusión, para dar a conocer los recursos gastronómicos del cantón de Urcuquí, sería también dar a conocer a nuestros visitantes y turistas a través de algunos medios de comunicación, estos pueden ser prensa, radio y televisión, todos los atractivos turísticos con los que cuenta este cantón y sus parroquias aledañas, para que esto sea un incentivo y puedan quedarse a deleitar de sus comidas típicas del lugar.

Uno de estos atractivos podría ser el complejo turístico y balneario de Chachimbiro, el mismo que cuenta con modernas instalaciones para disfrutar de un momento de distracción y esparcimiento a nivel familiar.

La comunidad debe estar debidamente organizada, y representada a través de un Cabildo, juntos han logrado establecer acuerdos con el apoyo del Gobierno.

5.2.1 Suscripción de convenio de cooperación interinstitucional.

La participación de las diferentes instituciones del Estado, dentro del ámbito de sus competencias específicas, permitiría un accionar sinérgico para una efectiva promoción de los recursos gastronómicos del sector, así:

- Municipalidad del cantón.- Como gobierno local y entidad prestadora de servicios públicos directos, tiene como finalidad procurar el bienestar material y cultural de competencias dentro de las cuales se encuentra el turismo.
- Ministerio de Turismo (MINTUR).- Para que dentro de su cometido institucional promocióne la cultura gastronómica del cantón y para lo cual se solicitaría ayuda a través de medios de comunicación radial y televisión para poder difundir y promocionar los recursos turísticos con los que cuenta el sector.

- .El Banco Nacional de Fomento.- Mediante el apoyo crediticio a iniciativas empresariales relacionadas con el turismo, en virtud del convenio que esta institución financiera mantiene con el
- MINTUR. El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.- Por ser la institución llamada a salvaguardar, investigar y promocionar el patrimonio intangible (inmaterial) del Estado entre los que se incluye los saberes gastronómicos.
- El Ministerio de Cultura.- Por ser el organismo gestor de la cultura en sus diferentes expresiones entre las que cuenta la gastronomía.
- Las Juntas Parroquiales Rurales.- Como representantes de las comunidades y como entes de coordinación con la municipalidad, apoyando las iniciativas atinentes al turismo gastronómico.

5.2.2 Promoción de la participación comunitaria en apoyo del proyecto.

Involucrar a la comunidad en la actividad, política y cultural de los gobiernos e instituciones locales es necesario, tanto por disposición constitucional como por estrategia de planificación y participación social, a fin de garantizar el éxito en su implementación, para ello es menester:

- Socializar con la comunidad las políticas a ser efectuadas con el ánimo de difundir y promocionar la importancia de la cultura gastronómica, para la elaboración de un proyecto específico.
- Dictar talleres, ponencias, charlas a la comunidad, a través del personal técnico especializado en el área, con la finalidad de incentivar la participación en el proyecto.
- Recabar las demandas de los sectores que serán directamente afectados (favorecidos).
- Recabar las sugerencias que al respecto pueda aportar la comunidad a fin de incorporarlas en el proyecto.

5.2.3 Capacitación en relación a la producción y venta de servicios.

Las políticas públicas implementadas para la promoción turística y difusión de la cultura gastronómica local, requiere, de la participación e iniciativa empresarial de los colectivos sociales favorecidos. Para ello es importante capacitación relacionada con producción y venta de servicios, para el efecto se debería:

- Efectuar el diseño y realización de talleres de trabajo orientados al fortalecimiento de capacidades locales de políticos, funcionarios de los entes de promoción turística
- Implementar campañas dirigidas a reconocer e incentivar la mejora de la calidad.
- Organizar ferias turísticas y específicamente gastronómicas, en coordinación con las instituciones involucradas
- Asesorar en la organización de eventos.

5.2.4 Implementación de una estructura comunicacional.

- Toda política pública o iniciativa empresarial, requiere del contingente de las diferentes instituciones involucradas, para ello es imperioso:
- Efectuar la difusión a través de: reuniones, demostraciones, degustación de alimentos, folletos, talleres, proyectos experimentales, radio y televisión y artículos periodísticos.
- Promocionar a través de la elaboración de material impreso, entre dípticos, trípticos y posters de la gastronomía típica y tradicional del cantón.
- Organizar concursos y Ferias en donde cada comunidad pueda participar.
- Difundir artículos relacionados con la gastronomía local en revistas.
- Estructurar oferta turística de productos accesibles y claramente identificables.
- Construir redes de negocios entre los productores de servicios y actividades para el turismo.

CONCLUSIONES

- El cantón de Urcuquí tiene una gran variedad de productos agrícolas como el fréjol, maíz, espárrago, haba, choclo, etc., pero lamentablemente la falta de apoyo a las distintas comunidades, ha dado lugar a la pérdida de muchos platos.
- La promoción tanto turística como gastronómica en Urcuquí, es muy débil, lo que ha limitado que este cantón pueda competir con otros lugares, y pueda dar conocer por su gastronomía.
- De acuerdo al estudio realizado nos damos cuenta que Urcuquí es una parroquia que conecta hacia otros destinos turísticos, motivo por el cual el turista desconoce de la gastronomía del lugar.
- La cocina ancestral ha ido desapareciendo a través de los tiempos, existen cambios por las nuevas técnicas de preparación y por la tecnología que ha ido evolucionando a nivel de todo el país. Esto implica que las personas, han dejado el modo tradicional por un método fácil y moderno al preparar los alimentos, reemplazado la cocina de leña por la de gas, además cambiando los productos e ingredientes precocidos, instantáneos y elaborados con químicos, y manipulando utensilios, que ya no permiten obtener la misma textura o sabor de las comidas.
- De acuerdo a las 220 encuestas realizadas, tanto en el sector urbano y rural se ha podido determinar de forma aleatoria, que los platos más relevantes e importantes son los siguientes: Cordero asado, Cuy con papas con salsa de maní, Hornado, Fritada, Salchipapas o Papipollo, Pollo asado, Mollejas y Alitas asadas, Morocho, Empanadas de Viento, Pinchos.

RECOMENDACIONES

- Es importante realizar un plan de difusión y promoción acerca de la variedad gastronómica que posee el cantón de Urcuquí, aprovechando todos los medios de comunicación, como radio, televisión, medios escritos, vallas publicitarias, e internet.
- Aprovechar la Feria Gastronómica existente, para dar conocer los platos típicos y tradicionales del sector, concientizando a la población para que esta Feria se formalice, ya que el Municipio está brindando todo su apoyo para la estabilidad de la Feria, de esta manera se rescatará el valor gastronómico manteniendo así, su identidad cultural.
- Conformar un comité responsable, designado por algunos representantes de restaurantes y algún miembro del Municipio para que se encargue de supervisar todas las actividades gastronómicas, como servicio, higiene y calidad en la preparación de los alimentos que se van a ofertar.
- Se recomienda que el Municipio del cantón de Urcuquí, programe y ejecute actividades de capacitación, con la finalidad de elaborar un manual de funciones y responsabilidades, para el buen manejo y preparación de los alimentos.
- Coordinar con el Municipio de Urcuquí, la promoción y difusión en la gestión turística y gastronómica del Cantón, por lo tanto se deberá planificar actividades para presentar una mejor oferta gastronómica.
- Dar mayor importancia a las Fiestas tradicionales del cantón Urcuquí, como son: La Cantonización, Fiesta del Maíz, Semana Santa, Fiesta de la Virgen, etc., para que sus pobladores y turistas concienticen el valor de los productos alimenticios nativos del Sector, que servirán para la elaboración de diversos platos típicos.

BIBLIOGRAFÍA

(s.f.). Obtenido de

http://www.municipioUrcuquí.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=84&Itemid=54

Braslavsky, T. . (s.f.). Informe sobre el Desarrollo Mundial 2000/2001: Lucha contra la Pobreza "Banco Mundial". En *Las transformaciones de la educación en diez años de democracia* (pág. 60 a 121).

CABRERA, K. (27 de Julio de 2011). *Monografías.com*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos12/podes/podes2.shtml#b>

Coyuntura y Desarrollo, I. (1999). La baja competitividad Argentina: Razones propias y agravantes externos. *Coyuntura y Desarrollo*.

Driscoll, D. (1993). *El FMI y el Banco Mundial, en que difieren* . Washington: Informe mensual del FMI.

Ecuador, U. -V.-E. (01 de 07 de 2013). <http://www.visitaecuador.com/ve/inicioHome.php>.

Obtenido de <http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=502>

<http://www.visitaecuador.com/andes>. (Copyright 1999-2011, Aracno Cía. Ltda.). Recuperado el 20 de julio de 2010

López, F. (s.f.). *Historia del Cantón de Urcuquí*. Ibarra: s.n.

Municipio de Urcuquí. (01 de 07 de 2012). <http://www.municipiourcuqui.gob.ec/munurcuqui/>.

Municipio de Urcuquí. (01 de 07 de 2012). <http://www.municipiourcuqui.gob.ec/munurcuqui/>.

Obtenido

de

http://www.municipioUrcuquí.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=84&Itemid=54

Municipio de Urcuquí, I. (15 de Abril de 2012). *Historia de Urcuquí*. Obtenido de <http://www.municipioUrcuquí.gob.ec>

OIM, O. I. (2008). *Organización Internacional para las Migraciones (CH-1211)*. Obtenido de <http://www.iom.int>

Ponce, X. (2004). En *Enciclopedia Ecuador a su alcance 1era. Edición*. Editorial Planeta Colombiana S.A.

Rincon del Vago, I. (01 de 07 de 2013). *El Rincón del Vago*. Obtenido de <http://html.rincondelvago.com/sectores-productivos.html>

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta

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

		CONSUMIRLOS		
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
II. COMIDAS TRADICIONALES	5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.			
	Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA	

	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
III. COMIDAS ACTUALES	7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:			
	Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
10				
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas			
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
	a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1	1
	2	2	2	2
	3	3	3	3
	4	1	1	1
5	2	2	2	
6	3	3	3	
7	4	4	4	

Anexo 2. Manual de la Encuesta

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.

- Explicar en términos claros el objetivo de la encuesta.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.
- Si alguna persona encuestada, se niega a dar información, usted no debe discutir con ella ni presionarla.
- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.
- En los literales **QUIEN LOS PREPARA MEJOR/CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**, deberá preguntar la máxima información de estas personas, ya que ellos constituirán los informantes clave (para las entrevistas).
- En el literal B (pregunta N°7) y a, b, c, d (pregunta N°8), averiguar la máxima información sobre lugares puntuales (huecas) del lugar en donde se pueden encontrar los ingredientes, esta información les servirá para el análisis de resultados.

- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registros de iglesias, municipios (documentación histórica).
- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:
Típico: Un plato es típico cuando se apropia de un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.
Tradicional: Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.
Ancestral: Proviene de los antepasados y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

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

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

Formato de la encuesta:

Nombre de la parroquia: En este espacio el encuestador deberá escribir el nombre de la parroquia en donde aplique la encuesta.

I. ASPECTOS GENERALES

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

- Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector (si la comida tiene varios nombres, deberá anotar todos los nombres que le indique los encuestados).
- Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y

turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.

- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan mejor estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.

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

2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				

7				
8				
9				
10				

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

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

- 5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que existía hace años y que han cambiado su preparación.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas de este sector, más típicos/tradicionales/ancestrales que existía hace años y que han cambiado su preparación.
- b. **Cambios en la preparación:** debe preguntar al encuestado cuáles son los *cambios* que se han realizado en la *preparación* de las diferentes comidas (si algún plato/bebida ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos de preparación).
- c. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

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

6. Qué comidas, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

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

6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				

4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

8. Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de las comidas.

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

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