



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

**TITULACIÓN DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos ecuatorianos en
el cantón El Chaco -Segunda Fase.**

TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

AUTOR: Guano Herrera, Verónica Leticia

DIRECTOR: Chamba Carrillo, Karina Isabel, Ing

CENTRO UNIVERSITARIO QUITO

2013

CERTIFICACIÓN

Ingeniera.

Karina Isabel Chamba Carrillo

DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

CERTIFICA:

Que el presente trabajo, denominado: "INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS ECUATORIANOS EN EL CANTÓN EL CHACO - SEGUNDA FASE" realizado por el profesional en formación: Guano Herrera Verónica Leticia; 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, agosto de 2013

f).....

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

"Yo Guano Herrera Verónica Leticia 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: Guano Herrera Verónica Leticia

Cédula: 171370629-7

DEDICATORIA

Deseo dedicar este trabajo a mis hijas Karen y Valentina por ser mi inspiración, mi motor para concretar mis metas, ya que mis hijas han sido mis compañeras de estudio, a mi Esposo Luis por su ánimo y apoyo a lo largo de mi carrera y en los viajes realizados a lugar de la investigación. A mis Padres porque creyeron en mí y a mi Hermana. A todos Dios les pague.

AGRADECIMIENTOS

Primeramente quiero agradecer a Dios por haber cumplido el anhelo de mi corazón, estudiar y tener una profesión, por haberme provisto del recurso material e intelectual, le agradezco a mi esposo Luis y madre Mary porque a través de ellos Dios me bendijo. A mis hijas y esposo les agradezco por su comprensión por todos esos días que no estuve cerca compartiendo en familia.

A mi Directora de Tesis por su paciencia y guía a lo largo del desarrollo de la tesis.

A mi padre y hermana por su apoyo incondicional y palabras de aliento.

MUCHAS GRACIAS

ÍNDICE

CARÁTULA.....	i
CERTIFICACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTOS.....	v
ÍNDICE.....	vi
RESUMEN EJECUTIVO.....	1
ABSTRACT.....	2
INTRODUCCIÓN.....	3
OBJETIVO GENERAL.....	5
CAPÍTULO I.....	6
SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN.....	6
1.1 Situación Geográfica.....	7
1.2 Aspectos demográficos.....	10
1.2.1 Indicadores de salud.....	11
1.2.2 Indicadores educacionales	14
1.2.3 Migración interna y externa	15
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	16
1.3 Análisis de vivienda.....	17
1.4 Situación Política y Administrativa.....	17
1.4.1 Situación Política	17
1.4.2 Administración	18
1.5 Sector productivo primario	18
1.5.1 Agricultura	19
1.5.2 Ganadería	20
1.5.3 Producción y rendimiento	21
1.5.4 Asistencia técnica	22
1.5.5 Comercialización y consumo.....	23
1.5.6 Crédito.....	24
1.6 Sector productivo secundario	28
1.6.1 Industria	28
1.6.2 Artesanía.....	28

1.6.3	Crédito.....	29
1.7	Sector productivo técnico.....	29
1.7.1	Comercio.....	30
1.7.2	Turismo	30
1.7.3	Transporte.....	32
CAPÍTULO II.....		34
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL SITIO		34
2.	Historia de la gastronomía del cantón	35
2.1	Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón.....	35
2.2	Gastronomía de la colonia asociada al cantón.....	36
2.3	Gastronomía de la república asociada al cantón.....	37
2.4	Gastronomía actual del cantón	37
CAPÍTULO III		39
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN.....		39
3.1	Análisis de la gastronomía.....	40
3.1.1	Comidas propias de este sector.....	41
3.1.2	Comidas que se preparan en épocas de fiesta en este sector.	46
3.1.3	Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.....	49
3.1.4	Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.	52
3.1.5	Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.....	55
3.1.6	Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.	61
3.1.7	Comidas nuevas que se preparan en el sector.	67
3.1.8	Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.....	75
CAPÍTULO IV.....		84
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN.....		84
4.1	Ficha de inventario de la gastronomía típica, tradicional y ancestral	84
4.2	Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas.....	90
CAPÍTULO V.....		92
ESTRATEGÍA PARA INCENTIVAR LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN		92
5.1	Organismos (no estatales) que podrían promocionar/comercializar las comidas.....	93

5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón.....	94
CONCLUSIONES	103
RECOMENDACIONES.....	104
BIBLIOGRAFIA.....	105
ANEXOS	107
A. Encuesta (en blanco).....	108
B. Manual para aplicación de encuestas.....	113
C. Parrilla para el ingreso de información (en blanco).....	122
D. Instructivo para el ingreso de información	125
E. Entrevista (en blanco).....	130
F. Manual para la aplicación de entrevistas.....	132
G. Entrevistas (llenas y corregidas).....	139

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación busca conocer cuáles son los recursos gastronómicos de El Chaco y proponer una estrategia para potencializarlos y darlos a conocer a nivel local y regional. Para lograr el objetivo se realizaron encuestas a los pobladores del cantón, adicional se efectuó el diagnóstico situacional de El Chaco.

Una vez conocida la gastronomía local del cantón se identificó los platos que más demanda tenían, los ingredientes base de la culinaria y aquellos platos que actualmente no se preparan en El Chaco.

El objetivo es promover la gastronomía, para esto se elaboró un proyecto de Feria Gastronómica con la finalidad de dar a conocer la cocina local y los productos base con los cuales se elaboran los platos, así también se impulsará el turismo en el cantón.

De esta manera se busca conservar las tradiciones y costumbres de la localidad, fomentando la concientización de los valores culturales; colaborar para crear una identidad en los habitantes de El Chaco. Presentar al cantón como una opción de turismo por su variada gastronomía.

PALABRAS CLAVES: Turismo, Ingredientes base, Gastronomía, El Chaco

ABSTRACT

This research seeks to know what culinary resources of El Chaco and propose a strategy to potentiate and make them known to the local and regional level. To achieve the goal of surveys to the residents of Canton, additional situational diagnosis was made of El Chaco. Once we know the local cuisine of Canton was identified most demanded dishes were, the basic ingredients of the cuisine and dishes that are not currently prepared in the Chaco. The aim is to promote respect for nature, this project developed a Food Fair in order to raise awareness of local and base products which are made dishes and also boost tourism in the country.

In this way it seeks to preserve the traditions and customs of the town, promoting awareness of cultural values, work together to create an identity for the people of El Chaco. Submit to Canton tourism as an option for its varied cuisine.

KEY WORDS : Tourism, based ingredients, Gourmet, El Chaco

INTRODUCCIÓN

En la provincia de Napo se encuentra el cantón El Chaco, está ubicado en la vía Quito – Lago Agrio. El Chaco forma parte del Valle del río Quijos, asentado en un corredor biológico caracterizado por la presencia de áreas naturales protegidas Parque Nacional Cayambe – Coca. por lo que posee recursos naturales ideales para el desarrollo del turismo.

El Chaco es un cantón que se pobló de inmigrantes de ciudades de la sierra por ejemplo: Ambato, Alangasí, Ibarra y de la región costa migraron de Manabí, porque vieron en El Chaco una oportunidad de comercio por ser este un lugar de paso obligatorio en la vía Quito – Lago Agrio.

El capítulo uno se refiere a la características generales de El Chaco; índices demográficos, salud, educación, desarrollo, situación política y administrativa. El capítulo dos reseña la historia gastronómica del cantón, analizándolo desde la etapa preincaica, colonial y república asociada al cantón y la gastronomía actual del cantón. El capítulo tres analiza los resultados obtenidos como producto de la investigación, en la cual se determinó los platos típicos, tradicionales, ancestrales y platos nuevos se realizan. Asimismo se pudo conocer los cambios realizados en la preparación y definir los ingredientes principales utilizados en la gastronomía. El capítulo cuatro analiza la gastronomía asociada a las fiestas del cantón y de acuerdo a las entrevistas aplicadas a informantes considerados como clave se determinó los principales platos típicos, tradicionales y ancestrales. El capítulo cinco se describe la propuesta para impulsar la gastronomía de El Chaco y la participación de entidades no gubernamentales que colaboren en el objetivo de potencializar la gastronomía local.

Por lo antes mencionado la gastronomía es variada pero los platos más representativos son elaborados con ingredientes que se producen en el sector. Las preparaciones más representativas son los maitos, chichas, tortillas de yuca, caldo de gallina y asados.

Los turistas que visitan el cantón prefieren consumir los platos típicos que se comercializan allí como son el caldo de gallina, seco de pollo, maito de trucha o tilapia, cuy asado. Por el contrario

los pobladores de El Chaco consumen los platos considerados nuevos como pescado frito, variedad de ceviches, hornado y comidas rápidas.

El objetivo luego de realizada la investigación es promocionar, fortalecer y comercializar la gastronomía de El Chaco y constituir un referente turístico. Se ha planificado la realización de una feria de la gastronomía del cantón, en la que se exponga y comercialice los platos que se realizan frecuentemente, aquellos que tienen más demanda y los productos que el cantón ofrece.

Para lograr el objetivo de la investigación se realizó 114 encuestas en la cabecera cantonal y parroquias rurales a personas que residen en El Chaco, 36 entrevistas a personas consideradas informantes clave.

Durante la investigación se evidenció que la gastronomía ha cambiado en lo que a formas de preparación de los alimentos se refiere, los ingredientes utilizados son los que en sector se produce como la yuca, verde, papa china, trucha, naranjilla, tilapia, carne de cerdo, aves.

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica y tradicional ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
2. Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y tradicionales y su significado.
3. Identificar a partir de productos base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
4. Identificar las formas de preparación y acompañamiento de 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 en la región.

CAPÍTULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación Geográfica

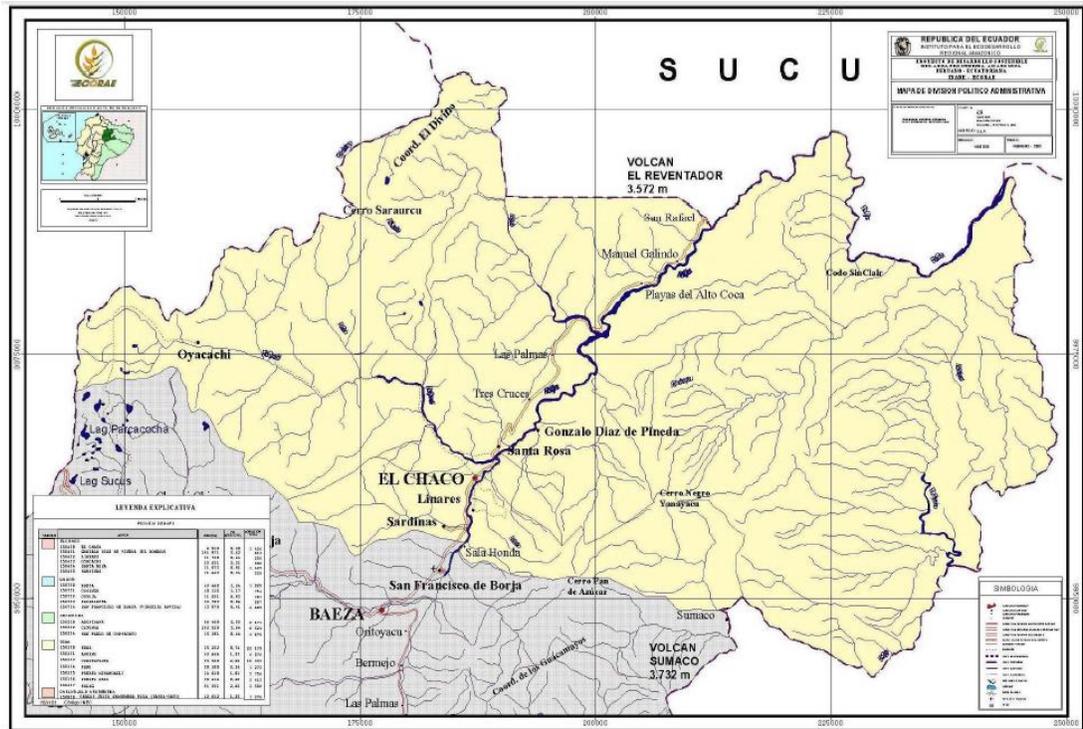


Gráfico 1. Cantón El Chaco

FUENTE. Plan de Marketing Turístico para el cantón EL Chaco. (Erazo, 2007)

El cantón El Chaco, se encuentra ubicado al noroccidente de la provincia de Napo y a 120 km de la capital de la república (Quito).

Creado por las Comisiones Legislativas Permanentes el 26 de mayo de 1988, a una distancia aproximada de 45 minutos de la Y de Baeza donde se divide la carretera para ir a Tena y Lago Agrio. Su territorio presenta fluctuaciones climáticas singulares, desde cero grados en el páramo cercano a la parroquia de Oyacachi hasta 12 y 18 grados en sus territorios de menor altitud. Respecto a su nombre, remite la historia que antiguamente estuvieron estas tierras habitadas por los indígenas Quijos y que en la época de Alfaro se entregaron a pobladores de Archidona para que se trasladen y colonicen. Estos se movilizaban sembrando yuca y plátano para el sustento e

informaban que lo hacían en su chaco, término que significa pequeños cultivos de tierra y que constituye la razón del nombre cantonal.¹

Límites:

NORTE: Provincia de Sucumbíos
SUR: Cantones Quijos (Napo) y Loreto (Orellana)
ESTE: Cantón Orellana (provincia de Orellana)
OESTE: Provincia de Pichincha

Población: 7960 Habitantes²

Idioma: español

Superficie: 3.528,50 km²

Parroquias: Chaco (cabecera cantonal), Gonzalo Días de Pineda (El Bombón),
Linares, Oyacachi, Santa Rosa, y Sardinias.

Clima: Muy húmedo

Temperatura media anual 16 °C³

Precipitación: Media anual de 2.477 mm.⁴

Corredor Biológico

El Chaco forma parte del Valle del Quijos, asentado en un corredor biológico caracterizado por la presencia de áreas naturales protegidas:

- Bosque Protector la Cascada
- Parque Nacional Sumaco Napo – Galeras
- Reserva Ecológica Cayambe – Coca
- Reserva de Biósfera Sumaco

Bosques y vegetación natural

Cuadro 1. Intervenciones del suelo

¹ “El turismo como una actividad globalizadora en el Cantón El Chaco” (Angulo et al, 2006)

² INEC, (2010)

³ Proyecto “Conservación de los remanentes de bosques en las áreas de importancia hídrica de las micro cuencas del Programa de Servicios ambientales del Cantón El Chaco”. (2010)

⁴ Ibíd.

	Intervenciones del suelo	% de uso
1	Bosque de Neblina Montano de los Andes intervenido.	0.48 %
2	Bosque Siempre verde de tierras bajas de la Amazonía intervenido.	0.00 %
3	Bosque Siempre verde Montano Bajo de las cordilleras Amazónicas.	3.08 %
4	Bosque Siempre verde Montano Bajo de los Andes Orientales Intervenido	0.47 %
5	Bosque Siempre verde Pie montano de la Amazonía Intervenido.	0.17 %
6	Cultivos ciclo corto / Pasto cultivado.	0.71 %
7	Pasto Cultivado.	0.88 %
8	Pasto Cultivado / Bosque Intervenido.	2.80 %
9	Pasto Cultivado / Bosque Intervenido / Cultivos ciclo corto.	1.19 %
10	Pasto Cultivado / Cultivos ciclo corto.	3.68 %
	TOTAL	13.46 %

FUENTE. Ecociencia. (Polit, 2012)

Son extensiones de suelo intervenidos por la mano del hombre, sea en cultivos, ganadería o deforestación.

Hidrografía

El agua del cantón el Chaco tiene su origen en la Reserva Ecológica Cayambe-Coca y el Parque Nacional Sumaco-Napo-Galeras.

Los ríos Cosanga, Chontayacu, Borja, Cauchillo, el Bombón y Moradillas se originan en el Parque Sumaco, mientras los ríos Santa María, Sardinas, Malo, Loco, Marquet, el Salado y el Reventador, así como el Oyacachi se originan en la RECA Y (conjunto de recursos hídricos, vegetación y fauna).

El Quijos y el Oyacachi son los dos más grandes afluentes. El río Oyacachi nace en el cerro Pucará Chico en la población de Oyacachi de donde toma su nombre. El río Sardinas Chico y el río Oyacachi se unen al sur de la población de Santa Rosa y más al norte se une con el Salado, conformando el Alto Coca.

En El Chaco, el río Quijos pasa a ser su principal arteria hidrográfica con sus afluentes por la margen izquierda Sardinas Grande, Oyacachi, Cascabel, Santa Rosa, Salado y Malo; y por la margen derecha, los ríos Cauchillo, Blanco, Negro, y el Moradillas.

Orografía

Su topografía es irregular mantiene elevaciones de importancia como: Cerro Negro, Sarauro, Pan de Azúcar y la cordillera El Diviso en el límite noroccidental con Pichincha. Ocupa la cordillera Oriental de los Andes en su costado este. Forma parte del valle del río Quijos y la tercera cordillera.

Suelos

Tienen alta capacidad de retención de humedad y poca permeabilidad, lo que facilita la formación de pantanos en zonas bajas. Por sus condiciones físicas de textura, estructura y porosidad se vuelve susceptible de compactación, por lo que no se aconseja utilizar maquinaria pesada, las prácticas de labranza cero son las más adecuadas para la zona.

1.2 Aspectos demográficos

La población del cantón El Chaco, según el Censo de 2010, tiene una población total de 7960 personas de las cuales 3832 son mujeres y 4128 son hombres; ha crecido en el último período intercensal 2001 – 2010, a un ritmo del 2.77% promedio anual. Si se compara con el censo anterior realizado en 2001 se establece que el crecimiento poblacional ha disminuido de 2.93% a 2.77%.⁵El grupo social por edad que predomina en El Chaco, son las mujeres de entre 15 y 64 años, al Censo 2010 existen 2242 mujeres entre esa edad.

En el Censo 2010 la autenticación de la población se instauró de acuerdo a las costumbres y culturas que ejercen las personas. Los datos obtenidos fueron los siguientes:

- Mestizo 81.7%
- Indígena 11.6%
- Afro ecuatoriano 3.0%

⁵ INEC (2010)

- Blanco 2.6%
- Montubio 0.7%
- Otro 0.6%

La edad media de la población es 26.0 años.

Personas que tienen cédula de ciudadanía es el 80.9% de la población.

Con respecto a las personas ocupadas el 24.5% tienen seguro general y solo el 6.2% cuenta con seguro privado.

1.2.1 Indicadores de salud

El cantón El Chaco merece atención en todas las áreas de desarrollo una de ellas es la Salud, los habitantes todavía se afectan por enfermedades como varicela y parasitosis. Enfermedades que en otras ciudades ya están controladas los factores que influyen en los indicadores de salud son:

La dispersión de la población, la falta de infraestructura, la falta de transporte, y el recorte presupuestario estatal, hace que el servicio de salud pública no satisfaga las necesidades de los habitantes del cantón y se vean obligados a viajar a Quito en busca de atención médica especializada.

El agua no es bien tratada ya que no cumple con las especificaciones INEN, otro factor es la contaminación en esteros y ríos, misma que se produce por las aguas servidas, el mal manejo de desechos sólidos. Debido a estos motivos los infantes son los más perjudicados.⁶

En conclusión la situación actual es difícil así lo demuestran los indicadores de mortalidad infantil, desnutrición crónica, desnutrición global y los hogares sin saneamiento básico, el desarrollo de la población en cuanto a salud está mermado. Adicionalmente no existe suficiente oferta en los establecimientos de salud para atender a todos quienes lo necesitan.

Las necesidades básicas insatisfechas bordean el 59,7%, como resultado se ha dedicado al proceso de lo curativo dejando lo preventivo en un segundo plano.

⁶ Plan de marketing turístico para la ilustre municipalidad del Cantón El Chaco. (Abril, 2006:27)

Cuadro 2. Indicadores de salud

Situación de salud del cantón El Chaco, provincia de Napo	
INDICADORES DE SALUD	VALORES
Tasa de mortalidad infantil	49,50%
Desnutrición crónica <de 5 años	42,30%
Desnutrición global < de 5 años	35,10%
Hogares sin saneamiento básico	49,50%
Establecimientos públicos con internación	1,63 * 10.000 habitantes
Establecimientos públicos con y sin internación	13,4 * 10.000 habitantes
Personal de salud por cada 10.000 habitantes.	8,30%

FUENTE. SISSE (2006)

ELABORACIÓN. SISSE (2006)

Las enfermedades más frecuentes son:

Cuadro 3. Enfermedades frecuentes

NIÑOS	ANCIANOS
IRA S/N 32%	IRA S/N 33%
Síndrome Doloroso Abdominal 18%	Parasitosis 10%
Dermatomicosis 8%	Dermatomicosis 25%
EDA S/D 7%	Osteoartritis 14%
Desnutrición 16%	Cefalalgia 12%
Otros 5%	Desnutrición 12%.

FUENTE. SISSE (2006)

ELABORACIÓN. SISSE (2006)

La población cuando está enferma acude al Subcentro de Salud el 67%, al Centro de Salud El Chaco, el 10%, al Hospital Corazón Inmaculado de María el 5%, a médicos particulares el 6%, a shamanes menos del 1% y al Seguro Campesino el 2%. En cada parroquia rural existe un Subcentro de Salud.

El 95% de la población alguna vez en su vida se ha realizado tratamientos con plantas medicinales de esta forma se cura las enfermedades más comunes como los de riñón, hígado sistema nervioso, mialgias, artralgias, cefaleas, EDAS, IRAS, EPOC, IVU, entre otras.⁷

Diez primeras causas de morbilidad general (tasa por 1000 habitantes).

Cuadro 4. Causas de morbilidad general

CAUSAS ENFERMEDADES	Número	Porcentaje
TOTAL	15.313	31,9%
IRA	2.727	17,80%
EDA	584	3,80%
Parasitosis	942	6,20%
Dermatomicosis	78	0,05%
Traumatismos	44	0,50%
Jaqueca – Migraña	38	0,20%
Varicela	67	0,40%
IVU	132	0,90%
Hepatitis	0	0%
Heridas	271	1,80%

FUENTE. Egresos Hospitalarios (2006)

Diez primeras causas de morbilidad infantil (tasa por 1000 habitantes).

Cuadro 5. Causas de morbilidad infantil

CAUSAS ENFERMEDADES	Número	Porcentaje
TOTAL	680	100%
Rinofaringitis	164	24,10%
IRA S/N	106	15,60%
EDA – Gastroenteritis	64	9,40%
Desnutrición – anemia	51	7,50%

⁷Tomado de la Matriz de Información Básica del Cantón El Chaco, (2006)

IRA C/N	39	5,70%
Proceso febril en estudio	29	4,30%
Ictericia	23	3,40%
Displasia de caderas	24	3,50%
Varicela	18	3%
Síndrome de Down	20	2,90%

FUENTE. Egresos Hospitalarios (2006)

La rinofaringitis es la enfermedad por la que mueren en mayor número los niños, en los adultos la principal causa de muerte es la IRA, insuficiencia renal aguda con el 17.80%.

1.2.2 Indicadores educacionales

En el área de educación se aprecia que las personas se instruyen hasta el nivel secundario, esto lo realizan en el Colegio Nacional Técnico “El Chaco” actualmente tiene como objetivo convertirse en Instituto Superior, existe un colegio en la parroquia Santa Rosa y otro establecimiento en la parroquia de Oyacachi.

El cantón no ofrece educación inicial, los infantes ingresan directamente a primero de básica en la escuela 13 de Abril, la escuela cuenta con infraestructura deportiva, laboratorio de ciencias naturales, equipo de audio y video, biblioteca de investigación.

En el Chaco existe una cede la Universidad Técnica Particular de Loja. El promedio de años aprobados por la población de 10 años y más (escolaridad media) para el cantón El Chaco es de 5,7 años, para la población del área urbana es de 6,3 años y para el área rural 5,1 años.

El analfabetismo para edades mayor a 15 años se ubica en el 7.2%. La cobertura de la educación primaria fiscal es de 90.3% para los niños y adolescentes que están en este rango de edad.

Los hogares con niños que no asisten a ningún establecimiento educativo es de 2.9%, comprende edades de entre 5 y 14 años. El cantón cuenta con trece escuelas las principales son:

- Escuela Mixta Napo
- Escuela Enrique Avelino Silva
- Escuela Rosita Paredes
- Escuela Trece de Abril

El principal problema que enfrenta la educación en El Chaco es la insuficiencia de personal docente y la falta de currículo local que dé respuesta al contexto y presencia de un gran número de escuelas unidocentes existentes en el cantón.⁸

El cantón se encuentra en proceso de descentralización de la educación que no es otra cosa que la municipalización de la educación, se trata que el gobierno local asuma las competencias educativas a lo cual el Municipio reconoce no estar preparado. Solo el 28.5% de la población ha utilizado alguna vez el internet.

1.2.3 Migración interna y externa

Los habitantes del cantón El Chaco emigran a diferentes países, la mayor parte del número de emigrantes ha viajado a España, un grupo reducido viajó a Italia, el resto de personas viajaron a Estados Unidos, Venezuela, Israel, Francia, Irlanda.

El principal motivo de viaje es buscar estabilidad económica, entre 20 y 30 años es la edad que las personas han emigrado del cantón El Chaco. Este factor conlleva a que los habitantes luego emigren por unión familiar y un número reducido de personas emigra por estudios.

Cuadro 6. Motivos de emigración

Principal motivo de viaje			
	Área urbana	Área rural	Total
Trabajo	56	29	85
Estudios	5	5	10
Unión familiar	21	2	23
Otro	1	4	5

⁸ Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal El Chaco, (2008)

Total	83	40	123
-------	----	----	-----

FUENTE. Censo poblacional (2010)

ELABORACIÓN. INEC

El Chaco es un cantón que se pobló de inmigrantes de lugares de la sierra como Ambato, Alangasí, Ibarra y de la Costa de la provincia de Manabí, porque vieron en El Chaco una oportunidad de comercio por ser este un lugar de paso obligatorio en la vía Quito – Lago Agrio. A esto se debe la alta influencia de otras costumbres y la diversidad de la gastronomía ofertante, siendo El Chaco un cantón relativamente pequeño.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Los datos del último censo establecen que la población económicamente activa se la haya dividido en grupos ocupacionales:

De un total de 2.465 habitantes entre hombres y mujeres, 117 son miembros profesionales y técnicos, 70 son empleados de oficina, 172 son trabajadores de los servicios, 654 son agricultores, 474 son operadores de máquinas, 765 son trabajadores no calificados, 213 otros empleos.

Según las ramas de actividad de 2.465 habitantes entre hombres y mujeres se determina que: 1.064 habitantes se dedican a la agricultura, ganadería, caza, pesca y silvicultura, 111 se dedican a la manufactura, 183 habitantes trabajan en construcción, 153 personas son comerciantes, 83 trabajan en educación y 871 personas se dedican a otras actividades como trabajadores independientes sea en el mercado en día de feria y trabajos temporales.

La incidencia de pobreza bordea el 56%, 15% de indigencia y en promedio, el cantón alcanza un índice de desarrollo social del 51,4% y un desarrollo educativo del 48,5%.⁹

⁹ Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal El Chaco, (2008)

1.3 Análisis de vivienda

En el cantón El Chaco existen un total de 2.198 residencias, que se dividen así: 943 viviendas en el área urbana y 1.255 en el área rural, las mismas que ocupan una extensión de 3.472,7 kilómetros cuadrados. La densidad en el cantón es de 1.8 habitantes / km².

El 66.1% de las viviendas del cantón cuenta con servicios básicos públicos, incluye luz eléctrica, agua, alcantarillado y recolección de basura.

En la cabecera cantonal El Chaco la mayor parte de construcción es de tipo mixta (cemento y hormigón armado), pocas viviendas son de construcción de madera. Para alquilar se ofrece departamentos pequeños con lo básico como es cocina, baño y dormitorio. El 48.8% corresponde a viviendas propias y sin deuda bancaria.

El Chaco es un lugar tranquilo donde no se registra delincuencia por tanto las viviendas no tienen dispositivos de seguridad en la mayoría de casas, ahí es normal observar las puertas abiertas, además la utilización de madera en pisos y en ventanas.

En la zona rural es frecuente ver que la construcción es de madera, puesto que el clima es húmedo - tropical y este modelo de edificación es amigable con el medio.

1.4 Situación Política y Administrativa

1.4.1 Situación Política

El Chaco al igual que los demás cantones del Ecuador goza de autonomía para administrar sus recursos, dentro de los límites de las leyes ecuatorianas.

Rige un estado de democracia y respeto a los derechos humanos, en un reconocimiento de la diversidad de regiones pueblos y culturas, en ejercicio de la soberanía.¹⁰

¹⁰ Constitución Política de la República del Ecuador, (2008)

1.4.2 Administración

El cantón El Chaco, tiene una extensión de 352.850 Ha, de los cuales el 34,5% corresponden a las zonas urbanas y rurales. El 65,5% corresponden a la parte de área protegida.

En la parroquia urbana de El Chaco la autoridad política es el Jefe Político, representante del Gobernador de la provincia de Napo, tiene un Juzgado de Contravenciones que depende de la Gobernación y del Ministerio de Gobierno.

La representación ciudadana la tiene el Gobierno Municipal y sobre ella pesa la responsabilidad administrativa pública. El Alcalde es el Ing. Javier Chávez V. elegido para el periodo 2009 – 2014.

Cada parroquia tiene su administración política independiente con un Teniente Político y un Jefe de Área que representa a las autoridades civiles del cantón y la provincia.

Asimismo en cada parroquia hay un Presidente de la Junta Parroquial, que es representante del pueblo organizado que en coordinación con otros representantes forman un gobierno local participativo y trabajan en función de sus comunidades.¹¹

Parroquia Santa Rosa	Sr. José Cueva
Parroquia Linares	Sr. Libni Pailacho
Parroquia Sardinas	Sr. Julio Orellana
Parroquia Gonzalo Díaz de Pineda	Sr. Veloz Alquina
Parroquia Oyacachi	Sr. César Aidaje

1.5 Sector productivo primario

En el cantón la población está dedicada especialmente a las actividades primarias. Tales como la explotación agrícola (naranjilla, tomate de árbol, granadilla) y pecuaria

¹¹ Ilustre Municipalidad del Cantón El Chaco, (2009)

(ganadería de leche) en este cantón, utilizan las tierras hasta su agotamiento lo cual es un aspecto negativo para el equilibrio del ecosistema y avance de la frontera agrícola hacia áreas naturales protegidas.

Actualmente con proyectos e iniciativas de algunas autoridades y de la propia gente del cantón se busca un equilibrio y conservación de los ecosistemas, brindando propuestas de alternativas que diversifiquen la producción y a su vez brinden seguridad alimentaria para su población, ofrezcan diversas oportunidades para atraer al turismo y dinamizar la economía del cantón.¹²

Nuevos esfuerzos impulsan el cultivo de hortalizas bajo invernadero procurando diversificar la producción, para disminuir la dependencia de un solo producto, otro objetivo es reducir los riesgos que implica transportar estos productos de zonas muy distantes y brindar seguridad alimentaria.

La finalidad es la diversificación y la producción integrada que incluyen diversas actividades complementarias. Dentro de ellas se destaca el aprovechamiento de productos forestales no maderables como el cultivo de hongos y orquídeas; en el tema de piscicultura se dedican a la reproducción de tilapias y truchas; cría de animales menores – aves de postura, cuyes; artesanías con caña guadua, aliso; agroindustrias – quesos y dulces; y el turismo rural y de aventura.

1.5.1 Agricultura

Según datos del III Censo Nacional Agropecuario 2000, que indican que el cantón cuenta con un 47% de pastos cultivados y naturales, 49% corresponde a montes y bosques, y un 4% tiene otros usos, en estos datos estadísticos no se considera las áreas naturales protegidas.¹³

El cantón El Chaco, tiene un potencial en lo concerniente al cultivo de naranjilla, tomate de árbol, plátano, granadilla, hortalizas y legumbres. Sea a través de sembríos tanto a la intemperie como en invernaderos, dicha producción abastece los mercados de Tena,

¹² Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal El Chaco, (2008)

¹³ III Censo Nacional Agropecuario (2000)

Lago Agrio y Quito, sin descuidar el consumo local. Maíz (17 %), fréjol (14 %), papa china (11 %), yuca (14 %), plátano (11 %), hortalizas (19 %), cultivos comerciales: naranjilla (54 %) y tomate de árbol (44 %). El 60% de la población se dedica a la agricultura, aunque la mayoría de los cultivos son para autoconsumo, también tienen algunos cultivos comerciales como naranjillas, yuca, plátano, papaya y maíz.

Según el régimen de tenencia de la tierra el 81,6 % de las unidades agropecuarias están bajo un sistema de explotación directa (controlan 23.800 ha, es decir el 78,8 % de la superficie agraria). En efecto, las fincas están administradas por los propietarios (71,8 %) y los ocupantes de hecho o sin título (9,8 %), éstos últimos en franco proceso de regularización de sus tierras según se entiende por los proyectos que se encuentran en marcha.¹⁴

1.5.2 Ganadería

Según datos del municipio se destinan 24820 hectáreas al uso agropecuario, de estas 14280 hectáreas corresponden a pasto para el ganado bovino.¹⁵ La mayoría de los pastos actualmente en uso no tienen suficiente adaptación a las condiciones de la región, porque son poco resistentes al pastoreo y poseen baja agresividad ante las malezas.

Ha mejorado la raza de ganado vacuno debido a la introducción de razas; Holstein Friesian, Brown Swiss, Normando y Jersey, se ha introducido sementales vacunos de haciendas ganaderas de Machachi y Cayambe de las razas citadas.

La producción de leche es considerada la actividad económica que aporta con más ingresos al cantón, constituye el 40.3% de la producción total a nivel nacional.

El Chaco ocupa el primer puesto a nivel cantonal en número de cabezas de ganado (vacas productoras) con 3.279, que representa el 42.2% del total de cabezas en la

¹⁴ Ibíd.

¹⁵ El chaco un paraíso ignorado. (Hurtado, 2005: 49)

provincia del Napo.¹⁶ Sin embargo enfrenta a escasos controles fitosanitarios, alimentación deficiente y empleo de tecnología tradicional en la extracción de leche.

Se crían especies menores (cuyes, cerdos, codornices, aves criollas, aves de engorde). En relación al cultivo de peces, el proyecto se inició en el año 2003 con la iniciativa del Centro de Investigaciones Acuícolas de Papallacta, (CENIAC-P), quien en coordinación con la Unidad Municipal de Desarrollo Sustentable del Municipio de El Chaco, e involucrando a los poseionarios de los predios, comenzó a hacer estudios sobre la calidad y cantidad de las aguas de las vertientes de los principales afluentes de los ríos del cantón.¹⁷

1.5.3 Producción y rendimiento

La producción lechera, significa una fuente importante de ingresos para los habitantes de El Chaco. Según estadísticas de la jefatura de Medicina Veterinaria del Municipio, hay aproximadamente 3.200 vacas de ordeño con un promedio de cinco litros diarios, y el precio del litro en finca es de 25centavos de dólar.

De los aproximadamente 18 mil litros diarios de leche, 8.600 sirven para la preparación de quesos en las cinco plantas instaladas en la ciudad y 1.600 en las queseras de las otras parroquias del cantón. La producción diaria es de 2.345 quesos, la mayoría de los cuales van a Quito y Lago Agrio. De la diferencia de leche, 4.000 litros los compra la empresa Ecuajugos y 2.500 litros compra la firma Rey Leche, 900 son enviados a través del Centro de Acopio a la planta El Ordeño, de la Asociación de Ganaderos, en Machachi; y casi mil litros están dispersos entre el consumo local y las queserías artesanales en diferentes lugares.¹⁸

Solo el 5% de los establecimientos realizan doble ordeño, en tanto que el resto hace un solo ordeño, lo que significa una reducción del 30% de la producción potencial total. El destete tardío que se practica en el cantón, no contribuye a optimizar la producción.

¹⁶ III Censo Nacional Agropecuario. (2000)

¹⁷ Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal El Chaco. (2008)

¹⁸ El chaco un paraíso ignorado. (Hurtado,2005:51)

La agricultura marginal está dada por la preeminencia de la ganadería, pero se distinguen dos tipos de cultivos, ambos a pequeña escala:

- Los cultivos para consumo doméstico: maíz (17 %), fréjol (14 %), papa china (11 %), yuca (14 %), plátano (11 %), hortalizas (19 %), etc.
- Los cultivos comerciales: naranjilla (54 %) y tomate de árbol (44 %).¹⁹

1.5.4 Asistencia técnica²⁰

En el cantón El Chaco se han implementado las Granjas Integrales en las parroquias, con la implementación de especies menores (cuyes, cerdos, codornices, aves criollas, aves de engorde)

Granjas Integrales Escolares Comunitarias

Proyecto emprendido por el Ministerio de Educación en escuelas de las parroquias Gonzalo Díaz de Pineda, Sardinias y Linares. A cargo de los padres de familia, con la finalidad de disponer de productos sanos libre de químicos y obtener rentabilidad económica a través de la comercialización regional, buscándose reinvertir sus ganancias en la implementación de otras iniciativas como la producción de especies menores (cuyes, conejos, pollos, cerdos).

Proyecto Muyo

Se desarrolla en convenios de cooperación técnica y aporte de materiales, a los establecimientos educativos, sirven de apoyo a la alimentación de los estudiantes de las instituciones participantes.

Construcción de galpones con botellas plásticas y elaboración de abonos orgánicos con la basura orgánica clasificada.

Manejo de bancos económicos comunitarios en las Granjas, Pre-asociación San Juan y Asociación Cusumbe. (Elaboración de proyectos)

¹⁹ Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal El Chaco, (2008)

²⁰ Un Nuevo Horizonte. (Revista Municipal, 2010:3)

Caña guadua y bambú

El Gobierno Municipal y con el apoyo de ECUABAMBÚ, se han dictado cursos de capacitación sobre el manejo sustentable de la caña guadua y bambú, tanto en su utilización artesanal, como en prácticas de reforestación.

Cultivo de hongos tropicales

En cooperación y asesoría del Ministerio del Ambiente y la GTZ de Alemania se inició el cultivo de hongos, con el propósito de crear alternativas de manejo y conservación del Parque Nacional Sumaco dictaron cursos para cultivar hongos tropicales cerca de las viviendas de modo de contar con un producto de elevado nivel proteico para la alimentación de las familias y además obtener beneficios al posibilitar su comercialización.

1.5.5 Comercialización y consumo

La comercialización empieza en la producción de la finca o productor, lleva el producto el transportista o acopiador rural, incluso los “distribuidores clandestinos”.

Cuando el producto se adquiere el mediano o grande productor se elabora o industrializa, en el caso de los productores pequeños son dirigidos al consumidor final que los habitantes de su entorno cercano, por lo tanto la paga por el producto no es significativa.

En el cantón El Chaco, cerca del 50% de la producción láctea se destina a las queseras que se han establecido en el cantón, entre asociaciones, microempresas y productores individuales. Son 7.380 litros que sirven para la elaboración de queso en 9 queseras que se ubican: 5 en el centro urbano, 2 en la parroquia Gonzalo Díaz de Pineda, 1 en la parroquia Sardinas y 1 en la parroquia de Linares; 1.200 litros se procesan en 4 queseras de la parroquia Oyacachi. En total se obtienen 2237 quesos. Sus mercados son Quito, Lago Agrio y Tena.

Los productos como la yuca, el verde, el fréjol, la chonta se venden en el moderno Mercado Central Municipal del cantón. Las frutas como granadilla, tomate de árbol, guayaba y peces como la trucha se comercializa en ciudades como Quito e Ibarra, la

leche se comercializa a Cayambe y Machachi donde se industrializa y produce derivados de leche.

En general en El Chaco no hay una retribución merecida por sus productos, si es el caso de la leche el precio promedio en finca es de 0,28 centavos de dólar. En el caso de la guayaba en la parroquia Gonzalo Díaz de Pineda, esta se encuentra en el agro regada, las personas explican que más costoso les resulta acopiar y venderla en caja que dejarla perder.

Por su parte, en el cantón El Chaco, cerca del 50% de la producción láctea se destina a las queseras que se han establecido en el cantón, entre asociaciones, microempresas y productores individuales. De acuerdo al censo económico 2010 el 99.33% de productividad se comercializa al por menor, 0.67% se lo hace al por mayor.

Las comercializadoras de leche y quesos en El Chaco son:

- Asociación de Producción Agropecuaria Valle del Quijos, Quesera Rural El Chaco.
- Ricos Lácteos del Valle
- Quesera Napolitano
- Rey Leche
- Ecuajugos (empresa colombiana)

En lo referente al cultivo y producción de hongos tropicales existen ocho productores en el cantón, que producen en promedio una libra por cada funda. Cada libra se vende aproximadamente a 1 dólar. Su comercialización se realiza a nivel local y en menor cantidad en la ciudad de Quito.

1.5.6 Crédito

Se otorgan créditos para el sector agrícola de acuerdo a la escala:

- Cultivos de ciclo corto, plazo un año sin periodo de gracia.
- Cultivos semipermanentes, plazo hasta seis años, período de gracia un año.
- Cultivos permanentes, plazo hasta seis años, hasta tres años periodo de gracia.

Instituciones financieras que tienen sede en El Chaco son:

- Banco Nacional de Fomento (apoya principalmente al agricultor).
- Cooperativa de Ahorro y Crédito 23 de Julio.

En la Cooperativa de Ahorro y Crédito 23 de Julio con la finalidad de incentivar el crecimiento económico sustentable se otorgan diferentes tipos créditos que a continuación se detallan²¹:

Consumo 23

Préstamo sin encaje, con seguro de desgravamen para titular y cónyuge.

Hasta 48 meses de plazo.

Hasta \$24.000, de acuerdo a capacidad de pago.

Requisitos

- Original y copia de cédula de ciudadanía, solicitante y cónyuge.
- Original y copia de papeleta de votación, solicitante y cónyuge.
- Documento que permita la verificación de domicilio.
- Original de certificado laboral.

Microcrédito 23

Destinado para financiar actividades de microempresas, producción, comercio y servicios.

Préstamos sin encaje, con seguro de desgravamen para titular y cónyuge.

Hasta 48 meses de plazo y hasta \$20.000.

Comercial

Destinado a pequeños y medianos empresarios estables que presenten estados financieros o flujos de caja relacionados con la actividad económica, que tengan por lo menos un año su actividad económica comercial.

- Original y copia de cédula de ciudadanía, solicitante y cónyuge.
- Original y copia de papeleta de votación, solicitante y cónyuge.
- Documento que permita la verificación de domicilio.

²¹ Cooperativa de Ahorro y Crédito 23 de Julio

- Original de certificado laboral.
- Copia de R.U.C. o R.I.S.E.
- Proyecto de factibilidad del proyecto a desarrollar.
- Copias de última declaración de impuesto a la renta.
- Copia de última declaración del IVA.

Vivienda

Crédito destinado para vivienda, los montos fluctúan entre \$500 y \$60.000 dólares.

Clientes en relación de dependencia:

- Solicitud de crédito.
- Copias legibles de cédulas y papeletas de votación vigentes.
- Certificados de ingresos originales, en el que constará tiempo de servicio, cargo e ingreso mensual.
- Copias de respaldos patrimoniales (si aplica).
- Certificados bancarios o copias de los tres últimos estados de cuenta.
- De acuerdo a la resolución No. JB-2009-1305 copias de las declaraciones del impuesto a la renta de los 3 últimos años.

Clientes sin relación de dependencia:

- Solicitud de crédito.
- Copias legibles de cédulas y papeletas de votación.
- Copia del RUC .
- Dos referencias comerciales por escrito de clientes y/o proveedores.
- Copias de respaldos patrimoniales (si aplica).
- Certificados bancarios o copias de los tres últimos estados de cuenta.
- De acuerdo a la resolución No. JB-2009-1305 copias de las declaraciones del impuesto a la renta de los 3 últimos años.

El Banco Nacional de Fomento otorga los siguientes tipos de crédito²²:

²² Banco Nacional de Fomento

Crédito de desarrollo humano

Se otorga a las personas que consten como beneficiarias del Bono de Desarrollo Humano. Posean unidades de producción, comercio, servicios, en funcionamiento de por lo menos 6 meses.

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

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

Monto: Hasta USD \$ 840

Plazo: Hasta 2 años

Requisitos:

Copias a color de cédula de ciudadanía.

Copia de la papeleta de votación actualizada.

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

Microcrédito

Dirigido a personas que realicen actividades de producción, comercio, o servicios.

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

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

Monto: Hasta US \$ 7.000

Plazo: Hasta 5 años

Destino del crédito: Capital de trabajo y activos fijos

Garantía: Quirografarias (personal).

Crédito 555

Financiamiento: Hasta el 100% del proyecto de inversión a realizarse

Monto: Desde USD \$100 hasta USD \$ 5000

Plazo: Hasta 5 años.

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

Destino del crédito: Capital de trabajo y activos fijos

Garantía: Quirografarias (personal).

1.6 Sector productivo secundario

Se considera sector secundario de la economía a las industrias que transforman materias primas en bienes que satisfacen las necesidades humanas.²³

Cuando se analiza el sector productivo secundario dentro de un programa de desarrollo comunitario en un área geográfica definida, se ha de tener en cuenta que esta información sólo sirve para conocer el potencial económico de la zona en estudio.²⁴

1.6.1 Industria

En el cantón El Chaco se ha desarrollado la industria alimenticia, química (petroquímica). Constituido por organizaciones sociales, productivas, ambientales, organizaciones no gubernamentales y empresas privadas.

La mayor parte de entes se enfocan en el sector agrícola, pecuario y piscícola, ya que el potencial productivo de El Chaco se basa en el área agropecuaria.

Entre los entes más importantes figuran los siguientes:

- Centro Agrícola del cantón El Chaco.
- Asociación de Ganaderos pertenecientes a la AGSO.
- PETROPRODUCCIÓN
- OCP
- Finca Campo Libre ECORAE
- Extensión de la Escuela Politécnica Ecológica Amazónica – ESPEA.
- Centro de Acopio de leche de Nestlé y Rey Leche.
- Asociación Cusumbe (producción de truchas)
- Agroecología Camino Verde (producción de hongos ostra)

1.6.2 Artesanía

Es otra labor que complementa el ingreso económico familiar, porque el turismo ha favorecido esta actividad. Las artesanías tradicionales del sitio son pirograbados. El

²³ Análisis del Desarrollo Económico del Ecuador. (Benalcázar,1989)

²⁴ Metodología Práctica del Desarrollo de la Comunidad. (Ander - Egg, 2000: 74)

señor Juan Andrade ha demostrado su habilidad en el arte de la pintura al óleo, una muestra de su talento es la decoración que realizó en el salón auditorium municipal.

En la comunidad de Oyacachi se elaboran utensilios en madera. Elaboran bateas cucharas, asientos y hualmos (herramientas agrícolas). En esta actividad participan el 17% de las familias, integran la asociación “Artes Secretas Oyacachi”. En estos años han incursionado en el pirograbado y tallado de madera, estas artesanías las venden a los turistas que visitan Oyacachi.

1.6.3 Crédito

Los diferentes tipos de crédito, montos y requisitos que otorgan las entidades financieras en el cantón El Chaco se detallan en el ítem 1.5.6. Crédito, ya que los habitantes pueden acceder a créditos de consumo, créditos productivos y créditos de vivienda según la necesidad y capacidad de pago que justifique el solicitante.

1.7 Sector productivo técnico

Este sector se refiere a la parte de la economía dedicada a la producción de servicios.

Medios de Comunicación

La población cuenta con el servicio domiciliario de telefonía aunque muy limitada, 221 líneas que equivale al 0.1% de total de vivienda de todo el Cantón. Están en funcionamiento cabinas telefónicas de CNT, Claro y Movistar, lo que ayuda a que el resto de la población pueda comunicarse a través de vía telefónica.

Radiotelefonía

El cantón no cuenta con emisoras locales, la señal de emisoras llegan desde Tena y Sucumbíos.

Televisión

Reciben señal de televisión de Gama TV, Teleamazonas y Canal UNO y TV Cable (servicio privado).

Viabilidad del cantón

De un total de 3360 Km, el 0.6% tiene asfalto, el 65.9% es lastrado, el 31.4% es de herradura y el 2.2% es adoquinado. La cabecera cantonal tiene un alto porcentaje de caminos lastrados.²⁵

1.7.1 Comercio

Desde antes los seres humanos intercambian bienes y productos, que luego se transforman en servicios.²⁶

En el cantón El Chaco se comercializan productos agrícolas que se cosechan en la localidad, así también se comercializan todo tipo de producto terminado de vestimenta, calzado, materiales para la construcción, alimentos procesados. Estos productos se abastecen desde Quito en su mayoría.

1.7.2 Turismo²⁷

Es sólo en los últimos años que se tiene conciencia del verdadero potencial turístico básicamente impulsado por el Gobierno Municipal, el que bajo el concepto del desarrollo sustentable creó la UMDS y dentro de esta estructura se insertó la Jefatura de Turismo para impulsar esta actividad, también se ha elegido a la Comisión de Promoción Turística encargada de coordinar todas las actividades en este sentido, además mediante la ordenanza municipal se ha declarado como **cantón ecológico**, en los actuales momentos se ha tomado conciencia de la necesidad urgente de contar con un plan de manejo de los desechos sólidos los cuales habían contaminado las aguas del río Quijos, a pesar de estos esfuerzos la promoción del turismo se ha encontrado reducida.

Del mismo modo ha sido decisiva la participación de algunas ONG como la Fundación Rumicocha y la Fundación Eco Black, que han impulsado un proceso de concientización de la importancia de la conservación de los recursos naturales y su explotación ya no de forma extractiva (explotación de madera, cacería de animales en peligro de extinción) sino de una forma que se preserve los recursos como se lo puede realizar a través del

²⁵ Plan de Desarrollo Cantonal El Chaco. (2008)

²⁶ Metodología Práctica del Desarrollo de la Comunidad. (Ander- Egg, 2000: 80)

²⁷ Un Nuevo Horizonte (Revista Municipal), (2010: 6)

turismo, con toda razón ha sido llamada la “Industria sin chimenea” por los efectos casi nulos sobre el entorno natural.

Se ha capacitado al sector hospitalario en gastronomía, hospedaje, transporte, asesoramiento a pequeñas y medianas empresas, turismo comunitario, agroturismo.

Atractivos turísticos

Balneario San Carlos

Ubicación: barrio El Provenir, calle Quito y Marco Chacón, paralela a la Av. Francisco de Orellana. El balneario posee una piscina grande y espacios verdes.

Cueva de los Tayos

Ubicación a 25 km. de El Chaco, a 500m del recinto Las Palmas.

Se debe caminar aproximadamente media hora por un sendero que termina en la unión de los ríos Cacapishco y Palmas. Es una cueva de gran dimensión de 50m de alto y 30 m de longitud. El principal atractivo es la presencia de las aves llamadas “tayos”, que están incrustadas en las paredes rocosas de la cueva. Por cuyo interior cruza el río Cacapishco, si el nivel del río está bajo ofrece condiciones para practicar natación.

Cascada de San Rafael

Ubicada en el límite de las provincias de Napo y Sucumbíos, en la ruta hacia Nueva Loja (Lago Agrio), a 25 km de la ciudad de Tena y a unos 61 km de Baeza.

La cascada tiene una caída de más de 150 metros, formada por el descenso de las aguas del río Quijos. La cascada San Rafael está rodeada por un paisaje colmado de vegetación tropical.

La cascada de San Rafael es considerada como una de las más grandes de Ecuador, se encuentra rodeada de una espesa vegetación. A más del recurso escénico, en el sitio es posible observar una gran variedad de aves, con frecuencia al gallito de la peña y ocasionalmente el puerco sahino, chichico, equis, oso de anteojos, venado, cervicabra, mono machín, puma, entre otros.

La flora en la cascada de San Rafael toma características de bosque amazónico, donde se puede encontrar una vegetación primaria y secundaria. Las especies de flora que se pueden observar son sacha motilón, tacuta, aliso, ahuano, guarango de tierra, guarumo, amarillo, cedro, nogal, canelo, chontaduro, olivo, yagual, entre muchas otras especies.

Parque Nacional Sumaco – Napo – Galeras

Declarado en 1994 por INEFAN, Parque Nacional con una superficie de 205.249 hectáreas, ubicado en el límite provincial de Napo, Orellana y Sucumbíos.

Para ingresar al parque desde el Chaco existen dos senderos, uno por el sendero de la parroquia Linares y el otro por la parroquia Gonzalo Díaz de Pineda.

El parque es un refugio natural de diversas especies de flora y fauna, fue declarado por la UNESCO como una de las 380 reservas de biosfera del mundo.

Termas de Oyacachi

Aguas termales con temperaturas que van desde los 25° a 40° C, son tres piscinas de aguas termales y minerales. Las aguas termales de Oyacachi tienen propiedades curativas y relajantes. Estas aguas vienen desde el corazón del volcán Cayambe.

A más de las termas en Oyacachi se puede visitar las ruinas del antiguo asentamiento del pueblo indígena Maukallacta ubicado a 2 km del pueblo actual. En Oyacachi se puede disfrutar y admirar valores culturales (vestidos, restos arqueológicos tradiciones), escénicos (paisaje, ríos, cascadas), de biodiversidad (avifauna, masto fauna, flora) y de aventura.

1.7.3 Transporte

El cantón El Chaco no cuenta con red vial de primer orden, el 42% está constituido por vías de tercer orden, 57,2% corresponde a caminos vecinales. La vía principal es Quito-Papallacta-Baeza-El Chaco-Lago Agrio, carretera que está en buenas condiciones.

Para el transporte interparroquial existe la cooperativa de camionetas “Ciudad de El Chaco” además de la Compañía de Transportes 30 de Agosto que se constituye en un medio económico y práctico para llegar a cualquier lugar del cantón, ya que dadas las características del terreno se requieren camionetas doble cabina 4x4.

En la actualidad la Cooperativa de Transporte “Valle del Quijos” presta el servicio en el horario de 03:30, 05:30 en la ruta de Santa Rosa-Quito, y el regreso se lo realiza por la tarde desde su local ubicado en la Av. Pichincha, sector de la Marín, en horario de 14:00, 14:45, 16:45; la cooperativa también cubre la ruta Santa Rosa-Tena en dos turnos a las 05:00 y a las 06:00 su regreso es a las 14:00 y a las 15:00, el servicio que presta es bueno ya que gran parte de sus unidades han sido reemplazadas por otras nuevas.

En el ámbito de transporte interprovincial operan las compañías Baños, Loja, Putumayo y Transportes Esmeraldas, que se dirigen desde la sierra a las ciudades de la amazonía.

Para llegar a la parroquia de Oyacachi, que se encuentra al interior de la Reserva Ecológica Cayambe-Coca, existen algunas dificultades, por cuanto no hay un acceso directo desde El Chaco. El ingreso es por la vía Pifo-Quinche-Cangahua-Oyacachi o Quito-Cangagua-Oyacachi, con aproximadamente 3 horas de recorrido. Es decir el por ingreso a Oyacachi se lo hace por Cayambe.

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL SITIO

2. Historia de la gastronomía del cantón

El Chaco es un lugar de historias y aventura, fue el atractivo para que personas provenientes de la sierra que llegaron a poblarlo y hacer de El Chaco su hogar.

Los primeros pobladores relatan que El Chaco era un lugar ideal para la caza y pesca,²⁸ en lo que a caza se refiere se trataba de guanta y guatuso, en una encuesta se mencionó que allí cazaban para el consumo oso de anteojos, culebra y mono. Los primeros productos que sembraron fueron la yuca y el plátano los mismos que son cultivados hasta la actualidad.

Tiempo después se introdujo la caña de azúcar para la producción de panelas, ingrediente importante para endulzar bebidas como la chicha.

Las personas iban y venían desde El Chaco hacia Archidona como el viaje lo realizaban a pie o en animales de carga el trayecto era complicado y distante, las personas llevaban “cucayo”, se trataba de chicha de yuca y yuca cocinada. Estos alimentos eran consumidos en el desayuno, almuerzo y merienda.²⁹

2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón

De las prácticas alimenticias se conoce que la ingestión de alimentos crudos correspondería a un estilo de vida nómada y natural.

La vida de los habitantes de la región sierra y el oriente cambió drásticamente con el arribo de los españoles. Hasta ese tiempo se consumían productos nativos tanto de las zonas cálidas tanto como los del declive de la cordillera.³⁰

En investigaciones se concluye que se cultivaba productos como maíz, fréjol, maní, chocho. En la hoya que corresponde a Quito y si se considera que quienes poblaron El

²⁸ Un paraíso ignorado. (Hurtado,2005:7)

²⁹ *Ibíd.* pg. 8

³⁰ El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña. (Pazos, 2008:55)

Chaco son precisamente habitantes provenientes del área de lo que hoy constituye D. M. de Quito. Se deduce que ellos cultivaron estos productos.

Actualmente el consumo en el Chaco es generalizado de algunos de estos productos; maíz, fréjol, maní, papa, melloco, oca, yuca, verde, papa china, papa mandi, yuyo (especie de helecho), chontaduro, piña, granadilla, guayaba, tomate de árbol. Animales que consumen: cuy, gallina de campo, res, cerdo, trucha, tilapia

La influencia inca se menciona que el uso de morteros y metates revelan que se consumía maíz.³¹ Se desarrolló la cultura de maíz llamada así por la versatilidad del grano que se lo puede utilizar desde cuando está tierno, hasta cuando está maduro y seco, el maíz sirvió también como combustible.³²

2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón

El descubrimiento de América en 1492 marcó una nueva etapa en la historia de los dos continentes, se inicio la época de la colonia. Los europeos introdujeron su historia, cultura y tradiciones. Aportaron plantas y animales que cambiaron la dieta de los habitantes de América.

Los españoles introdujeron proteínas como la carne y sus derivados, como leche queso y huevos. También trigo, azúcar, aprendieron nuevas técnicas agrícolas y se desarrollo de la actividad ganadera.

Salazar de Villasante fue oidor de la Audiencia y estuvo en Quito por los años 1562 y 1564 tenía como finalidad investigar sobre las políticas administrativas de esa época. Las prácticas de los indios veinte y ocho años después de la Fundación Española de Quito, su vida no era muy diferente a la que tenía en el incario, aún labraban la tierra con "chaquitalla"³³.

³¹ El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña. (Pazos, 2008:53-77)

³² Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. (Long, 2003:37)

³³ Chaquitalla: instrumento puntiagudo de labranza utilizado para hacer pequeños hoyos en el suelo donde se deposita la semilla.

2.3 Gastronomía de la república asociada al cantón

Al arribo de los Padres Josefinos en el año de 1912 El Chaco era un minúsculo recinto indígena formado por una familia que había arribado desde Cotundo población cercana a Tena, en búsqueda de mejores tierras. Se trataba del señor Pedro Alvarado con su mujer Joaquina y sus hijos; indígenas muy cristianos educados por los Padres Jesuitas.

A esta misma zona de El Chaco, entró también en aquellos años el señor Baltasar León; quién aprovechando de los indígenas ya asentados en este lugar formó una hacienda dedicada al cultivo de caña de azúcar; luego instaló un gran trapiche, destilaba el aguardiente que llevaba a las poblaciones de la Sierra caminando por una pica o sendero hecho desde El Chaco hasta la población en Oyacachi siguiendo las márgenes del río del mismo nombre.

En 1974, año en el que visitó estas tierras el padre Maximiliano Spiller, la hacienda ya había desaparecido, existía solamente la rueda hidráulica y algunas piezas del trapiche guardadas en la casa de José, hijo de Pedro Alvarado; todos afirmaban que Baltasar León era el propietario de una longitud de 15 km, aproximadamente comprendida entre los ríos Sardina, Grande y Oyacachi.

El anhelo de El Chaco como cantón se cristalizó el 26 de mayo de 1988. Desde esta fecha importantes avances cuantitativos y cualitativos son evidentes.³⁴

2.4 Gastronomía actual del cantón

En el cantón El Chaco se degusta de tilapia, caldo de gallina criolla, cuyes, quesos con tecnología suiza, los ricos hongos ostra cultivados en la zona, estofado de pescado a base de regulares y altos filetes, acomodados en una fuente y bañados con jugo de limón, condimentados con sal y pimienta unos quince minutos, empolvados con harina y fritos en mantequilla caliente. Patacones preparados en dos frituras, la primera en trozos grandes para ablandarlos y la segunda, luego de aplanarlos, en aceite

³⁴Viajando X Consultores. (2011)

bien caliente para dar una consistencia crocante. Queso envuelto en hoja de achira con un tiempo de reposo para que tome el sabor deseado.

La gastronomía en El Chaco es variada, porque se degusta de caldo de gallina, maito de trucha o tilapia, yahuarlocro, hornado con tortillas, morocho, cuy asado. En la preparación no se utiliza condimentos procesados, ya que preparan con ajo, cebolla blanca, cebolla paiteña, achiote.

Todavía hay quienes preparan, chicha a base de yuca, maíz, maduro, tortilla de papa mandi, papa china, seco de guanta, yuyo con palmito.

En la parroquia de Sardinias uno de los platos más apetecidos son las tortillas de mote, en la parroquia Gonzalo Díaz de Pineda es el sancocho, se lo prepara a base de verde, yuca, fréjol.

El verde y la yuca son ingredientes básicos en su gastronomía, porque son buenas opciones de acompañantes para todo tipo de plato.

Con el verde se pueden preparar patacones, chifles, masato, sancocho, majado.

La yuca es útil para preparar muchines, puré, tortillas, azada, frita.

El Chaco es un lugar donde arriban personas de diferentes costumbres y hábitos, sea a vivir, trabajar o turistas sigue adquiriendo nuevas opciones gastronómicas, así en la actualidad se puede consumir mariscos, parrilladas, comida colombiana, comida china, helados de paila entre otros.

En Oyacachi la gastronomía se diferencia del resto del cantón, una razón es su ubicación geográfica ya que se encuentra más cerca de la sierra y por lo tanto ha tenido su influencia, aquí se consumen habas, mellocos, papas, zambo, zapallo. Algo similar en el consumo con el resto del cantón es el caldo de gallina criolla, la trucha de la consume frita o asada.

En Oyacachi se dejó de preparar la chicha de jora (a base de maíz), por motivos religiosos. Los habitantes cuando salen a Cayambe que es el centro más cercano de abastecimiento, adquieren embutidos, fideos, arroz, atún, pan, etc.

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN

3.1 Análisis de la gastronomía

Para realizar el diagnóstico de la gastronomía existente en El Chaco se efectuó 115 encuestas en El Chaco (cabecera cantonal) y cinco parroquias rurales (Sardinas, Santa Rosa, Gonzalo Díaz de Pineda, Linares y Oyacachi).

Luego de las encuestas se identificó los informantes clave a quienes se aplicó una entrevista para conocer detalles de la preparación los diferentes platos típicos, tradicionales y ancestrales.

Se observó en la investigación realizada en el cantón El Chaco que no existe un plato típico y tradicional originario del sector, los platos identificados son platos originarios de otras ciudades del Ecuador, que si bien es cierto se han apropiado en El Chaco como suyos. Es importante acotar que la gastronomía de El Chaco es una fusión de sabores y costumbres que la gente llevó e introdujo a la cocina. Los habitantes que allí residen son en la mayoría de la sierra y costa ecuatoriana, ha inmigrado personas de Pifo, Pintag y Alangasí (Pichincha) y Loja.

El Chaco es un cantón que posee características únicas de paisajes naturales y tierra productiva, precisamente el nombre Chaco significa “pequeños cultivos”.

En la cabecera cantonal El Chaco se puede encontrar comida de las tres regiones ecuatorianas, sí mencionamos la costa se puede citar los ceviches, de la sierra se cita como ejemplo el cuy asado y del oriente tenemos los maitos y chichas. La variedad gastronómica que presenta el cantón se debe a las migraciones de colonos de diferentes lugares del Ecuador desde hace 50 años.

En las parroquias rurales el tipo de alimentación se define más con el consumo de propios de la zona, en la parroquia de Sardinas lo más consumido es el maíz y el mote, en la parroquia de Linares y Gonzalo Díaz de Pineda su alimentación se basa en la yuca, plátano, trucha y guayaba. En la parroquia de Santa Rosa por estar ubicada en la Vía Quito – Lago Agrio se puede observar un fenómeno parecido a lo que ha sucedido durante estos años en la cabecera cantonal El Chaco, una fuerte influencia de los visitantes se ve reflejada en el tipo de comida que se comercializa, se trata de platos con mariscos y comida serrana.

La parroquia de Oyacachi tiene una base alimenticia diferente al resto del cantón: papas, habas, mellocos, ocas, maíz; esto sucede porque la parroquia está situada en la Reserva Cayambe Coca en el área de la sierra, incluso no existe una vía de comunicación segura entre la cabecera cantonal y la parroquia.

Análisis e interpretación de las siguientes tablas:

PREGUNTA N°1.

3.1.1 Comidas propias de este sector.

Cuadro 7. Comidas propias del sector

T TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos principales	Fritos	Trucha frita	35	5,68%
		Trucha al ajillo	5	0,81%
		Pescado frito	4	0,65%
		Trucha apanada	2	0,32%
		Tilapia frita	2	0,32%
		Churrasco	1	0,16%
	Asados	Cuy asado	30	4,87%
		Trucha asada	14	2,27%
		Chuleta asada	10	1,62%
		Pollo asado	4	0,65%
		Parrillada	3	0,49%
		Asados de carne	2	0,32%
	Arroces	Arroz con pollo	1	0,16%
	Secos	Seco de pollo	19	3,08%
		Seco de carne	3	0,49%
		Seco de guanta	2	0,32%
		Seco de chivo	1	0,16%
	Horneados	Hornado	39	6,33%
		Trucha ahumada	4	0,65%

		Achocha con carne	1	0,16%
		Trucha al horno	1	0,16%
	Cocidos	Maito de trucha	69	11,20%
		Fritada	16	2,60%
		Maito de tilapia	15	2,44%
		Gualala	4	0,65%
		Maito de pollo	3	0,49%
		Yuca con zarza y pollo	3	0,49%
		Guanta	2	0,32%
		Guatita	2	0,32%
		Tallarín con pollo	1	0,16%
		Trucha rellena	1	0,16%
		Trucha al vapor	1	0,16%
		Cidra con papas	1	0,16%
		Estofados	Trucha estofada	4
	Caldos y Sopas		Caldo de gallina	135
Sancocho			19	3,08%
Yahuarlocro			7	1,14%
Caldo de patas			6	0,97%
Locro de zambo			3	0,49%
Sopa de cidras			3	0,49%
Caldo de pescado			1	0,16%
Locro de papa china			1	0,16%
Morocho de sal			1	0,16%
Entremeses			Envueltos	Humitas
	Humitas de mandi	1		0,16%
	Picadas	Palmito con yuyo	4	0,65%
		Mote pelado con carne	3	0,49%
		Majado	3	0,49%
		Habas con mellocos	2	0,32%
		Carne ahumada	2	0,32%
		Papa china cocina	2	0,32%
		Carne con guatusa y yuca	1	0,16%

		Chinicuro	1	0,16%
		Makiyuyo	1	0,16%
		Molido de verde	1	0,16%
		Mote con pollo y carne	1	0,16%
		Papa chaucha con habas	1	0,16%
		Papa china con carne	1	0,16%
		Papa china con zarza de maní	1	0,16%
		Papa grande con cáscara y queso	1	0,16%
		Tripa mishqui	1	0,16%
		Yuyo	1	0,16%
		Frituras	Tacacho	6
	Muchines de yuca		4	0,65%
	Pastel de yuca		4	0,65%
	Pastel de maduro		1	0,16%
	Tortillas	Tortillas de papa china	9	1,46%
		Tortilla de mote	8	1,30%
		Tortilla de yuca	5	0,81%
		Tortillas de mandi	4	0,65%
		Tortilla de maíz	2	0,32%
Tortilla de papa		1	0,16%	
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	5	0,81%
		Chicha de jora	2	0,32%
		Chicha de maduro	2	0,32%
		Chicha de chonta	1	0,16%
		Chicha de mandi	1	0,16%
Coladas y potajes		Morocho	32	5,19%
		Chucula de maduro	1	0,16%
		Zambo dulce con leche	1	0,16%
Entradas	Calientes	Yuca cocinada	5	0,81%
		Choclos con queso	2	0,32%
		Puré de papa china	2	0,32%
		Hongos apanados	1	0,16%

		Shun de pescado	1	0,16%
	Frías	Ceviche de hongos	4	0,65%
		Ceviche de trucha con palmito	1	0,16%
Postres	Dulces	Dulce de guayaba con queso	1	0,16%
Total			616	100,00%

FUENTE. Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

Los platos de el Chaco son variados por las diferentes influencias culturales que posee el cantón, la comida originaria del sector que en principios se identifica con la gastronomía de la amazonía ha sido reemplazada paulatinamente con la introducción de nuevos ingredientes como los mariscos, este factor es negativo si se trata de conservar la originalidad del cantón.

Los platos que más se elaboran en el sector y que las encuestas lo revelan son: caldo de gallina, trucha frita, cuy asado, hornado y el morocho.

El caldo de gallina es el plato típico que más frecuencia presenta tiene un porcentaje de 21.92%. Es el plato típico más consumido de El Chaco, se lo consume tanto en hogares como en restaurantes, la mayoría prefiere hacer el caldo con “gallina de campo, la producción no se realiza al por mayor sin embargo la capacidad productiva del sector es suficiente para cubrir la demanda.

La trucha frita es solicitada por habitantes propios y extraños, por su sabor, fresca y costo asequible. El plato conste de trucha frita, arroz blanco, ensalada por lo general se sirve con papas fritas y eventualmente con yuca frita. El porcentaje que tiene el plato trucha frita es 5.68%.

El cuy asado es un plato apetecido en el Chaco, lo realiza el señor Edmundo Díaz y esposa, lo expenden en el mercado los días domingos. El segmento que demanda el plato son los habitantes de El Chaco con un porcentaje de 4.87% por el contrario los turistas poco saben que pueden consumir cuy asado.

Los cuyes que son comercializados por el señor Edmundo Díaz son criados y faenados en la provincia de Cotopaxi, es un producto nativo de América del sur además tiene alto valor proteico. El plato consta de arroz, papa, zarza, ensalada y $\frac{1}{4}$ de cuy.

Antes se mencionó que las condiciones climatológicas en el Ecuador eran ideales para la crianza y producción de trucha, por lo tanto se puede contar con la oferta necesaria de truchas para hacer variados platos con la trucha uno de ellos es la “trucha asada”. El porcentaje de aceptación es de 2.27%. La demanda de trucha es por parte de los habitantes propios del sector y también por parte de los turistas.

El seco de pollo es un plato típico que tiene una aceptación de 3.06% , la crianza y alimentación de las aves de corral no presentan dificultad y el alimento no es costoso, por lo que en el patio de una casa de El Chaco se encuentran fácilmente un pollo, gallo o gallina (ave de corral).

El hornado al cual se hace referencia en la investigación es el que prepara la señora Susana Gualpa, la persona en mención es oriunda de la parroquia de Alangasí, perteneciente al cantón Quito provincia de Pichincha. El hornado es comercializado todos los domingos, cabe mencionar que preparar el hornado es un proceso laborioso que empieza un día antes. El total de consumo de este plato corresponde al 6.33%.

El maito es un plato tradicional de la región oriental, es parte de la identidad cultural de la Amazonía. El maito de trucha es una variación del original maito de carachama. La cocción se realiza mediante la envoltura de la trucha en hoja de bijao y puesta al fogón, aunque El Chaco corresponde a la región oriental el maito no es la opción gastronómica más demandada tiene un porcentaje de 11.20%.

PREGUNTA N°2

3.1.2 Comidas que se preparan en épocas de fiesta en este sector.

Cuadro 8. Comidas en épocas de fiesta

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos Principales	Fritos	Trucha frita	20	5,76%
		Tilapia frita	2	0,58%
		Trucha apanada	2	0,58%
	Asados	Cuy asado	20	5,78%
		Chuleta asada	9	2,60%
		Trucha asada	4	1,16%
		Parrillada	3	0,87%
		Pollo asado	2	0,58%
		Asados de carne	1	0,29%
		Arroces	Arroz con pollo	1
	Secos	Seco de pollo	5	1,45%
		Seco de carne	2	0,58%
	Horneados	Hornado	27	7,80%
		Trucha ahumada	4	1,16%
	Cocidos	Maito de trucha	52	15,03%
		Maito de tilapia	11	3,18%
		Fritada	6	1,73%
		Maito de pollo	3	0,87%
		Yuca con zarza y pollo	2	0,58%
Gualala		1	0,29%	
Guanta		1	0,29%	
Trucha al vapor		1	0,29%	
Estofados	Trucha estofada	2	0,58%	
Caldos y Sopas		Caldo de gallina	111	32,08%
		Yahuarlocro	6	1,73%
		Sancocho	5	1,45%
		Caldo de patas	3	0,87%

Entremeses	Envueltos	Humitas de mandi	1	0,29%	
	Picadas	Habas con mellocos	2	0,58%	
		Carne ahumada	2	0,58%	
		Mote pelado con carne	2	0,58%	
		Papa chaucha con habas	1	0,29%	
		Papa grande con cáscara y queso	1	0,29%	
		Palmito con yuyo	1	0,29%	
		Papa china cocinada	1	0,29%	
		Mote con pollo y carne	1	0,29%	
		Tortillas	Tortilla de mote	2	0,58%
			Tortillas de papa china	2	0,58%
	Tortilla de yuca		1	0,29%	
	Tortilla de maíz		1	0,29%	
	Tortilla de papa		1	0,29%	
	Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	3	0,87%
Chicha de chonta			1	0,29%	
Chicha de maduro			1	0,29%	
Chicha de jora			1	0,29%	
Coladas y Potaje		Morocho	15	4,34%	
Entradas	Calientes	Choclos con queso	1	0,29%	
TOTAL			347	100,00%	

FUENTE. Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

Las fiestas de Cantonización en El Chaco se realizan el 26 de mayo de cada año, son las más importantes con motivo de esta celebración se realiza exposiciones de artesanías, comida y artistas en el Recinto Ferial adicionalmente desfiles y juegos pirotécnicos.

De igual forma se realizan fiestas patronales en el cantón para homenajear a la virgen del Quinche en el mes de noviembre y la virgen del Cisne en septiembre, ya que los pobladores llevan arraigadas estas tradiciones. Estos platos asimismo se realizan en fiestas familiares como matrimonios, bautizos, quince años y grados.

El caldo de gallina es un plato apetecido tanto en fiestas de cantonización, religiosas y en fiestas familiares, no solo en El Chaco sino a nivel nacional. Tiene el porcentaje más alto de aceptación de 32.08%.

En las fiestas cantonales preparan en restaurantes uno de los más conocidos es el restaurante Laurita, se debe también a que su propietaria hace publicidad por su parte del establecimiento al cual precede. En el recinto ferial la señora Rosa Cando es una de las conocidas para consumir el caldo de gallina.

El maito de trucha es un plato típico del oriente, por tanto en esta fecha la mayoría de restaurantes se esmera en preparar un plato que identifique el lugar al cual representan, este plato tiene una aceptación del 15.03%.

En temporada de fiestas los comerciantes de este plato deben anticipar la cantidad de truchas para disponer con la oferta suficiente de truchas. Considerando que la trucha es un ingrediente con el cual preparan una variedad de platos.

En esta época aumenta la demanda por lo que compran trucha del sector de San Juan y de Baeza. En esta época el precio por cada plato se mantiene. La elaboración del elemento principal que es la trucha frita se prepara en el momento de la compra, no tarda en freírse la trucha. De acuerdo a la investigación la trucha frita tiene un porcentaje de 5.76%.

El hornado con el 7.80%, a pesar que este plato no es originario de El Chaco, es un plato muy conocido en la sierra ecuatoriana. El ingrediente principal es la carne de cerdo se lo sirve cortado en rodajas acompañado de tortillas de papa, lechuga, agrio y mote.

El cuy asado con 5.78% es un plato elaborado en fiestas de cantonización, fiestas familiares.

El morocho tiene una aceptación del 4.34% en época de fiestas, de preferencia lo consumen acompañado de una empanada.

PREGUNTA N°3

3.1.3 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.

Cuadro 9. Comidas elaboradas con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos Principales	Fritos	Trucha frita	13	4,25%
		Tilapia frita	2	0,65%
		Pescado frito	2	0,65%
		Trucha apanada	2	0,65%
		Churrasco	1	0,33%
	Asados	Cuy asado	7	2,29%
		Chuleta asada	3	0,98%
		Trucha asada	2	0,65%
		Asados de carne	2	0,65%
		Pollo asado	1	0,33%
		Parrillada	1	0,33%
	Arroces	Arroz con pollo	1	0,33%
	Horneados	Hornado	22	7,19%
		Trucha ahumada	1	0,33%
		Achocha con carne	1	0,33%
	Secos	Seco de pollo	13	4,25%
	Cocidos	Maito de trucha	15	4,90%
		Maito de tilapia	8	2,61%
		Fritada	5	1,63%
		Yuca con zarza y pollo	3	0,98%
Gualala		2	0,65%	
Cidra con papas		1	0,33%	
Caldos y Sopas	Caldo de gallina	94	30,72%	
	Sancocho	15	4,90%	
	Caldo de patas	4	1,31%	

		Sopa de cidras	3	0,98%
		Yahuarlocro	3	0,98%
		Caldo de pescado	1	0,33%
		Locro de zambo	1	0,33%
		Morocho de sal	1	0,33%
Entremeses	Picadas	Majado	2	0,65%
		Palmito con yuyo	3	0,98%
		Mote con pollo y carne	1	0,33%
		Mellocos con habas	1	0,33%
		Yuyo	1	0,33%
		Tripa mishqui	1	0,33%
		Papa grande con cáscara y queso	1	0,33%
		Papa chaucha con habas	1	0,33%
	Frituras	Majado	6	1,96%
		Muchines de Yuca	3	0,98%
		Pastel de yuca	1	0,33%
		Pastel de maduro	1	0,33%
	Tortillas	Tortilla de yuca	5	1,63%
		Tortilla de mote	5	1,63%
		Tortillas de papa china	5	1,63%
		Tortillas de mandi	3	0,98%
		Tortilla de papa	2	0,65%
Tortilla de zanahoria blanca		1	0,33%	
Tortilla de maíz		1	0,33%	
Bebidas	Fermentadas	Chicha de mandi	1	0,33%
Coladas y		Morocho	20	6,54%

Potajes		Chucula de maduro	2	0,65%
Entradas	Calientes	Yuca cocinada	4	1,31%
		Puré de papa china	2	0,65%
		Hongos apanados	1	0,33%
		Choclos con queso	1	0,33%
Postres	Dulces	Dulce de guayaba con queso	1	0,33%
TOTAL			306	100,00%

FUENTE. Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

Esta pregunta se refiere a los platos que se elaboran con mayor frecuencia los factores que inciden son:

- Oferta
- Bajo costo
- Elaboración fácil

Caldo de gallina con porcentaje de 30.72%, es un plato que los consumen visitantes y en los hogares, por la facilidad de adquisición del ingrediente principal, ya que en los patios de las casas no es raro encontrar este tipo de ave. Es un plato que se consume por la mañana, tarde o noche, es de fácil digestión. Cualquier día es bueno para consumir caldo de gallina.

La trucha se elabora con frecuencia en el sector porque es una especie que todo el año se puede producir, también porque es un alimento recomendado, asequible económicamente. Su carne es sabrosa y preparación sencilla.

El porcentaje de este plato es de 4.25%, el ingrediente principal es la trucha que se aliña con ajo, sal y savora. Se acompaña de arroz blanco, papas fritas y ensalada.

La señora Susana Gualpa quien introdujo el hornado hace 26 años en El Chaco, el porcentaje de consumo es 7.19%. En la actualidad lo preparan más personas en

especial en el mercado, pero si mencionamos un referente es el hornado que comercializa la señora Gualpa cada domingo en su negocio ubicado en la Av. Francisco de Orellana.

Con un porcentaje de 4.25% el seco de pollo es uno de los platos más consumidos, puede ser porque en todo lugar se lo prepara por la facilidad de adquirir el ingrediente principal que es la gallina o pollo de campo. Todos los días de lunes a domingo se encuentra este plato disponible. Se acompaña con arroz blanco, papa cocinada, lechuga y de repente con aguacate.

El morocho es una bebida deliciosa, nutritiva y económica, con un porcentaje de 6.54%. En los hogares se prepara de preferencia para desayuno.

PREGUNTA N°4.

3.1.4 Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.

Cuadro 10. Comidas más demandadas por los visitantes

TIPOS DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos Principales	Fritos	Trucha frita	25	8,53%
		Tilapia frita	2	0,68%
		Trucha al ajillo	2	0,68%
		Churrasco	1	0,34%
		Pescado frito	1	0,34%
	Asados	Cuy asado	10	3,41%
		Trucha asada	9	3,07%
		Chuleta asada	3	1,02%
		Asados de carne	2	0,68%
	Secos	Seco de pollo	10	3,41%
		Seco de carne	1	0,34%
	Horneados	Hornado	18	6,14%
		Trucha ahumada	2	0,68%

	Cocidos	Maito de trucha	43	14,68%
		Maito de tilapia	13	4,44%
		Fritada	2	0,68%
		Maito de pollo	1	0,34%
		Trucha al vapor	1	0,34%
		Gualala	1	0,34%
Caldos y Sopas	Caldos y Sopas	Caldo de gallina	101	34,47%
		Caldo de patas	3	1,02%
		Yahuarlocro	3	1,02%
		Sancocho	3	1,02%
		Sopa de cidras	1	0,34%
Entremeses	Picadas	Carne ahumada	2	0,68%
		Mellocos con habas	2	0,68%
		Mote con pollo y carne	1	0,34%
	Frituras	Pastel de yuca	2	0,68%
		Muchines de yuca	1	0,34%
		Majado	1	0,34%
	Tortillas	Tortilla de mote	5	1,71%
		Tortilla de papa	2	0,68%
		Tortilla de yuca	2	0,68%
		Tortillas de papa china	1	0,34%
Bebidas	Bebidas fermentadas	Chicha de mandi	1	0,34%
		Chicha de jora	1	0,34%
Coladas y Potajes	Coladas y Potajes	Morocho	9	3,07%
Entradas	Entradas calientes	Yuca cocinada	2	0,68%

	Entradas frías	Ceviche de hongos	1	0,34%
		Ceviche de trucha con palmito	1	0,34%
Postres	Dulces	Dulce de guayaba con queso	1	0,34%
TOTAL			293	100,00%

FUENTE. Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

En cuanto a los platos más requeridos por los turistas se debe anotar que la mayoría de turistas proviene de Quito e Ibarra, la mayor parte de visitantes se dirigen a la Reserva Cayambe Coca a visitar la cascada de San Rafael.

El caldo de gallina es consumido por los turistas en mayor cantidad, considerando que el producto que en el sector se comercializa es de buena calidad, fácil de conseguir y es conocido. Tiene un porcentaje de 34.47% de requerimiento por parte de los visitantes.

La trucha frita es muy demandado es un plato nutritivo, conocido por todos, fácil de preparar, el porcentaje de preferencia de los visitantes es de 8.5%.

El seco de pollo es requerido por los turistas tiene un porcentaje de 3.41%, El Chaco es un lugar de paso obligado por viajeros, cuando van a consumir algo de comer se requiere que sean alimentos ligeros que les permita continuar un viaje agradable aun cuando sea por trabajo.

Tiene un porcentaje de 14.68% el maito de trucha, los visitantes gustan del plato porque es sano, es típico de la zona pero en su mayoría se prepara bajo pedido. La preparación es fácil y rápida. La trucha aliñada con sal y ajo es envuelta en hoja de bijao llevada al carbón hasta cuando la hoja está seca se sirve en la misma hoja con yuca cocinada y encurtido de cebolla y tomate.

El cuy asado tiene un porcentaje del 3.41% se debe a que la mayoría de turistas que visitan el sector son de la sierra entonces este platos es conocido.

PREGUNTA N°5.

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

Cuadro 11.Comidas típicas/ tradicionales/ ancestrales, que han cambiado la preparación

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUE NCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	PORCENT AJE
Platos Principales	Fritos	Trucha frita	7	Antes acompañaban de yuca hoy se acompaña de papa frita.	4,93%
		Tilapia	2	Actualmente se utiliza más aliño para la preparación.	1,41%
		Chuleta	1	Utilizaban carne de res, hoy utilizan carne de cerdo.	0,70%
	Secos	Seco de guanta	8	Se ha reemplazado por carne de res, también se utiliza más condimento.	5,63%
		Seco de guatuso	1	Se ha reemplazado por carne de res.	0,70%
	Cocidos	Maito de trucha	14	Se envolvía en hoja de YAKIPANGA hoy de envuelve en hoja de platanillo o bijao.	9,86%
		Maito de tilapia	2	Ponían solo ajo, hoy ponen sabora y ajinomoto.	1,41%
		Pescado seco	2	Antes sacaban el pescado en hoja de Maito, hoy cocinan al horno o sudado.	1,41%

Caldos y Sopas		Caldo de gallina	31	Servían con yuca o papa china hoy se reemplaza con papa.	21,83%
		Sopa de papa mandi	5	No ponían aliño ni cebolla, o se utilizaba para hacer chicha.	3,52%
		Sancocho	4	Se realizaba con carne de monte, hoy se lo hace con carne de res.	2,82%
		Caldo de manguera	1	Se preparaba en leña, hoy se cocina a gas.	0,70%
		Caldo de pata	1	Se cocina a leña, hoy lo hacen a gas y en olla de presión.	0,70%
		Repe	1	Preparaban con fréjol, queso y rallaban con la uña, hoy no ponen fréjol.	0,70%
		Sopa de choclo	1	Antes molían el choclo, hoy se licua.	0,70%
		Yahuarlocro	1	Antes utilizaban menudo de borrego, hoy realizan con menudo de res.	0,70%
		Aguado de gallina	1	Se lo realizaba con menudencia, hoy se hace con presas enteras.	0,70%
		Locro de zapallo	1	Cocinaban en ollas de barro hoy lo hacen ollas de aluminio.	0,70%
Entremeses	Fritura	Majado	2	Antes se hacía con mapahuiria, hoy se	1,41%

				hace con manteca.	
	Picada	Papa grande con cáscara	2	Cocinaban con cáscara y la consumían sola, hoy la pelan y ponen en sopas.	1,41%
		Mellocos con habas	1	Cocinaban con leña, hoy se hace con gas.	0,70%
	Tortillas	Tortilla de mote	10	Se cocinaba en tiesto y solo condimentada con sal, hoy se fríe y se pone un refrito.	7,04%
		Tortilla de papa china	6	Antes se cocinaban en tiesto, hoy se fríe en aceite.	4,23%
		Tortilla de maíz	3	Se hacían en tiesto hoy se hace en horno o fríen.	2,11%
		Tortilla de yuca	1	Freían en manteca de chancho, hoy fríen en aceite o mantequilla y agregan queso.	0,70%
		Tortilla de zanahoria	1	Hacían de zanahoria blanca hoy lo hacen con papa.	0,70%
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	12	Antes se masticaba, hoy se machaca o aplasta.	8,45%
		Chicha de maqueño	2	Endulzaban con panela o no endulzaban, hoy lo hacen con panela y	1,41%

				azúcar.	
		Chincha de chonta	1	Fermentaban con camote, hoy se fermenta solo dejándole tapado.	0,70%
	Jugos	Jugo de guayaba	1	Se cocinaba y aplastaba en un colador, hoy se licua.	0,70%
Coladas y Potajes		Morocho	16	Molían el morocho en grano hasta por tres veces, hoy compran partido.	11,27%
TOTAL			142		100,00%

FUENTE. Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trajo de campo.

La gastronomía de El Chaco ha tenido cambios importantes antes los alimentos se cocían en leña hoy se utiliza como elemento de combustión el gas doméstico, antes los granos lo sembraban, cosechaban y molían ellos mismo hoy en lo posible se compra listo para cocinar como ejemplo el morocho.

Los maitos originalmente se realizaban con carne de monte como la guanta, actualmente ha variado la preparación pudiendo prepararlos con tilapia o de preferencia se utiliza trucha. Antes el maito era envuelto en hoja de Yakipanga, hoy se envuelve en hoja de bijao. Tiene un porcentaje de 9.86%, Se ratifica que la trucha es un ingrediente muy aceptado entre visitantes y pobladores en El Chaco.

El seco de guanta es aún consumido en parroquias rurales el porcentaje es 5.63% específicamente en las fincas, la guanta es un animal que está en peligro de extinción, por esta razón se ha reemplazado con pollo, res, cerdo o pescado.

Las personas que han comido seco de guanta mencionan que es importante contar con un ingrediente que es la hoja chillangua (culantro cimarrón), es una especie de culantro alargado. Una modificación en la cocción es que agregan vinagre a la carne de guanta antes de cocinarla.

Entre las variaciones que ha tenido la gastronomía se menciona la cocción, porque se indica que ha cambiado el tipo de combustible, antes utilizaban leña, actualmente cocinan con gas. Pero el sabor del caldo cocinado en leña es mejor que el caldo cocinado a gas.

Otro cambio importante que ha tenido el caldo de gallina es el reemplazo de papa china, papa mandi o yuca por el de la papa que es un ingrediente que llevan de la sierra y encarece el costo del plato.

El nombre del plato también ha cambiando, se conocía como “caldo de ave”, “caldo de gallina criolla”, hasta que hoy se conoce únicamente como “caldo de gallina”.

El proceso de realizar las tortillas en general ha evolucionado porque antes se cocían en tiesto con un poco de manteca de cerdo, actualmente se fríen en aceite, se agrega refrito y queso. Este procedimiento es similar para las tortillas de mote, yuca, maíz y verde.

Hacer la tortilla de mote es un proceso laborioso ya que el maíz debe ser cocinado con cal, se deja reposar una noche para que se separe la cáscara del maíz, enjuagar el exceso de cal y moler. Por último se amasa las tortillas y se fríen. El porcentaje de esta tortilla de mote es de 7.14%, es el mayor de entre los tipos de tortillas citados. En cuestión de costos se considera barato.

Con porcentaje de 8.57%, la chicha de yuca ha sufrido cambios considerables. Antiguamente fermentaban con camote dulce, endulzaban con panela. En la actualidad se deja tapado para que fermente y endulzan con azúcar, es más consumida en las periferias de El Chaco.

La yuca es un producto que se da en toda la zona y tiene diversas utilidades, es barata y rica en proteína y carbohidratos. El cultivo de la yuca no es complicado porque es adaptable a diferentes zonas climáticas y es muy productiva.

El cambio en la cocción del morocho se indica que anteriormente únicamente se endulzaba con panela hoy se pueden optar por agregar pasas, canela en polvo y endulzar con azúcar refinada. El acompañamiento puede empanadas, humitas o pastel. El porcentaje es de 11.43%.

Clasificación de comidas típicas, tradicionales y ancestrales que existían hace años y han cambiado su preparación.

Cuadro 12. Clasificación de comidas

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
TÍPICO	Trucha frita
	Tilapia
	Chuleta
	Caldo de gallina
	Sancocho
	Caldo de pata
	Yahuarlocro
	Aguado de gallina
	Tacacho
	Papa grande con cáscara
	Jugo de guayaba
	TRADICIONAL
Seco de guatuso	
Maito de trucha	
Maito de tilapia	
Caldo de manguera	
Repe	
Sopa de cidras	
Locro de zapallo	
Mellocos con habas	
Tortilla de mote	

	Tortilla de papa china
	Tortilla de maíz
	Tortilla de yuca
	Tortilla de verde
	Chicha de yuca
	Chicha de maqueño
	Chincha de chonta
	Morocho
ANCESTRAL	Pescado seco
	Arroz de cebada
	Tortilla de zanahoria

FUENTE. Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

PREGUNTA N°6.

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

Cuadro 13. Comidas que no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIEN SABE COMO SE LAS PREPARA	FRECUENCIA
Platos Principales	Asados	Carne de mono, culebra y oso	2	Alicia Morales	1
				Francisco Andi	1
		Venado	1	Concepción Parión	1
	Secos	Seco de carne de guatusa	2	Cenobia Chacón	2
		Seco de pato	1	Marcia Andrade	1
	Cocidos	Pato de indígena	1	Sr. Baltasar	1

Caldos y sopas	Carne de monte	4	Carmelina García	2
			Ordolina Alvarado	2
	Pescado seco	1	María Puchaicela	1
	Arroz de cebada	14	Matilde López	2
			María Tello	3
			María González	2
			Hilda Simbaña	1
			Alicia Morales	6
	Colada de choclo	7	Mónica Manobanda	4
			Margarita Reinoso	2
			Gertrudis Alquina	1
	Colada de haba	7	Gertrudis Alquina	4
			Rafaela Ango	2
			Clemencia García	1
	Locro de trigo	4	Rafaela Ango	1
			María Suela	1
			María Puchaicela	2
	Caldo de manguera	3	María Cataña	2
				1
Caldo de carachama	2	Rafela Ango	2	
Colada de harina de maíz	2	Josefina Ron	2	
Colada de plátano	2	Marlene Tapuy	1	
		Ana Ango	1	
Colada de verde con	2	Abuelito Juana Grefa	1	

		guatusa			
		Sancocho de carne de guatuso	3	Ordolina Alvarado	3
		Morocho de sal	3	Lourdes Pavón	1
				Sara Chicaiza	1
				María Tránsito	1
		Caldo de carne	1	Marlene Tapuy	1
		Cauca	1	Susana Ango	1
		Sopa de Quinoa	1	Hilda Simbaña	1
		Sopa de choclo	1	Zoila Pineida	1
		Sopa de mandi	1	Mariana Baquero	1
Entremeses	Picadas	Helecho tierno	3	Norma Portilla	2
				Hilda Tigse	1
		Jícama	1	José Parión	1
		Camote de dulce	1	Norma Portilla	1
		Camote de sal	1	Norma Portilla	1
		Mashua	1	María Puchaicela	1
		Mote con fréjol	1	Rebeca Ango	1
		Papa china con fréjol	1	Carmelina García	1
		Plátano rallado con fréjol	1	María Alquina	1

Bebidas	Envueltos	Tamal de papa china	2	Julia Chazipanta	2
		Tortillas	Tortilla de morocho	4	Susana Ango
	Tortilla de zanahoria blanca		3	Norma Suarez	1
				Dolores Fallasco	1
				Josefina Guatatoca	1
	Tortilla de zapallo	1	Glicenda Quiga	1	
	Fermentadas	Chicha de yuca	13	Cenobia Chacón	5
				Felipa Manobanda	3
				María Tránsito	2
				Nativos	2
				Hilda Tigse	1
		Chicha de chonta	8	Ester Lara	3
				Cenobia Chacón	2
				Fernanda Rueda	1
				Cleopatra Otero	1
				Martha Ango	1
Chicha de camote		6	Fernanda Rueda	3	
			Juana Grefa	1	
			Mónica Manobanda	1	
			María Cataña	1	
Chicha de jora		16	Rosa Cando	3	
			Ordolina Alvarado	3	
	Magdalena Farinango		3		
	Cleopatra Otero		2		
	Manuela Quispe		2		
	Felipa Manobanda		1		
	María Parión		1		
	Ester Lara		1		

		Chicha de mandi	2	Daniel Díaz	1
				Cenobia Chacón	1
		Chicha de maduro	9	Daniel Díaz	1
				Hilda Tigse	1
				Señora Pinta	2
				N.C	2
				Mónica Morales	2
				Martha Ango	1
		Chicha de papa china	1	Dolores Fallasco	1
Entradas	Caliente	Puré de zanahoria blanca	2	Norma Portilla	2
			1	Cenobia Chacón	1
TOTAL			135		100.00%

FUENTE. Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

Al presente no se consume carne de especies como guanta o guatusa, porque la venta de este alimento es ilegal, debido a que estos animales están en peligro de extinción.

Otro factor es el cambio de hábitos alimenticios en cuanto a carne se refiere, antes consumían carne de monte porque su vida se desarrollaba en las fincas y no había mayor contacto con las grandes ciudades. Actualmente las costumbres de las grandes ciudades han sido adquiridas por los habitantes del sector, consumen carne de res, aves de corral, cerdo y pescado. La gastronomía ha evolucionado preparando hoy platos más elaborados.

En el proceso de la investigación realizada denota que la población de El Chaco está ávida de conocer nuevas cosas en cuanto a gastronomía, precisamente los platos que se han considerado como típicos son platos introducidos de otros sectores del país.

El arroz de cebada es un ingrediente que a pesar de ser nutritivo ya no es utilizado para el consumo diario. El arroz de cebada no cultivan en El Chaco, entonces como no hay demanda del producto tampoco hay personas de afuera que surtan del producto en mención.

En la actualidad el morocho utilizan en su mayoría para la elaboración de la bebida denominada morocho de dulce en cambio antes el morocho era consumido en sopa.

La chicha ya no se realiza en el sector urbano porque se prefiere comprar bebidas listas para consumir. La chicha se prepara en el área rural porque ahí de alguna manera se conservan todavía costumbres y tradiciones.

El ingrediente de esta chicha es la yuca y se la utiliza en la elaboración de otros platos como sopas, platos fuertes y picadas.

Las personas prefieren consumir el choclo de diferentes maneras sea cocinado con queso, humitas o choclo mote y no en colada como antes lo hacían esto era un procedimiento laborioso ya que primero lo debían moler y colar antes de preparar la colada de sal.

También se ha modificado el menaje de cocina antiguamente se utilizaban utensilios de madera y barro hoy se ha remplazado por aluminio.

Las personas consideradas como informantes clave fueron:

- María Bélgica Cataña Morales
- María Gertrudis Alquina Ango
- Mónica Felipa Manobanda Sisalima
- Manuela Quishpe Imbaquingo
- Carmen María Ushina
- María Ana Jesusa Viracucha Alvarado
- Ruth Linet Espinoza Haro
- José Silverio Guetio Guetio
- María Dolores Conumba Villegas
- Edmilson Filemón Betancourt
- Zoila Pineida Díaz
- Eugenia Susana Gualpa Quisaguano

- Cleofe Elisa Carrasco Montero
- Rosa Amelia Cando Chariguamán
- Edmundo Modesto Díaz González
- Hilda María Velasco Alquina

PREGUNTA N°7.

3.1.7 Comidas nuevas que se preparan en el sector.

Cuadro 14. Comidas nuevas que se preparan en el sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUE NCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
Platos Principales	Fritos	Pescado frito	5	Pescado	Rest. El Costeñito Rest. El Chef
		Filete de pollo	3	Pollo	Paradero El Chaco Rest. El Chef Rest. Manabita
		Churrasco	3	Res	Paradero El Chaco Rest. La Fogata Rest. El Amanecer
		Tilapia frita	2	Tilapia	Paradero El Chaco
		Bandeja paisa	1	Res, huevo, embutidos	Rest. El Colombiano
		Chuleta	1	Chuleta	Rest. El Amanecer
		Pollo frito	1	Pollo	Asadero Dieguito
		Asados	Pollo asado	11	Pollo
	Cuy asado		1	Cuy	Edmundo Díaz
	Lomo asado		1	Res	Rest. La Fogata

		Parrillada	1	Res, cerdo, pollo y embutidos	Rest. La Fogata
Arroces	Chaulafán		18	Res, cerdo, pollo	Chifa Wan Shou
					Rest. El Colombiano
					Rest. El Amanecer
	Arroz con camarón		11	Camarón	Chifa Wan Shou
					Rest. El Chef
					Rest. El Costeñito
					Rest. Manabita
	Arroz con atún		6	Pescado	Hogares
	Arroz con pollo		5	Pollo	Sra. Vilatuña
					En la plaza
					Rest. Colombiano
					Comedor Rosita
	Arroz colorado		1	Arroz	Rest. Alexandra
Arroz con carne frita		1	Res	Cayambe	
Arroz con concha		1	Concha	Res. El Chef	
Arroz con huevo		1	Huevo	Hogares	
Arroz marinero		1	Mariscos	Rest. El Costeñito	
Secos	Seco de pollo		14	Pollo	Rest. El Amanecer
					Mercado
					Res. Laurita
					Rest. Alexandra
					Glicenda Quiga
					Gertrudis Alquina
					Rest. La Fogata
					Martha Siracucha
	Seco de carne		10	Res	Rest. Laurita
Rest. El Amanecer					

					Mercado
					Teresa Jiménez
					Rest. El Colombiano
Horneados	Hornado	10	Cerdo	Viveres Susanita (Susana Gualpa)	
				Mercado (Rosa Cando)	
	Lasaña de carne	2	Res	Los Bocatos	
	Lasaña de papa china	3	Papa china	Rest. Laurita	
				Rest. Alexandra	
Apanados	Apanado	4	Res	Paradero El Chaco	
				Rest. El Amanecer	
	Camarón apanado	4	Camarón	Rest. El Chef	
	Trucha apanada	1	Trucha	Rest. Laurita	
Cocidos	Fritada	10	Cerdo	Glicenda Quiga	
				Mercado	
				Filemón Betancourt	
	Guatita	8	Panza de res	Sara Chicaiza	
				Rest. Laurita	
				Rest. El Amanecer	
				Mercado	
	Trucha al ajillo	7	Trucha	Rest. Doña Cleo	
				Rest. Laurita	
				Rest. El Colombiano	
Rest. El Coyote					
Trucha a las finas hiervas	4	Trucha	Rest. Laurita		
Menestra de fréjol	3	Fréjol	Hogares		
			Rest. El Costeño		

		Encocado de pescado	2	Pescado	Rest. El Costeñito
		Menestra de lenteja	1	Lenteja	Rest. El Costeñito
		Trucha al vapor	1	Trucha	Rest. El Costeñito
	Tallarines	Tallarín chino	1	Tallarín	Chifa Wan Shou
		Tallarín con carne	1	Tallarín	Hogares
	Estofados	Trucha estofada	3	Trucha	Rest. El Colombiano
		Bistec de carne	2	Res	Rest. El Colombiano
	Caldos y Sopas		Encebollado	17	Pescado
Rest. Manabita					
La Planada					
Rest. El Chef					
Rest. El Costeñito					
		Sopa de cangrejo	11	Cangrejo	Mercado
					Mireya Jiménez
					Rest. El Costeñito
					Rest. Manabita
		Caldo de bagre	8	Bagre	Rest. Manabita
					Mercado
					Rest. El Costeñito
		Sopa de fideo	5	Fideo	Estela Castro
					Hogares
					María Suela
		Sancocho	2	Pollo o res	Rest. El Costeñito
					Rest. Doña Cleo

		Sopa de arroz	2	Arroz	Estela Castro	
		Yahuarlocro	2	Menudo de res	Mercado (Rosa Cando)	
		Sopa de acelga con queso	1	Acelga	Germania Yuyuna	
		Sopa de legumbres	1	Legumbres	Hogares	
Entremeses	Picadas	Carne en palito	1	Carne	Coches ambulantes	
		Chorizo paisa	3	Chorizo	Rest. El Colombiano	
		Pinchos	6	Carne y embutidos	Coches ambulantes	
		Hot dog	2	Salchicha	Av. Franco. De Orellana	
					Los Bocatos	
		Hamburguesa	13	Carne de res molida	Av. Franco. De Orellana	
					Los Bocatos	
	Fritos	Sánduches	Queso o jamón	2		Hogares
			Salchipapas	32	Salchicha	Los Bocatos
						Kiosco El Burguer
						Gertrudis Alquina
		Varios Locales				
		Empanadas	6	Harina	Gertrudis Alquina	
					Martha Ango	
					Emilia Farinango	
Hilda Tigse						
Arepas	3	Harina de maíz	Rest. El Colombiano			
			Nancy Venegas			
Bolones	1	Verde	Rest. El Chef			

		Papi pollo	1	Pollo	Av. Franco. De Orellana
	Envueltos	Humitas	3	Choclo	Nancy Venegas
		Quimbolitos	2	Harina	Emilia Farinango
	Tortillas	Tortilla de papa	2	Papa	Gloria Jiménez
					Claudina Morales
					Miriam Haro
Bebidas	Calientes	Café	3	Café	Cayambe
					Jenny Venegas
	Frías	Yogurt	1	leche y fermentos	Cayambe
Entradas	Frías	Ceviche de camarón	20	Camarón	Rest. Laurita
					Rest. El Costeñito
					Rest. El Chef
					Rest. Rincón de Carlitos
					Rest. Manabita
					Mercado
					Cubichería Lizet
					Rest. Alexandra
					Mireya Jiménez
	Frías	Ceviche de hongos	12	Champiñón	María Puchaicela
					Rest. El Costeñito
					Mercado
					Linares
Frías	Ceviche de pollo	7	Pollo	María Puchaicela	
				Martha Siracucha	
				Rest. El Chef	
Frías	Ceviche de pescado	6	Pescado	Rest. Laurita	
				Rest. El Chef	
				Rest. El Costeñito	

		Ceviche de concha	5	Concha	Rest. El Costeñito Rest. Manabita Cubichería Lizet
		Ceviche de chochos	1	Chochos	Miriam Haro
		Ceviche de trucha con hongos	1	Trucha y hongos	Rest. Laurita
	Calientes	Pizza	7	Harina	Av. Franco. De Orellana Los Bocatos
		Mollejas asadas	2	Mollejas	El centro
		Morcilla	1	Vísceras	Elsa Curima
Postres		Helado de naranjilla	1	Naranjilla	Tiendas y hogares
		Helados de paila	2	Fruta	Av. Franco. De Orellana
TOTAL			361		

FUENTE. Encuestas aplicadas.

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo

Mucha gente ha venido de otras provincias de la sierra y costa a trabajar en El Chaco porque han visto allí una oportunidad de negocio y crecimiento económico por estar ubicado en una vía que une importantes provincias. No solo han venido con sus productos de comercio sino también con costumbres y gastronomía. Esto ha despertado el interés de los pobladores por probar nuevos sabores y practicar nuevos hábitos.

El pescado frito es el “carita”, este tipo de pescado se lo trae de la costa, no es costoso. Llega en poca cantidad al cantón El Chaco, la preparación es similar a la de la trucha y tilapia, se lava, se realiza un corte longitudinal, se extrae las vísceras, se lava con limón y sal y luego lo aliñan, se fríe en aceite caliente, previamente se envuelve en harina el pescado se sirve acompañado de papas o yuca frita, arroz y ensalada.

El pollo ya no solo se realiza en caldo y seco también se prepara asado. Este plato se realiza con la producción propia de aves de corral del cantón, se lo vende por cuartos, medio o pollo entero, acompañado de papas fritas y ensalada generalmente de lechuga. La producción del pollo es estable todo el año, en fin de año aumenta la demanda y oferta. El pollo asado es un plato conocido y de fácil aceptación, el pollo tarda en ser asado.

El chaulafán es un plato recientemente introducido y muy aceptado, se lo prepara principalmente en el Chifa Wan Shou, ubicado en la avenida principal, los ingredientes con los que preparan se puede adquirir en El Chaco, es decir la carne de res, pollo y cerdo. El arroz otro elemento primordial para prepararlo se lo debe traer de la costa, el promedio de precio de este plato es de \$3.50 dólares. La salsa china elemento principal para la preparación se la tiene que comprar desde Quito que es el sitio más cercano para adquirir este elemento.

Los pobladores de El Chaco gustan de probar nueva gastronomía, pero también es de considerar otro aspecto, ya que en el sector existen campamentos de las empresas OCP y SOTE, para ellos este y otros nuevos platos son parte de su alimentación.

El encebollado es originario de la provincia del Guayas y todo lo relacionado a pescados y mariscos es apetecido en este sector aunque el costo se eleva por el transporte desde el origen al destino que es de 500 km aproximadamente.

La sopa de cangrejo al igual que el encebollado es apetecido en el sector se lo consume principalmente los domingos en el mercado. La preparación es muy laboriosa por eso la gente prefiere consumir ya preparado. Cabe destacar que esta comida es consumida por los pobladores más no hay la misma demanda de parte de los visitantes.

Ha crecido la demanda por la comida rápida, a pesar de no ser aconsejable desde el punto de vista médico la gente de El Chaco está cambiando la comida que antes elaboraban por la comida rápida.

Los panes para la elaboración de las hamburguesas llevan desde Quito, la carne molida es elaborada en El Chaco.

Las salchipapas y papas fritas son parte de la mayoría de platos, las papas fritas son ideales para acompañar el pollo, el pescado y la carne.

Para la elaboración de las salchipapas se requiere comprar papas y embutidos de las provincias de la sierra. Es de elaboración rápida consiste en freír las papas peladas y picadas, freír la salchicha y aderezar mayonesa y salsa de tomate.

Los ceviches tiene cuantiosa demanda por los pobladores especialmente en fin de semana y la investigación ratifica que los pescados y mariscos son parte de una nueva gastronomía que se está posicionando en El Chaco. Estos alimentos a pesar que gustan a la gente, todavía no lo saben preparar en las casas.

Los helados son parte de la nueva gastronomía claro ejemplo los helados de paila que se comercializan en la avenida principal Francisco de Orellana.

PREGUNTA N°8.

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

Cuadro 15. Ingredientes Básicos

INGREDIENTE BÁSICO	TIPOS DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Res	Platos Principales	Fritos	Carne frita	7	0,73%
			Chuleta de carne	4	0,42%
			Churrasco	2	0,21%
		Asados	Asada	5	0,52%
			Parrillada	3	0,31%
			Pinchos	1	0,10%
		Secos	Seco de carne	8	0,83%
		Cocidos	Guatita	5	0,52%
			Bisté	2	0,21%
	Apanados	Apanado	5	0,52%	
	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Sopa	6	0,62%
			Caldo de patas	3	0,31%
			Yahuarlocro	1	0,10%

Pollo	Platos Principales	Fritos	Pollo frito	4	0,42%
			Filete de pollo	2	0,21%
		Asados	Pollo asado	18	1,87%
		Secos	Seco de pollo	21	2,19%
	Entremeses	Frituras	Papi pollo	1	0,10%
	Entradas	Frías	Ceviche de pollo	5	0,52%
Gallina	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Caldo de gallina	31	3,23%
			Aguado	3	0,31%
Cerdo	Platos Principales	Asados	Chuleta	3	0,31%
		Horneados	Hornado	11	1,14%
		Cocidos	Fritada	8	0,83%
	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Colada	2	0,21%
			Arroz de cebada	2	0,21%
Caldo 48			1	0,10%	
Trucha	Platos Principales	Fritos	Trucha frita	15	1,56%
		Horneados	Trucha al horno	1	0,10%
		Asados	Trucha asada	3	0,31%
		Cocidos	Maito de trucha	10	1,04%
			Trucha al vapor	7	0,73%
			Trucha al ajillo	2	0,21%
			A las finas hiervas	2	0,21%
Apanados	Trucha apanada	2	0,21%		
Tilapia	Platos Principales	Fritos	Tilapia frita	4	0,42%
		Cocidos	Maito de tilapia	3	0,31%
Plátano Verde	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Sancocho	20	2,08%
			Sopas	11	1,14%
			Sopa de bolas	5	0,52%
			Caldo de bagre	2	0,21%
			Colada de verde	2	0,21%
			Sango	2	0,21%

	Entremeses	Frituras	Chifles	28	4,79%
			Bolón de verde	22	2,29%
			Majado	22	2,29%
			Patacones	21	2,19%
			Empanadas	9	0,94%
		Envueltos	Boyo	2	0,21%
		Tortillas	Tortillas	5	0,52%
Yuca	Platos Principales	Fritos	Trucha frita	1	0,10%
		Cocidos	Maito de trucha	5	0,52%
		Secos	Seco de pollo	4	0,42%
	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Caldo de gallina	26	2,71%
			Encebollado	20	2,08%
			Sancocho	18	1,87%
			Sopas	7	0,73%
			Caldo de bagre	3	0,31%
			Gualala	1	0,10%
	Entremeses	Frituras	Yuca frita	37	3,85%
			Muchines	22	2,29%
		Picadas	Yuca cocinada	22	2,29%
			Pan de yuca	1	0,10%
Tortillas		Tortillas de yuca	21	2,19%	
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	9	0,94%	
Papa china	Platos Principales	Fritos	Trucha frita	1	0,10%
	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Caldo de gallina	4	0,42%
	Entremeses	Picadas	Papas cocinadas	11	1,14%
			Papas con zarza	4	0,42%
			Papa china con fréjol	2	0,21%
	Tortillas	Tortillas	17	1,77%	
	Bebidas	Fermentadas	Chicha	1	0,10%

	Entradas	Calientes	Puré de papa china	8	0,83%	
Papa mandi	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Sopa de mandi	2	0,21%	
			Caldo de gallina	1	0,10%	
	Entremeses		Envueltos	Humitas	1	0,10%
			Tortillas	Tortillas	4	0,42%
Papa	Platos Principales		Asados	Cuy asado	3	0,31%
			Cocidos	Guatita	2	0,21%
	Caldos y sopas	Caldos y sopas		Locros	12	1,25%
				Caldo de gallina	6	0,62%
				Yahuarlocro	3	0,31%
	Entremeses	Frituras		Salchipapas	10	1,04%
				Papas fritas	6	0,62%
		Picadas	Papas cocinadas	5	0,52%	
		Tortillas	Tortillas de papa	16	1,66%	
	Entradas	Calientes		Puré	8	0,83%
Fréjol	Platos Principales	Cocidos	Menestra de fréjol	7	0,73%	
	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Sancocho	3	0,31%	
	Entremeses	Picadas	Fréjol con papa china	2	0,21%	
	Postres	Dulces	Dulce de fréjol	2	0,21%	
Maíz blanco (mote)	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Sopa de mote	3	0,31%	
	Entremeses	Picadas	Mote con mapahuirá	1	0,10%	
		Tortillas	Tortilla de mote	1	0,10%	
Choclo	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Colada de choclo	2	0,21%	
	Entremeses	Envueltos	Humitas	6	0,62%	
		Picadas	Con queso y mellocos	2	0,21%	

Morocho	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Morocho de sal	7	0,73%
	Coladas y potajes	Coladas y potajes	Morocho de dulce	7	0,73%
Plátano maduro	Entremeses	Picadas	Asado	2	0,21%
		Frituras	Pasteles	6	0,62%
	Bebidas	Fermentadas	Chicha de maduro	5	0,52%
	Coladas y potajes	Coladas y potajes	Chucula	5	0,52%
Zambo	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Sopa de zambo	1	0,10%
	Coladas y potajes	Coladas y potajes	Zambo de dulce	1	0,10%
Maíz	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Colada de sal	6	0,62%
	Entremeses	Picadas	Tostado	7	0,73%
		Tortillas	Tortillas de maíz	5	0,52%
			Arepa	5	0,52%
	Bebidas	Fermentadas	Chicha de maíz	7	0,73%
	Coladas y potajes	Coladas y potajes	Colada de dulce	1	0,10%
Melloco (Oyacachi)	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Sopa de melloco	3	0,31%
	Entremeses	Picadas	Melloco con habas	3	0,31%
	Entradas	Frías	Ensalada de melloco	1	0,10%
Haba (Oyacachi)	Caldos y sopas	Caldos y sopas	Locro de haba	3	0,31%
	Entremeses	Picadas	Habas cocinadas	2	0,21%
Papa chaucha (Oyacachi)	Entremeses	Picadas	Cocinada con cáscara	4	0,42%

Guayaba	Bebidas	Jugos	Jugo de guayaba	21	2,19%
	Coladas y potajes	Coladas y potajes	Colada de guayaba	9	0,94%
	Postres		Dulce de guayaba	15	1,56%
			Espumilla	3	0,31%
			Helados	1	0,10%
Tomate de árbol	Bebidas	Jugos	Jugo	22	2,29%
	Postres		Dulce	7	0,73%
			Helados	2	0,21%
Naranjilla	Coladas y potajes	Coladas y potajes	Avena de naranjilla	17	1,77%
	Bebidas	Jugos	Jugo	27	2,81%
	Postres		Helados	9	0,94%
Leche	Bebidas		Yogurt	11	1,14%
			Queso	19	1,98%
			TOTAL	961	100,00%

FUENTE. Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

Ingredientes base en la gastronomía del cantón El Chaco

Cuadro 16. Porcentaje de ingredientes base

Ingredientes	Porcentaje
Yuca	20,50%
Plátano verde	15,82%
Papa	7,37%
Naranjilla	5,52%
Res	5,41%
Pollo	5,31%
Guayaba	5,10%
Trucha	4,46%
Papa china	3,99%

Gallina	3,85%
Leche	3,62%
Maíz	3,23%
Tomate de árbol	3,23%
Cerdo	2,81%
Plátano maduro	1,87%
Fréjol	1,46%
Morocho	1,46%
Choclo	1,04%
Papa mandi	0,83%
Tilapia	0,73%
Melloco	0,73%
Haba	0,52%
Maíz Blanco	0,51%
Papa chaucha	0,42%
Zambo	0,21%
TOTAL	100,00%

FUENTE. Entrevistas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

1.- Yuca

Es un producto que se cultiva en el sector porque el clima es apto ya que es tropical. El porcentaje de repetición es de 20.50%, la yuca es un ingrediente con el que se elabora tortillas, chicha y sopas.

Es un producto que no requiere mucho cuidado, sin embargo es un alimento rico en proteína y energía. Durante el año hay producción suficiente y el precio de adquisición es asequible para los pobladores. La yuca puede ser recogida antes de los doce meses, después de este tiempo el contenido de fibra alcanza proporciones inconvenientes para la digestión.

2.- Plátano verde

Se conoce comúnmente como “verde”, la gente lo consume por el buen sabor, todo plato preparado con este ingrediente se puede estar seguro que el consumidor quedará satisfecho por el sabor.

Es un elemento que se siembra en todo el sector de El Chaco a excepción de la parroquia rural de Oyacachi.

3.- Pollo y Gallina

Se realiza el análisis de los dos ingredientes juntos porque considero que es un solo tipo de ave de corral, ambos suman 9.16%. El nombre varía en cada plato por ejemplo: caldo de gallina y seco de pollo. Pero los encuestados y entrevistados coinciden en que generalmente se utiliza ave de campo del sector, con respecto al nombre del plato no necesariamente se debe a que sea distinto tipo de ave.

4.- Papa

Gran parte de la producción de este ingrediente se realiza fuera del cantón, en la investigación realizada la gente del área rural mencionan que cultivan este tipo de papa en poca proporción. Pero es muy apetecido y utilizado en la gastronomía que este último tiempo se ha introducido como salchipapas y guatita. El porcentaje de utilización es de 7.37%. Este producto está siendo utilizado en reemplazo de ingredientes como la yuca, papa china, papa mandi. Ejemplo de ello es el caldo de gallina que reemplaza la yuca por la papa.

5.- Naranjilla

Esta se utiliza mayormente en la preparación del llamado “quaker” y jugos, considerando que estas bebidas están reemplazando a la chicha que era una bebida común.

Este producto tiene una aceptación de 5.52% y es propia del sector.

6.- Res

A pesar de que el cantón no es productor a gran escala de ganado vacuno, la oferta con la que cuenta es suficiente para cubrir los requerimientos del sector, se utiliza tanto la carne así como las vísceras de res como alimento. El 5.41% de la alimentación constituye la carne de res.

CAPÍTULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN

- 4.1** **Ficha de inventario de la gastronomía típica, tradicional y ancestral**
Cuadro 17. Inventario de la gastronomía

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDA D	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Cuy asado	Típico	Ají de cuy	Baja	Merado de El Chaco	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Mercado	
Cuy asado	Típico		Media	En la casa y en fiestas de parroquialización	El Napo	El Chaco		Sardinas	Frente a la cancha	
Caldo de gallina	Típico	Caldo de gallina de campo, Caldo de ave	Baja	Mercado, Restaurantes y Hogares	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Av. Francisco de Orellana	
Caldo de gallina	Típico	Caldo de gallina criolla, Caldo de ave	Baja	Restaurante "Doña Cleo"	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	23 de Mayo y 12 de febrero	
Hornado	Típico		Baja	El Mercado	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Barrio la Revolución	
Yahuarlocro	Típico	Mondong	Media	El Mercado	El Napo	El	El	El Chaco	Barrio la	

		o				Chaco	Chaco		Revolución	
Hornado	Típico		Baja	Frente a Texaco	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Francisco de Orellana y Texaco	
Yahuarlocro	Típico		Media	Mercado	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Barrio la Revolución	
Fritada	Típico		Baja	Local del Sr. Betancourt.	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Av. Francisco de Orellana	
Fritada	Típico		Baja	Local del Sr. Betancourt.	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Av. Francisco de Orellana y Texaco	
Caldo de Patas	Típico		Media	El Mercado	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Barrio la Revolución	
Caldo de Patas	Típico		Media	Restaurantes	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Av. Francisco de Orellana	
Trucha Frita	Típico		Baja	Restaurante el Colombiano	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	La Planada	
Trucha Frita	Típico		Baja	Restaurante Laurita	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Av. Francisco de Orellana y Selva Alegre	
Sancocho	Típico		Media	Restaurante "Doña Cleo"	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	23 de Mayo y 12 de febrero esq.	
Sancocho	Típico		Baja	Para consumo familiar	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Av. Francisco de Orellana	
Seco de pollo	Típico	Estofado de pollo	Baja	Restaurante Laurita	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	AV. Francisco de Orellana	

Seco de pollo	Típico	Pollo Estofado	Baja	La Planada	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	La Planada	
Morocho	Tradicional		Media	Mercado	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Barrio la Revolución	
Morocho	Tradicional		Baja	No vende, prepara para su consumo	El Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Vía San Andrés	
Chicha de Jora	Tradicional		Media	Cancha Abierta	El Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Cerca al centro de Salud	
Chicha de Jora	Tradicional		Media		El Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Vía San Andrés	
Chicha de yuca	Tradicional		Media	Casas y fiestas parroquiales	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Galo Díaz de Pineda	
Chicha de yuca	Tradicional		Alta		El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Parada de Taxis	
Maito de trucha	Tradicional	Trucha en hoja	Media	Bajo pedido para turistas.	El Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda	Al ingreso de la parroquia	
Maito de trucha	Tradicional	Trucha en hoja	Media	En época de fiestas y pedido previo	El Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda	A lado de la Granja Integral	
Tortilla de yuca	Tradicional	Pastel de yuca	Media	Restaurante Los Coyotes	El Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda	Cerca a la granja integral	

Tortilla de yuca	Tradicional		Media	Mónica Manobanda	El Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda	Cerca a la granja integral	
Tortilla de papa china	Tradicional		Alta	Carmen Ushina	El Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Cancha abierta	
Tortilla de papa china	Tradicional		Media	Mónica Manobanda	El Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda	Cerca a la granja integral	
Maito de tilapia	Ancestral	Maito en hoja	Alta	Bélgica Cataña	El Napo	El Chaco	El Chaco	Linares	Parada de Taxis	
Maito de tilapia	Ancestral	Maito en hoja	Alta	Carmen Ushina	El Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Cerca a Junta Parroquial	
Colada de choclo	Ancestral		Alta	Manuela Quishpe	El Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Vía San Andrés	
Colada de choclo	Ancestral	Sopa de choclo	Media	Mónica Manobanda	El Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda	Cerca a la granja integral	
Arroz de cebada	Ancestral		Alta		El Napo	El Chaco	El Chaco	Linares		
Arroz de cebada	Ancestral		Alta	Carmen Ushina	El Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Cancha abierta	
Caldo de carachama	Ancestral		Alta	Gertrudis Alquina	El Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Cancha abierta	
Caldo de carachama	Ancestral		Alta	Cenobia Chacón	El Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Atrás UPC	

Fuente. Entrevistas aplicadas

Elaboración. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

Los platos considerados en la investigación como típicos se refieren a platos que han sido introducidos por las personas que han llegado a vivir al sector.

El cuy asado lo prepara una persona proveniente de la provincia de Cotopaxi, aunque en El Chaco existen personas que crían cuyes, se observa que el tamaño y sabor del cuy no es el mismo que crece en la sierra y es alimentado con alfalfa. La sensibilidad al cambio es baja porque hay un consumo estable cada domingo en el mercado, no hay variación en la preparación ni en el montaje del plato.

El hornado es un plato que tiene sensibilidad al cambio baja, porque los habitantes demandan el plato. En el sector hay producción de cerdo en poca cantidad pero suficiente para la demanda existente.

El caldo de gallina y el seco de pollo son platos que se preparan todos los días en la mayoría de restaurantes, la sensibilidad al cambio es baja para los dos platos. Hay suficiente producción de este tipo de ave en el sector y no compran de afuera este ingrediente.

La tierra de El Chaco es bondadosa y se cultiva productos desde yuca, verde, papa, col, frutas por lo que el cantón tiene una riqueza gastronómica que ofrecer.

En lo que a gastronomía tradicional se refiere se trata de tortillas, chichas, maitos. Estos platos se preparan en toda la región amazónica. Los ingredientes con los que preparan las tortillas, las chichas y los maitos se dan en la zona. Solo los maitos se comercializan, porque en lo que se refiere a tortillas y chichas estas se preparan para consumo en los hogares, El Chaco es un cantón en donde las costumbres y tradiciones no se conservan, porque se puede observar que las nuevas tendencias se están introduciendo rápidamente.

La gastronomía ancestral se refiere a platos que ya no se preparan, el caldo de carachama es uno de ellos, el carachama es un pescado originario de los ríos del oriente. La colada de choclo, el arroz de cebada son platos que los antiguos preparaban para su diaria alimentación, el choclo aún se siembra en el sector pero se destina para otras preparaciones diferentes. El arroz de cebada probablemente lo traían de fuera, pero los demás ingredientes que se necesitaban para la elaboración se daban en el cantón.

En conclusión la mayoría de productos que la gente de El Chaco utiliza para su alimento los provee la tierra donde viven.

La parroquia rural de Oyacachi merece un análisis diferenciado porque esta parroquia está ubicada en la faldas de la cordillera de los Andes, parte de la reserva Cayambe – Coca, para llegar a esta parroquia se debe ir por Cayambe, este lugar no tiene influencias del oriente sino de la sierra ecuatoriana, la gastronomía se diferencia en la preparación de maitos, pero es similar en cuanto a la preparación del caldo de gallina, morocho, trucha frita, chicha de jora.

4.2 Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas.

Gastronomía relacionada a las fiestas.

Cuadro 18. Platos relacionados a 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
Vida social y momentos trascendentales de las personas.	Chicha de yuca	Bebida de los dioses	No existen rituales.
26 de Mayo, cantonización de El Chaco, Fiestas familiares	Caldo de gallina	Ofrecer lo mejor a los invitados y visitantes	No existen rituales.

Fiestas de la Virgen del Quinche	Chicha de jora	Significa agradecimiento por lo recibido	No existen rituales.
----------------------------------	----------------	--	----------------------

FUENTE. Entrevistas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

CAPÍTULO V

ESTRATEGÍA PARA INCENTIVAR LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN

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

Los organismos citados son considerados como emprendedores en el cantón, ya que contribuyen al progreso del sector y son complemento de la gastronomía que El Chaco propone.

Organizaciones Sociales y Culturales

- Ballet Kanda Tapushi.- a cargo del Departamento de Cultura del Municipio del Chaco, danza autóctona y contemporánea. Realizarían presentaciones de danza en la Feria Gastronómica, con el objetivo de fomentar la identidad del cantón.
- Asociación Cusumbe.- Presidente Daniel Díaz, asociación dedicada a la producción y distribución de truchas ubicada en el sector de San Juan.
- Agroecología Camino Verde.- cultivo de hongos ostra en la parroquia Santa Rosa.
- Unión de queseros del valle de Quijos.- Presidente Sr. Paco Díaz, barrio El Porvenir en El Chaco.
- Asociación de Ganaderos El Chaco.- Sr. Hugo Díaz, ubicado en San Juan de El Chaco.

Los organismos son instituciones privadas y ayudarían a la ejecución de la feria con financiamiento y patrocinio para realizar del evento, además con su presencia garantizan que la materia prima como son las truchas, cárnicos y lácteos son productos avalados para el consumidor. Para el caso del hongo ostra, es un producto que está en introducción al mercado gastronómico y constituye un aval de seguridad de consumo el hecho que esté presente en la feria de platos típicos.

- Cooperativa Valle Quijos.- Presidente Sr. José Bohórquez
- Compañía 30 de Agosto.- Presidente Sr. Estuardo Bohórquez.
- Cooperativa Ciudad de El Chaco.- Presidente Sr. Efrén Cárdenas
- Transportes Esmeraldas
- Cooperativa de Transportes Occidentales
- Cooperativa de Transportes Expreso Baños
- Cooperativa de Ahorro y Crédito 23 de Julio

Las cooperativas mencionadas colaborarían con promoción y publicidad de la feria gastronómica.

- Radio local
- Operadoras turísticas

La radio local y las operadoras turísticas interesadas aportarán con la difusión de la feria de platos típicos.

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

PROPUESTA

FERIA DE PLATOS TÍPICOS DE EL CHACO

La feria será un punto de encuentro entre la oferta (prestadores de servicios y productos) y la demanda (compradores o consumidores).

Objetivo General.-

- Promocionar, fortalecer y comercializar la gastronomía de El Chaco y constituir un referente en la provincia de Napo, así lograr un desarrollo económico y turístico en el sector.

Objetivos Específicos.-

- Actualizar a los involucrados sobre las maneras de promocionar la gastronomía local
- Revalorizar la gastronomía de la región amazónica que se está descuidando por parte de los pobladores del cantón. Ejemplo: maitos y chichas.
- Que los pobladores y visitantes conozcan la procedencia y propiedades de los productos que emplean en la elaboración y comercialización de los platos.
- Establecer nuevos mercados.

Primera etapa.- Planificación y Organización

Comprende las actividades que van a realizar los involucrados, organizadores y patrocinadores.

Coordinación General

Grupo Organizador

En primera instancia se establecerá quien será el líder del equipo de trabajo, será aquel que coordine todas las actividades relacionadas con la feria.

La coordinación general debe incluir a todos los actores implicados, como: organizadores no gubernamentales, instituciones de cooperación, involucrados directa e indirectamente.

Involucrados.-

Directamente están ligados los restaurantes que se nombran en la investigación, personas comerciantes de alimentos en el Mercado Municipal.

Los representantes de los restaurantes serían involucrados directamente con el financiamiento de los costos de feria, preparación y venta de los platos.

Cuadro 19. Restaurantes y Personas involucrados

TIPO	NOMBRE DEL LUGAR
Restaurantes	Rest. Laurita
	Rest. Colombiano
	Paradero El Chaco
	Rest. Doña Cleo
	Rest. Alejandra
	Parrilladas Dieguito
	Rest. El Costeño
	Rest. El Amanecer
	Rest. El Coyote
	Rest. Manabí
	Rest. Agrimar
	Guarida de los Yumbos (Hostería)
	Rest. Volveré
	Cebichería Lizbeth
Mercado	Rosa Cando

Municipal	Zoila Pineida
	Edmundo Díaz
	Hilda Velasco
Otros lugares	Viveres Susanita
	Filemón Betancourt

FUENTE. Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN. Datos recopilados por la autora en trabajo de campo.

Asociación Cusumbe, Agroecología Camino Verde, Unión de queseros del valle de Quijos y Asociación de Ganaderos El Chaco ayudarían a la ejecución de la feria con financiamiento y patrocinio para realizar del evento.

Las cooperativas de transporte local y interprovincial en conjunto con la Cooperativa de Ahorro y Crédito 23 de Julio colaborarían con el financiamiento y promoción de la feria gastronómica.

La radio local y operadoras turísticas interesadas aportarán con la difusión de la Feria de platos típicos.

Beneficiarios.-

Se mencionan a las personas o grupos sociales que se verán beneficiadas de manera directa o indirecta con la ejecución de la Feria de platos típicos.

Beneficiarios directos.-

Propietarios de locales que brinden el servicio de alimentación de forma que puedan aumentar sus ingresos económicos y proyectarse a prosperar sus negocios.

Los turistas que visiten el cantón y que conozcan que tienen variadas propuestas de alimentación.

Beneficiarios indirectos.-

La provincia de Napo se vería indirectamente beneficiada ya que los turistas o viajeros que transitan por el sector se vería beneficiado a conocer de interesantes alternativas de comida en El Chaco.

Las hosterías y hoteles del sector porque los turistas pueden pernoctar en el sitio con la confianza que hay restaurantes que poseen una agradable oferta de alimentación.

Segunda Etapa.- Plan de acción estratégico antes y durante la feria

- ✓ Reunir a los involucrados, exponer la importancia de impulsar el sector de la gastronomía local a través de la realización de la Feria de platos típicos.
- ✓ La feria pretende ser una muestra de productos (alimentos) y servicios (turismo), ser una exposición que abarque a dos regiones del país sierra y oriente y llegar a todo tipo de público.
- ✓ Crear una Comisión con un representante de cada gremio, organismo y asociación involucrada directa e indirectamente con el proyecto.
- ✓ El equipo de trabajo estará formado por voluntarios, personas encargados de mercadeo otros de finanzas.
- ✓ Formación y capacitación previa para poder ofrecer exposiciones durante el evento al público objetivo, brindando temas de actualización sobre el tema.
- ✓ Mantener relaciones con los involucrados antes, durante y después de la realización de la Feria de platos típicos y mantener informados sobre productos, precios, promoción y distribución de los productos.
- ✓ Con la finalidad de motivar e incentivar la participación a la feria se debe promocionar la feria en medios de transporte, operadoras y agencias de turismo interesadas.
- ✓ Difundir la feria gastronómica en la radio local e internet (creación de página web), publicidad impresa, publicidad móvil.
- ✓ Contar con la presencia de invitados como autoridades del Ilustre Municipio de El Chaco, Ministerio de Turismo, Cámara de turismo de Napo, Sucumbíos y Pichincha.
- ✓ Proporcionar información al visitante sobre la procedencia de los productos base con los que se preparan los platos así también su importancia alimenticia.

Productos.-

Stand que promocionen y comercialicen platos típicos, caldo de gallina, morocho, hornado, cuy asado, fritada, seco de pollo, trucha frita. Platos tradicionales como maitos, chicha de yuca, chicha de jora, chicha de maduro, tortillas de papa china, tortillas de mote, para realizar la promoción de los stand de platos típicos se

contactará e invitará a personas de parroquias rurales que saben prepararlos mencionados alimentos.

Asimismo se comercializará platos recién introducidos al cantón por mencionar algunos: ceviches, encebollados, caldo de bagre, caldo de cangrejos, parrilladas, comida rápida, sancocho, helados.

Entidades que apoyarían con el financiamiento y patrocinio tendrán un espacio destinado para que promuevan su actividad y puedan exponer sus productos, se refiere a las siguientes asociaciones: Asociación Cusumbe, Agroecología Camino Verde, Unión de queseros del valle de Quijos, Asociación de Ganaderos El Chaco.

Las compañías de transporte que apoyen con la publicidad del evento igualmente tendrán espacios destinados para realizar difusión de sus productos y servicios: Cooperativa Valle Quijos, Compañía 30 de Agosto, Cooperativa Ciudad de El Chaco, Transportes Esmeraldas, Cooperativa de Transportes Occidentales, Cooperativa de Transportes Expreso Baños, Cooperativa de Ahorro y Crédito 23 de Julio.

La novedades que presentará la feria será la elección del "Mejor Stand Temático" por esta razón cada stand deberá estar decorado con relación al plato preparado, exhibido y comercializado. Esta elección estará a cargo del grupo de invitados del Ilustre Municipio de El Chaco, Ministerio de Turismo, Cámara de turismo de Napo, Sucumbíos, Imbabura y Pichincha.

En la animación del evento se contará con la participación del ballet Kanda Tapushi.

Presupuesto.-

Cuadro No. 20. Presupuesto

CONCEPTO	UNIDAD	CANT.	COSTO UNITARIO	TOTAL
Utilizar el coliseo		2 días	500,00	1.000,00
Organización y ejecución de la feria	Evento		7.000,00	7,000,00

Motivar a las organizaciones y grupos para que participen al evento.	Reuniones	10	100,00	1.000,00
Formar y capacitar a los organizadores	Talleres	2	500	1.000,00
Publicidad y promoción de la feria	Publicidad móvil			2.000,00
TOTAL				\$12.000,00

FUENTE. Autora

ELABORACIÓN. Autora

CRONOGRAMA DEL PROYECTO

Cuadro No. 21. Cronograma

ACTIVIDADES	MESES								
	Sep	Oct.	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	Ma
Motivar e informar a los involucrados sobre el proyecto, importancia y beneficios.	X	X							
Solicitar los permisos para la ejecución de la feria.			X	X					
Contactar y pactar a los potenciales Auspiciantes		X	X	X					
Difusión de publicidad					X	X	X	X	X
Enviar las invitaciones VIP					X				
Capacitación a los	X	X							

organizadores									
Capacitar a los involucrados							X	X	
Realización de la feria de platos típicos									X
Evaluación del evento					X	X	X	X	X

FUENTE. Autora

ELABORACIÓN. Autora

Información.-

Evento: FERIA DE PLATOS TÍPICOS DE EL CHACO

Lugar: Coliseo del Colegio Nacional Técnico "El Chaco"

Fecha: 25 y 26 de mayo

Dirección: Av. Francisco de Orellana

Área del recinto: 1.800 m²

Stands: Ubicación de 15 a 20 stands

PROGRAMA

25 y 26 de mayo

Inauguración de la feria

Stand de comida típica

Stand de productos de la zona

Participación del Ballet

Kanda Tapushi



INFORMACIÓN

Cantón El Chaco
Coliseo del Colegio Nacional "El
Chaco"
Av. Francisco de Orellana

Teléfono:
Correo: feria_elchaco@gmail.com

*25 u 26 de mayo de
Variada gastronomía en un
mismo lugar*

FERIA DE PLATOS TÍPICOS DE EL CHACO



Tercera etapa.- Evaluación y Monitoreo

Resultados.-

- Satisfacción de los consumidores
- Apoyo por parte de organismos no gubernamentales.
- Ofrecer un mejor servicio y nuevas alternativas de nutrición.
- Procurar que El Chaco se convierta en un destino turístico.
- Aumento de los ingresos económicos para la población por tanto mejor calidad de vida.
- Incentivo para que la población se prepare más y mejor académicamente, para ofrecer un mejor servicio y mejorar sus réditos económicos.

Seguimiento y evaluación

Se elegirá una Comisión de vigilancia con un representante de cada gremio, organismo y cooperativa involucrada directa e indirectamente con el proyecto. Planteándose preguntas como si el evento realizado fue exitoso?, se lo volvería a realizar?, qué mejoras que se puedan implantar?.

Se evaluará de acuerdo al cronograma establecido, para que los tiempos establecidos, las reglamentaciones y normas se cumplan.

Mediante la aplicación de una encuesta que se realizará luego de terminada la feria a los participantes y los visitantes.

Se evaluará cuál ha sido el cambio y si los restaurantes han visto incrementadas las ventas, los cambios que hay que hacer y número de visitantes.

CONCLUSIONES

- ✓ En la investigación realizada en el cantón El Chaco se contabilizaron 131 platos de los cuales 46 son platos principales, 23 corresponden a caldos y sopas, 41 son entremeses, 11 tipos de entradas, 9 son bebidas y 1 postre.
- ✓ Los platos tradicionales como maitos y chichas no se preparan con frecuencia porque ahí los residentes son colonos y no nativos.
- ✓ En la actualidad se ofertan varios platos gastronómicos modernos, los ingredientes de mayor demanda son los mariscos, los habitantes de El Chaco son los principales consumidores.
- ✓ Los turistas optan por consumir platillos preparados con ingredientes propios de El Chaco como yuca, verde, caldo de gallina y trucha.
- ✓ Los pobladores de El Chaco deben conocer sobre la cultura y tradiciones del cantón aparte de valorar el potencial turístico que representa la gastronomía, los paisajes, cascadas y ríos de gran caudal apto para deportes extremos, tierras productivas y reservas naturales.
- ✓ La alimentación en la parroquia de Oyacachi es diferente al resto del Cantón, se basa en el consumo de papas, mellocos, habas.
- ✓ Solo en parroquias rurales como Sardinias, Linares y Gonzalo Díaz de Pineda se preparan chicha de yuca, chicha de maduro y otros platos considerados platos tradicionales y ancestrales.
- ✓ Los residentes de El Chaco ignoran la posibilidad que tienen de alimentarse correctamente, aunque posean productos ricos en nutrientes.

RECOMENDACIONES

- ✓ Concientizar en escuelas y colegios de el cantón El Chaco de la riqueza y variedad gastronómica que posee.
- ✓ Fomentar un adecuado manejo de alimentos y bebidas, a través de cursos y capacitaciones.
- ✓ Conceder un trato amable y amigable al turista que visita el lugar.
- ✓ Realizar campañas para promover una correcta alimentación y aprovechamiento de los productos que en El Chaco producen.
- ✓ Mejorar los accesos a las parroquias rurales de Linares, Gonzalo Díaz de Pineda, Sardinias y Oyacachi.
- ✓ Exigir a los propietarios de restaurantes y paraderos que obtengan las licencias y permisos correspondientes.
- ✓ Mejorar los servicios y adecuar la infraestructura turística para ofrecer un excelente servicio al turista.
- ✓ Fomentar programas permanentes de información dirigida a la población en general con la finalidad de conservar las tradiciones de la gastronomía local.

BIBLIOGRAFIA

1. Ander-Egg, E. (2000) *METODOLOGÍA Y PRÁCTICA DEL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD*. 33 Edición, Buenos Aires-México
2. Bigné et al, (2000) *MARKETING DE DESTINOS TURÍSTICOS*. Editorial ESIC, Madrid
3. Erazo I., (2007) *PLAN DE MARKETING TURÍSTICO PARA EL CANTÓN EL CHACO, UBICADO EN LA PROVINCIA DE NAPO*. Tesis Ingeniería en Empresas Turísticas. Quito, Universidad Tecnológica Equinoccial.
4. Hurtado W., (2010) *EL CHACO – UN PARAÍSO IGNORADO*. El Chaco
5. Long, J., (2003) *CONQUISTA Y COMIDA: CONSECUENCIAS DEL ENCUENTRO DE DOS MUNDOS*. Tercera Edición, México D.F.
6. Pazos, J. (2008), *EL SABOR DE LA MEMORIA, HISTORIA DE LA COCINA QUITENA*. Primera edición, abril de 2008. Quito
7. CENTRO Panamericano de Estudios e Investigaciones Geográficas. Cepeige [En línea]. Disponible en: <http://www.cepeige.org/Revista/2006%20GRUPO%204.pdf> [Fecha de consulta: 14 marzo 2012].
8. INSTITUTO Nacional de Estadística y Censos. INEC [en línea]. [Fecha de consulta: 15 marzo 2012]. Disponible en <http://www.inec.gob.ec>
9. Proyecto (2010) *CONSERVACIÓN DE LOS REMANENTES DE BOSQUES EN LAS ÁREAS DE IMPORTANCIA HÍDRICA DE LAS MICROCUENCAS DEL PROGRAMA DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL CANTÓN EL CHACO*.
10. POLIT Rafael. Ecociencia [En línea].. Disponible en: <http://www.ecociencia.org> [Fecha de consulta: 14 marzo 2012]
11. Abril J., (2006) *PLAN DE MARKETING TURÍSTICO PARA LA ILUSTRE MUNICIPALIDAD DEL CANTÓN EL CHACO*. Tesis Ingeniería Empresarial. Quito, Escuela Politécnica Nacional.
12. Constitución Política de la República del Ecuador
13. Banco Nacional de Fomento
14. Cooperativa de Ahorro y Crédito 23 de Julio
15. Bajaña, L., (2009) “*LA EXPERIENCIA DEL CANTÓN EL CHACO EN EL MANEJO DE SUS FUENTES DE AGUA*”.
16. CODESAN. *DESARROLLO RURAL TERRITORIAL Y GOBERNANZA DE LOS RECURSOS NATURALES*: Referencias en los Andes.

17. Ilustre Municipalidad del Cantón EL Chaco
18. Gobierno Municipal de El Chaco., *UN NUEVO HORIZONTE* en Revista Municipal
19. PLAN DE DESARROLLO ESTRATÉGICO CANTONAL EL CHACO (2008)
20. III Censo Nacional Agropecuario, 2000
21. Benalcázar, R. (1989), *ANÁLISIS DEL DESARROLLO ECONÓMICO DEL ECUADOR*. Primera edición, Banco Central del Ecuador.
22. CASTRO Eddy. Napo [En línea]. Disponible en: <http://www.napo.gob.ec/index.php/es/el-chaco> [Fecha de consulta: 10 agosto 2010].
23. Viajando X Consultores (2011) *VIAJANDOXECUADOR* [En línea] disponible en: http://www.viajandox.com/napo/napo_elchaco_historia.htm [Fecha de consulta: 20 marzo 2012]

ANEXOS

A. Encuesta (en blanco)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

Encuesta No. _____		
--------------------	---	--

Encuesta para determinar la producción y consumo de comidas típicas/tradicionales /ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador, en otros países, midiendo el nivel de conservación o variabilidad de preparación.

I. ASPECTOS GENERALES	Nombre del Barrio:				
	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIEN DA CONSUMIR LAS	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 el este sector donde usted reside.					
N°	a. NOMBRE	b. DÓNDE RECOMIEN	c. QUIÉN LAS	d. CÓMO SE LA PREPARA	

	DE LAS COMIDAS	DA CONSUMIR LOS	PREPARA MEJOR	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran y consumen con mayor frecuencia en el sector donde usted reside.

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIR LOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector donde usted reside.

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIEN DA CONSUMIR LOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA	e. NACIONALIDAD	
					1. ECUATORIA NO	2. OTRA NACIONALI DAD
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
II. COMIDAS TRADICIONALES	5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación en el lugar donde usted reside.					
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN		d. CÓMO SE LA PREPARA	
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
8						

	9			
	10			
	6. Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar donde usted reside.			
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
III. COMIDAS ACTUALES	7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.			
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIEN TE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
6				
BÁSIC	8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).			

a. NOMBRE DEL INGREDIE NTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIEN TE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIE NTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIE NTE BÁSICO 4	e. NOMBRE DEL INGREDIEN TE BÁSICO 5	f. NOMBRE DEL INGREDIENT E BÁSICO 6
a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARA N CON ESTE INGREDIE NTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIEN TE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARA N CON ESTE INGREDIE NTE	d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARA N CON ESTE INGREDIE NTE	e. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIEN TE	f. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENT E
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
4	1	1	1	1	1
5	2	2	2	2	2
6	3	3	3	3	3
7	4	4	4	4	4

B. Manual para aplicación de encuestas.

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.
- En 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 registro 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 del 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 del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.
- Las **encuestas** deben aplicarlas a **personas ecuatorianas** que residen en el **lugar donde usted, está realizando la investigación.**

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 comidas típicas/tradicionales/ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador, en otros países, midiendo el nivel de conservación o variabilidad de preparación.

Formato de la encuesta:

Nombre del Barrio: En este espacio el encuestador deberá escribir el nombre del barrio en donde aplique la encuesta.

I. ASPECTOS GENERALES

1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.

- a. Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, que se preparan o consumen en el lugar en donde reside el encuestado.
- b. 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 su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.				
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				

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

- a. Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, que se preparan o consumen en el lugar en donde reside el encuestado en épocas de fiestas.

- 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 donde usted reside.				
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, se elaboran con mayor frecuencia en este sector donde usted reside.**
 - a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan con mayor frecuencia en el sector en donde reside.
 - 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 en donde reside.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por la población residente (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector en donde usted reside.

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, más demandadas por los visitantes, en el sector en donde reside.
- 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 la población residente (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector en donde usted reside.				
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				

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde usted reside.

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas típicas/tradicionales/ancestrales que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde reside.
- 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 ecuatorianas conoce que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde usted reside.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

6. Qué comidas ecuatorianas, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar en donde usted reside.

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

6. Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.

- a. **Nombre de las comidas,** preguntar al encuestado el nombre de las nuevas comidas que conoce que se preparan los ecuatorianos en el sector en donde residen.
- 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 por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside:				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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 (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).

- **Nombre del ingrediente básico 1, 2, 3, 4, 5, 6:** indagar al encuestado, el nombre del/los ingredientes básicos que más se empleen en el sector en donde reside, 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, e y f):** 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 (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).					
a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4	e. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 5	f. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO

		3			6
a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	e. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	f. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
4	1	1	1	1	1

D. Instructivo para el ingreso de información

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

Previo al ingreso de información debe:

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

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

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

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

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

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E. Entrevista (en blanco)

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

	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
organizaciones/organización	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

F. Manual para la aplicación de entrevistas.

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

6. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

7. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

8. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

9. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

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

G. Entrevistas (llenas y corregidas)

Entrevista N° 1

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parrquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	El Chaco	Mercado	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Edmundo Modesto Díaz González		55	Masculino	9856 9219	55 años
Nombre de la comida			Cuy asado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ají de cuy			
Tipología de la comida			Plato principal, asado			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Mediana	Baja	
					X	

Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Mercado de El Chaco	
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Unidad de Policía Comunitaria de El Chaco	
Características	Ingredientes	Ajo, comino, sal, manteca de chancho
	Ingrediente principal	Cuy
	Preparación	Se muele en piedra la sal, ajo y comino se aliña, mientras se asa se embadurna de achiote con manteca.
	Acompañamiento	Zarza de maní, papas, ensalada, lechuga, porción de aguacate y arroz.
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El cuy lo crían en la Sierra porque se lo alimenta con alfalfa, se lo sacrifica a los ocho meses.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Estofado, Locro y Ceviche
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No
	Horno de barro	No
	Utensilios de madera	Son de madera los palos en los cuales se asa al carbón el cuy.
	Cocina a leña	No
	Otros:	
Usos y conservación	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Antiguamente el cuy tenía uso medicinal.
	Por qué del nombre/frases	El nombre "Cuy asado" es precisamente porque el cuy se

	relacionadas con la comida	asa al carbón.
	Significado que posee la comida	NS
	Usos	Se lo prepara y consume solo el Domingo y fiestas cantonales.
	Qué representa	NS
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas cantonales son en Mayo.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para las personas del cantón se ha constituido en un plato típico y muy apetecido.
	Relación con mitos/leyendas	NS
	Relación con las fiestas	La costumbre se ha transmitido desde la Sierra donde es común este plato.
	Quién los elabora	El Señor Edmundo Díaz y su Esposa son los más conocidos en el Chaco para elaborar el plato.
	Quienes lo consumen	En la mayoría consume la población.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Municipio de EL Chaco
	Comercializan el comida	Se comercializa a través del expendio en el mercado.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	La esposa del Señor Díaz cría los cuyes, pero dice que lo hace en la provincia del Cotopaxi.
	Comercializan	En el cantón no lo hace a veces lo realiza en sitio donde cría los cuyes.
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del	Área	Provincia Cotopaxi (en el campo).
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra

Provincia	Cotopaxi
Población	
Épocas de producción	Todo el año

Entrevista N° 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	EL Chacano		Sardinas	Frente a la chancha	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Gertrudis Alquinga Ango		54 años	Femenino	O81499102	54 años
Nombre de la comida			Cuy asado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			NS			
Tipología de la comida			Plato principal, asado			

Tipo de comida	Típico		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
		X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	En casa, y en las fiestas de Parroquialización.		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Canchas de la Parroquia Sardinas.		
Características	Ingredientes	Pimiento, ajo, paiteña, comino, cilantro, sal y achiote.	
	Ingrediente principal	Cuy	
	Preparación	Lavar y dejar orear, licuar pimiento, ajo, paiteña, cilantro, comino y achiote, aliñar el cuy con sal de un día al otro, asar al carbón por unos 40 minutos.	
	Acompañamiento	Papas cocinadas y zarza de maní.	
	Combinación/sustitución de productos		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	NO	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No	
	Horno de barro	No	
	Utensilios de madera	Palos de madera para asar el cuy.	
	Cocina a leña	No	
	Otros:	Carbón para asar.	

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Saben que el plato es típico de Ambato, que gusta a la población del cantón.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NS
	Significado que posee la comida	NS
	Usos	Fiestas
	Qué representa	NS
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de la Parroquia en Junio
	Por qué se prepara en estas fiestas	Gusta a la población.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	Se realiza un concurso de platos típicos.
	Quién los elabora	Personas que deseen inscribirse al concurso.
	Quienes lo consumen	Visitantes y residentes.
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida	Solo en fiestas, la Junta Parroquial lo hace.
	Comercializan el comida	Se comercializa en fiestas parroquiales.
Producción ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Se realiza en las áreas rurales de la parroquia.
	Comercializan	No, solo es para autoconsumo.
	Mercados (al mayorista)	No hay comercio al por mayor.
	Mercados (al minorista)	
Prod	Área	Parroquia Sardinas

Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
Provincia	Napo
Población	
Épocas de producción	Baja, pero todo el año.

Entrevista N° 3

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
	Provincia:	Cantón :	Ciudad :	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	EL Chaco	El Chaco		Av. Francisco de Orellana	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Amelia Cando Chariguamán		65 Años	Femenino	O80559293	40 Años
Nombre de la comida			Caldo de Gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Caldo de ave, caldo de gallina de campo.			
Tipología de la comida			Caldos y Sopas			
Tipo de comida			Típico			

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Mercado, Restaurantes y hogares.		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		El Mercado queda cerca a UPC.		
Características	Ingredientes	Arroz, zanahoria, cebolla blanca, alverja, apio, sal, maggi		
	Ingrediente principal	Gallina de campo		
	Preparación	Se cocina la gallina entera cuando hierve se pone arroz, zanahoria picada en cuadros, cebolla blanca, arveja, rama de apio, sal y maggi.		
	Acompañamiento	Papa cocinada y picadillo (cebolla blanca y cilantro picado finamente)		
	Combinación/sustitución de productos	Yuca cocinada en lugar de papa cocinada.		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Seco de gallina		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	Utensilios de madera			
	Cocina a leña			
	Otros:			

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Se piensa que su origen es la Región Costa.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se prepara para fiestas familiares y fiestas de Cantonización que son en Mayo.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por gusta y por tradición.
	Relación con mitos/leyendas	Se tiene el mito que es bueno para los resfriados y recuperarse de las enfermedades.
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	En el Chaco las personas que venden en el mercado y en los Restaurantes.
Quienes lo consumen	Pobladores y visitantes	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Municipio de el Chaco
	Comercializan el comida	La elaboración es de la manera artesanal.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Las gallinas son criadas en el campo de El Chaco.
	Comercializan	Las personas que crían las gallinas comercializan.
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	También se las vende en el mercado o en tiendas.

Producción del Ingrediente base	Área	Rural
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Todo el año pero la demanda aumenta en Diciembre.

Entrevista N° 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Can-tón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	
	Napo	El Chacoco	El Chacoco		23 de Mayo y 12 de Febrero	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Cleofe Elisa Carrasco Montero	53 años	Femenino	90320750	5 años	
Nombre de la comida		Caldo de Gallina				
Con qué otros nombres se la conoce a esta		Caldo de Gallina criolla				

comida				
Tipología de la comida		Caldos y Sopas		
Tipo de comida		Típico		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Restaurante "Doña Cleo"		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Diagonal al Municipio		
Características	Ingredientes	Sal, aliño (ajo, paiteña, comino, apio licuado todo), yuca, papa nabo, zanahoria, arveja.		
	Ingrediente principal	Gallina criolla		
	Preparación	Se pela y lava la gallina y se la cocina en una olla entera, se la pone a hervir con sal, aliño y en olla aparte se cocina la yuca, se saca la gallina se pone papa nabo, zanahoria picada y arveja.		
	Acompañamiento	Yuca cocinada		
	Combinación/sustitución de productos	Papa o papa china cocinada en lugar de yuca		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cocinar la gallina entera		
	Nombre de las comidas que se preparan con el	Seco de pollo, Seco de gallina criolla		

	ingrediente base	
Utensilios para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de palo
	Cocina a leña	Su Madre cocinaba el Caldo de Gallina en leña.
	Otros:	La Señora utiliza el menaje de cocina de acero inoxidable.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	En el restaurante preparan el caldo todos los lunes por las mañanas, y fines de semana.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En fiestas familiares se hace el Caldo de gallina.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es una manera de alagar a sus invitados preparando lo mejor que pueden ofrecer.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	

	Quién los elabora	Señora Elisa por propia iniciativa para su expendio.
	Quienes lo consumen	Clientes en su restaurante.
Instituciones/orga	Promocionan la comida	Municipio de El Chaco
	Comercializan el comida	La comercialización se la realiza directamente en el restaurante.
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	Personas que viven en el área rural proveen de las gallinas.
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Surten directo al restaurante
Producción del Ingrediente base	Área	Linares, Bombón, San Juan, Sardinias
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	En fin de año aumenta la producción.

Entrevista N° 5

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
FICHA TECNICA

LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Barrio la Revolución		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Rosa Amelia Cando Chariguamán	65 años	Femenino	80559293	40 años	
Nombre de la comida			Hornado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos principales/ Horneados			
Tipo de comida			Típica			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Cerca al UPC de El Chaco			
Características	Ingredientes			Cebolla blanca, ajo, paiteña, comino, achiote, apio y sal.		
	Ingrediente principal			Carne de cerdo		

	Preparación	Se licua la cebolla blanca, ajo, paiteña, comino, achiote, apio. Se aliña con la preparación licuada y con sal, se mete al horno de leña de cinco a seis horas durante la noche.
	Acompañamiento	Se acompaña de tortillas, lechuga picada, mote y encebollado.
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Pinchar la carne e introducir el aliño, dejar aliñado unas horas antes del horneado.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Fritada
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	El cerdo se hornea en horno de barro
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	La fuente donde se hornea es de aluminio.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El cerdo fue una introducción de los españoles, las técnicas de cocina indígenas y españolas se fusionaron.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la técnica como se cocina Horneado.
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	

	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas del cantón el Mayo y fiestas familiares
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sra. Rosa Cando
	Quienes lo consumen	Residentes
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida	En época de fiestas del Cantón el municipio promociona el Festival de Comidas Típicas
	Comercializan el comida	Las personas que preparan generalmente son las mismas que expenden en el mercado.
Producción del Ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Los cerdos faenados son criados en El Chaco.
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Es poca la producción de carne de cerdo.
Producción del Ingrediente base	Área	Rural
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Es baja la producción al año

Entrevista N° 6

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Pr	C	Ci	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ov	a	u			
	in	nt	d			
	ci	ó	a			
	a:	n:	d:			
	N	El	El		Barrio La Revolución	
	ap	C	C			
	o	ha	ha			
		co	co			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		E	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zoila Pineida Díaz		73 años	Femenino	88516241	40 años
Nombre de la comida			Yahuarlocro			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Mondongo			
Tipología de la comida			Caldos y Sopas			

Tipo de comida	Típica		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
		X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Mercado		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Cerca al UPC de EL Chaco		
Características	Ingredientes	Menudo de res, sal, cebolla, blanca, cebolla paiteña, ajo, perejil, apio y maggi. Para el locro necesita papas picadas.	
	Ingrediente principal	Menudo de res	
	Preparación	Se pela la panza de res en agua hervida, se lava bien con sal y se cocina por hora y media y se corta en pedazos pequeños. En la madrugada se levanta a preparar se pone a hervir cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, perejil, apio y maggi, cuando hierve se agrega papa picada, maní licuado y se agrega el menudo por último se agrega orégano.	
	Acompañamiento	Sangre de res cocinada, encurtido, aguacate.	
	Combinación/sustitución de productos	Antes se realizaba con menudo de borrego.	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales)		

	o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Guatita
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Antes se utilizaba
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de palo
	Cocina a leña	Cuando los alimentos son duros aún se utiliza la leña para cocinar.
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Eventualmente preparan en fiestas
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que	

	se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Zoila Pineida
	Quienes lo consumen	Visitantes y pobladores
Instituciones/orga	Promocionan la comida	En la feria de platos típicos lo hace el municipio
	Comercializan el comida	Las personas que expenden el plato
Centros de producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	En el Camal, Don Roque Zambrano
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	La producción es baja
Producción del	Área	Rural
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente

Provincia	Napo
Población	
Épocas de producción	Lo necesario para suplir la demanda que no es mucha.

Entrevista N° 7

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Can-tón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chacaco		Franco. De Orellana y Texaco	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Eugenia Susana Gualpa Quisaguanco	51 años	Femenino	90420499	26 años	
Nombre de la comida		Hornado				
Con qué otros nombres se la						

conoce a esta comida			
Tipología de la comida	Platos Principales/Horneados		
Tipo de comida	Típica		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Viveres Susanita		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Frente a Texaco		
Características	Ingredientes	Apio, pimienta, paiteña, albaca, ajo, perejil, cilantro, canela, pimienta, achiote y sal.	
	Ingrediente principal	Carne de cerdo	
	Preparación	Aliñar al cerdo con apio, pimienta, paiteña, albaca, ajo, perejil, cilantro, canela, pimienta, sal, comino, achiote molido se aliña dos días antes, se mete al cerdo al horno de leña sábado por la noche y domingo en la mañana está listo para su expendio.	
	Acompañamiento	Tortilla de papa, mote y agrio.	
	Combinación/sustitución de productos	No hace ningún cambio en nada.	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o	Realiza aliño suficiente para dos meses, realizar el aliño con los tallos del apio.	

	secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Fritada, Menudo
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	Hornea la carne de cerdo.
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La Señora vino de Alangasi- Quito- Pichincha, he introdujo el plato hasta constituirse hoy en plato típico.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Fin de semana, fiestas del cantón y fiestas familiares.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Mayo (fiestas cantonales), Noviembre (fiestas de la Virgen)
	Por qué se prepara en estas fiestas	A las personas les gusta

	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	
Instituciones/orga	Promocionan la comida	Municipio
	Comercializan el comida	Las señoras que cocinan el hornado lo comercializan.
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	La Gualpa cría los cerdos para luego faenarlos.
	Comercializan	No comercializa la carne de cerdo. Excepto las vísceras.
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Comercializa las vísceras.
Producción del Ingrediente base	Área	Finca
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	En Diciembre existe mayor demanda.

Entrevista N° 8

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Canton:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Naipo	El Chaco	El Chaco	Barrio la Revolución		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Rosa Amelia Cando Chariguanmán	65 años	Femenino	80559293	40 años	
Nombre de la comida			Yahuarlocro			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos y Sopas			
Tipo de comida			Típico			

Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Mercado		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Cerca está el UPC de El Chaco		
Características	Ingredientes	Menudo de res, papas peladas y cortadas, maní licuado con leche, cebolla y culantro picado, orégano, ajo molido y sal.	
	Ingrediente principal	Menudo de res.	
	Preparación	Lavar y voltear al revés las tripas, lavar con limón y sal, enjuagar, cocinar en olla de presión y cortar en pedazos pequeños, hacer un refrito con la cebolla, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Agregar las papas, agua y el menudo cortado dejar hervir.	
	Acompañamiento	Sangre cocinada de res, encurtido y aguacate.	
	Combinación/sustitución de productos		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Lavar bien el menudo	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		
	Utensilios para	Ollas de barro	
Horno de barro			
Utensilios de madera			

	Cocina a leña	
	Otros:	
Instituciones/o Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Yaguar (sangre), en el locro se pone la sangre.
	Significado que posee la comida	
	Usos	Fiestas
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Señora Rosa Cando
	Quienes lo consumen	Clientes que visitan el mercado
	Promocionan la comida	
Comercializan el	Las señoras que venden en el mercado	

	comida	
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	En las tercenas
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	En tercenas
Producción del Ingrediente base	Área	Fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Baja durante el año.

Entrevista N° 9

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	EL Chaco	El Chaco		Av. Franco. De Orellana	

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Edmilson Filemón Betancourt	59 años	Masculino	62329335	41 años
Nombre de la comida		Fritada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Tipología de la comida		Platos Principales/ Cocidos			
Tipo de comida		Típicos			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Local del Señor Betancourt			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Antes de la gasolinera de La Planada			
Características	Ingredientes		Ajo, cebolla paiteña y sal		
	Ingrediente principal		Carne de cerdo		
	Preparación		Se cocina con ajo, cebolla, sal cuando la carne se seca quiere decir que la fritada está lista		
	Acompañamiento		Mote, plátano, tostado e encurtido.		
	Combinación/sustitución de productos				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		La carne de cerdo debe estar bien seca.		

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Hornado
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	La fritada se cocina en paila de bronce y cuchara de palo.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El origen del plato típico se remonta a los 1800
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque la carne es cocinada y termina siendo frita en la grasa de la carne.
	Significado que posee la comida	
	Usos	Las personas se pueden servir el plato a cualquier hora del día, todos los días.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Señor Betancourt y Esposa
	Quienes lo consumen	Pobladores de la zona
Institución	Promocionan la comida	No

	Comercializan el comida	En el local del Señor Betancourt
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Se compra en El Chaco
	Comercializan	En las carnicerías
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	El comercio es al por menor
Producción del Ingrediente base	Área	Fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Hay mayor demanda en Diciembre

Entrevista N° 10

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco		Franco. De Orellana y Texaco	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANT	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:

	Eugenia Susana Gualpa Quisaguano	51 años	Femenino	90420499	26 años
Nombre de la comida		Fritada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Tipología de la comida		Platos Principales/ Cocidos			
Tipo de comida		Típicos			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media		Baja
				X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Local del Señor Betancourt			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Antes de la gasolinera de La Planada			
Características	Ingredientes	Ajo, comino, agua, sal			
	Ingrediente principal	Carne de cerdo			
	Preparación	Se cocina la carne en agua con ajo, comino, sal hasta que seque luego se fríe en la manteca de cerdo.			
	Acompañamiento	Papa, encurtido, maduro y mote			
	Combinación/sustitución de productos	A veces no se pone maduro			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Hacer que la fritada se seque bien porque es signo que la carne está bien cocinada.			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente	Hornado			

	base	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Se mueve constantemente la carne con una paleta de madera.
	Cocina a leña	
	Otros:	Paila de bronce
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	En el local del Señor Betancourt

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Se abastece en el Chaco
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Finca
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	

Entrevista N° 11

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Can	Ciu	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco		Barrio La Revolución	
CARACTERÍSTICAS DEL	Nombres y	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	

	Apellidos:				
	Zoila Pineida Díaz	73 año s	Femenino	88516241	40 años
Nombre de la comida		Caldo de Patas			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Tipología de la comida		Caldos y Sopas			
Tipo de comida		Típico			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
			X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Cerca al UPC de El Chaco			
Características	Ingredientes	Cebolla blanca, mote, ajo, perejil, culantro, sal, comino.			
	Ingrediente principal	Pata de res			
	Preparación	Lavar con cepillo, poner a hervir las patas de res y el mote en grano, aparte se realiza un refrito de cebolla blanca con achiote y ajo. Se deja que hierva por último agregar un poco de leche.			
	Acompañamiento	Cebolla blanca, perejil y cilantro.			

	Combinación/sustitución de productos	A veces se pone maní licuado.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cocinar bien la pata hasta que esté suave.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	
Utensilios para la	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Como la pata es dura se cocina en leña.
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	En España es un plato típico.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Caldo viene del latín "caldus" que significa caliente.
	Significado que posee la comida	
	Usos	Devuelve el calor al cuerpo, ahuyenta la pesadez.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	

	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Zoila Pineida
	Quienes lo consumen	Pobladores que visitan el mercado.
Instituciones/orga	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	Se comercializa en el mercado
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	La pata de res se comercializa al por menor.
Producción del Ingrediente base	Área	Rural en fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	

Entrevista N° 12

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
DEL LOCALIZACION	Pr ov in ci a:	Ca nt ón :	Ci ud ad :	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Na po	El Ch ac o	El Ch ac o		Av. Franco. De Orellana	
CARACTERÍSTICAS INFORMANTE CLAVE	Nombr es y Apellid os:	Ed ad :	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Edmilso n Filemón Betanco urt	59 añ os	Masculino	62329335	41 años	
Nombre de la comida		Caldo de Pata				
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida		Caldos y Sopas				

Tipo de comida	Típico		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
		X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Restaurantes		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Sector de La Planada		
Características	Ingredientes	Cebolla blanca, perejil, culantro, achiote, ajo, leche, maní y mote.	
	Ingrediente principal	Pata de res	
	Preparación	Poner en olla de presión con ramas de cebolla y ramas de perejil, cocinar por 90 minutos, aparte realizar un refrito con achiote, cebolla blanca picada, sal y comino, añadir la pata cortada y cocinada, agregar agua dejar cocinar con el mote previamente cocinada, por último poner leche y maní licuado.	
	Acompañamiento		
	Combinación/sustitución de productos	En la preparación del caldo se cocina el mote pelado o se lo cocina el mote crudo desde un principio con la pata de res	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner maní licuado previamente tostado, la pata debe ser cocinada en olla de presión conserva mejor el sabor.	

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Emborrajados
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Utiliza cuchara de palo
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	

	Relación con mitos/leyendas	Se dice que repartir con cuchara de palo es mejor porque conserva el sabor.
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Restaurantes
	Quiénes lo consumen	Pobladores y visitantes
Instituciones/orga	Promocionan la comida	Municipio
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	Las reses crecen y con faenadas en el Chaco
	Comercializan	Tercena de Don Guevara y Don Roque
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Al por menor
Producción del ingrediente base	Área	Urbano y Rural
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	La faena se realiza Martes y Jueves

Entrevista N° 13

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chacano	El Chacano		La Planada	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	José Silverio Guetio Guetio	40 años	Masculino	80925943	6 años	
Nombre de la comida			Trucha frita			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos Principales / Fritos			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición			Restaurante El Colombiano			

(actores locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Recinto Ferial
Características	Ingredientes	Trucha, jugo de limón, jugo de naranja, sal, ajo, mostaza, harina.
	Ingrediente principal	Trucha
	Preparación	Marinar por dos horas en jugo de limón, jugo de naranja, sal, ajo, mostaza. Se envuelve en harina y se fríe en aceite bien caliente.
	Acompañamiento	Patacones, arroz y ensalada.
	Combinación/sustitución de productos	Patacones o papas fritas
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Hacer el adobo y no dejar quemar al momento de freír.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Trucha al ajillo, trucha a la plancha
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Usan teflón
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la	

	comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de cantonización y feriados
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Restaurante El Colombiano
	Quienes lo consumen	Turistas en menor cantidad los pobladores
Institución	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Traen de Cosanga
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	En Cosanga hay piscinas de producción de truchas al por mayor
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Cosanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	En Octubre escasea.

Entrevista N° 14

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco		Av. Franco. De Orellana y Selva Alegre	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Dolores Conumba Villegas		40 años	Femenino	90913106	8 años
Nombre de la comida			Trucha frita			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos Principales / Fritos			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media		Baja
						X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Laurita			
Lugares más cercanos al lugar			Frete a la estación de OCP			

de preparación		
Características	Ingredientes	trucha, ajo, sal y harina
	Ingrediente principal	Trucha
	Preparación	Se pone a la trucha sal y ajo se envuelve en harina y se fríe.
	Acompañamiento	Patacones, encebollado y arroz
	Combinación/sustitución de productos	papas o yuca o patacones
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Trucha fresca
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Maito de trucha, trucha asada
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Acero y aluminio inoxidable
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Fue introducido hace 12 o 13 años
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	La trucha es un producto de la zona
	Temporada (fechas y fiestas en que)	Siempre se consume aún más en feriados

	se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	tradicional
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Gente nativa
	Quienes lo consumen	Turistas
Centros de producción del Institución es/organiz	Promocionan la comida	La propietaria del restaurante promociona su negocio
	Comercializan el comida	Si, por medio del restaurante
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	Piscícola Guacamayo y San Fermín
	Mercados (al mayorista)	venden en Quijos, Tena, Supermaxi
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Cosanga, San Juan
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Todos los meses

Entrevista N° 15

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Naipo	El Chaco	El Chaco		23 de Mayo y 12 de Febrero esq.	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Cleofe Elisa Carrasco Montero	53 años	Femenino	90320750	6 años	
Nombre de la comida	Sancocho					
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida	Caldos y Sopas					
Tipo de comida	Típico					
Sensibilidad al	Alta	Media			Baja	

cambio		X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Restaurante "Doña Cleo"		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Diagonal al Municipio		
Características	Ingredientes	Carne o hueso de cerdo, plátano maqueño, yuca, fréjol, alverja, choclo, sal, pimienta.	
	Ingrediente principal	Yuca, choclo	
	Preparación	Hierva el agua con el hueso de cerdo, se agrega fréjol, alverja, luego se pone el plátano maqueño picado, el choclo cortado en partes pequeñas, se condimenta con sal y pimienta y por último se pone la yuca cortada en pequeños pedazos.	
	Acompañamiento	Porción de arroz	
	Combinación/sustitución de productos	En lugar de yuca se pone papa china	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Debe prepararse con fréjol bolón.	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortilla de yuca, tortilla de papa china	

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Los productos están disponibles en las fincas por lo tanto se utiliza en la comida diaria
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	

	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
Instituciones/organi	Promocionan la comida	Municipio de El Chaco
	Comercializan el comida	Municipio de El Chaco
Centros de producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	Fincas
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Producción al por menor
Producción del Ingrediente base	Área	San Juan, Sardinas, Linares, Gonzalo Díaz de Pineda
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	La yuca se produce más en Junio y Julio

Entrevista N° 16

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chac o			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Eugenia Susana Gualpa Quisaguano		51 años	Femenino	90420499	
Nombre de la comida			Sancocho			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos y Sopas			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Para consumo familiar			
Lugares más cercanos al						

lugar de preparación		
Características	Ingredientes	Yuca, choclo, fréjol, carne de res, cebolla blanca, plátano verde
	Ingrediente principal	Yuca, choclo, fréjol.
	Preparación	Hervir la carne de res hasta que esté suave, agregar el choclo, fréjol, condimentar la sopa, por último poner a cocinar la yuca cortada.
	Acompañamiento	Picadillo (cebolla blanca y culantro picado)
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La yuca debe ser suave.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortillas de yuca, muchines de yuca
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de palo
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	

	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	

	Épocas de producción	El plato se puede preparar todo el año
--	----------------------	--

Entrevista N° 17

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco		Franco. De Orellana y Selva Alegre	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Dolores Conumba Villegas		40 años	Femenino	90913106	8 años
Nombre de la comida			Seco de pollo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Estofado de pollo			
Tipología de la comida			Platos Principales / Secos			

Tipo de comida	Típico		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Restaurante Laurita		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Frente a la estación de OCP		
Características	Ingredientes	Pollo, sal, ajo, pimienta, tomate, culantro, pimienta.	
	Ingrediente principal	Pollo	
	Preparación	Hacer un refrito de tomate, cebolla, pimienta y ajo. Poner el pollo cortado en presas. Dejar cocinar a fuego bajo poner sal y condimentos.	
	Acompañamiento	Arroz, patacones y ensalada	
	Combinación/sustitución de productos	Patacones o papas cocinadas	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ingredientes frescos	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Aguado, Cordon blue, pollo en salsa de hongos	
Utensilios para la	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		

	Cocina a leña	
	Otros:	Acero y aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Preparan en fiestas familiares
	Por qué se prepara en estas fiestas	Costumbre
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	Es una forma de manifestar interés y aprecio por los invitados.
	Quién los elabora	Dolores Conumba
	Quienes lo consumen	Turistas y pobladores
	Institución	Promocionan la comida
Comercializan el comida		Lo comercializan en el restaurante
Centr	Producción directa	La producción se realiza en fincas

	(consumo interno)	
	Comercializan	Los propietarios de las aves
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	La producción y comercialización es al por menor.
Producción del Ingrediente base	Área	Rural
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Todo el año

Entrevista N° 18

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Canton:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Na	El	El		La Planada	

	po	Cha co	Cha co			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos :	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	José Silverio Guetio Guetio	40 años	Masculino	80925943	6 años	
Nombre de la comida	Seco de pollo					
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	Pollo estofado, pollo al jugo					
Tipología de la comida	Platos Principales / Secos					
Tipo de comida	Típico					
Sensibilidad al cambio	Alta		Media		Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Restaurante El Colombiano					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	La Planada					
Carac	Ingredientes		Pimiento, cebolla blanca, ajo, tomate picado, mantequilla, sal, pimienta.			

	Ingrediente principal	Pollo
	Preparación	Hacer un refrito en mantequilla con los vegetales picados, cebolla blanca, pimiento, tomate, paiteña, dejar cocinar junto con el pollo a fuego bajo, poner al gusto sal y pimienta y culantro picado.
	Acompañamiento	Arroz, ensalada y papa cocinada
	Combinación/sustitución de productos	Papa o verde o yuca
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Dejar cocinar lentamente
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Caldo de gallina, pollo frito, pollo a la plancha o pollo al curry
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
Horno de barro		
Utensilios de madera		
Cocina a leña		
Otros:		Teflón
Usos y conservación (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Origen hispánico
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee	

	la comida	
	Usos	a diario se elabora
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
Instituciones/or	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	La producción del cantón es suficiente para el abastecimiento de la población
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Prod	Área	Pequeñas granjas

	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Todo el año

Entrevista N° 19

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Pr ovi nci a:	Ca nt ón :	Ci ud ad :	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco		Barrio La Revolución	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombre s y Apellido s:	Ed ad :	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	María Hilda Velasco	49 años	Femenino	86913658	22 años	

	Alquing a	os			
Nombre de la comida	Morocho				
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Tipología de la comida	Coladas y Potajes				
Tipo de comida	TRADICIONAL				
Sensibilidad al cambio	Alta		Media		Baja
			X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Mercado				
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Cerca de UPC				
Características	Ingredientes	Morocho, azúcar, canela, leche, agua.			
	Ingrediente principal	Morocho en grano			
	Preparación	El morocho en grano se lava se lava luego se cierne se muele se vuelve a cernir se saca el afrecho se coloca en una olla y se cocina toda la noche, la señora se levanta a las tres de la mañana a cocinar, cuando está suave el morocho se pone			

		el almidón la leche y el azúcar.
	Acompañamiento	Empanadas de queso
	Combinación/sustitución de productos	En lugar del almidón del morocho ponen maicena para espesar.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Mover continuamente el morocho para que no se pegue ni se quemé.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sopa de morocho
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	

	Significado que posee la comida	
	Usos	Como desayuno o bebida de la tarde
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de cantonización
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Hilda Velazco
	Quienes lo consumen	
Instituciones/organi	Promocionan la comida	Municipio
	Comercializan el comida	
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	El morocho se transporta desde Quito a vender al Chaco.
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	

	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	

Entrevista N° 20

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Vía San Andrés	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Manuela Quishpe Imbaquingo		50 años	Femenino	2320509	7 años

Nombre de la comida		Morocho		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida				
Tipología de la comida		Coladas y Potajes		
Tipo de comida		TRADICIONAL		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		No vende, prepara para su consumo		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Frente a la cancha cerrada		
Características	Ingredientes	Morocho, leche, canela y agua		
	Ingrediente principal	Morocho		
	Preparación	Muele el morocho, remoja un día y deja cocinar tres horas con leche, canela y panela.		
	Acompañamiento	Pan		
	Combinación/sustitución de productos			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Remojar		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Morocho de sal		
Utensilios para la	Ollas de barro			
	Horno de barro			

	Utensilios de madera	Cuchara de madera
	Cocina a leña	A veces en leña
	Otros:	Olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Ha visto que preparan para las fiestas de la Parroquia.
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	El morocho siembran en las fincas
	Comercializan	No venden
	Mercados (al mayorista)	

	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Rural
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Cosechan en Abril

Entrevista N° 21

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Pr	Ca	Ci	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	ovi	ntó	ud			
	nci	n:	ad:			
	a:					
	Na	El	El	Sardinas	Cancha abierta	
	po	Ch	Ch			
		aco	aco			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos :		Ed	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
			ad:			
CLAVE	Carmen María		47 años	Femenino	2320504	30 años

	Ushina	s			
Nombre de la comida		Chicha de jora			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Tipología de la comida		Bebida / Fermentada			
Tipo de comida		TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
			x		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Cancha Abierta			
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Características	Ingredientes	Jora (maíz maduro), agua, panela, canela, anís, hierba luisa, cedrón, hoja de naranja, hoja de mandarina, naranjilla, piña			
	Ingrediente principal	Maíz			
	Preparación	Hervir el agua con la jora (maíz maduro) se cocina media hora con canela, anís, hierba luisa, cedrón, hoja de naranja, hoja de mandarina, naranjilla, piña y panela, dejar enfriar y cernir. Dejar fermentar por tres días			
	Acompañamiento				
	Combinación/sustituc	Azúcar o panela			

	ión de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Para fermentar más ponen levadura
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	La madre de la señora preparaba en olla de barro
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de madera
	Cocina a leña	
	Otros:	Cocinan la chicha a leña o a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	En la serranía se prepara para agradecer por la cosecha del año.
	Qué representa	Cosecha del año
	Temporada (fechas y fiestas en que se	Fiestas de parroquia y a veces fiestas de familia

	prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Costumbre de brindar esta bebida a los invitados
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Los dirigentes preparan en fiestas
	Quienes lo consumen	Pobladores
Instituciones/organi	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	De preferencia traen el maíz de afuera del Cantón
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	
	Población	

	Épocas de producción	Noviembre
--	----------------------	-----------

Entrevista N° 22

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Vía San Andrés	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Manuela Quishpe Imbaquingo		50 años	Femenino	23020509	7 años
Nombre de la comida			Chicha de jora			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Bebida / Fermentada			
Tipo de comida			TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	

		X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			
Características	Ingredientes	Maíz, panela y agua	
	Ingrediente principal	Maíz	
	Preparación	El maíz se le seca, se muele con la harina, se cocina con panela y se deja fermentar 3 ó 4 días	
	Acompañamiento	Si no está muy fermentada puede acompañar a las comidas	
	Combinación/sustitución de productos		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Se hace el mote, pan de maíz, tamal y colada de maíz	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Recomendable cocinar en olla de barro	
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	Usan cuchara de madera	
	Cocina a leña	Cocinar una hora y media en leña porque hace daño si no cocina bien la bebida.	
	Otros:		
Usos y conservac	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Viene de Cayambe y Tabacundo	

	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Usan como bebida refrescante en mingas y reuniones.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de la parroquia
	Por qué se prepara en estas fiestas	Bebida típica y tradicional
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	El presidente de la Junta Parroquial designa quien prepara la chicha.
	Quienes lo consumen	Personas de la parroquia
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Siembran en las fincas cercanas
	Comercializan	Por lo general no comercializan el maíz
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo

	Población	
	Épocas de producción	Febrero, Marzo y Abril

Entrevista N° 23

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Ana Viracucha Alvarado		45 años	Femenino	937766931	30 años
Nombre de la comida			Chicha de yuca			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Bebida / Fermentada			
Tipo de comida			TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	

		X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Casas y en Fiestas de parroquialización		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			
Características	Ingredientes	Yuca, agua	
	Ingrediente principal	Yuca	
	Preparación	Pelar y cocinar la yuca, amasar y aplastar. Dejar reposar con agua tibia y azúcar	
	Acompañamiento		
	Combinación/sustitución de productos	A veces no se pone azúcar	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cubrir la masa por un día con hojas de plátano sancochadas.	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortilla, muchines, sancocho.	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	A veces se preparaba en olla de barro	
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	Bateas y cucharas	
	Cocina a leña		
	Otros:	La chicha servían en "tuquitos de guadua"	
Usos y conservac	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Posiblemente vino de Archidona o Tena	

	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Antes se hacía para el consumo de casa, actualmente se prepara para turistas.
	Qué representa	Representativo del Oriente Ecuatoriano
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de Parroquialización
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para dar a conocer a los turistas sus platos tradicionales.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Las familias
	Quiénes lo consumen	Turistas y pobladores
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Solo en temporada de fiestas de la parroquia
	Comercializan el comida	Venden en la plaza central
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	En sus propios terrenos
	Comercializan	Algunas personas venden la yuca en El Chaco
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	En el mercado de El Chaco
Producción del Ingrediente base	Área	Parroquia Gonzalo Díaz de Pineda
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo

	Población	
	Épocas de producción	La yuca demora un año para ser cosechada

Entrevista N° 24

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Linares	Parada de taxis	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Bélgica Cataña Morales		40 años	Femenino		9 años
Nombre de la comida			Chicha de yuca			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Bebida / Fermentada			
Tipo de comida			TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	

	X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			
Características	Ingredientes		
	Ingrediente principal	Yuca	
	Preparación	Cocinar la yuca aplastar y dejar fermentados días por último endulzar con azúcar	
	Acompañamiento		
	Combinación/sustitución de productos		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Antes cocinaban en olla de barro	
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:		
Usos y conservación	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida		
	Por qué del nombre/frases		

	relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Bebida
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para el concurso de platos típicos de la parroquia
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Las personas se ofrecen voluntariamente
	Quienes lo consumen	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Se produce yuca en fincas de Linares
	Comercializan	En el Chaco
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Al por menor
Producción del Ingrediente base	Área	Fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	

	Épocas de producción	Demora un año para cosechar la yuca
--	----------------------	-------------------------------------

Entrevista N° 25

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ruth Linet Espinoza Haro		36 años	Femenino	82519000	36 años
Nombre de la comida			Maito de trucha			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Trucha en hoja			
Tipología de la comida			Platos Principales / Cocidos			
Tipo de comida			TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		

Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	La Señora realiza bajo pedido en la parroquia y para el Chaco	
Lugares más cercanos al lugar de preparación		
Características	Ingredientes	Sal, ajo, hoja traída de Archidona
	Ingrediente principal	Trucha
	Preparación	El día anterior dejar con ajo y sal la trucha se envuelve en hoja y se cocina al carbón.
	Acompañamiento	Yuca cocinada
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El sabor es especial si cocina la trucha envuelta en hoja en olla tamalera.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Trucha frita, trucha al ajillo
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Olla tamalera o al carbón
Usos y conservación (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	

	Significado que posee la comida	
	Usos	Es considerado una comida saludable
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas en Abril y Mayo
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para impulsar el turismo
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Ruth Espinoza
	Quienes lo consumen	Turistas
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	La señora Espinoza es propietaria de criaderos de truchas
	Comercializan	Comercializa crudas o cocinadas
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Al por menor bajo pedido
Producción del Ingrediente base	Área	Rural de la parroquia Gonzalo Díaz de Pineda
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Todo el año

Entrevista N° 26

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Ana Viracucha Alvarado		45 años	Femenino	93776931	30 años
Nombre de la comida			Maito de trucha			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Trucha en hoja			
Tipología de la comida			Platos Principales / Cocidos			
Tipo de comida			TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores			En época de fiestas, y pedido previo para visitantes.			

locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		
Características	Ingredientes	trucha, hoja de bijao y sal
	Ingrediente principal	Trucha
	Preparación	Se aliña la trucha un día antes con sal y se deja envuelta, se cocina en olla al vapor.
	Acompañamiento	Yuca cocinada y ensalada de yuyo
	Combinación/sustitución de productos	En lugar de hacer al vapor se asa al carbón
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Es secreto hacerla sobre tarde y dejarle envuelta
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Trucha frita
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Se cocinaba en ollas de barro
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Aliñan la trucha en batea
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	Para la población es algo típico

	Usos	
	Qué representa	Parte de su cultura
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas y bajo pedido
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Señora Ruth Espinoza
	Quienes lo consumen	Visitantes y pobladores
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Ruth Espinoza
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Al por menor
Producción del Ingrediente base	Área	Parroquia Gonzalo Díaz de Pineda
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Todo el año

Entrevista N° 27

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Prov incia :	Cant ón:	Ciud ad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Napo	El Chac o	El Chac o	Gonzalo Díaz de Pineda	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Eda d:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ruth Linet Espinoza Haro		36 años	Femenino	082519000	36 años
Nombre de la comida			Tortilla de Yuca			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Pastel de yuca			
Tipología de la comida			Entremeses / Tortillas			
Tipo de comida			TRADICIONAL			
Sensibilidad al			Alta	Media	Baja	

cambio		X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Realizan en el hogar		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Restaurante Los Coyotes		
Características	Ingredientes	Yuca, ajo, cebolla, achiote, aceite, queso	
	Ingrediente principal	Yuca	
	Preparación	Cocinar la yuca, amasar. Hacer un refrito con cebolla y ajo picado mezclar con la masa de yuca hacer tortillas poniendo queso en el medio y freír.	
	Acompañamiento	Agua aromática	
	Combinación/sustitución de productos	En ocasiones en lugar de queso ponen manteca de cerdo.	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Realizar con yuca fresca	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Chicha de yuca, muchines, yuca cocinada, sancocho	
Utensilios para la	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	"cuchara mama"	
	Cocina a leña		

	Otros:	Antes no se freía en aceite sino en tiesto
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Mónica Manobanda
	Quienes lo consumen	Familia y Vecinos
Instituciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros	Producción directa	La yuca es sembrada en los campos de la parroquia

	(consumo interno)	
	Comercializan	Los dueños de los campos eventualmente venden en El Chaco
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Al por menor, la producción de yuca solo abastece a los pobladores de la parroquia
Producción del Ingrediente base	Área	Gonzalo Díaz de Pineda
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	La yuca se produce todo el año

Entrevista N° 28

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
CARACTERÍSTICA LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda		
CARACTERÍSTICA	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el	

					sector:
	Mónica Felipa Manobanda Sisalina	43 años	Femenino	91378946	33 años
Nombre de la comida		Tortilla de Yuca			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Tipología de la comida		Entremeses / Tortillas			
Tipo de comida		TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
			X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Consumo Familiar, Felipa Manobanda			
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Características	Ingredientes		Yuca, mantequilla, achiote, aceite, cebolla, ajo, queso.		
	Ingrediente principal		Yuca		
	Preparación		Pelar la yuca y sacar las venas del medio de ella, cocinar y amasar con achiote, mezclar con un refrito hecho de ajo, cebolla y mantequilla. Mezclar con queso y freír.		

	Acompañamiento	Café o agua aromática
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Yuca frita, muchines, sancocho.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Acero inoxidable
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Para el desayuno
	Qué representa	

	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Amas de casa
	Quienes lo consumen	Familia
Instituciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	La señora tiene una granja integral donde siembra yuca
	Comercializan	En poca cantidad
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Vende a sus vecinos
Producción del Ingrediente base	Área	Gonzalo Díaz de Pineda
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Todo el año

Entrevista N° 29

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Pro vinc ia:	Can tón:	Ciu dad :	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Nap o	El Cha co	El Cha co	Sardinas		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Ed ad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Gertrudis Alquina Ango		54 años	Femenino	081499102	54 años
Nombre de la comida			Tortilla de papa china			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Entremeses / Tortillas			
Tipo de comida			TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			

Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Carmen Ushina	
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Cancha Abierta	
Características	Ingredientes	
	Ingrediente principal	Papa china
	Preparación	La papa china se debe pelar grueso, lavar bien y cocinar con sal, aplastar en caliente y dejar que enfríe, se amasa con manteca de cerdo, achiote y hacer tortillas con queso de la zona y freír.
	Acompañamiento	
	Combinación/sustitución de productos	Manteca de cerdo o mantequilla.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Pelar grueso y lavar bien
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Locro ó cocinada con cuy asado
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Cocinan en leña para obtener mejor sabor
	Otros:	

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Es presentado como plato típico
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de la parroquia
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Señora Gertrudis Alquina
	Quienes lo consumen	Personas de la parroquia
Instituciones/or	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros	Producción directa (consumo interno)	Siembran y consumen en la zona

	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Parroquia de Sardinas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Cuando la hoja de la planta de papa china está amarilla significa que está lista para cosecharla

Entrevista N° 30

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Gonzalo Díaz de Pineda		
	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	

	Mónica Felipa Manobanda Sisalina	43 años	Femenino	91378946	33 años
Nombre de la comida		Tortilla de papa china			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Tipología de la comida		Entremeses / Tortillas			
Tipo de comida		TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
			X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Consumo Familiar		
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Características	Ingredientes		Cebolla, achiote, sal		
	Ingrediente principal		Papa china		
	Preparación		Cocinar la papa china pelada y con sal, aplastar y picar cebolla, formar tortillas y freír		
	Acompañamiento				
	Combinación/sustitución de productos				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)				
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Freír de preferencia en tiesto
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es un tubérculo característico de la región oriental
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es amasada y formada una tortilla
	Significado que posee la comida	
	Usos	Preparan la tarde
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	En la familia
	Quiénes lo consumen	Familia
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de	Producción directa (consumo interno)	Es las fincas y terrenos pequeños

	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Gonzalo Díaz de Pineda
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	En cinco meses crece la papa china y está lista para el consumo

Entrevista N° 31

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chacano	Linares		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Bélgica		40	Femenino	62329024	

	Cataña Morales	años			
Nombre de la comida		Maito de tilapia			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		Tilapia en hoja			
Tipología de la comida		Platos Principales			
Tipo de comida		ANCESTRALES			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
			X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Preparan a veces en la familia			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Parada de taxis de la parroquia de Linares			
Características	Ingredientes		Sal, hoja de bijao, ajo		
	Ingrediente principal		Tilapia		
	Preparación		Aliñar la tilapia con sal y ajo, envolver en hoja de bijao y asar		
	Acompañamiento		Yuca cocinada		
	Combinación/sustitución de productos		Actualmente el montaje del plato ha variado porque hoy se acompaña de arroz, ensalada e inclusive menestra.		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		No aliñar con condimentos artificiales		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente		Tilapia frita		

	base	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Carbón
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La tilapia es un pez característico de los ríos del Oriente
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Maito es una palabra quechua que significa envuelto.
	Significado que posee la comida	
	Usos	Comida para ocasiones especiales
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	María Cataña
	Quienes lo consumen	Habitantes de la zona
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Traen de Baeza
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	Baeza
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	

Entrevista N° 32

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Can	Ciu	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas		

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmen María Ushina	47 años	Femenino	62320504	30 años
Nombre de la comida		Maito de tilapia			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Tipología de la comida		Paltos Principales			
Tipo de comida		ANCESTRALES			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
		x			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Hogares, cerca a Junta Parroquial			
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Características	Ingredientes		Sal, tilapia, hoja de bijao		
	Ingrediente principal		Tilapia		
	Preparación		Poner sal ala tilapia y envolver en hoja de bijao, atar con fibra de toquilla, asar sobre la brasa.		
	Acompañamiento		Yuca		
	Combinación/sustitución		Yuca o plátano		

	de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cuando se sienta liviano el Maito que se asa, significa que está listo
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tilapia frita
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Carbón
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El Maito originalmente se lo realizaba con el pescado llamado Carachama (pez legendario del oriente), el Chaco se lo realiza con tilapia y han modificado hoy con trucha.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	A veces lo hacen para fiestas de la parroquia

	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Se ofrecen voluntariamente
	Quienes lo consumen	Turistas
Instituciones/or	Promocionan la comida	En fiestas de parroquia la junta parroquial promocional de feria de comidas típicas
	Comercializan el comida	Feria de comidas típicas
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Compran en el mercado de El Chaco
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	

Entrevista N° 33

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chacano	El Chacano	Sardinas	Vía San Andrés	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Manuela Quishpe Imbaquingo		50 años	Femenino	62320509	7 años
Nombre de la comida			Colada de choclo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos y Sopas			
Tipo de comida			ANCESTRAL			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Hogares			
Lugares más cercanos al						

lugar de preparación		
Características	Ingredientes	Carne de res, papa, cebolla blanca
	Ingrediente principal	Choclo
	Preparación	El choclo maduro moler y cernir. Cocinar la carne y agregar lo antes molido, papa y cebolla picada finamente.
	Acompañamiento	
	Combinación/sustitución de productos	Papa china o papa o yuca
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Si el choclo es maduro espesará más la preparación
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Humitas, chicha
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Antes cocinaban en leña
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la	

	comida	
	Usos	Puede ser para el almuerzo
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	No
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Amas de casa
	Quienes lo consumen	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Producen en los campos de la parroquia
	Comercializan	Dueños de las fincas
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Vienen a comprar de afuera
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Noviembre y Diciembre

Entrevista N° 34

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chac o	Gonzalo Díaz de Pineda		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mónica Felipa Manobanda Sisalina		43 años	Femenino	091378946	33 años
Nombre de la comida			Colada de choclo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Sopa de choclo			
Tipología de la comida			Caldos y sopas			
Tipo de comida			ANCESTRALES			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	

		X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			
Características	Ingredientes	choclo, fréjol, papas, carne	
	Ingrediente principal	Choclo	
	Preparación	Los choclo maduros se desgranar, se muelen un día antes. Se pone a hervir el choclo molido con el fréjol y carne luego se colocan las papas.	
	Acompañamiento		
	Combinación/sustitución de productos	Carne de res o de cerdo	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	La sopa debe llevar carne	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	chicha, tortillas, chorreados (pastel)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña	Se cocinaba en leña	
	Otros:	Actualmente utilizan acero inoxidable	

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	El maíz es un producto que la gente siembra en sus propiedades, junto con la yuca
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Mónica Manobanda
Quienes lo consumen		
Instituciones	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de	Producción directa (consumo interno)	El choclo se produce y se consume aquí
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	

	Mercados (al minorista)	Mercado
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Napo
	Población	
	Épocas de producción	Octubre y Noviembre

Entrevista N° 35

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cañón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Linares	Parada de taxis	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Bélgica Cataña		40 años	Femenino		10 años

	Morales	s			
Nombre de la comida		Arroz de cebada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Tipología de la comida		Caldos y sopas			
Tipo de comida		ANCESTRALES			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
		X			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)					
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Parada de taxis			
Características	Ingredientes		Arroz de cebada, carne de cerdo o costilla, papas, ajo, cebolla, cilantro, col y fréjol. Sal		
	Ingrediente principal		Arroz de cebada		
	Preparación		Hervir en agua el arroz de cebada hasta que quede blanco, poner la carne, agregar el ajo y cebolla picada, col y fréjol. Cuando se ha cocinado agregar las papas, luego el cilantro y la sal.		
	Acompañamiento				
	Combinación/sustitución de productos		Utilizan papa en lugar de papa china.		

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Remojar una hora antes la cebada
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Máchica
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Antes cocinaban en olla de barro.
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Acero inoxidable o bronce
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Comida familiar
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en	

	estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
Instituciones/or	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
Centros de producción del	Producción directa (consumo interno)	Compran de fuera
	Comercializan	Micro mercados
	Mercados (al mayorista)	No comercializan al por menor
	Mercados (al minorista)	Venden la cebada en tiendas
Producción del Ingrediente base	Área	Campo
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Imbabura, Pichincha
	Población	
	Épocas de producción	Mayo - Junio

Entrevista N° 36

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Napo	El Chaco	El Chaco	Sardinas	Cancha abierta	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmen María Ushina		47 años	Femenino	2320509	30 años
Nombre de la comida			Arroz de cebada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos y sopas			
Tipo de comida			ANCESTRALES			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Cancha abierta			
Características	Ingredientes			Carne, zanahoria, fréjol tierno, sal y ajo.		

	Ingrediente principal	Cebada
	Preparación	Hervir la cebada hasta que espese poner la carne, después col, zanahoria y fréjol tierno, sal y ajo.
	Acompañamiento	Ají de maní
	Combinación/sustitución de productos	Carne de res o de cerdo
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Dejar hervir una hora hasta que espese
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Cebada de dulce
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	La abuelita preparaba en olla de barro
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Acero inoxidable
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Almuerzo o merienda
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	

	Por qué se prepara en estas fiestas			
	Relación con mitos/leyendas			
	Relación con las fiestas			
	Quién los elabora			
	Quienes lo consumen			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida			
	Comercializan el comida			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Compran de la sierra		
	Comercializan			
	Mercados (al mayorista)			
	Mercados (al minorista)			
Producción del Ingrediente base	Área	Campo		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra		
	Provincia	Imbabura, Pichincha		
	Población			
	Épocas de producción	Mayo - Junio		

