



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

TITULACIÓN DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

**Investigación y puesta en valor del recurso gastronómico del Ecuador,
cantón Pangua-provincia de Cotopaxi
(Segunda Fase)**

TRABAJO DE FIN DE CARRERA

AUTORA: Salvador Córdova, Carmen Alicia

DIRECTOR: Viñán Mereci, Christian Stalin, Ec.

CENTRO UNIVERSITARIO QUITO

2013

CERTIFICACIÓN

Economista

Christian Stalin Viñán Mereci

DIRECTOR DE L TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

CERTIFICA:

Que el presente trabajo, denominado: “Investigación y puesta en valor del recurso gastronómico del Ecuador, cantón Pangua-Provincia de Cotopaxi (Segunda Fase)” realizado por la profesional en formación: Salvador Córdova, Carmen Alicia; 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, Noviembre de 2013

.....

Ec. Christian Stalin Viñán Mereci

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

“Yo, Salvador Córdova, Carmen Alicia 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 Artículo 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”

Autora: Salvador Córdova, Carmen Alicia

Cédula: 1713145934

DEDICATORIA

Dedico este trabajo con todo mi amor y cariño:

A Dios, por la inteligencia y sabiduría innata en el ser humano.

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

A mis sobrinos, por todo el amor que inspiran en mi hogar.

A toda mi familia y amigos por estar siempre cerca.

Carmen Alicia Salvador Córdova

AGRADECIMIENTO

Agradezco a las autoridades y profesores de la Universidad Técnica Particular de Loja y a la Escuela de Hotelería y Turismo por los conocimientos impartidos durante mi formación académica.

La Autora

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xi
RESUMEN EJECUTIVO.....	1
ABSTRACT	2
INTRODUCCIÓN.....	3
OBJETIVOS	4
Objetivo General.	4
Objetivos específicos.	4
CAPITULO I	5
1. SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN PANGUA.....	6
1.1 Situación geográfica	6
1.2 Aspectos demográficos	7
1.2.1. <i>Indicadores de salud.</i>	10
1.2.2. <i>Indicadores educacionales.</i>	11
1.2.3. <i>Migración interna y externa.</i>	12
1.2.4. <i>Indicadores de desarrollo humano y pobreza.</i>	18
1.3 Análisis de la vivienda	20
1.3.1. <i>Características de la vivienda del cantón Pangua.</i>	21
1.4. Situación política y administrativa	24
1.4.1. <i>Municipio de Pangua.</i>	25
1.5. Sector productivo primario	26
1.5.1. <i>Agricultura.</i>	26
1.5.2. <i>Ganadería.</i>	27
1.5.3. <i>Producción y rendimiento.</i>	28

1.5.4. Asistencia técnica.....	32
1.5.5. Comercialización y consumo.....	33
1.5.6. Crédito.....	33
1.6. Sector productivo secundario.....	35
1.6.1. Industria.....	35
1.6.2. Artesanía.....	36
1.6.3. Crédito artesanal.....	36
1.7. Sector Productivo Técnico.....	37
1.7.1. Comercio.....	37
1.7.2. Turismo.....	38
1.7.3. Transporte.....	39
CAPITULO II.....	41
2. GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN PANGUA.....	42
2.1. Historia de la gastronomía del cantón Pangua.....	42
2.2. Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón Pangua.....	43
2.3. Gastronomía de la colonia asociada al cantón Pangua.....	46
2.4. Gastronomía de la república asociada al cantón Pangua.....	49
2.5. Gastronomía actual del cantón Pangua.....	50
CAPITULO III.....	53
3. DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR.....	54
3.1. Análisis e interpretación de resultados.....	54
3.1.1. Encuesta.....	54
CAPITULO IV.....	82
4. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.....	83
4.1. Ficha.....	84
4.2. Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas.....	88
CAPÍTULO V.....	90

5. PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	91
5.1. Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón.	91
5.2. Estrategias y medidas para el desarrollo de la actividad turística gastronómica dentro del objetivo de desarrollo económico local:	95
5.2.1. <i>Conformación de una asociación gastronómica</i>	95
5.2.2. <i>Mejorar notablemente la calidad, del servicio y los productos</i>	95
5.3. Organismos que podrían promocionar / comercializar las comidas.....	97
5.4. Conclusiones y recomendaciones	104
5.4.1. <i>Conclusiones:</i>	104
5.4.2. <i>Recomendaciones:</i>	105
 BIBLIOGRAFÍA.....	 107
Netgrafía:	108
GLOSARIO.....	111
 ANEXOS	 115
1. Encuesta (en blanco)	116
2. Manual para la aplicación de las encuestas	120
3. Parrilla para el ingreso de información en blanco	132
4. Instructivo para el ingreso de información	135
5. Entrevista (en blanco).....	141
6. Manual para la aplicación de entrevistas.....	143
7. Instructivo para el ingreso de información	150
8. Entrevistas (llenas y corregidas).....	151
9. Tablas macro	199
9.1. <i>Comidas propias del sector</i>	199
9.2. <i>Comidas para la época de fiestas del sector</i>	202
9.3. <i>Comidas de mayor frecuencia del sector</i>	205
9.4. <i>Comidas más demandadas por los visitantes</i>	208
9.5. <i>Comidas que han cambiado su preparación</i>	211

9.6. Comidas que no se elaboran actualmente.....	214
9.7. Comidas nuevas en el sector.....	220
9.8. Ingredientes básicos que son más empleados.....	226

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población total según sexo por parroquias.....	7
Tabla 2 Empleo –Oferta laboral	19
Tabla 3 Pobreza cantón Pangua.....	20
Tabla 4 Viviendas –Canton Pangua.....	23
Tabla 5 Principales productos agrícolas del cantón Pangua	29
Tabla 6 Cantón Pangua -productos transitorios	31
Tabla 7 Número de upas y principales especies ganaderas	32
Tabla 8 Principales fuentes de crédito	34
Tabla 9 Destino principal del crédito	34
Tabla 10 Comidas propias de este Sector	55
Tabla 11 Donde recomienda Consumirlas	56
Tabla 12 Quien las prepara mejor.....	57
Tabla 13 Tipos de platos.....	58
Tabla 14 Nombre de los platos	60
Tabla 15 Donde recomienda consumirlas	61
Tabla 16 Quien las prepara mejor.....	62
Tabla 17 Platos de acuerdo al tipo.....	63
Tabla 18 Nombre de las comidas.....	64
Tabla 19 Donde recomienda consumirlas	65
Tabla 20 Quien las prepara mejor.....	66
Tabla 21 Tipo de comida más demandadas	67
Tabla 22 Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.	68
Tabla 23 Donde recomienda consumirlas	69
Tabla 24 Quien las prepara mejor.....	70
Tabla 25 Tipos de platos.....	71
Tabla 26 Comidas que han cambiado su preparación	72
Tabla 27 Comidas que no se elaboran actualmente	74
Tabla 28 Comidas nuevas en el sector	77
Tabla 29 Ingredientes básicos que son más empleados.....	80
Tabla 30 Gastronomía típica y tradicional del cantón.....	84
Tabla 31 Gastronomía relacionada a las fiestas	88
Tabla 32 Control de la calidad de servicio.....	96
Tabla 33 Días festivos y atractivos turísticos	103

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Distribución de la población por Parroquia.....	9
Gráfico 2 Pirámide de población	9
Gráfico 3 Tasa de Analfabetismo en mayores de 15 años por sexos.....	11
Gráfico 4 Migración interna	15
Gráfico 5 Migración internacional.....	16
Gráfico 6 Movimientos migratorios.....	17
Gráfico 7 Migración internacional entradas y salidas	17

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Mapa de Pangua	6
Ilustración 2 Cantón Pangua.....	21
Ilustración 3 Parroquias de Pangua	24
Ilustración 4 Escudo del Cantón Pangua	25
Ilustración 5 agricultura de Pangua.....	27
Ilustración 6 Ganadería de Pangua.....	28
Ilustración 7 Turismo provincia de Cotopaxi.....	39
Ilustración 8 Cantón Pangua.....	39
Ilustración 9 Producción Agraria	42

RESUMEN EJECUTIVO

A través del presente estudio se busca exponer la riqueza gastronómica que posee el Cantón Pangua, estudiando sus platos, bebidas típicas, su preparación, y como se elaboran de acuerdo a los recursos naturales de la región.

La muestra seleccionada para realizar este trabajo se constituyó de 227 personas del cantón, a las cuales se aplicaron, técnicas de investigación como: encuestas y entrevistas, mediante los que se constató el hábito gastronómico de los habitantes.

La investigación consta de 5 capítulos, a lo largo de los cuales se ha realizado un completo estudio de la situación del cantón y sus parroquias, considerando el aspecto turístico, la demografía, la situación económica y social, el nivel de educación, servicios de salud, la riqueza de fauna y flora, entre otros, incluyendo las generalidades de la gastronomía del cantón, con el respectivo diagnóstico gastronómico del sector, así como un inventario de los platos que se elaboran. También se ha realizado una propuesta para poner en valor al recurso gastronómico típico y tradicional del cantón, por medio del planteamiento de estrategias de promoción y difusión.

Palabras clave: Gastronomía, Ecuador, Turismo, Cantón Pangua, Estrategias, puesta en valor, inventario gastronómico.

ABSTRACT

Through this study is to expose the rich cuisine that has the Pangua, studying their dishes, traditional drinks, their preparation, and as are developed according to the natural resources of the region.

The sample selected for this study consisted of 227 people of Canton, to which were applied research techniques such as surveys and interviews, it was found by the gastronomic habits of the inhabitants.

The research consists of five chapters, along which there has been a comprehensive study of the situation in the canton and its parishes, considering the tourist aspect, demography, economic and social status, level of education, health services , wealth of flora and fauna, among others, including an overview of the cuisine of the Canton, with the respective gastronomic sector diagnosis, and an inventory of the dishes are prepared. There has also been a proposal to value the typical and traditional gastronomic appeal of Canton, by the approach of promotion and dissemination strategies.

Keywords: Food, Ecuador, Tourism Pangua, Strategies, value, inventory gastronomy.

INTRODUCCIÓN

Ecuador tiene una gastronomía muy seductora llena de sabores intensos y combinaciones únicas. La cocina de este país utiliza muchos vegetales, frutas, carne, y frutos de mar, que por lo general siempre van acompañados de arroz y papas como guarnición.

Posee una gran variedad de platillos y recetas, los cuales reúnen tradiciones gastronómicas que han identificado a los diferentes pueblos del país, generación tras generación.

La comida ecuatoriana es una fusión de diversos alimentos, de distintas provincias, regiones y cantones, por lo que es importante poder determinar la producción y consumo de los platos y bebidas típicas de cada zona, en este caso se ha realizado un estudio en la región sierra, en el cantón Pangua, evaluando de esta manera, la gastronomía típica como atractivo diversificado de la oferta turística del cantón.

En este cantón con el pasar del tiempo, se ha consolidado el turismo gastronómico, cuyo fin o meta principal es el conocimiento y disfrute de la gastronomía de este sector, lo que ha dado lugar a la realización de diversas actividades relacionadas con la gastronomía local: rutas alimentarias, visita a ferias gastronómicas, mercados y la comida en los restaurantes típicos del cantón.

Por otro lado, la gastronomía es un elemento muy importante dentro del ámbito turístico, porque vincula a las personas con los territorios que visita. De esta manera, a más de una manifestación cultural, también puede llegar a ser un atractivo turístico y un recurso importante.

La presente investigación constituye un aporte para el turismo gastronómico en Pangua, como una forma diferente de hacer turismo, en la que la gastronomía es la actividad preponderante del recorrido, siendo el objetivo principal de este tipo de turismo, no sólo el conocer el lugar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores o preparaciones culinarias propias de la zona.

OBJETIVOS

Objetivo General.

- Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos del cantón Pangua, para la puesta en valor de la gastronomía típica, como atractivo diversificado de la oferta turística del cantón.

Objetivos específicos.

- Inventariar los platos de la gastronomía típica del cantón Pangua, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
- Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
- Identificar a partir del producto base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
- Conocer las formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
- Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
- Conocer los centros de acopio de los productos.
- Establecer las instituciones y organizaciones que promueven la cultura gastronómica en el cantón.

CAPITULO I

1. Situación económico social y productiva del cantón Pangua

1.1 Situación geográfica



Ilustración 1 Mapa de Pangua
Fuente y Elaboración: Municipio de Pangua (2010)

De acuerdo a los datos de la asociación de municipalidades ecuatorianas (Mayo 2010) “El cantón Pangua se encuentra ubicado al Sur Occidente, en las estribaciones Occidentales de la Cordillera Andina perteneciente a la Provincia de Cotopaxi, en Ecuador, se formó el 31 de mayo de 1938 gracias a las gestiones del entonces mandatario latacungueño Gral. Alberto Enríquez Gallo.”

En Ecuador, el nombre Pangua viene de la cultura Cayapa es por eso Pangua o Panguapi que significa "AGUA NUEVA" (Ame Ecuador 2010)

Geográficamente, Pangua está ubicado en un sector medio del territorio ecuatoriano entre la región sierra y costa, limitado por el Oriente con la parroquia Angamarca (provincia de Cotopaxi), Por el Occidente, con la parroquia Zapotal (provincia de Los Ríos), por el Norte con la parroquia Pilaló (provincia de Cotopaxi), Por el Sur, con el río Piñanatug (provincia de Bolívar).

Pangua posee una extensión de 721 km² y está conformado por 4 parroquias que son: Desde el sector bajo: Moraspungo, Ramón Campaña, El Corazón y Pinllopata; obteniendo así varios tipos de climas, pasando desde el trópico, subtropical, y los fríos del páramo, con temperaturas que varían entre 8 grados y 30 grados.

La cabecera cantonal es la parroquia "El Corazón", fundada como "El Corazón de Jesús" en el año 1890, cuenta con los siguientes recintos: Muligua, Alámbullo, La Quinta, San Luis, Quishpe, Agua Santa, Palmira, Sicoto, Cavilosa, Panyátug, San Francisco Alto, Corcovado, Pusiví, San Francisco Bajo, Categocín, Padre Huasi, San Ramón, Catazán Grande, Pangua, Sillahua Alto, Chaca, Pucará, Tablería y Yasahucho. (Escobar 2011)

1.2 Aspectos demográficos

El Cantón Pangua posee una población de 26536 habitantes según el Censo del INEC 2010, representa el 5,7% del total de la Provincia de Cotopaxi; ha crecido en el último período intercensal 1990-2001, a un ritmo del 1,3% promedio anual. El 92,8% reside en el Área Rural.

Tabla 1 Población total según sexo por parroquias

EL CORAZÓN

Sexo	Casos	%	Acumulado %
1. Hombre	3.267	49,76 %	49,76 %
2. Mujer	3.298	50,24 %	100,00 %
Total	6.565	100,00 %	100,00 %

MORASPUNGO

Sexo	Casos	%	Acumulado %
1. Hombre	6.553	52,95 %	52,95 %
2. Mujer	5.823	47,05 %	100,00 %
Total	12.376	100,00 %	100,00 %

PINLLOPATA

Sexo	Casos	%	Acumulado %
------	-------	---	-------------

1.			
Hombre	530	51,46 %	51,46 %
2. Mujer	500	48,54 %	100,00 %
Total	1.030	100,00 %	100,00 %

RAMON CAMPANA

Sexo	Casos	%	Acumulado %
1.			
Hombre	990	49,65 %	49,65 %
2. Mujer	1.004	50,35 %	100,00 %
Total	1.994	100,00 %	100,00 %
2. Mujer	3.298	50,24 %	100,00 %
Total	6.565	100,00 %	100,00 %

Fuente y elaboración: INEC. Censo 2010.

Análisis de la Tabla:

Como se puede observar en la tabla Moraspungo es la parroquia con mayor número de pobladores, pues es allí donde se centra el alma comercial del cantón Pangua.; se puede notar además que en todas la parroquias existe un número casi parejo de habitantes de los dos sexos.

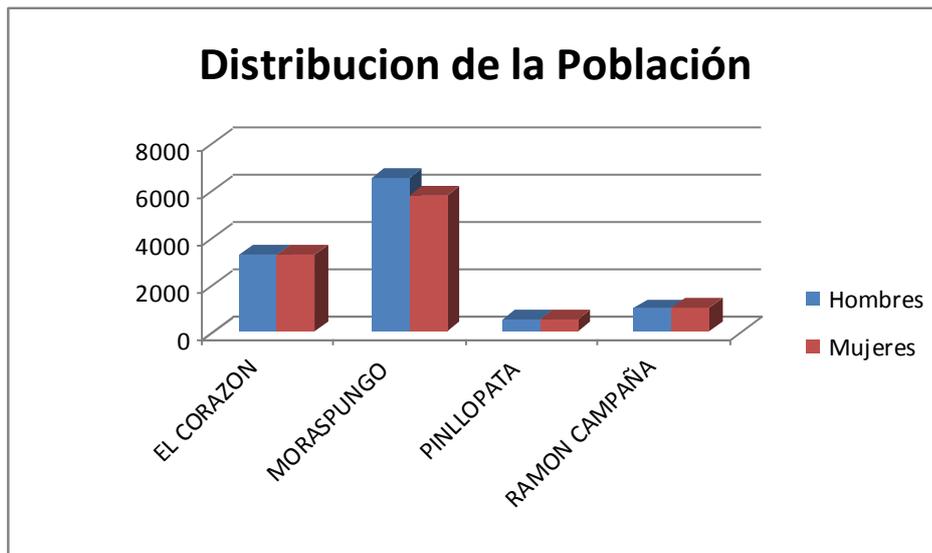


Gráfico 1 Distribución de la población por Parroquia
 Fuente: INEC. Censo 2010
 Elaboración: Carmen Salvador

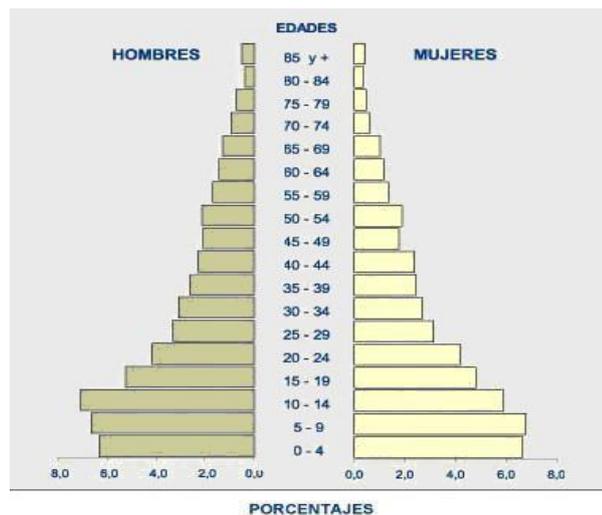


Gráfico 2 Pirámide de población
 Fuente y elaboración: INEC. Censo 2010

Como se puede observar en la Pirámide de Población por edades y sexo: el 49,4% de la población de Pangua se caracteriza por ser menores de edad, niños y niñas comprendidos en edades hasta 14 años, y jóvenes comprendidos en edades hasta 19 años.

1.2.1. Indicadores de salud.

El Área de Salud N° 6 en Pangua cuenta con un Sub-centro de Salud, ubicado en la comunidad Santa Rosa Guapara de la parroquia Moraspungo, además de un Hospital general en la parroquia El Corazón. (MSP. 2008-2009)

Las principales patologías atendidas en estas casas de salud se relacionan con:

- Infecciones respiratorias,
- Enfermedades diarreicas,
- Infecciones de la piel,
- Problemas emocionales.
- No se presenta ningún tipo de brote epidémico en el cantón Pangua.

Además de brindar la atención debida a la comunidad con relación a las patologías antes mencionadas, el personal de salud está encargado de brindar mayor información sobre temas importantes relacionados a la nutrición y lactancia materna, para que toda la comunidad, especialmente, las mujeres en estado de embarazo y quienes tienen niños recién nacidos, conozcan la importancia de consumir una buena alimentación y lo vital de la lactancia para los niños recién nacidos y sus posteriores consecuencias.

Cabe mencionar que uno de los problemas predominantes detectados en este cantón, es la mala nutrición en futuras madres jóvenes, quienes se encuentran, con enfermedades relacionadas a la mala alimentación, razón por la que permanentemente el Área de Salud N° 6, con el apoyo del Ministerio de Salud y el MIES mantienen contacto directo con sus pacientes para inducir a estas mujeres a tener una buena alimentación y sobretodo dar charlas sobre cómo alimentarse mejor y que alimentos consumir durante esta etapa .

De igual forma otro de los problemas es la lactancia en niños recién nacidos, es por esto que siempre difunden información sobre este importante tema.

1.2.2. Indicadores educacionales.

Las Instituciones Educativas en Pangua son numerosas y prestan un nivel de educación muy bueno, esforzándose cada día por llegar a la excelencia educativa.

Entre las Instituciones Educativas más sobresalientes están el C. E. M. de Guapara, el Colegio Técnico Moraspungo, Colegio Nacional Pangua, Colegio La Inmaculada, UNED – C Monseñor Leónidas Proaño, Colegio 24 de Mayo de Moraspungo, entre otros; Escuelas Cap. Galo Molina, Esc. Gabriela Mistral, Esc. Pedro Fermín Cevallos, entre otras. (SdlCyber, Así Es Mi Tierra 2010).

Además actualmente funciona una Institución de Educación Superior en el cantón. A través de algunas gestiones se ha logrado que la Universidad Técnica de Cotopaxi tenga una extensión en Pangua, ubicada en la parroquia El Corazón, evitando así que muchos estudiantes viajen a estudiar a sectores lejanos como Quito, Quevedo, Guayaquil, etc. por otro lado permite que muchos que no pensaban seguir estudiando, accedan a estudiar en el mismo cantón.. (AME Ecuador, 2010).

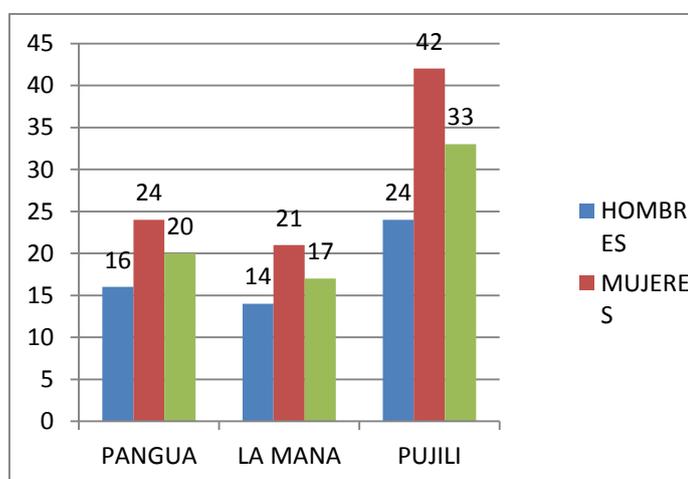


Gráfico 3 Tasa de Analfabetismo en mayores de 15 años por sexos
Fuente: SIISE, 2010
Elaboración: Carmen Salvador

En el Cantón Pangua existe un nivel promedio de analfabetismo del 14.9% que se manifiesta en mayor cantidad en las mujeres con un 24%, y en los hombres con un 16%. Es un índice bastante alto, que se presenta especialmente en el área rural.

1.2.3. Migración interna y externa.

La migración no resulta ser un fenómeno nuevo. Sea por motivos políticos, económicos, sociales o culturales, este fenómeno ha estado presente en todas las sociedades y en todos los momentos históricos. (CEVALLOS 2009)

Sin embargo, de acuerdo a Díaz (2011) “el Ecuador, en esta última década, ha atravesado por una serie de transformaciones: el incremento de la pobreza y el desempleo; la baja calidad y acceso a servicios básicos, alimentación, educación, salud, saneamiento; entre otras razones, han marcado esta época entre la incertidumbre y la sensación de no futuro. Condiciones y situaciones que han incrementado el fenómeno social de la migración como una alternativa de superación y mejoramiento de la calidad de vida y construcción de proyectos individuales y familiares.”

En lo referente a migraciones internas o externas en el Ecuador no se puede encontrar datos específicos del cantón Pangua, debido a que no existen estudios, publicaciones o censos de migración por cantones, realizados en años recientes; sin embargo este trabajo se ha realizado basándose en los estudios realizados por el SIISE (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador) perteneciente a la Dirección de Gestión de Información Socio – Económica del Sector Social, del Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social, quienes se basan en el último censo realizado por el INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censos del Ecuador), del año 2010 en donde se puede encontrar datos estadísticos demográficos provinciales.

Por esta razón para el efecto del tratar sobre migración interna y externa, se hablará refiriéndose a los datos de la provincia de Cotopaxi, por no existir datos individuales del cantón Pangua.

De forma general se puede decir que debido a que los entornos naturales en Pangua, además de la falta de apoyo del gobierno en este cantón, no ha permitido posibilidades efectivas para el desarrollo, la búsqueda de condiciones más favorables, es permanente;

sobre todo entre las nuevas generaciones quienes buscan en lugares distintos a los de su residencia habitual un mejor porvenir para ellos y sus familias.

1.2.3.1. Migraciones internas.

En el Ecuador las migraciones internas, se han transformado en un factor principal de la sociedad y su modo de vida, así como también un motor importante de la económica del país, produciendo múltiples transformaciones en la distribución espacial de la población, las tendencias de estas corrientes migratorias internas han sido diversas y se han modificado a lo largo del tiempo.

Así, el factor determinante que dio inicio a este proceso fue la introducción del modelo económico agroexportador, que arrancó alrededor de 1860 con la expansión del cultivo de cacao y su entrada al mercado internacional hecho que, al demandar gran cantidad de mano de obra, atrajo a la población de la Sierra (especialmente del sector rural) a trabajar en el litoral ecuatoriano.

Según Camacho (2005) “La producción de otros cultivos, como la caña de azúcar, y el establecimiento de ingenios entre 1920 y 1930 dio continuidad a esta migración rural–rural hasta 1950, aumentando la población costeña del 10% al 40%. Sin embargo, la caída de la producción cacaotera en esta época, generó una grave crisis en la economía del país, la cual desplazó a una gran parte del contingente humano que trabajaba en la agroindustria a buscar nuevas oportunidades en el sector urbano, situación que condujo a un crecimiento masivo de las ciudades, sobre todo de Guayaquil.”

Es a partir de 1948, que se dio un gran crecimiento en la exportación del banano, dando paso a un enorme dinamismo migratorio, manteniéndose la tendencia rural–rural de la Sierra a la Costa; e incrementándose la corriente rural–urbana hacia nuevas ciudades del país, cercanas a las plantaciones de banano. (Camacho 2005)

Durante los años 70, la explotación petrolera acarreó otro proceso migratorio, siendo esta vez el oriente la meta de los emigrantes, tendencia que se mantuvo hasta los 80.

Posteriormente al auge petrolero, y con un mayor ingreso económico, se produjo el desarrollo de varias ciudades del país, teniendo esto como consecuencia que se dé fuerte desplazamiento poblacional desde las zonas rurales a los centros urbanos, siendo las mujeres jóvenes quienes se trasladaron buscando mejores oportunidades de vida

“Fue así como la migración se constituyó en un mecanismo para acceder al mercado laboral y asegurar la supervivencia de las familias campesinas y pobres del país” (Camacho y Hernández 2005: 20).

Al analizar la población migrante interna, es posible notar que Pichincha y Guayas fueron las provincias con mayor migración interna, ya que 191.472 y 124.158 de sus habitantes, respectivamente, se movilizaron a otras provincias. Posteriormente, el tercer y cuarto lugar lo ocupan las provincias costeñas de El Oro, con 30.189; y Los Ríos, con 30.122 emigrantes; mientras en quinto lugar, con una pequeña diferencia, se ubica el Azuay con 29.033 habitantes que cambiaron de residencia.

En el caso de Pichincha, estas personas se trasladaron principalmente a Manabí 29.143, al exterior 17.702, a Guayas 16.821 y a Cotopaxi 14.288.

Durante los cinco años anteriores al Censo del 2001, desde la provincia del Guayas la mayoría de los/as emigrantes se dirigieron a Manabí 39.511, a Los Ríos 22.846 y a Pichincha 9.648.

En el caso de la provincia de El Oro, su población se mudó en primer lugar a Guayas 7.053, luego a Loja 6.059 y en tercer lugar a Pichincha 3.456.

Desde la provincia de Los Ríos, sus habitantes se trasladaron principalmente a Guayas 110281, Manabí 6.210 y Pichincha 3.312.

Finalmente, en el Azuay los grupos migratorios más importantes se movilizaron a El Oro 4.288, a Pichincha 3.431, y a Cañar 3.237. (SIISE 2010)

Migración interna en el Ecuador En porcentaje

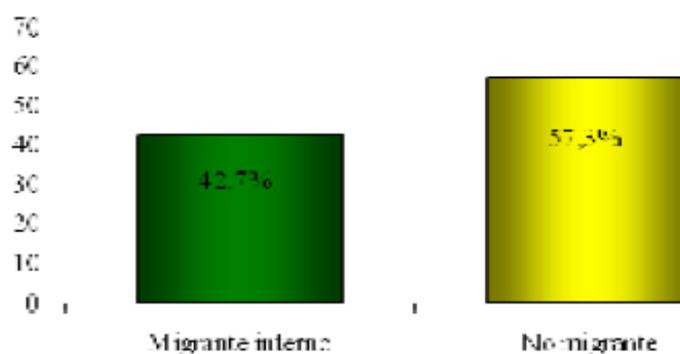


Gráfico 4 Migración interna
Fuente y elaboración: FLACSO. Condiciones De vida, 2009.

1.2.3.2. Migraciones internacionales.

La antigua estrategia de desplazarse en situaciones de crisis, que caracterizó a un sector importante de la población ecuatoriana, es un mecanismo que de forma paulatina se extendió hacia nuevos destinos.

Para los años 1950, durante la llamada “crisis de la paja toquilla”, las personas empezaron a cruzar las fronteras del país, ya que la economía local decayó, por la falta de comercialización de sombreros de este material. Durante esa época migraron especialmente personas de las provincias Azuay, Cañar y Manabí, quienes se dirigieron a Estados Unidos, Canadá y, en menor escala, a Venezuela. (Camacho y Hernández 2005)

Por segunda vez, ahora en los años 80, se produjo nuevos movimiento de las personas, debido a “la crisis de la deuda externa”, que significó la adopción de medidas de ajuste estructural, un incremento de la inflación, una escasa o nula inversión en el campo y, por consecuencia, un aumento de la pobreza. En esta etapa fueron nuevamente las personas de la Sierra sur quienes emigraron hacia los Estados Unidos, donde se habían establecido ya los primeros ecuatorianos/ as migrantes; para la década de los 90 cuando el país entró en una grave crisis económica y política, representando este tercer periodo de migraciones cambios significativos en el patrón anterior, pues esta vez salió población urbana y rural,

hacia nuevos destinos como España e Italia), incorporándose a este éxodo de forma abundante las mujeres. (Camacho y Hernández 2005).

Las razones específicas de la significativa salida de ecuatorianas al extranjero en la década de los 90 fueron de tipo afectivo y económico. Muchas se marcharon a reunirse con sus esposos, que habían viajado previamente, o salieron a buscar nuevas y/o mejores oportunidades laborales y personales. Para Camacho y Hernández (2005), lo novedoso de esta corriente es que las mujeres empezaron a emigrar solas, dejando a sus familias en el país de origen, convirtiéndose en pieza clave de la subsistencia de su familia gracias al envío de remesas.

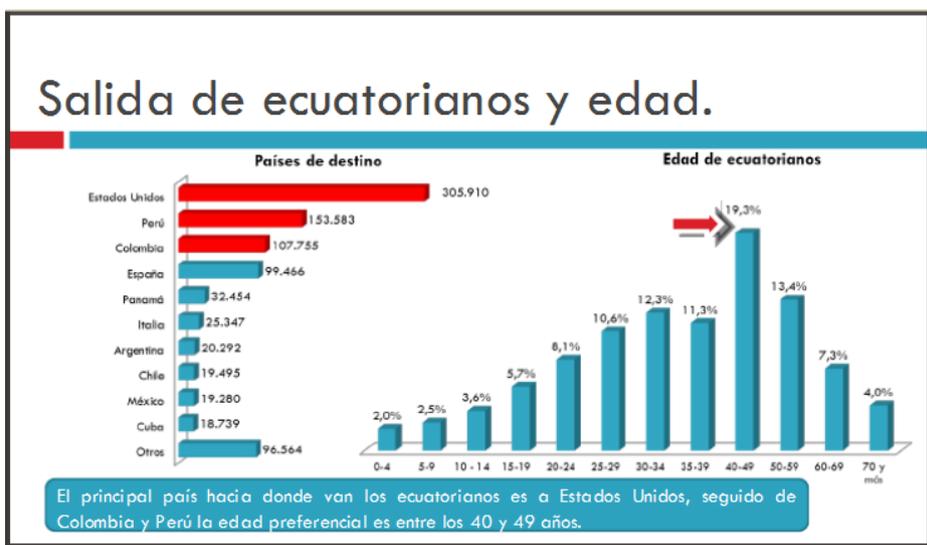


Gráfico 5 Migración internacional

Fuente y elaboración: Censo de población y vivienda 2010- INEC.

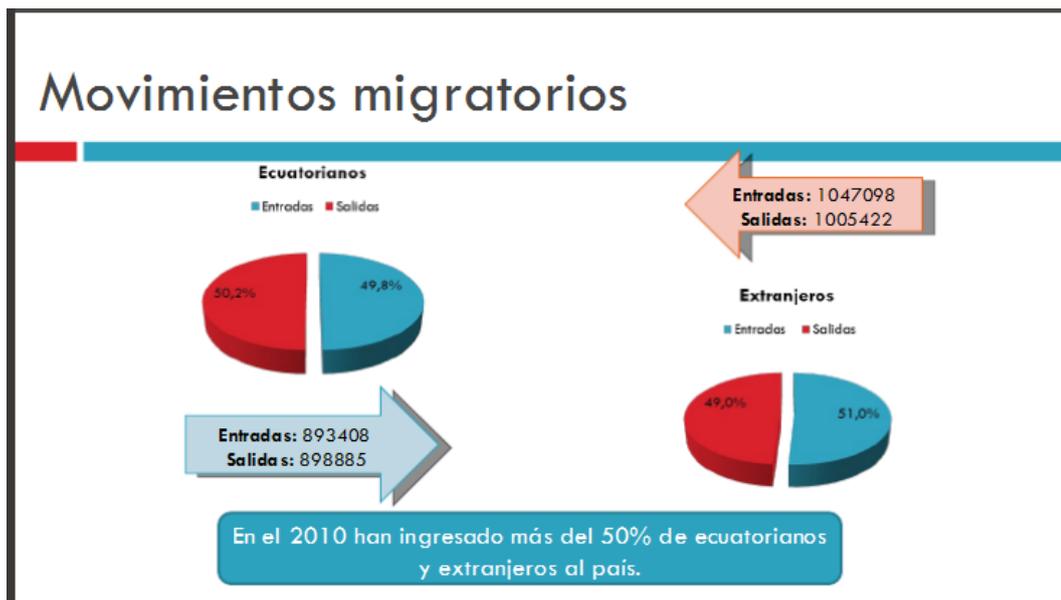


Gráfico 6 Movimientos migratorios
Fuente y elaboración: INEC Censo de población y vivienda 2010.

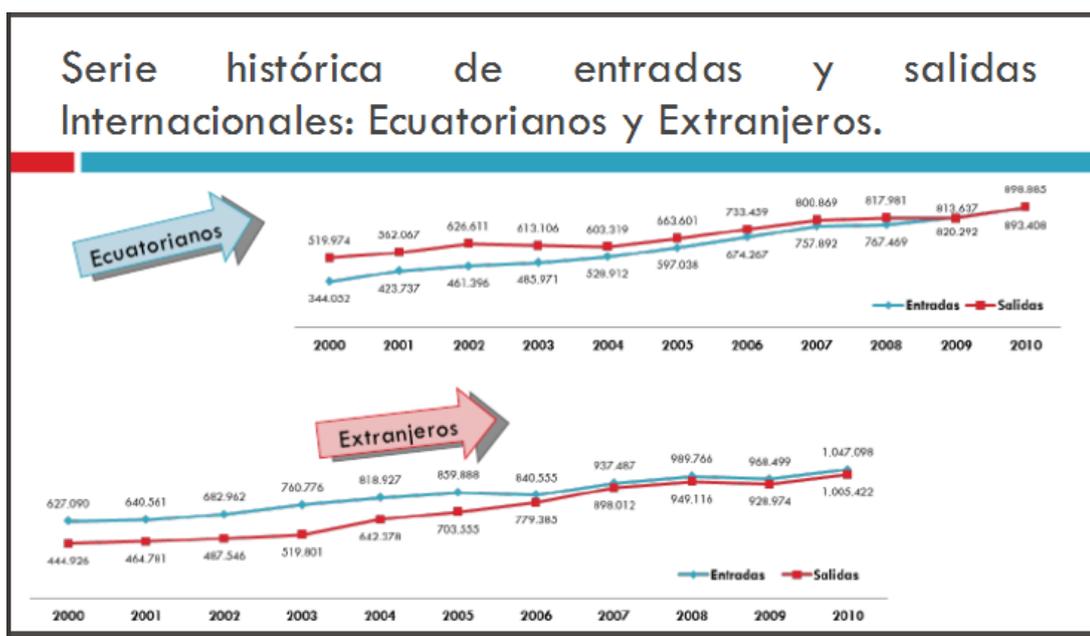


Gráfico 7 Migración internacional entradas y salidas
Fuente y elaboración: Censo de población y vivienda 2010 INEC

1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza

1.2.4.1. Desarrollo humano.

En la actualidad la globalización de la economía originada, entre otras cosas, por los descubrimientos e innovaciones tecnológicas, genera la necesidad de que los habitantes de una nación se capaciten más y mejor en distintas áreas. Muchas regiones, localidades y comunidades de distintos países sufren un rezago económico significativo y presentan un grave problema de exclusión social. De ello que se exige un mayor esfuerzo de instituciones locales, regionales, nacionales e internacionales para que mediante el fortalecimiento de las habilidades de los individuos se busque satisfacer sus necesidades, contribuir a su desarrollo integral y, por tanto, elevar su capacidad de respuesta ante los nuevos retos. (CEIDIR 2011)

El desarrollo humano del cantón Pangua se asocia directamente con el progreso de la vida y el bienestar humano, con el fortalecimiento de capacidades relacionadas con todas las cosas que una persona puede ser y hacer en su vida en forma plena y en todos los terrenos, con la libertad de poder vivir como nos gustaría hacerlo y con la posibilidad de que todos los individuos sean sujetos y beneficiarios del desarrollo.

De acuerdo a Méndez (2007) “El desarrollo humano es un proceso en el cual se amplían las oportunidades del ser humano. En principio estas oportunidades pueden ser infinitas y cambiar con el tiempo. Sin embargo a todos los niveles del desarrollo, las tres más esenciales son: disfrutar de una vida prolongada y saludable, adquirir conocimientos y tener acceso a los recursos necesarios para lograr un nivel de vida decente. Si no se poseen estas oportunidades esenciales muchas otras alternativas continúan siendo inaccesibles.”

Según datos del INEC el desarrollo humano en Pangua, se puede medir de acuerdo a indicadores como son los grupos ocupacionales y las ramas de actividad, ya que son partes de la población económicamente activa del cantón.

Tabla 2 Empleo –Oferta laboral

EMPLEO - OFERTA LABORAL	MEDIDA	
Población en edad de trabajar (PET)	Número	13.519
Población económicamente activa (PEA)	Número	9145
Tasa bruta de participación laboral	Porcentaje	42,4
Tasa global de participación laboral	Porcentaje	62,3

Fuente: SIISE 2010

Elaboración: Carmen Salvador

La mayor parte de la población económicamente activa de Pangua, se dedica a actividades relacionadas con la agricultura y la ganadería. En su mayoría los agricultores poseen sus fincas con los tradicionales trapiches, donde muelen la caña de azúcar y extraen su jugo para luego procesarlo y obtener el producto final, sea panela en polvo o en atado, y el famoso aguardiente.

Gran parte del movimiento económico del cantón Pangua, precisamente se mueve en torno a la caña de azúcar, uno de los cultivos predominantes en el sector.

1.2.4.2. Pobreza.

De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 89,34% de la población total del cantón. La población económicamente activa en el 2001, fecha del último censo era de 8.427 habitantes. (SIISE 2010)

Un significativo porcentaje de la población carece de alcantarillado, apenas lo poseen el 15% de viviendas, mientras que el 38,29% dispone de algún sistema de eliminación de excretas.

Otros indicadores de cobertura de los servicios básicos son:

- Agua entubada por red pública dentro de la vivienda: 0,19%.
- Energía eléctrica 52,95%.
- Servicio telefónico 8,8%.
- Servicio de recolección de basuras: 9,33% de las viviendas.

En síntesis, el déficit de servicios residenciales básicos alcanza al 88,9% de viviendas limitando el desarrollo humano y aumentando los índices de pobreza de los habitantes.

Tabla 3 Pobreza cantón Pangua

POBREZA	PORCENTAJE
Incidencia de la pobreza de consumo	76,1
Incidencia de la extrema pobreza de consumo	45,7
Pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI)	89,3
Extrema pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI)	51,8
Personas que habitan viviendas con características físicas inadecuadas	24,3
Personas que habitan viviendas con servicios inadecuados	85,2
Personas en hogares con alta dependencia económica	4,5
Personas en hogares con niños que no asisten a la escuela	15
Personas en hogares con hacinamiento crítico	39,8

Fuente: SIISE 2010

Elaboración: Carmen Salvador

Como se puede observar el índice de pobreza del cantón todavía se vislumbra alto, por lo que es importante dar un impulso en el sector comercial, así como turístico, siendo un eje vital la gastronomía de la zona, por su conocida buena preparación y sabores únicos.

1.3 Análisis de la vivienda

El Ecuador suscribió una serie de compromisos y acuerdos internacionales durante la década de 1990 para mejorar la vivienda y la infraestructura básica del país. Uno de dichos

compromisos fue la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Asentamientos Urbanos (Hábitat II), realizada en Estambul en 1996. Entre los objetivos del Programa Hábitat, los dos más importantes son: "Vivienda adecuada para todos" y "Desarrollo sostenible de los asentamientos humanos en un mundo en proceso de urbanización".

El programa Hábitat presenta una visión global de lo que deberían ser los asentamientos urbanos, tomando en cuenta las diversas facetas de la realidad urbana. (Hábitat, 2011)

Desde ese entonces hasta la actualidad, no han existido avances notorios en lo que respecta el apoyo del gobierno, hacia las poblaciones más vulnerables, hablando explícitamente de las comunidades más alejadas de las grandes urbes, donde existen varios inconvenientes para que estas viviendas tengan acceso a los servicios básicos vitales como son: agua potable, alcantarillado, telefonía y servicio eléctrico.

1.3.1. Características de la vivienda del cantón Pangua.

Ilustración 2 Cantón Pangua



Fuente: Municipio de Pangua (2010)

Elaboración: Carmen Salvador

Existen algunos indicadores que permiten un acercamiento a la caracterización de la vivienda de Pangua. Uno de ellos es la propiedad, cuya importancia radica en el hecho de que constituye un elemento clave para permitir el acceso a otros recursos como el crédito. Por esta razón, al estudiar la vivienda se utiliza con mucha frecuencia, el indicador "tipo de vivienda". Otros indicadores ofrecen una noción de la calidad de la vivienda y de los

materiales empleados en la misma. El impacto que tiene el material del piso en la salud de las personas, justifica su importancia.

Por esta razón se construyó el indicador “total de viviendas con personas presentes”. Allí se consideran aspectos que tienen que ver con la vivienda y el número promedio de ocupantes. El “tipo de vivienda” es otro de los indicadores que permiten juzgar la calidad de la vivienda. Se entiende que un hogar está hacinado si habitan más de tres personas por cuarto de dormir.

Utilizando estos indicadores, en el siguiente cuadro se presenta una visión general de las características de la vivienda en el cantón Pangua:

Tabla 4 Viviendas –Canton Pangua

VIVIENDA PANGUA		MEDIDA	
Viviendas	Número		4.468
Hogares	Número		4.489
Casas, villas o departamentos	%(viviendas)		77
Piso de entablado, parquet, baldosa, vinil, ladrillo o cemento	%(viviendas)		77,1
Agua entubada por red pública dentro de la vivienda	%(viviendas)		19
Red de alcantarillado	%(viviendas)		14,8
Sistemas de eliminación de excretas	%(viviendas)		38,3
Servicio eléctrico	%(viviendas)		53
Servicio telefónico	%(viviendas)		8,8
Servicio de recolección de basura	%(viviendas)		9,3
Déficit de servicios residenciales básicos	%(viviendas)		88,9
Vivienda propia	%(hogares)		80
Personas por dormitorio	Promedio		3,1
Hacinamiento	%(hogares)		34,4
Servicio higiénico exclusivo	%(hogares)		22
Ducha exclusiva	%(hogares)		17,6
Cuarto de cocina	%(hogares)		84,4
Uso de gas o electricidad para cocinar	%(hogares)		49,9
Uso de gas para cocinar	%(hogares)		49,5
Uso de leña o carbón para cocinar	%(hogares)		49,2

Fuente y elaboración SIISE 2010

1.4. Situación política y administrativa

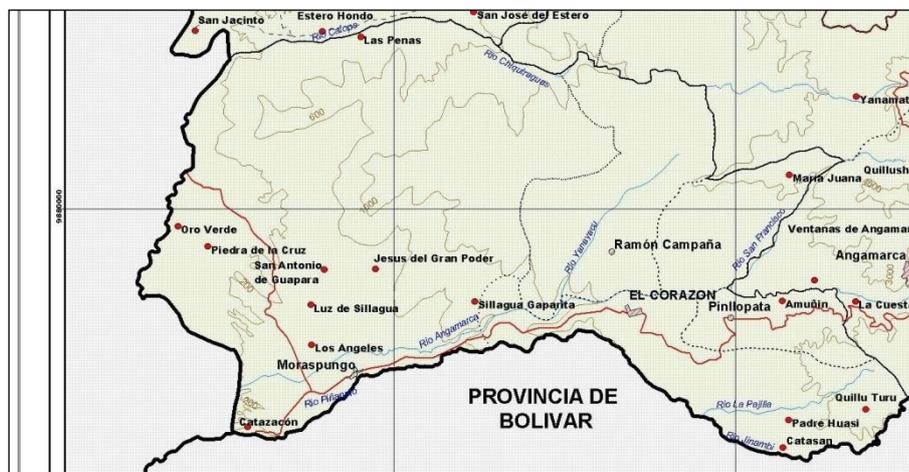


Ilustración 3 Parroquias de Pangua

Fuente: Municipio de Pangua

Elaboración: Carmen Salvador

Según la Organización político-administrativo del país, el cantón Pangua, es uno de los 219 cantones que conforman el Estado Ecuatoriano y está constituido por una división administrativa de segundo orden, cuyo principal gestor es la municipalidad. Pangua está conformado por cuatro parroquias: El Corazón, Moraspungo, Ramón Campana y Pinllopata.

El Corazón

Sus recintos son: Muligua, Alámbullo, La Quinta, San Luis, Quishpe, Agua Santa, Palmira, Sicoto, Cavilosa, Panyátug, San Francisco Alto, Corcovado, Pusiví, San Francisco Bajo, Categocín, Padre Huasi, San Ramón, Catazán Grande, Pangua, Sillahua Alto, Chaca, Pucará, Tablería y Yasahucho.(AME Ecuador 2010)

Moraspungo

Sus recintos son: Catazacán, CalopeMunóz, Las Juntas, SillaguaGuaparita, Calope de Garrido, La Esperanza de Jalligua, San Fernando, Estero Hondo, Nueva Santa Rosa, El Guabo, Piedra de la Cruz, El Limón, Palo Seco, Guapara, Providencia Alta, Jesús del Gran Poder, Providencia Baja, Jalligua Alto, Sillagua 1, Sillagua Bajo, Sillagua 2, La Mariela, San Antonio, La Inmaculada, San Antonio de Guapara y La Piedad cita.

Ramón Campana

Sus recintos son: Angamarca La Vieja, La Pinta, San Juan de Sile, Blanca Flor, La Palma, San Miguel, Chuquiragua, Playa del Rosario, Santa Rosa de Yanayacu, El Vergel, Pinta, Yayayacu Alto, El Incienzal, Pilancón, Yayayacu Bajo, Guarumal y Robleloma.

Pinllopata

Sus recintos son: Chisla, Sigüidaza, Langaló, Tanga, Llimiliví, Dcumari, Mindina, Veracruz, Saquialó.

1.4.1. Municipio de Pangua.



Ilustración 4 Escudo del Cantón Pangua

Fuente: Municipio de Pangua (2010)

Elaboración: Carmen Salvador

Alcalde:

Juan Estuardo Muñoz Solano (periodo 2010 -2014)

Visión:

Un Municipio con orden, respeto, armonía y con un Gobierno honesto, Profesional y abierto a la participación, con vocación de servicio, incluyente, comprometido con los valores de los Panguenses y que tiene en la sensibilidad social el motor para obtener resultados que mejoren la calidad de vida de las familias. (www.pangua.gob.ec 2011)

Misión:

Promover una gestión con resultados que se traduzca en el desarrollo integral del Municipio, mediante la construcción de proyectos incluyentes que generen las condiciones necesarias para hacer de Pangua el Progreso, un Municipio socialmente responsable y con Sentido Humano en el que se escuchen y se respondan las demandas de los ciudadanos responsables.(www.pangua.gob.ec 2011)

1.5. Sector productivo primario

El sector primario comprende las actividades de la agricultura, la ganadería, la pesca y la explotación forestal.

1.5.1. Agricultura.

El suelo del cantón Pangua es muy virtuoso y el clima contribuye para que en este sector se coseche diferentes tipos de productos que hacen muy singular a los pueblos de este punto de la costa del Ecuador.



Ilustración 5 agricultura de Pangua
Fuente: Ministerio de Agricultura (2010)
Elaboración: Carmen Salvador

Se puede decir que Pangua es muy rico, en sus producciones agrícolas, ya que debido a su clima, los pobladores tienen cosechas en todo el año.

Por otro lado, la naranja, la caña de azúcar, mandarina, plátano, mora, aguacate, maracayá, fréjol, maíz, mango, cacao, café y un sinnúmero de productos de climas tropicales y subtropicales, son el fuerte dentro del poder adquisitivo y económico de estas localidades.

1.5.2. Ganadería.

Pangua es un sector netamente ganadero, contando con más de 200 criaderos de ganado vacuno, que inclusive cuentan con el SITA, que es un Sistema de Identificación y Trazabilidad Animal, impulsado por el Gobierno Nacional a través del Plan Nacional de Ganadería Sostenible. Mismo que consiste en la colocación de un arete en las orejas del ganado que guarda importante información tanto del animal como del propietario y que permite descubrir a tiempo el mal de la fiebre aftosa y el abigeato en los animales, garantizando la estabilidad del pequeño ganadero, además de fortalecer y dar seguridad en todos los aspectos.(MAGAP 2012)

Los habitantes en su mayoría, se dedican a la crianza de cuyes y aves de corral como: gallinas, pollos, patos, pavos y gansos, ganado vacuno, ovino y porcino. La producción abastece el autoconsumo de todo el cantón.

En Moraspungo los días jueves se lleva a efecto la feria de ganado, siendo así que muchos comerciantes llegan hasta esta localidad para comprar o vender el ganado vacuno, caballar, porcino o aves de corral.



Ilustración 6 Ganadería de Pangua

Fuente: Periódico.Lahora (2011)

Elaborado por: Carmen Salvador

El ganado vacuno es la principal especie ganadera, debido a la vital importancia de la producción de leche y sus derivados.

1.5.3. Producción y rendimiento.

La producción agrícola también se ha convertido en un rubro importante del cantón Pangua, permitiendo el desarrollo de diversos cultivos en la zona.

A continuación se detallan los principales cultivos asociados del Cantón Pangua por número de hectáreas producidas, toneladas métricas, ventas, etc.

Tabla 5 Principales productos agrícolas del cantón Pangua

CULTIVO	CONDICIÓN DEL CULTIVO	SUPERFICIE PLANTADA HAS	SUPERFICIE EDAD PRODUCTIVA HAS	SUPERFICIE COSECHADA HAS	PRODUCCIÓN TM	VENTAS TM	RENDIMIENTOS
Cacao	Asociado	6.756	6.561	5.705	301	281	0,0
Plátano	Asociado	5.899	5.747	5.159	9.196	8.078	1,6
Café	Asociado	5.759	5.453	4.166	98	96	0,0
Caña de azúcar otros usos	Sólo	3.264	3.171	3.135	0	0	0,0
Naranja	Asociado	2.762	2.507	2.330	1.799	1.773	0,7
Cacao	Sólo	1.715	1.677	1.357	96	91	0,1
Aguacate	Asociado	1.211	1.211	708	142	142	0,1
Mora	Sólo	1.040	1.024	1.024	4.610	4.602	4,4
Palma africana	Sólo	958	435	435	1.045	1.045	1,1
Banano	Sólo	796	786	781	14.166	10.799	17,8
Café	Sólo	739	629	608	29	29	0,0
Plátano	Sólo	655	603	570	2.599	2.211	4,0
Mandarina	Asociado	565	542	542	730	729	1,3
Banano	Asociado	189	189	183	197	178	1,0
Naranja	Sólo	142	125	123	240	218	1,7
Caña de azúcar otros usos	Asociado	87	83	83	0	0	0,0
Maracuyá	Sólo	55	54	46	299	299	5,4

Limón	Asociado	35	20	4	0	0	0,0
Orito	Asociado	21	21	21	33	25	1,6
Orito	Sólo	16	16	16	89	73	5,7
Naranjilla	Sólo	13	11	11	42	42	3,3
Mora	Asociado	10	10	10	16	16	1,5
Tomate de árbol	Asociado	10	10	10	2	2	0,2
Pimienta negra	Sólo	7	7	7	27	27	3,9
Mandarina	Sólo	6	4	4	19	19	3,0
Aguacate	Sólo	4	4	0	0	0	0,0
Toronja	Asociado	4	4	4	0	0	0,1
Limón	Sólo	4	4	2	1	1	0,3
Pimienta negra	Asociado	4	2	0	0	0	0,0
Pimienta dulce	Sólo	2	0	0	0	0	0,0
Durazno	Sólo	0	0	0	0	0	1,5
Sábila	Sólo	0	0	0	0	0	0,0
Total general		32.728	30.910	27.043	35.780	30.776	1,1

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario, año 2000.

Elaborado por: Carmen Salvador

Tabla 6 Cantón Pangua -productos transitorios

CULTIVO	CONDICIÓN DEL CULTIVO	SUPERFICIE SEMBRADA HAS	SUPERFICIE COSECHADA HAS	CANTIDAD COSECHADA TM	CANTIDAD VENDIDA TM	RENDIMIENTO
Yuca	Sólo	1.111	1.085	7.365	7.314	
Maíz duro seco	Sólo	550	539	454	409	
Fréjol seco	Sólo	524	524	334	235	
Arroz	Sólo	377	377	891	811	
Soya	Sólo	267	267	247	247	
Yuca	Asociado	149	145	691	685	
Maíz suave seco	Sólo	101	101	31	18	
Maíz duro seco	Asociado	70	62	30	25	
Trigo	Sólo	67	67	37	22	
Cebada	Sólo	52	52	24	17	
Fréjol seco	Asociado	41	41	15	13	
Maíz suave choclo	Asociado	26	26	3	3	
Maní	Sólo	11	11	1	0	
Trigo	Asociado	10	10	3	1	
Haba tierna	Sólo	10	10	3	3	
Maíz suave choclo	Sólo	7	4	3	3	
Camote	Asociado	5	5	1	1	
Zanahoria amarilla	Asociado	5	5	1	1	
Zanahoria blanca	Asociado	5	5	1	1	
Maíz suave seco	Asociado	5	5	1	0	
Camote	Sólo	3	3	0	0	

Haba seca	Sólo	3	3	2	1	
Jengibre	Asociado	2	2	1	1	
Haba seca	Asociado	2	2	0	0	
Chocho	Asociado	1	1	0	0	
Quinoa	Asociado	1	0	0	0	
Arveja seca	Asociado	1	1	0	0	
Papa china	Sólo	1	1	0	0	
Papa	Sólo	0	0	2	2	
Papa china	Asociado	0	0	0	0	
Fréjol tierno	Sólo	0	0	0	0	
Total general		3.409	3.356	10.140	9.811	

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario, año 2000.

Elaborado por: Carmen Salvador

Tabla 7 Número de upas y principales especies ganaderas

ESPECIE	UPAS	
	UNIDADES DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	NÚMERO
CUYES	29.408	482.454
AVES	19.984	333.356
GANADO VACUNO	25.681	133.125
GANADO OVINO	15.981	67.616
GANADO PORCINO	22.774	51.964
OTRAS ESPECIES	11.018	27.587

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario, año 2000.

Elaborado por: Carmen Salvador

1.5.4. Asistencia técnica.

Regularmente existe asistencia técnica para los agricultores y ganaderos del cantón, donde se los capacita e instruye para obtener mejores resultados, tanto en los cultivos, como en la cría de ganado y la extracción de leche.

La asistencia técnica principalmente está dada por personas naturales, instituciones públicas, fundaciones u ONGs, el INIAP (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias) y el MAGAP (Ministerio de Agricultura y Ganadería), otras instituciones privadas como Técnicos y Casas comerciales de venta de insumos agropecuarios como Ecu química. (MAGAP 2011)

Actualmente, en el municipio y juntas parroquiales del cantón existen un gran número de proyectos que buscan capacitar, guiar e instruir a los agricultores y ganaderos;

1.5.5. Comercialización y consumo.

La mayor parte de la producción agrícola y ganadera abastece la demanda del cantón, aunque también se realiza la comercialización de sus productos con otras provincias del país, como por ejemplo: maíz, fréjol, habas, arvejas, zambo, caña de azúcar, etc.

El principal producto de comercialización son el fréjol, la panela, la naranja y la leche.

La mayoría de productos se venden fuera de las zonas de producción, a los intermediarios, los mismos que venden a otros intermediarios o directamente al consumidor final; es por esta razón que los precios suben ampliamente. En menor porcentaje se comercializa a los procesadores industriales y a los exportadores.

1.5.6. Crédito.

En el cantón Pangua, existen algunas posibilidades de crédito para los agricultores y ganaderos, entre ellos están las instituciones bancarias, las cooperativas de ahorro y crédito, prestamistas, familiares, entre otros.

Como se observa en la siguiente tabla, la principal fuente de crédito constituye los prestamistas quienes cobran altos intereses por el dinero prestado, esta información es obtenida del III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO, que fue realizado en el año 2000, cuando aún no existían buenas alternativas para los agricultores y ganaderos; en la actualidad hay algunas ventajas para este sector, siendo el Banco Nacional de Fomento, la entidad financiera que mayores beneficios brinda, ofreciendo préstamos a largo plazo con tasas de interés realmente bajas y en alguno de los casos no se requiere de garante (BENABIDES 2002).

Tabla 8 Principales fuentes de crédito

INSTITUCIÓN	CRÉDITOS
PRESTAMISTA	313
OTRA FUENTE	241
BANCOS PRIVADOS	157
COOP. DE AHORRO Y CRÉDITO	129
BANCO NACIONAL DE FOMENTO	108
FUNDACIÓN U ONG	91
INTERMEDIARIO	32

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario, año 2000.

Elaborado por: Carmen Salvador

El principal destino del crédito es la agricultura y la ganadería; dentro de la agricultura se invierte en la producción de cultivos, esto implica la compra de semillas, fertilizantes, mata-malezas, preparación del terreno, pago de mano de obra, etc.

Dentro de la ganadería se invierte en la compra de ganado, e implementos como desparasitarios, balanceados, vitaminas, larvicidas, garrapaticidas, etc.,

En la siguiente tabla se puede observar un resumen del destino principal del crédito:

Tabla 9 Destino principal del crédito

DESTINO	CRÉDITOS
AGRICULTURA	968
GANADERÍA	679
OTROS	261
SISTEMA DE RIEGO	13

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario, año 2000.

Elaborado por: Carmen Salvador

1.6. Sector productivo secundario

En el sector productivo secundario de Pangua se incluye la pequeña industria y las artesanías.

1.6.1. Industria.

Pangua cuenta únicamente con pequeñas fábricas caseras, mas no existe un sector industrializado, las mismas que producen diversos productos que sirven principalmente para el consumo local y en un menor porcentaje para el consumo nacional, las mismas que proporcionan fuentes de trabajo para muchas familias. (Gobierno provincial del Cotopaxi, 2010)

Los principales productos son:

- Productos procesados de la caña de azúcar
 - Licor (aguardiente)
 - Panela
- Productos derivados de la leche (Lácteos)
 - Quesos
 - Yogurt
 - Manjar

Gran parte del movimiento económico del cantón Pangua, precisamente se mueve en torno a la caña de azúcar, uno de los cultivos predominantes en el sector.

En su mayoría los agricultores poseen sus fincas con los tradicionales trapiches, donde muelen la caña de azúcar y extraen su jugo para luego procesarlo y obtener el producto final, sea panela en polvo o en atado, y el famoso aguardiente.

En la actualidad, el proceso de la molienda ha cambiado notoriamente ya que la tecnología también ha servido a este sector.

Es así que algunos propietarios de estas fincas han implementado sus moliendas con trapiches que funcionan a motor, los que comparados con los tradicionales, que giraban con la ayuda de animales, particularmente de caballos, han permitido que la producción mejore considerablemente, conllevando también a incrementar sus ingresos económicos.

Sin embargo, una de las dificultades por las que atraviesan frecuentemente es la inestabilidad en los precios de los productos, los mismos que en su fluctuación en ciertos casos son extremos. (Soberanía 2011)

Esta forma de trabajo de un gran número de habitantes del sector también es otro de los atractivos turísticos, ya que muchas personas desconocen cómo cultivan la caña y cuál es el proceso para llegar a obtener la panela y el aguardiente, productos tradicionales de esta tierra.

1.6.2. Artesanía

La asociación Roshitamo, integrada en su mayoría por artesanos de la comunidad otavaleña de Moraspungo, son los únicos que realizan artesanías, ofreciendo al público prendas tejidas y bordadas, collares y manillas elaboradas en mullo, instrumentos musicales de viento, como rondadores, zampoñas y flautas, entre otros.

Además complementa esta exposición, una muestra de cuadros de pintura, en donde varios artistas jóvenes plasman en varios estilos; hay también otras manifestaciones talladas en piedra, madera, mármol y bronce, y otras obras de carácter religioso como imágenes, vitrales y Cristos entre otras.

1.6.3. Crédito artesanal.

En la actualidad existen créditos accesibles para los artesanos y pequeños empresarios del cantón Pangua. Se busca incentivar el desarrollo de la pequeña industria y mejorar los ingresos de los habitantes de Pangua..(DM Ecuador. 2007)

Actualmente el Banco Nacional de Fomento, es la entidad financiera que proporciona créditos a los microempresarios, con facilidades de pago a largo plazo y además con bajas tasas de interés.

Una de las opciones que presente el banco de Fomento es el crédito 555, que consiste en un préstamo de 5.000 dólares, a un interés del 5% y a 5 años plazo, siendo beneficiarios de

este tipo de crédito, las personas naturales relacionadas con la producción, comercio o servicios, cuyos activos no superen los US 50.000 y que tengan hasta 10 empleados. (BNF 2011)

También existen algunas Cooperativas de Ahorro y Crédito en la ciudad, que sin necesidad de mucho trámite o papeleo facilitan el dinero a personas que quieran crear su microempresa.

Además, la CFN otorga créditos a través de algunas instituciones financieras que de igual manera son muy convenientes.

1.7. Sector Productivo Técnico

Los proyectos productivos panguenses, con mayores posibilidades de ejecución, son aquellos que están estrechamente vinculados con la agricultura y ganadería debida a las ventajas que ofrece el entorno natural del cantón.

Destacarán las pequeñas empresas cuyas producciones se orienten hacia el consumo del mercado local y nacional.

1.7.1. Comercio

El comercio del aguardiente ha sido un gran aliado para la economía del cantón Pangua, que debido a su calidad, es comercializado en todo el país. Ésta es la principal actividad de comercio, la mayor parte de comerciantes están aliados a los productores, cuya misión es respaldar el desarrollo comercial del aguardiente.

“Para el proceso de la comercialización, el aguardiente es trasladado a los mercados, en este caso de El Corazón o de Ramón Campaña en ‘pipas’, que no son más que tanques grandes de plásticos que a través del tiempo suplantaron a los tradicionales ‘zurrones’, que eran bolsas elaboradas con tela y caucho”. (La gaceta 2010)

El precio del aguardiente fluctúa de acuerdo a su grado de alcohol y a cómo se encuentre el mercado, el precio por lo general lo imponen los intermediarios y se encuentra alrededor de 35.00 USD. Por caneca.

Los mayores productores de aguardiente en la Provincia de Cotopaxi se encuentran en la parroquia Ramón Campana, del cantón Pangua.

1.7.2. Turismo

El potencial turístico del Ecuador es grande pues a pesar de su pequeño territorio, ofrece gran diversidad natural y cultural, lo que se puede observar en Pangua, ciudad en la que hay variaciones climáticas que van de la tropical a la fría con ecosistemas únicos que atraen la atención de propios y extranjeros.

El Cantón Pangua está ubicado al Sur Oriente de la provincia de Cotopaxi, posee ocho pisos climáticos, rico en producción, su ubicación es estratégica para el turismo. Se encuentra situado a 210 Km de la playa y a 180 Km del volcán más grande del Ecuador.

Entre los principales atractivos turísticos del cantón Pangua se encuentran los siguientes:

- **Parque central de la parroquia el Corazón**

En su parte central se encuentra el monumento en honor al general Gil Enríquez Gallo, el ilustre ciudadano ecuatoriano que desde sus altas funciones como presidente de la república firmó el decreto de la creación del cantón Pangua el 31 de mayo de 1838. (ARGUELLO 1999)

- **Murales tallados en el parque del Corazón**

En el parque de El Corazón se puede observar estos hermosos Murales tallados en sus paredes

- **Cascada la Envidia**

Posee una vertiente única en el Ecuador, que forma un sendero, en el cual durante su corto recorrido encontramos cascadas que van desde los 9 hasta los 90 metros de altura como la cascada La Envidia, por ubicarse en la comunidad del mismo nombre.



Ilustración 7 Turismo provincia de Cotopaxi

Fuente: Mapas Ecuador (2010)

Elaborado por: Carmen Salvador

- **Piedra de la Cruz**

Es una piedra gigantesca de aproximadamente 4 metros de alto por siete de largo en la base de la roca se puede apreciar la existencia de dibujos arqueológicos y petroglifos, que aún no han sido descifrados, se puede observar gráficos y símbolos como figuras geométricas, humanas y animales.

1.7.3. Transporte



Ilustración 8 Cantón Pangua

Fuente: Info hoteles Ecuador (2010)

Elaborado por: Carmen Salvador

Para llegar a Pangua existen algunas opciones de rutas a seguir, por la costa se puede tomar la opción Quevedo – Moraspungo; y por la Sierra se puede tomar la opción Latacunga – Angamarca.

Las cooperativas de buses que viajan desde Quito a este cantón son: la Cooperativa de Transporte Quinsaloma y la Cooperativa de Transporte Macuchi.

CAPITULO II

2. Generalidades de la gastronomía del cantón Pangua

2.1. Historia de la gastronomía del cantón Pangua

El suelo del cantón Pangua es muy virtuoso, el clima contribuye para que en este sector se coseche diferentes tipos de productos, que hacen muy singular a los pueblos de este punto de Ecuador. En tal virtud se puede decir que Pangua es muy rico en sus producciones, es definitivamente un sector ganadero y generalmente los días jueves se lleva a efecto la feria de ganado en Moraspungo, localidad a la que muchos comerciantes llegan a comprar o vender el ganado vacuno, caballar o porcino. (Asé es mi tierra, 2010)

De igual manera frutas como: la naranja, caña, mandarina, plátano, mora, aguacate, maracuyá, fréjol, maíz, mango, cacao, café y un sinnúmero de productos de climas tropicales y subtropicales son el fuerte, dentro del poder adquisitivo y económico de estas localidades. Debido a su clima variable, los pobladores tienen cosecha en todo el año. (Cybersdl, 2011).



Ilustración 9 Producción Agraria

Fuente: Noticias Cotopaxi (2010)

Elaborado por: Carmen Salvador

A una hora de donde se produce café, se da el fréjol, pues los microclimas favorecen a la zona.

La producción fuerte es el plátano La cabeza grande de plátano vale \$1,40. Además se da cacao, mandarina, el maíz. La naranja es uno de los productos que fortalecen la economía del pueblo; un ciento de naranjas se vende en \$1 y el ganado todavía se cotiza al ojo; \$17 se paga por la arroba de carne y por la libra \$0,70. (DEM, 2011)

Varios comerciantes exponen los productos de la caña de azúcar ya procesados, entre ellos el licor y la panela. En la Parroquia El Corazón, hay una pequeña fábrica procesadora del aguardiente y entre los productos que se expone al público están los Cócteles.

2.2. Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón Pangua

Los primeros habitantes de la región fueron los chibchas y más tarde, numerosas migraciones de cayapas, colorados, atacameños y quijos recorrieron la zona dejando la semilla que luego germinó en los cacicazgos de Tacunga, Mullí Ambato, Píllaro y Quisapincha.

Las poblaciones ancestrales que habitaron dentro del área son las de San Pablo de Totorillas, Chorrera Mirador, Santa Teresita de Guabug, Sanjapamba, Tambohuasha, Santa Lucía, Río Blanco y Cunuyacu.

En el tiempo de los Incas y Shyris fue una de las localidades más floridas y hermosas. Para los incas no existía la profesión de cocinero y su sistema de preparar banquetes era muy singular, comían sin excesos y bebían hasta emborracharse. No faltaba comida pero tampoco cometían excesos. (OLIVAS, 2001)

El Inca Garcilaso de la Vega señala que se consumía tanta chicha (bebida a base de maíz fermentado) en la casa del inca que "casi no había cuenta ni medida" y que, si bien los nobles incas no bebían mientras comían "después de la comida, tomaban hasta la noche". (ARIANSEN, 2010)

El Inca era servido por 20 ñustas (mujeres en quechua) y 400 hijos de señores, pero luego de ser servido nadie tocaba los restos de sus alimentos, que eran acumulados para la "vida posterior" (Terra, 2010)

“Los incas no eran enterrados sino que sus cuerpos eran momificados y se conservaban en sus terrenos, con su servidumbre, casi como si estuvieran vivos. Se alimentaban del espíritu mismo de los alimentos (sami), que habían comido y que una vez al año eran quemados para

que se los llevara el viento, "porque nadie podía tocarlo" (Revista Viva, 2001)

Los pobladores no comían carne en la vida cotidiana porque la reservaban para las fiestas. La carne estaba reservada para la nobleza, y el inca sólo comía carne de llama blanca de raza "cuyro", que también era usada para el sacrificio. Los patos y cuyes o conejillos de indias blancos, también formaban parte del menú del llamado "Hijo del Sol", así como las papas de la primera cosecha en todo el territorio del imperio.

Los habitantes del Tahuantinsuyo organizaban muchas fiestas pues todo suceso importante (nacimientos, el primer corte de pelo, bodas, entierros y otros) era buen motivo para pasar días y noches bailando. Compartían "lo que llevaban" y esta tradición todavía se conserva en muchos de los pueblos andinos.

Los Incas tenían en la cocina varias técnicas que empleaban para cocer sus alimentos con piedras calientes y envueltos en hojas. Los nobles y la familia real, se alimentaban mucho mejor que el pueblo. En la mesa del Inca no solía faltar la carne, tan escasa para el pueblo. Comía carne de llama, de vicuña, de patos salvajes, de perdices de la puna, de ranas, de caracoles y de pescado. La comida comenzaba con frutas.

Luego venían los manjares, presentados sobre una estera de juncos trenzados que se tendía en el suelo. El Inca se acomodaba en su asiento de madera, cubierto con una tela fina de lana, y señalaba el que le apetecía. Entonces, una de las mujeres de su séquito, se lo servía en un plato de barro o de metal precioso, que sostenía en sus manos mientras el Inca comía. Las sobras y todo cuanto el Inca había tocado, debía ser guardado en un cofre y quemado luego, dispersándose las cenizas. (OLIVAS, 2001)

En el tiempo incaico, la papa y el maíz, zara su nombre en quechua, eran la base de sopas, guisos y diferentes comidas y bebidas como "la chicha" o cerveza andina. Aunque la dieta de los incas era muy variada, había muchas diferencias entre los alimentos que consumían los distintos sectores de la sociedad. De acuerdo a algunos historiadores, los Incas comían dos veces al día, al igual que el pueblo. Acostumbraban a tener la primera comida entre las ocho y nueve de la mañana, y la segunda entre las cuatro y las cinco de la tarde. La de la

mañana era la más “contundente”. La comida de los señores “era algo especial” no era cualquier comida, ni que pensar que fuera la misma del pueblo. (OTERO, 2011)

En los “Comentarios Reales” del Inca Garcilaso de la Vega, nos relata que los Incas se daban el lujo de comer pescado fresco, traído por los famosos “Chasquis” desde la costa del Perú, éstos eran personas que corrían kilómetros de kilómetros, a los cuales se les entrenaba. De esta forma se mantenían también informados sobre todo lo acontecido en sus dominios, todo esto era hablado ya que ellos no dominaban la escritura, tenían que repetir a viva voz el mensaje y así iban pasando de uno a otro mensajero. (ARIANSEN, 2010)

Sus alimentos como: papa, maíz, ocas, yuca, charqui que es la carne seca, pescado, entre muchos más, eran consumidos con abundante ají. La quinua fue el principal cultivo de los Andes y el principal alimento de los Incas por considerarlo sagrado. La “chenopodium quinua” llamada Madre Grano por los Incas, se cultiva desde hace más de cinco mil años en tierras que van de 3000 mil a 4000 mil metros sobre el nivel del mar, con una precipitación de 200 a 400 mm. de lluvia anual, como lo atestiguan granos de este cereales encontrados juntos a las momias enterradas en todo el antiguo imperio. Las últimas investigaciones bio-arqueológicas han demostrado que los súper cereales como la quinua, la kiwicha, el maíz, los frijoles y el tubérculo de la papa formaban parte de la alimentación diaria, no solamente de los Incas también de los Mayas y Aztecas. (OLIVAS, 2001)

Es evidente que el hombre prehispánico conoció diferentes técnicas para conservar sus productos, según las condiciones de los diferentes ecosistemas andinos. Si alguna de estas fallaba o si se reducía el número de alimentos, el peligro de la hambruna y la escasez podían poner en peligro las redes sociales y el mantenimiento de todo el sistema productivo de los estados, particularmente del Tahuantinsuyo, por las dimensiones que alcanzó.

La tecnología de la conservación de alimentos constituyó un tema central dentro de las preocupaciones de los gobernantes Incas. Los métodos de conservación que los antiguos andinos desarrollaron pueden clasificarse en: deshidratación, cocción, tostado y reducción a harinas; y obtención de líquidos estables como los vinagres y la chicha. (ROMAN, 2010)

Para conservar los alimentos no usaban la sal y no había carnes saladas. En cambio los principales alimentos se llevaban hasta las partes más altas y heladas de los nevados, donde estaban sus "almacenes frigoríficos". (TERRA, 2010)

Los Inca eran muy ingeniosos, y ellos mantenían almacenes de alimento dispersados alrededor del imperio, para que cuando el ejército viaje allí, ellos siempre tendrían alimento disponible.

2.3. Gastronomía de la colonia asociada al cantón Pangua

Con la llegada de los conquistadores españoles, llegaron muchas especies animales y vegetales al continente americano, como: Vaca, Caballo, Burro, Oveja, Cabra, Cerdo. En cuanto a especies vegetales: Trigo, Cebada, Habas, Arvejas, Caña de Azúcar, Cebolla, Garbanzo, Lenteja, Vid, Naranja.

España tenía objetivos comunes en numerosas áreas coloniales razón por la que las colonias comparten hasta la actualidad muchas características. El catolicismo sigue siendo la principal religión de Latinoamérica y el español es una de las lenguas más habladas del mundo, y en América. Más, los pueblos indígenas americanos se vieron obligados a adoptar las costumbres de los colonizadores a su propia cultura por medio de un evidente proceso de aculturación. Aunque este concepto fue más bien recíproco, tanto para indígenas como para españoles. (BAUER, 2000)

Este proceso de aculturación entre aborígen y español, no sólo se dio en lo religioso, político o idiomático sino también se dio en lo que son los productos venidos de Europa, que implican la alimentación y la agricultura.

Según Bauer (2000) "Los productos europeos llegados a América no necesariamente supusieron una mejor alimentación entre los aborígenes. En el texto de Bauer sobre la alimentación y la agricultura revela la mezcla lenta y discontinua, pero, inexorablemente, de diversos sistemas de cultivos y pastoreo de indígenas con sistemas diferentes de la cuenca del mediterráneo en la Baja Edad Media".

Los cambios se produjeron, principalmente, en la productividad de la tierra. Hubo regiones en donde, prácticamente, la población nativa fue liquidada y se trajo a esclavos negros para que produjesen y cultivaron, por ejemplo, la caña de azúcar que fue lo que sostuvo a la economía. Pero, en el proceso de recolonización, por parte de los europeos, en tierras indígenas conjeturó una disminución de los alimentos nativos que dependían de sus alimentos. Por tanto, la intromisión de alimentos europeos no propuso un mayor efecto en los indígenas que seguían consumiendo sus productos autóctonos.

Aunque no se debe ignorar que los productos europeos penetraron, pero fue mediante un proceso paulatino.

De acuerdo a Bethell (1990) “Los españoles, se negaron a depender de los cultivos americanos nativos. En 1532, se requería que cada barco que salía hacia el Nuevo Mundo transportara semillas, plantas vivas y animales domésticos para asegurar el abastecimiento que normalmente consumían los españoles. Al no depender los españoles de los cultivos de los nativos, que generalmente eran tubérculos, mandioca, maíz, calabazas y frijoles, esto supuso para los nativos un verdadero “bombardeo” de productos europeos a los cuales los indígenas tuvieron que adoptarse lentamente. Por su parte, los productos europeos que se trajeron y que luego se adaptaron al ambiente americano, fueron parte, después, de la demanda interna, por tanto, se generó comercio.

En la región de Cotopaxi, los nativos aceptaron el trigo y la cebada, que se acogieron bien a las zonas donde existía la quinua. Además, los cereales y el ganado se adaptaron muy bien, pero no supero el consumo de ciertos tubérculos como la papa que siguieron siendo el alimento principal de la población.

Los productos que más se consumían en Europa como: trigo, cebada, azúcar, vino, etc., y que se trajeron al país, en un principio muchos de estos nuevos cultivos no crecieron como se esperaba, pero finalmente, las plantas prendieron dando sus frutos e, incluso, lograron imponerse decididamente a los productos aborígenes. El trigo se impuso en la dieta

indígena y a su vez los productos alimenticios aborígenes, también se traspasaron a los españoles, sobre todo el maíz, que fue el cultivo familiar por excelencia de la población nativa, producto primordial de los indígenas antes de la Conquista, convirtiéndose, en un importante cultivo de las haciendas que fueron surgiendo en los siglo XVII y XVIII. (BETHELL 1990).

En el sector en donde actualmente se ubica el Cantón Pangua, se reprodujo trigo rápidamente, gracias a las temperaturas de la provincia de Cotopaxi, convirtiéndose en el principal cultivo alimenticio y lo sigue siendo hasta la fecha.

El ganado europeo fue sustituido por la llama. El ganado se multiplicó en los pastos de la América del sur. La carne comenzó a ser consumida por los españoles y ya en el siglo XVI por los indígenas. Las ovejas fueron aceptadas por su parecido a las llamas. Otros animales que pasan a formar parte de la economía de los hogares campesinos fueron los cerdos y las gallinas, traídos por los españoles. (BETHELL 1990).

No todos los animales eran para comérselos, también existieron animales para el transporte como lo fue el caballo, que resultó el más atractivo. Los indígenas americanos lo consideraban, al principio, la aterradora bestia de la guerra. También, la mula sirvió como animal de transporte dentro del comercio interregional.

Tras la llegada de los europeos a América, tanto la vida cultural como la animal, comenzó a mezclarse. El producto de este intercambio tuvo numerosos efectos en lo que es la alimentación tanto para los aborígenes como para los europeos.

La introducción en el Ecuador, de nuevos productos y cultivos, cambió completamente la economía de la región. Los autóctonos adoptaron los productos europeos a su dieta, además, se dieron cuenta de las ventajas que ofrecían las ovejas y los cerdos, por la lana y por la carne, respectivamente.” (RIVEROS, 2009)

Pero, a su vez, los nativos que, adoptaron lentamente los productos de los europeos, no perdieron la costumbre de consumir sus propios alimentos.

El Cantón Pangua es un ejemplo de esta combinación de productos, aquellos que son propios de la zona desde tiempos ancestrales y los traídos por los españoles.

2.4. Gastronomía de la república asociada al cantón Pangua

La gastronomía de esta región del Ecuador se desarrolla en base a tres productos de la tierra: maíz, papas, porotos principalmente. La llegada de España, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas.

En muchos de los casos lo que los españoles hicieron fue sobre nombrar frutos y comidas, tomando como ejemplo las cosas de su tierra, que les recordaban algún lejano parecido: al aguacate le llamaron pera; a la tortilla, pan; a la chicha, vino.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado.

De acuerdo a Riveros, (2009) “Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional. Uno de los hechos más significativos fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas”.

La dinámica económica y socio política de la provincia se encontraba directamente vinculada a la producción agrícola. La decadencia de la producción obrajera, fue un factor muy importante en la reestructuración del espacio agrario y urbano de la Sierra central.

Por lo menos hasta 1840 se “ruralizó” la población de la Sierra central, al disminuir sensiblemente la población de Latacunga, Riobamba y Ambato. En conjunto, la población de la Sierra central, sólo empezó a crecer nuevamente, después de 1850.

Algunas características de la dinámica agraria del siglo XX en Cotopaxi, relacionadas con el rol de las comunidades indígenas en torno a la propiedad de la tierra, la emergencia del campesinado como sujeto social y la modernización de la producción agrícola en algunas haciendas, se pueden apreciar desde finales del siglo XIX. Aunque se dan casos de

ocupación de haciendas, sublevaciones contra la contribución predial, impuestos sobre la propiedad de tierra o ganado, o sobre la producción de aguardiente, se puede decir que la conflictividad agraria, alrededor de los años 20, a diferencia de otras provincias del país, fue menor. Adicionalmente, la Revolución Liberal generó un cierto influjo modernizador de las relaciones en el agro. (MENÉNDEZ, 1909)

2.5. Gastronomía actual del cantón Pangua

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

La Gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como las islas Galápagos , segundo a los Andes y por último la selva amazónica.

La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos.

La gastronomía en Ecuador es rica, abundante, destacando la diversidad de ingredientes con los que se elaboran sus platos, entre los que se encuentran los pescados y marisco, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, las papas, maíz, frutas y verduras.

En la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor a sus platos.

La comida popular y tradicional de Pangua utiliza sobre todo aquellos alimentos de cultivo más generalizados, lo cual hace que comparta muchas de las características de la comida popular en otras provincias serranas con similar producción agrícola.

La población rural está conformada en su mayor parte por comunidades de indígenas campesinos; la alimentación en los estratos económicos medios y bajos de esta zona, es

rica y muy variada.

Al uso de cereales, como el trigo, cebada, quinua, maíz, se agregan los granos; arveja, fréjol, habas, lentejas, chochos, los tubérculos como la papa y las ocas, y aquellos productos de consumo popular que provienen de otras zonas ecológicas de fácil acceso, como el plátano en sus distintas variedades, también la yuca, la panela.

Esta dieta eventualmente se complementa con proteína de animales de cría como el cuy, la gallina, el borrego, el chancho y una variedad de pescado traído desde la costa. La importancia de los cereales en la alimentación popular se advierte por el gran número de molinos que funcionan en cabeceras parroquiales y cantorales. (Así es mi tierra, 2010)

Las fiestas son el 1º de junio y el 10 de agosto; en agosto la gente preparará el sancocho más grande del mundo.

Entre los platos compartidos con otras provincias y que se expenden en puestos de comida y comedores ambulantes de fiestas, ferias y mercados, se encuentra el cerdo horneado y la fritada, acompañados de tortillas de papa, mote, lechuga y tomate o tortillas de yuca.

Por otro lado la sopa, plato muy utilizado en la cocina popular, permite combinar de manera económica diferentes y nutritivos alimentos. En el mercado de corazón, por ejemplo esta variedad incluye el caldo de gallina, caldo de patas, arroz de cebada y locros de toda clase, de papas, de cuy, de cueros y menudencias, generalmente consumidos, desde horas muy tempranas, por la familia campesina que acude al mercado.

Otra costumbre muy popular en las ferias y mercados es el expendio de jugos de frutas, tales como naranjilla y mora; ubicados en pequeños puestos equipados con una licuadora, en la cual se mezclan estos jugos con zumos de alfalfa y si se quiere algo más nutritivo, con una cerveza malta y un huevo batido. No faltan tampoco las empanadas de viento, que como su nombre indica son empanadas de harina sin relleno alguno y las espumillas se distintos sabores que venden en barquillos o en conos.

Entre la población indígena de páramo, en cambio, se acentúa el uso de granos y cereales. Cualquiera de las tres comidas en el día generalmente consiste de una sopa, de trigo, cebada, avena, fréjol o papas en época de cosecha, o cualquiera de estos cereales

preparado como colada de dulce, incluyéndose una que se denomina "el desabrido", porque no se le agrega ni sal ni dulce. Estas sopas o coladas se acompañan de panela, cuyo consumo es muy difundido en el cantón y la provincia, por ser su precio inferior al del azúcar.

Se puede decir entonces que la gastronomía actual del cantón Pangua y sus parroquias es muy rica y variada, y combina platos ancestrales que se conservan hasta hoy gracias a que se ha mantenido la producción agrícola y ganadera de esta zona por varias generaciones. Además de que se ha adaptado algunos productos y platos modernos como por ejemplo los pinchos y las puntas de sabores para los cócteles.

CAPITULO III

3. Diagnóstico gastronómico del sector

3.1. Análisis e interpretación de resultados

En este capítulo se realizará una exposición gráfica de los resultados obtenidos, de las 227 encuestas efectuadas en el cantón Pangua, a cerca de las preferencias y costumbres gastronómicas del sector.

Las tablas que a continuación se presentan tienen el propósito de tener una visión más clara sobre cada una de las partes de las que se abordó en la encuesta, aplicada en este cantón.

Además se muestra los datos obtenidos en 48 entrevistas, que fueron realizadas en los principales restaurantes y lugares de venta de comidas del cantón.

A continuación de cada tabla, se incluye un análisis interpretativo de los datos recolectados y una breve conclusión en cuanto a las preferencias de algunos platos, ingredientes, de las temporadas o festividades en las que se elaboran platos especialmente para la ocasión. Hay algunos animales que se crían para tener provisión permanente y poder preparar los platos todo el tiempo como la llama, borregos, gallinas.

3.1.1. Encuesta.

Pregunta Nº 1: ¿Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector?

3.1.1.1. Comidas propias de este sector.

En este sector del país hay un clima que se puede considerar privilegiado pues parte del cantón está en la región sierra y la otra parte en la región costa por lo que su producción es muy variada y se puede cultivar casi cualquier fruto o verdura, de igual manera los animales de los dos climas se desarrollan aquí.

Es por esto que los platos propios del sector son muy variados también además de que quien los prepara tiene su sazón propia de acuerdo a la región en que se ubique.

Tabla 10 Comidas propias de este Sector

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guatita	78	7,4
		Librillo	70	6,7
COLADAS Y PATAJES	COLADAS	Morocho de dulce	65	6,2
		Colada morada	17	1,6
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Arroz de Cebada	37	3,5
		Sancocho de pollo	37	3,5
		Aguado de gallina	31	2,9
BEBIDAS	BEBIDA FERMENTADA	Chicha de jora	50	4,8
		Chicha de maíz	32	3
ENTRADAS	FRIAS	Pan en horno de leña	43	4,1
	CALIENTES	Verde asado	2	0,2
ENTREMESES	FRITURAS	Bolón de pescado	16	1,5
		Empanada de verde	14	1,3
TOTAL			492	46.70

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS.- Como los platos más conocidos se encuentran, en primer lugar la guatita, con un 7.4%, le sigue el librillo con un 6.7 %, entre las coladas la que más conoce la gente es el morocho de dulce con un 65%, de las bebidas la más conocida es la chicha de jora con un 4.8%, de igual manera en primer lugar de las entradas está el pan en horno de leña con un 4.1%, en el caso de las frituras casi se tiene un empate entre el bolón de pescado con un 16% y la empanada de verde con un 14%.siendo estos los platos más conocidos de la zona.

Tabla 11 Donde recomienda Consumirlas

b.- Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Central de Moraspungo	11	0,9
	Puesto Del Mercado El Corazón	5	0,4
Restaurantes	Restaurante Nuris	27	2,2
	Paradero Nohecita	19	1,5
	Restaurante Virgen del Cisne	18	1,4
	Comedor Condorito	17	1,4
Restaurantes	Restaurante Dos Hermanos	17	1,4
	Restaurante El Paraíso	16	1,3
	Restaurante La Calle	16	1,3
	Restaurante Lo Sano	15	1,2
	Restaurante La Gallina Criolla	14	1,1
	Comedor Las Gemelas	13	1,0
	Restaurante El Socio	12	1,0
	Comedor El Migrante	11	0,9
TOTAL		211	15.80

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS.- En referencia a donde consumir los mejores platos, los mayores porcentajes obtenidos fueron en restaurantes, en primer lugar los encuestados respondieron que

recomiendan el Paradero Nohecita con un 1.5 %; en segundo lugar está el restaurante Virgen del Cisne con un 1.4%. Luego le siguen también con porcentajes de 1.4 % el comedor Condorito y el restaurante Los Dos hermanos.

Tabla 12 Quien las prepara mejor

C. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sra. Nuris Cabezas	27	2,2
Sra. Amelia Saritama	19	1,5
Sra. Carmen Cueva	18	1,4
Sra. Mariuxi Cedeño	17	1,4
Sr Olger Cruz	17	1,4
Sra. Karlita Mayorga	16	1,3
Sra. Diana Chano	14	1,1
Sra. Lupita Catota	13	1,0
Sr. Servando Lozano	13	1,0
Sra. Mercedes Quishpe	11	0,9
Sr Roberto Pulla	11	0,9
Sra. Isabel Anangono	11	0,9
TOTAL	187	15

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS.- al realizar la pregunta de quien prepara mejor los platos, los participantes de la encuesta respondieron que la señora Nuri Cabezas, los prepara mejor con un porcentaje de 2.2 %; en segundo lugar está la señora Amelia Saritama con un porcentaje de 1.5%. Le sigue en tercer lugar la señora Carmen Cueva con un porcentaje de 1.4%, posteriormente también con el mismo puntaje se encuentran la señora Mariuxi Cedeño y el señor Olguer

Cruz, considerados como los que realizan la mejor preparación de los platos descritos anteriormente.

Tabla 13 Tipos de platos

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
PLATOS PRINCIPALES	Cocidos	Guatita	Mercados	Mercado Central de Moraspungo	Sra. Carmen Cueva
		Librillo		Puesto Del Mercado El Corazón	Sra. Amelia Saritama
COLADAS Y POTAJES	Coladas	Morocho de dulce	Restaurantes	Restaurante Nuris	Sra. Nuris Cabezas
		Colada morada		Paradero Nohecita	Sra. Mariuxi Cedeño
CALDOS Y SOPAS	Caldos	Arroz de Cebada		Restaurante Virgen del Cisne	Sr Olger Cruz
		Sancocho de pollo		Comedor Condorito	Sra. Karlita Mayorga
		Aguado de gallina		Restaurante El Paraíso	Sra. Diana Chano
BEBIDAS	Bebida Fermentada	Chicha de jora		Restaurante La Calle	Sra. Lupita Catota
		Chicha de maíz		Restaurante Lo Sano	Sr. Servando Lozano
ENTRADAS	Frías	Pan en horno de leña		Restaurante La Gallina Criolla	Sra. Esther Muñoz
	Calientes	Verde asado		Comedor Las Gemelas	Sra. Mercedes Quishpe
ENTREMES	Frituras	Bolón de pescado		Restaurante El Socio	Sr Roberto Pulla
		Empanada de verde		Comedor El Migrante	Sra. Isabel Anangono

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

La presente tabla contiene un resumen de los platos del sector de acuerdo al tipo, lugar y persona que los prepara mejor de acuerdo a la percepción del público encuestado.

3.1.1.2. Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.

Pregunta Nº 2: Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.

Para los eventos especiales que se desarrollan en el cantón Pangua, como fiestas patronales, fiestas de la Virgen, aniversario de parroquialización, la gente que cotidianamente prepara comida participa en estos programas con los platos más destacados de la gastronomía local, pues reciben la visita de turistas tanto nacionales como extranjeros , así como de algunos de los familiares que han migrado a otros países, que suelen regresar para esas fechas y desean degustar la comida propia de su lugar de nacimiento.

Tabla 14 Nombre de los platos

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho de pollo	49	10,4
		Arroz de Cebada	19	4,0
		Caldo de Gallina	17	3,6
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guatita	36	7,7
		Librillo	24	5,1
		Menestra de lenteja	23	4,9
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Morocho de dulce	33	7,0
		Colada morada	12	2,6
BEBIDAS	BEBIDA FERMENTADA	Chicha de jora	24	2,6
ENTRADAS	FRÍAS	Pan en horno de leña	18	3,8
ENTREMESES	FRITURAS	Bolón de pescado	15	3,2
		Empanada de verde	13	2,8
TOTAL			283	57.70

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS.- de acuerdo a la pregunta de los nombres de platos que se preparan en fechas especiales, los encuestados contestaron mayormente como el plato más elaborado es el sancocho de pollo con un 10.4%. La guatita está en segundo lugar con un 7.7%. En tercer

lugar se encuentra el librito con un 5.1%, siendo estos los platos más elaborados en celebraciones o fechas especiales en el cantón.

Tabla 15 Donde recomienda consumirlas

b.- Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Central de Moraspungo	2	0,4
	Puesto Del Mercado El Corazón	2	0,4
Restaurantes	Restaurante Nuris	41	7,6
	Restaurante Pueblo Nuevo	9	1,7
	Comedor Condorito	8	1,5
	Restaurante Don Díaz	8	1,5
Restaurantes	Restaurante La Colombiana	7	1,3
	Restaurante Lo Sano	7	1,3
	Restaurante La Gallina Criolla	6	1,1
	Restaurante El Borrego	6	1,1
	Restaurante La Tonga	5	0,9
TOTAL		101	18.80

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS.- En el caso de la pregunta donde consumir estos platos, los encuestados han respondido con un alto porcentaje de 7.6%, que el mejor lugar para disfrutar de estos platos es el restaurante Nuris propiedad de la señora Nuri Cabezas. En segundo lugar se encuentra el Restaurante Pueblo Nuevo con un porcentaje de 1.7%. En tercer lugar con un porcentaje de 1.5% los restaurantes: Comedor Condorito y Restaurante don Díaz.

Tabla 16 Quien las prepara mejor

C. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sra. Nuris Cabezas.	13	2,4
Sra. Adriana Quiñonez	8	1,5
Hermanas Catota.	7	1,3
Sra. Carmen Medina	6	1,1
Sr. Wilmer Loor	6	1,1
Sra. Catalina Cedeño	5	0,9
Sr. David Cedeño	5	0,9
Sr. Roberto Pulla	4	0,7
Sr. Eloy Ortiz	4	0,7
Sra. Shirley Cruz	3	0,6
Sra. Elena Reyes	2	0,4
Sra. Janina Eche	2	0,4
TOTAL	65	12

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS.- según la respuesta de los participantes, acerca de quien prepara mejor los platos en fechas especiales, con un 2.4% se encuentra en primer lugar la señora Nuri Cabezas, seguida de la señora Adriana Quiñonez con un 1.5% y en tercer lugar la señoras Catota.

Tabla 17 Platos de acuerdo al tipo

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho de pollo	Mercados	Mercado Central de Moraspungo	Sra. Adriana Quiñonez
		Arroz de cebada		Puesto Del Mercado El Corazón	Hermanas Catota.
		Caldo de gallina		Mercado Central de Moraspungo	Sra. Carmen Medina
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guatita	Restaurantes	Restaurante Nuris	Sra. Nuris Cabezas
		Librillo		Restaurante Pueblo Nuevo	Sr. Wilmer Loor
		Menestra de lenteja		Comedor Condorito	Sra. Catalina Cedeño
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Morocho de dulce		Restaurante Don Díaz	Sr. David Cedeño
		Colada Morada		Restaurante La Colombiana	Sr. Roberto Pulla
BEBIDAS	BEBIDA FERMENTADA	Chicha de jora		Restaurante Lo Sano	Sr. Eloy Ortiz
ENTRADAS	FRIAS	Pan en horno de leña		Restaurante La Gallina Criolla	Sra. Shirley Cruz
ENTREMESES	FRITURAS	Bolón de pescado		Restaurante El Borrego	Sra. Elena Reyes
		Empanada de verde		Restaurante La Tonga	Sra. Janina Eche

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

En el caso de las comidas preparadas en fiestas, la tabla ha presentado un resumen de los platos de acuerdo al tipo, lugar y persona que los prepara mejor de acuerdo a la percepción del público encuestado.

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

Pregunta Nº 3: Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

La elaboración de determinados platos que más frecuencia tienen por la demanda que existe en este cantón, es decir, con qué continuidad son solicitados por los clientes tanto propios del cantón como de los visitantes externos a él.

Tabla 18 Nombre de las comidas

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho de pollo	54	9,6
		Caldo de Campeche	22	3,9
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Menestra de lenteja	43	7,7
		Papa china cocida	30	5,3
		Librillo	29	5,2
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Morocho de dulce	13	2,3
		Arroz de Cebada con leche	5	0,9
BEBIDAS	BEBIDA FERMENTADA	Chicha de jora	50	4,8
		Chicha de maíz	32	3
ENTRADAS	FRÍAS	Pan en horno de leña	12	2,1
ENTREMESES	FRITURAS	Patacones	4	0,7
		Empanada de verde	3	0,5
TOTAL			297	46

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

Análisis.- Según la encuesta el plato que más se prepara es el sancocho de pollo con un porcentaje de 9.6%, luego va la menestra de lenteja con un 7.7% seguida de la papa china cocida con un porcentaje de 5.3%, el librillo con un 5.2%; entre las bebidas la más preparada es la chicha de jora con un 4.8%.

Tabla 19 Donde recomienda consumirlas

b.- Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Central de Moraspungo	2	0,4
	Puesto Del Mercado El Corazón	2	0,4
Restaurantes	Restaurante Lo Sano	12	2,1
	Paradero Nohecita	12	2,1
	Comedor Condorito	11	1,9
	Restaurante La Esquina sabrosa	10	1,7
Restaurantes	Comedor Las Gemelas	9	1,5
	Restaurante Virgen del Cisne	8	1,4
	Restaurante Pueblo Nuevo	8	1,4
	Restaurante Dos Hermanos	6	1,0
	Restaurante El Chavo	5	0,9
	Restaurante El Campeche	4	0,7
TOTAL		89	15.50

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

Análisis.- Según la encuesta las comidas que se preparan más en el sector es mejor consumirlas en el restaurante lo Sano con un porcentaje de 2.1 %, con el mismo porcentaje se encuentra el Paradero Nohecita, les sigue con un 1.9% el Comedor Condorito y con un 1.7% el restaurante la Esquina Sabrosa.

Tabla 20 Quien las prepara mejor

C. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sra. Carmen Cueva	12	2
Sr. Manuel Quishpe	12	2,1
Sra. Esther Muñoz.	9	1,5
Sr. Wilmer Loor	9	1,5
Sra. Lupita Catota	7	1,2
Sr. Neptali Cabezas	6	1,0
Sr. Orley Quiñonez	6	1,0
Sra. Catalina Cedeño	5	0,9
Sra. Julia Ampuero	4	0,7
Sra. María Toledo	4	0,7
Sra. María Tuzo	3	0,5
Sra. Lilian Anangono	2	0,3
TOTAL	79	13.40

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

Análisis.- de acuerdo a los encuestados la persona que prepara mejor estos platos es el señor Manuel Quishpe con un porcentaje de respuestas del 2.1%, seguido por la señora

Esther Muñoz que tiene un porcentaje de 1.5% al igual que el señor Wilmer Loor, seguidos por la señora Lupita Catota con un 1.2%.

Tabla 21 Tipo de comida más demandadas

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho de pollo	Mercados	Mercado Central de Moraspungo	Sra. Carmen Cueva
		Caldo de Campeche		Puesto Del Mercado El Corazón	Sr. Manuel Quishpe
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Menestra de lenteja	Restaurantes	Restaurante Lo Sano	Sra. Esther Muñoz.
		Papa china cocida		Paradero Nohecita	Sr. Wilmer Loor
		Librillo		Comedor Condorito	Sra. Lupita Catota
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Morocho de dulce		Restaurante La Esquina sabrosa	Sr. Neptali Cabezas
		Arroz de cebada con leche		Comedor Las Gemelas	Sr. Orley Quiñonez
BEBIDAS	BEBIDA FERMENTADA	Chicha de jora		Restaurante Virgen del Cisne	Sra. Catalina Cedeño
		Chicha de maíz		Restaurante Pueblo Nuevo	Sra. Julia Ampuero
ENTRADAS	FRIAS	Pan en horno de leña		Restaurante Dos Hermanos	Sra. María Toledo
ENTREMESES	FRITURAS	Patacones		Restaurante El Chavo	Sra. María Tuzo
		Empanada de verde		Restaurante El Campeche	Sra. Lilian Anangono

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

3.1.1.4. Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.

Pregunta Nº 4: ¿Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector?

En la tabla que se expone a continuación se puede observar cuáles son las comidas más solicitadas por los visitantes del cantón Pangua, lo cual tiene una estrecha relación con la pregunta anterior pues también son las más preparadas en función a la demanda que tienen.

Tabla 22 Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.

a. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho de pollo	44	9,4
		Caldo de Campeche	22	4,7
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Morocho de dulce	30	6,4
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guatita	30	6,4
		Librillo	27	5,8
BEBIDAS	BEBIDA FERMENTADA	Chicha de jora	24	5,1
		Chicha de maíz	16	3,4
ENTRADAS	FRÍAS	Pan en horno de leña	19	4,1
ENTREMESES	PICADAS	Yuca cocinada con carne	6	1,3
TOTAL			218	46.60

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvado

ANÁLISIS.-En el caso de las comidas más demandadas se encuentra el sancocho de pollo en primer lugar con un 9.4%, confirmando con esto ser un plato consumido en toda época, le siguen el morocho de leche y la guatita con un porcentaje de 6.4% y el librillo en cuarto lugar con un porcentaje de 5.8%.

Tabla 23 Donde recomienda consumirlas

b. Dónde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Central de Moraspungo	2	0,4
	Puesto Del Mercado El Corazón	2	0,4
	Restaurante Lo Sano	12	2,1
	Comedor Condorito	11	1,9
	Restaurante La Esquina sabrosa	10	1,7
Restaurantes	Comedor Las Gemelas	9	1,5
	Restaurante Virgen del Cisne	8	1,4
	Restaurante Dos Hermanos	6	1,0
	Restaurante El Socio	5	0,9
TOTAL		65	11.30

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS.- De acuerdo a La recomendación de los encuestados el mejor lugar para consumir los platos señalados anteriormente es en primer lugar el Restaurante Lo Sano con un 2.1%, después va el Comedor Condorito con un porcentaje de 1.9%, le sigue en tercer lugar el restaurante la Esquina Sabrosa con un porcentaje de 1.7% y el Comedor las gemelas con un porcentaje de 1.5%.

Tabla 24 Quien las prepara mejor

c. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sr. Alger Cruz.	9	2,0
Sr. Orley Quiñonez	9	2,0
Sr. José Hurtado.	7	1,5
Sra. Esther Muñoz.	6	1,3
Sra. Catalina Cedeño	5	1,1
Hermanas Catota	5	1,1
Sr. Isidro Colcha	5	1,1
Sra. Concepción Celi	4	0,9
Sra. Diana Chano	3	0,7
TOTAL	53	11.70

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS.- De acuerdo a la recomendación de los encuestados sobre quien prepara mejor estos platos se tiene que el señor Alger Cruz con un porcentaje 2,0 y el señor Orley Quiñonez con el mismo porcentaje, como los que mejor preparan estos platos, en segundo

lugar el señor José Hurtado. Con un 1,5.% y el cuarto lugar la señora Esther Muñoz. Con un 1,3%

A continuación el resumen de las comidas más demandadas por los visitantes del sector. Tabla 25 Tipos de platos

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho de pollo	Mercados	Mercado Central de Moraspungo	Sr. Alger Cruz.
		Caldo de Campeche		Puesto Del Mercado El Corazón	Sr. Orley Quiñonez
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Morocho de dulce	Restaurantes	Restaurante Lo Sano	Sr. José Hurtado.
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guatita		Comedor Condorito	Sra. Esther Muñoz.
		Librillo		Restaurante La Esquina sabrosa	Sra. Catalina Cedeño
BEBIDAS	BEBIDA FERMENTADA	Chicha de jora		Comedor Las Gemelas	Hermanas Catota
		Chicha de maíz		Restaurante Virgen del Cisne	Sr. Isidro Colcha
ENTRADAS	FRÍAS	Pan en horno de leña		Restaurante Dos Hermanos	Sra. Concepción Celi
ENTREMESES	PICADAS	Yuca cocinada con carne	Restaurante El Socio	Sra. Diana Chano	

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

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

Pregunta N° 5: ¿Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación?

En cada región del Ecuador existen comidas típicas, tradicionales y ancestrales, que desde hace varias décadas son transmitidas de generación en generación hasta los días actuales, pero que se han visto expuestas a ciertas modificaciones, de acuerdo a los cambios tecnológicos, la inserción de una variedad de nuevos ingredientes y en algunos casos, el ingrediente base ya no se produce o ya no es fácil de conseguir, y esto ha hecho que cambie su preparación.

Tabla 26 Comidas que han cambiado su preparación

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES				
	Tripa mishque	20	Anteriormente no se condimentaba y no se servía acompañado de otros alimentos	20
	Guaguas de pan	16	Antes no se rellenaban ni se decoraban	16
	Caucaras	15	Anteriormente se acompañaba de papa china cocinada	15
	Llapingachos	14	Antes no se rellenaban ni se ponía achiote	14
		65		65

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS

En cuanto a las comidas ancestrales, típicas y tradicionales se pudo observar que son muy pocos los alimentos que se los sigue preparando de la misma manera ancestral, debido a que en la actualidad hay muchos productos para condimentar los alimentos, los mismos que cambian por completo el sabor natural del producto.

Entre los alimentos que se ha conservado el modo de la preparación se encuentra los diferentes tipos de ají, a pesar de que la mayoría de comidas se les ha modificado la manera de preparación como el caso de *la tripa mishque* que en la actualidad se la acompaña con otros productos.

Esto se debe a que actualmente la presentación tiene mucho que ver, al momento de consumir el producto.

De una forma u otra estos indicadores, demuestran el alto grado de popularidad de estos platos, pero aún más, demuestran que se ha dado un proceso de modernización en la población.

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

Pregunta N° 6: ¿Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente?

El cantón Pangua se encuentra ubicado en una región del Ecuador, donde por varios años han habitado comunidades de descendencia indígena, muchas de las cuales tiene aún en la actualidad una presencia importante y son quienes, debido a los cambios, tanto tecnológicos como del ecosistema, flora y la defensa de algunas especies animales han dejado de preparar varios platos.

Tabla 27 Comidas que no se elaboran actualmente

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA
ENTREMESES				
FRITURAS	Catzos con tostado	14	Antiguos pobladores de Pangua	6
			Habitantes de la zona	4
			Indígenas Panzaleos	2
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	2
	Refrito de berros	9	Antiguos pobladores de Pangua	5
			Habitantes de la zona Indígenas Shuaras del Cotopaxi	1 3
CALDOS Y SOPAS				
	Sango de choclo y verde	17	Antiguos pobladores de Pangua	11
			Habitantes de la zona	4
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	2
	Sopa de plátano	17	Antiguos pobladores de Pangua	9
			Habitantes de la zona	5
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	3

PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Conejo silvestre asado	19	Antiguos pobladores de Pangua	7
			Habitantes de la zona	4
			Indígenas Panzaleos	4
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	4
	Emborrajado de pata	10	Antiguos pobladores de Pangua	7
			Habitantes de la zona	2
Indígenas Shuaras del Cotopaxi			1	
POSTRES				
DULCES	Chapo	11	Antiguos pobladores de Pangua	8
			Habitantes de la zona	2
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	1
BEBIDAS				
DULCES	Cucho	4	Indígenas Panzaleos	3
			Antiguos pobladores de Pangua	1

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES				
	Agua de Ají	16	Antiguos pobladores de Pangua	7
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	4
			Indígenas Panzaleos	2
			Habitantes de la zona	2
			Indígenas Shuaras	1

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS:

Al hablar de comidas que antiguamente se preparaban, son muchas las variedades de platos que se han conocido y que ahora ya no se preparan o algunos que se preparan pero con diferentes ingredientes, pasos de cocción o que simplemente solo se siguen haciendo por los habitantes más antiguos de este cantón.

El motivo por el cual se ha modificado estos platos, se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas, los cuales se funden en un elemento esencial, llamado calidad y en la actualidad esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido modificándose.

Esto además de indicar lo exótico y raros que puedan parecer sus platos, indica una mayor apropiación tradicional y de cierto modo cultural, por parte de las comunidades étnicas de los Shuaras y Panzaleos, pues han debido adaptarse, a las condiciones de la modernidad y a los movimientos ecológicos, que buscan preservar ciertas especies animales sobre todo.

3.1.1.7. Comidas nuevas que se preparan en el sector.

Pregunta Nº 7: Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector?

Muchos de los platos propios de la zona han sido modificados o han desaparecido, además la presencia de migrantes de otras provincias del Ecuador, incluso de los países vecinos como Colombia y Perú, ha implicado también la aparición de nuevas preparaciones, que en la actualidad se comercializan ampliamente en el cantón, pues han tenido una buena aceptación de los pobladores y esto ha hecho que la variedad gastronómica a ofertar sea mayor.

Tabla 28 Comidas nuevas en el sector

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
BEBIDAS				
DULCES	Batido de coco	4	Coco, leche	Mercado Central
OTROS DE INGRESO MODERNO				
ARROCES	Arroz relleno	11	Arroz, pollo, verduras	Restaurante Fresquito Restaurante El Buñuelo Restaurante El Kiosco Restaurante La Cancha La Estación

MARISCOS	Encebollado de pescado	7	Albacora	Restaurante La Choza
				Cevichería Marathón
MARISCOS	Ceviche de camarón	6	Camarón, tomate riñón, limón	Restaurante 2 Hermanos
				Restaurante La Choza
				Restaurante La Esquina Sabrosa
				Restaurante El Paraíso
COMIDA RÁPIDA	Hot Dog	10	Pan, salchicha	Mercado Central
				Puestos ambulantes del parque central
				Salones de comida rápida
	Pizza	9	Harina, jamón, queso	Pizzería Mario y Luiggi
				Pizzería Olguita
	Pincho de carne y pollo	8	Carne y pollo	Asaderos del mercado
Carritos escolares				
Comedor las gemelas				
ENTREMESES	Chigüiles	15	Harina de maíz	Cafetería Pepita
				Agachaditos del Mercado Central
				Mercado Central
	Repe	11	Guineo verde	Comedor Lojanita

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS:

De acuerdo a los datos obtenidos en lo referente a las comidas nuevas, cabe recalcar que al mencionar comida nuevas, se hace referencia a la manera de preparación de los alimentos, los mismos que en épocas antiguas, se cocían de diferente manera, como es el caso de los chigüiles, que en la actualidad se los mezcla con harina y en épocas antiguas se lo hacía solo con maíz molido, también cabe recalcar, que el tipo de comida rápida, es un gran ingreso económico, así se tienen diversos platos que han ido cambiando su manera de preparación y presentación, debido al desarrollo individual, donde se produce un intercambio de ideas y costumbres dando como resultado de estos contactos, la progresión y el desarrollo en la preparación de la comida.

Esta información pone en evidencia, la inserción de comidas nuevas, que han sido trasladadas desde distintas regiones y que no son propias de la localidad. Incluso, en el caso de los shawarmas, muchos jóvenes aparte de disfrutar de su exótico sabor, han encontrado un centro de ocio en sus instalaciones.

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

Pregunta N° 8: Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas?

En el Ecuador hay una inmensa variedad de productos agrícolas y animales, y el Cantón Pangua es una región muy favorecida por disponer, tanto del clima frío como del clima cálido, lo que hace su suelo apto para casi todo tipo de productos alimenticios. Estos productos son los que los pobladores de cada región deben aprovechar y por tanto se constituyen en los ingredientes básicos de los platos que se preparan en la zona y que caracterizan sus preparaciones

Tabla 29 Ingredientes básicos que son más empleados

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HARINA DE TRIGO	ENTRADAS	FRÍAS	Pan en horno de leña	92	2,9
PLÁTANO VERDE	ENTREMESES	FRITURAS	Bolón de pescado	34	1,1
GALLINA	CALDOS Y SOPAS		Aguado de gallina	73	2,3
POLLO	CALDOS Y SOPAS		Sancocho de pollo	262	8,1
CEBADA	CALDOS Y SOPAS		Arroz de Cebada	90	2,8
PESCADO	CALDOS Y SOPAS		Caldo de Campeche	73	2,3
RES	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guatita	173	5,4
			Librillo	150	4,7
MAÍZ	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de jora	119	3,7
BORREGO	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Asado de Borrego	52	1,6
CHANCHO	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Fritada de Chanco con mote	107	3,3
MOROCHO	COLADAS Y POTAJES		Morocho de dulce	141	4,4
LENTEJA	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Menestra de lenteja	166	5,2
PAPA CHINA	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Papa china cocida	83	2,6
TOTAL				1615	50.40

Fuente: Encuestas realizadas Cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

ANÁLISIS:

El ingrediente con mayor uso en su frecuencia es la carne de res con un 19.7%, seguido de carne de pollo con un 10.77%, le sigue el maíz con un 10%, el plátano verde muestra un porcentaje de 5.65%. El pescado tiene un porcentaje del 4.6% mientras la harina de trigo y la carne de chanco alcanzan un 4.3% y finalmente está la cebada con el 3.9%.

Esto demuestra que los habitantes se alimentan, de una dieta rica en proteínas que contienen las carnes.

Por otro lado se puede encontrar en los alimentos vegetales al plátano verde, el maíz y arroz de cebada entre otros. Mientras que, en cuanto a legumbres tienen una dieta muy pobre según la encuesta, pues de lo que se puede observar su alimentación también es muy rica en carbohidratos.

CAPITULO IV

4. Inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón

Este capítulo incluye un análisis de la parte cultural y simbólica en cuanto a los alimentos y su preparación, tomando en cuenta que el cantón Pangua, tiene una importante población indígena, que en la actualidad aún mantiene muchas de sus creencias y rituales propios de su cultura.

A continuación se presentan tablas de datos más específicas, en relación a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales, en las que se detalla incluso las fiestas o los eventos más importantes en los que se puede encontrar este tipo de platos.

A un plato determinado se lo considera típico o tradicional, ya sea porque se apropia de un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector o porque se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector, al igual que los platos ancestrales, que se basa en una preparación, que se ha conservado desde tiempos ancestrales y su receta o forma de realizarlo, ha ido pasando de generación en generación y cada una ha aportado con algo, que tal vez lo ha mejorado, pero que no ha cambiado sus ingredientes básicos, de manera que se conserve el alma del plato tal cual.

Además, es muy común entre las personas que preparan este tipo de platos, desde hace varios años, el uso de lo que llaman el ingrediente secreto, que es lo que distingue su preparación de las demás y este secreto solo se lo enseñan a alguien de su familia, a quien le corresponda seguir a cargo del lugar donde se elaboran estos platos, para que así se vaya conservando a través de los años.

4.1 Ficha

Tabla 30 Gastronomía típica y tradicional del cantón

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/ LOCALIDAD	COMUNI DAD
Aguado de Gallina	Típica		Baja	Picantería Bachita, Restaurante El Sol, Asadero El Gallo, Restaurante París, Restaurante La Casa, Comedor La Feria, Restaurante El Pollo, Comedor Fresquito, Restaurante El Río, Restaurante El Molino Restaurantes de la Parroquia, Mercado.	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	24 de Septiembre Simón Bolívar	
Ají de Pepa de Zambo	Tradicional		Baja	Restaurantes de la ciudad. Restaurante El Migrante.	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Gabriela Mistral Pedro Vicente Maldonado y Bolívar	
Arroz con menestra y Carne Asada	Típica		Baja	Agachaditos Lo Rico Restaurante Nuris	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Estadio	
Arroz con Leche	Típica		Baja	Restaurante Lo Sano Restaurante Pueblo Nuevo	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Vía a Quinsaloma Vía al corazón	

Caldo de Campeche	Típica		Media	Comedor Condorito Comedor El Chino	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Carlos Mark y 1 de Junio	
Chicha de Jora	Típica		Baja	Paradero Amigo Restaurante Central	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Mercado Central	
Guatita	Típica		Baja	Restaurante El Migrante. Restaurante Lo Sano	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Vía a Quinsaloma Coliseo	
Seco de Pollo	Típica	Seco de gallina	Baja	Restaurante Buen paladar, Restaurante Aquí se queda el hambre, Comedor El Guambra, Restaurante Vista Hermosa, Picantería Bachita, Restaurante la Gata, Parador El Foco, Restaurante El Socio, Restaurante El Chavo, Restaurante La Gallina Criolla, Fonda Doña Nina.	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Ulpiano Pino 24 de Septiembre	
Bolón con Pescado Frito	Tradicional		Media	Restaurante El Paraíso Mercado Central, Restaurante El Buñuelo	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	La Merced Nuevo mercado	
Colada Morada	Tradicional		Media	Restaurante El Sol, Comedor Fresquito, Restaurante la Casa,	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Ulpiano Pino Simón Bolívar	

				Restaurante Paris, Restaurante Ibarreña. Picantería El Mandarín						
Dulce de Panela con Queso	Tradicional		Media	Restaurante La Casa de la Carne Restaurante El Buñuelo	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Estadio 24 de Septiembre	
Guaguas de Pan	Tradicional		Media	Día de los difuntos Plazoleta del Mercado Central, Restaurante La Serrana, Panadería de la ciudad. Panadería de la ciudad, restaurantes cercanos al Campo Santo.	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	1 de Junio 10 de Agosto	
Humitas	Tradicional		Media	Mercado central	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Vía a Quinsaloma Calle Cotopaxi	
Morocho de Dulce	Tradicional			Restaurante Pueblo Nuevo Parador La Carretilla	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	La Dolorosa	
Pan en Horno de Leña	Tradicional		Media	Comedor Agua Dulce, Restaurante La Independencia	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Destacamento de policía	

Habas Enconfitadas	Tradicional		Media	Parador El Foco, Plazoleta del Mercado Central.	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Simón Bolívar	
Asado de Borrego	Ancestral		Media	Parador de mi ciudad, Comedor El Cañón	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Camal Mercado central	
Cauca de Maíz	Ancestral		Baja	Restaurante San Marcos, Restaurante Pinllopata	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Casa comunal Nuevo Mercado	
Caucaras	Tradicional		Baja	Mercado central	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Av. Amazonas	
Chicha de Maíz	Ancestral		Baja	Comedor La Nata	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Plaza Iglesia	
Fritada de Chancho con Mote	Ancestral		Baja	Paradero Nohecita. Restaurante De Casa	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Calle Progreso	
Guarapo	Ancestral		Baja	Restaurante Nuris, Parador de mi ciudad, Restaurante El Molino.	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Cooperativa Hermes Gaibor Manuel Villa creces	
Llapingachos	Ancestral		Baja	Comedor Las Gemelas Comedor Variedades Lu	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Manuel Villa creces Nuevo Camal	
Seco de Borrego	Ancestral		Baja	Restaurante La cuadra Restaurante Amarillo	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Vía El Corazón	

Fuente: Encuestas realizadas cantón Pangua 2011

Elaboración: Carmen Salvador

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

Tabla 31 Gastronomía relacionada 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
Fiestas de la Virgen	Asado de Borrego	El poder del hombre sobre los animales. Además es un animal que simboliza tranquilidad y serenidad.	No hay ritual que se conozca
Fiestas del cantón	Guarapo	Simboliza la abundancia y la riqueza de las tierras.	No hay ritual que se conozca
Ferias gastronómicas	Cauca de Maíz	Simboliza una manera más natural de cocinar los alimentos.	No hay ritual que se conozca
Ferias gastronómicas	Pan en Horno de Leña	Simboliza la unión familiar, puesto que para su preparación se necesita la colaboración de todos los miembros del hogar.	No hay ritual que se conozca
Fiestas de la parroquia	Fritada de Chancho con Mote	Simboliza las costumbres de la comida del cantón.	
Fiestas de la Virgen	Chicha de Maíz	Simboliza la bebida de los reyes aborígenes, la compartían con sus aliados y allegados. En la actualidad se sirve a los visitantes como bienvenida.	No hay ritual que se conozca
Fiestas de la parroquia	Seco de gallina	Simboliza las costumbres de la población, pues es una preparación especial para visitantes y de la vida cotidiana de las familias de la región. Es un plato que no puede faltar en ningún restaurante o puesto de comida.	No hay ritual que se conozca

Fuente: Entrevistas realizadas
Elaboración: Carmen Salvador

Es importante resaltar que la gastronomía típica, tradicional y ancestral de Pangua está totalmente ligada a las celebraciones que a lo largo del año se festejan en esta población.

De la investigación de campo realizada en el cantón, se obtuvo que existen ciertos platos típicos que son más degustados por los moradores y por los visitantes del sector, estos platos forman parte de la tradición de Pangua, de sus fiestas, de su cultura y de su gente, cada uno de ellos es símbolo de las costumbres de un pueblo, que hace de ellas un acto simbólico y único.

Los platos más relacionados con las fiestas del lugar son: Asado de Borrego, Guarapo, Cauca de Maíz, Pan en Horno de Leña, Fritada de Chancho con Mote, Chicha de Maíz, Seco de gallina, estos platos son muy solicitados por los visitantes y por personas propias del sector, que los encuentran en restaurantes y puestos de comida.

CAPITULO V

5. Propuesta de puesta en valor del recursos gastronómico típico y tradicional del cantón

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

Hay que tener en cuenta una serie de estrategias conjuntas, que permitan promocionar al Cantón Pangua, como destino de visita y a su gastronomía, como uno de los principales atractivos turísticos.

1. Conformar un corredor turístico, recreativo y gastronómico, entre los cantones Latacunga y Pangua.

La idea es obtener propuestas de gestión de algunos proyectos, para la conformación del “Corredor Turístico, Recreativo y Gastronómico”, que permita desarrollar un movimiento económico más fluido y articulado, para el cantón Pangua, debido a que tiene todas las condiciones para considerarse y promocionarse como destino turístico pues cuenta con:

Atractivos turísticos Naturales: como su flora y su fauna, que son sorprendentes, con especies únicas y además existen comunidades indígenas entre las que podemos nombrar las de Zumbahua, Tigua, Guangaje, Moreta, Guayama, Maca Grande, Jigua, Salamag, Cusubamba las mismas que conservan la mayor identidad cultural y son también de gran interés para quienes visitan esta región.

- Vías de acceso y transporte: pues cuenta con carreteras pavimentadas y de fácil acceso.
- Planta hotelera: en la ciudad de Pangua, existen como hospedaje 2 hoteles de tercera categoría y un hostel también de tercera categoría.

Además, el cantón cuenta, con una amplia variedad de restaurantes de diversas especialidades gastronómicas, que ofrecen permanentemente los platos típicos, que la hacen tan reconocida a esta región del Ecuador. Para poder realizar esto se enviará la propuesta a la prefectura del Cotopaxi, Municipio de Pangua, se buscará auspiciantes como grandes supermercados, para de esta manera poder costear la publicidad, etc.

2. Desarrollar una estrategia de promoción del corredor.

Mediante el uso de herramientas de difusión como folletos donde se dé a conocer los atractivos que conforman el corredor.

Esto deberá darse en trabajo conjunto, entre las personas que se dedican a la actividad turística y en consenso definir el slogan y el tipo de atractivos a difundir, a través de los medios audiovisuales y escritos.

Este proceso debe estar basado en los siguientes pasos:

- Creación de imagen: Es decir seleccionar algo significativo y muy característico que logre que el Cantón se destaque entre los otros destinos turísticos de la zona.
- Elaboración de folleto común: Una vez que se seleccione el elemento símbolo a difundir y el slogan que irá acompañado se elaborará un documento con la información más importante de los eventos y atractivos que se puede encontrar en el cantón.
- Nuevas tecnologías: Pangua, actualmente es un Cantón algo alejado de las ciudades principales de la provincia, sin embargo está muy bien dotado de tecnología como, Internet, televisión satelital e incluso cuenta con un canal propio, que ya realiza sus transmisiones a través de Internet. Esto es muy favorable y son recursos que deben ser aprovechados al máximo.
- Orientación hacia segmentos específicos de demanda: se debe tener muy claro, a quién se va a dirigir los mensajes como primer objetivo de promoción, pues de esto depende en gran medida el éxito del proyecto a futuro.
- Señalización propia de sus recursos (Identificación de rutas, recurso, alojamientos)
- Dar a conocer al exterior la oferta (ferias, cartas a Instituciones, trípticos).
- Acciones de comunicación (Prensa, radio, TV local)

3. Fomentar la organización de una oferta gastronómica constante:

Si se va a promocionar la riqueza y la variedad gastronómica del Cantón Pangua, de manera permanente y como uno de sus principales atractivos la gastronomía, las personas que se dedican a esta actividad, deben estar conscientes de las mejoras que requieren sus negocios, a fin de brindar un servicio de buena calidad todo el tiempo.

Para ello deben organizarse en cuanto a limpieza, dotación de productos, precios, con sus proveedores, para que todo sea fresco y ofrecer promociones o realizar convenios con los hoteles para atender a sus huéspedes.

4. Fortalecer la Capacitación Técnica y en Gestión Comercial de los agentes involucrados en la prestación de servicios (asociaciones, restaurantes, etc.)

Es muy importante que el personal que forme parte de la asociación gastronómica sea constantemente capacitado, en gastronomía como oferta turística, es decir, que no cocinen porque si, sino que se demuestre que también es una atractivo turístico.

Además deben estar preparados en atención a clientes, normas de salubridad para la preparación de alimentos, y además deben tener conocimiento, sobre los atractivos turísticos naturales de la zona, para poder orientar a los visitantes si así lo requieren.

5. Incluir al Eje Desarrollo Turístico, dentro de los ejes de desarrollo económico, de los Municipios que forman parte del Corredor y designar recursos para esta actividad.

Al constituirse una asociación de gastronomía como entidad reconocida, se puede acceder más fácilmente, a la ayuda económica, que para apoyar proyectos de este tipo, las instituciones gubernamentales tienen asignado.

6. Iniciar inversiones en infraestructura adecuada (espacios apropiados para la realización de festivales gastronómicos, servicios básicos, etc.)

Parte del apoyo económico que se obtenga de las instituciones, tanto gubernamentales como las no gubernamentales, debe estar destinado a la adquisición de una infraestructura adecuada, como parte del proyecto.

7. Promover la limpieza y orden del cantón.

La primera impresión es la que cuenta y por tanto, la población debe ser consciente de que una ciudad limpia y ordenada se muestra mucho más atractiva tanto a los pobladores como a los visitantes e influye en gran medida, en el hecho de que piensen en regresar a esa ciudad o en que no quieran volver otra vez.

8. Trabajar aspectos como Difusión y Promoción con las Instituciones encargadas de la Promoción Turística y Gastronómica (Cámara de Comercio, Cámara de Turismo, Agencias de Viaje, etc.)

Esto se logrará aplicar cuando se tenga ya un producto concreto, sea audiovisual o impreso, que contenga la información de la asociación gastronómica, adicionalmente se debe diseñar productos promocionales, cuando se organicen ferias gastronómicas u otro evento en donde haya espacio para la exposición y comercialización de los diversos platos que se preparan en el cantón.

9. Trabajar aspectos de Infraestructura, restauración y señalización con las Instituciones encargadas.

También se debe elaborar un proyecto para mejorar la infraestructura de los restaurantes o lugares de expendio de comida, como la plaza del parque central, el mercado central, las calles principales, que son los centros de ventas llamados agachaditos, que son muy visitados y reconocidos, por preparar buenos platos, con precios muy convenientes. Estos lugares deben estar correctamente señalizados y rotulados para facilitar a los visitantes identificarlos plenamente.

10. Mejorar el Servicio de transporte turístico local mediante convenios con empresas de transporte y agencias de viaje.

Se puede promocionar al cantón, en las diferentes unidades de transporte que a su vez deben ser mejoradas, en el sentido de adquirir unidades modernas, que sean más cómodas y atractivas al turista, para que su traslado sea agradable y satisfactorio. Y además que en estas unidades, se pueda obtener suficiente información, acerca de la provincia y el cantón.

5.2. Estrategias y medidas para el desarrollo de la actividad turística gastronómica dentro del objetivo de desarrollo económico local:

5.2.1. Conformación de una asociación gastronómica.

Es importante que existan más asociaciones y que las ya existentes aprovechen de mejor forma las ventajas de la asociatividad, para poder:

- Anticiparse a los hechos de una eminente pérdida de confianza en el servicio.
- Evitar fracasos individuales que obliguen a la asociación a retirarse del mercado.
- Hacer uso de estrategias competitivas basadas en las modernas exigencias del mercado y técnicas de operación. Sin embargo estas estrategias competitivas no se pueden desarrollar por sí mismas con la iniciativa de los empresarios, los municipios y los organismos del estado competentes que juegan aquí un rol muy importante cuyo único objetivo debe ser el de mejorar la imagen turística de la zona en una acción corporativa entre empresas privadas y Estado.

5.2.2. Mejorar notablemente la calidad, del servicio y los productos.

En los servicios de gastronomía, se entiende por calidad, el conjunto de propiedades esenciales de un producto, que permiten apreciar como igual, mejor o peor que otros similares.

De acuerdo a CEBRIAN (2008), la calidad es el grado de perfección con que se termina un producto o se lleva a cabo un servicio. Quienes preparan alimentos deben estar muy conscientes de que su producto debe ser preparado con ingredientes frescos, y que la atención que presten debe ser amable y siempre prestos a atender los requerimientos del cliente.

La calidad de servicio es un proceso que siempre se puede mejorar, y debe practicarse como una actitud que se infiltra en toda la organización. Debe trabajarse en crear una cultura de servicio y atención cordial y dinámica en los propietarios y empleados de los restaurantes, hoteles, medios de transporte y la población en general, pues el visitante espera siempre un trato amable y servicial.

5.2.2.1. Acciones a favor de la calidad en servicios gastronómicos.

- Diseñar y prever las características del servicio, que va a seguir cada restaurante y el modo como va a prestarse.
- Conocer y analizar las diferencias entre la calidad real que se ofrece y la que se pretende conseguir para mejorar el servicio y de esta manera avanzar hacia la calidad total.
- La mejora es un proceso sin fin, ya que las expectativas de los clientes varían con el paso del tiempo y el servicio de la competencia mejora.

Tabla 32 Control de la calidad de servicio

CONTROL DE LA CALIDAD DE SERVICIO	
FASE	CARACTERÍSTICAS
Primera Fase	Detectar los problemas (a través de encuestas, sondeos, buzón de sugerencia, etc.)
Segunda Fase	Descubrir las causas y hacer una selección en base a criterios financieros y de estilo de servicio
Tercera Fase	Poner en marcha el plan de mejora
Cuarta Fase	Cambiar las actitudes y comportamientos de los empleados a través de la formación.
Quinta Fase	Controlar los resultados de la puesta en marcha

Elaboración: Carmen Salvador

El esquema anteriormente expuesto es de gran utilidad, ya que se puede diagnosticar los problemas, las deficiencias y partir de esto, saber exactamente las acciones que se debe emprender y las correspondientes estrategias que permitan efectuarlas. Además se podrá sistematizar los procesos de manera, que se pueda evaluar continuamente cada aspecto, físico, humano y económico del proyecto.

5.3. Organismos que podrían promocionar / comercializar las comidas

Cada comunidad o pueblo tiene su propia manifestación folclórica. Esa síntesis o mestizaje cultural está presente en todas las manifestaciones de nuestra cultura popular tradicional o folclórica.

Desde 1492 han acontecido sucesos que merecen la total atención del público, ya que desde este año comenzó el origen como raza del Ecuador, donde se han visto involucradas innumerables culturas y consigo muchas costumbres ancestrales.

Parte de estas manifestaciones culturales de cada región del país, se la encuentra en su variedad y riqueza gastronómica, pues existen especies animales y vegetativas que se usan como ingrediente base y hacen distintas a las preparaciones entre sí; siendo esto justamente lo que atrae a los visitantes y turistas de cada región.

En el Ecuador existen varios organismos tanto gubernamentales como no gubernamentales, con los que se puede llegar a acuerdos, para que colaboren en la difusión, promoción y comercialización de las comidas, que se elaboran en el Cantón Pangua.

Para trabajar con estas instituciones, se debe partir de la organización de las personas, que tienen y administran puestos de comida típica y tradicional. Un modelo de organización podría ser una Asociación Gastronómica, la cual, una vez conformada, estaría en la capacidad de presentar formalmente proyectos de mejora, promoción y difusión de sus productos para conseguir financiamiento.

Esto también les dará la oportunidad de participar en ferias gastronómicas de manera permanente, y con el apoyo de algunas instituciones, se pueden promocionar, tanto a nivel nacional como internacional. De esta manera se logrará mayor reconocimiento, de la gran

variedad gastronómica y la variedad de platos e ingredientes que se puede degustar en este cantón.

En cuanto a los Organismos Públicos con los que se puede negociar la participación y apoyo para este proyecto están:

- **MINISTERIO DE TURISMO**

El Ministerio de Turismo, como ente rector, junto con la Cámara de turismo de Pangua, cuyo encargado actualmente es el Ing. Alfonso Prieto, lidera la actividad turística en el Ecuador; desarrolla sostenible, consciente y competitivamente el sector, ejerciendo sus roles de regulación, planificación, gestión, promoción, difusión y control.

El Ministerio de Turismo garantiza que la actividad turística se constituya en fuente prioritaria y permanente de ingresos del país, posicionando al Ecuador entre los más importantes destinos de Latinoamérica, aportando a la mejora de la calidad de la vida de los ecuatorianos, mediante el desarrollo social, económico y ambiental.

Su objetivo principal es liderar el desarrollo del turismo en el Ecuador con efectividad, brindando calidad y calidez en los bienes y servicios del sector, para lo cual maneja las siguientes estrategias:

- Alianza pública y privada.
- Fortalecimiento del rol rector y dinamizador del Estado.
- Descentralización y fortalecimiento capacidades de los entes seccionales.
- Capacitación y desarrollo.
- Fomento de la calidad de los destinos y productos turísticos.
- Participación ciudadana y concertación con los actores.
- Eficiencia y transparencia institucionales.
- Fortalecimiento de la identidad nacional.

Esto representa una oportunidad de que los ciudadanos interactúen con el Ministerio para el desarrollo turístico, pero no de forma individual sino comunitaria, por lo cual tendrán beneficios e incluso recibirán capacitación continua no solo en el aspecto gastronómico sino

en todo lo que abarca la atención y trato de los turistas, e incluso podrían mejorar la infraestructura del cantón con este fin.

- **MUNICIPIO DE PANGUA:**

Alcalde: Sr. Juan Muñoz Solano.

Como entidad que cuenta con el apoyo económico del gobierno nacional, desarrolla proyectos dirigidos al mejoramiento de la calidad de vida de los pobladores del sector a su cargo, respetando sus tradiciones, costumbres y creencias, por este motivo puede tomar en cuenta ya que esta propuesta está orientada a al impulso y mejoramiento del sector dedicado a la gastronomía de Pangua.

El Municipio de Pangua busca promover una gestión con resultados que se traduzcan en el desarrollo integral del Municipio, mediante la construcción de proyectos incluyentes que generen las condiciones necesarias para hacer de Pangua el Progreso, un Municipio socialmente responsable y con Sentido Humano en el que se escuchen y se respondan las demandas de los ciudadanos responsables.

- **MINISTERIO DE COORDINACIÓN Y DESARROLLO SOCIAL**

Ministra: Jeannette Sánchez Zurita

El Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social facilita el cumplimiento de los objetivos y mandatos del Presidente en el área social a través de la coordinación y el monitoreo permanente de la política, planes y los programas sociales ejecutados por los Ministerios del Área Social, así como el diseño de programas prioritarios que lleven a alcanzar la inclusión económica y social de la población ecuatoriana, sobre todo la más vulnerable, en el marco de defensa y protección de sus derechos fundamentales.

Este ministerio busca constituirse en una entidad fuerte técnicamente, que facilite y fomente la implementación de un nuevo modelo de desarrollo que institucionalice una política pública integral, incluyente y eficiente, reduciendo así las desigualdades sociales y económicas, fortaleciendo la democracia y viabilizando el ejercicio de ciudadanía para alcanzar una sociedad solidaria y equitativa.

Este Ministerio se guía con 4 valores centrales:

- Meritocracia: “Las posiciones jerárquicas son conquistadas en base al mérito”.
 - Enfoque de servicio al cliente interno y externo.
 - Trabajo en equipo.
 - Se privilegia la capacidad técnica y el esfuerzo.
-
- **MINISTERIO DE CULTURA:**

Uno de los principales objetivos del ministerio de cultura es impulsar el acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, preferentemente producidos a nivel local, en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales, promoviendo la educación para la nutrición y la soberanía alimentaria.

Además es el organismo encargado de generar procesos de capacitación y formación continua para la vida, con enfoque de género, generacional e intercultural articulados a los objetivos del Buen Vivir.

También se encarga de diseñar y aplicar procesos de formación profesional y capacitación continua que consideren las necesidades de la población y las especificidades de los territorios. En este caso la población de Pangua debe capacitarse en gastronomía, en información turística y atención al turista.

- **INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL:**

Es un centro de investigación especializado, con una alta capacidad científico-técnica, que permite el estudio, análisis y aplicación de teorías, metodologías y técnicas para: catalogar, documentar, proteger y potenciar los bienes patrimoniales, con la finalidad de difundir y lograr la concienciación de los diversos actores involucrados, sobre la importancia y preservación del patrimonio cultural para beneficio de las presentes y futuras generaciones.

El INPC es una Entidad del Sector Público con ámbito nacional, encargada de investigar, normar, regular, asesorar y promocionar las políticas sectoriales de la gestión patrimonial, para la preservación, conservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio material e inmaterial. (INCP, 2011)

Dentro de lo cual está la herencia gastronómica de cada región del Ecuador, en el presente caso del Cantón Pangua, como parte de la cultura de sus habitantes.

En el caso de Organismos Privados se puede gestionar con:

- Asociaciones de Productores
- Asociaciones de Vendedores.
- Asociaciones empresariales (turismo, comercio, etc.).
- Asociaciones culturales, medioambientales, deportivas.

Además de las instituciones gubernamentales se puede negociar con la asociación de productores de ganado vacuno, quienes se dedican a la crianza y manejo de ganado vacuno, para que proporcionen la carne fresca en forma permanente, de manera que haya una garantía de la frescura y calidad de la comida a ofertar.

También se puede gestionar convenios con las asociaciones empresariales y culturales que pueden organizar eventos, en los que siempre haya un espacio destinado, a la asociación gastronómica, para comercializar y promocionar sus preparaciones.

La promoción económica y publicidad, se podría negociar con la Municipalidad Provincial y la Cámara Provincial de Turismo de la Provincia, pues dentro de sus objetivos como instituciones gubernamentales están:

- Fomentar la competitividad de la actividad turística, mediante procesos participativos y concertados, posicionando el turismo como eje estratégico del desarrollo económico, social y ambiental del Ecuador.
- Dinamizar la actividad turística local a través de la generación del empleo y el incremento de ingresos, en función del mejoramiento de la calidad de vida de la población.
- Fortalecer la capacidad institucional y técnica de los gobiernos locales para alcanzar la eficiencia y eficacia de la actividad. (CPTC, 2011).

Se debe contar además, con el apoyo de una o varias empresas de transporte interprovincial, provincial y taxis, que participen activamente con promociones e

información, que incentiven a los turistas, a visitar la provincia y conocer sobre sus costumbres, tradiciones y su gastronomía.

ES importante tener en cuenta, que para que la promoción y difusión de las comidas típicas y tradicionales sea exitosa, es necesario trabajar en conjunto con varias instituciones y asociaciones que tienen relación directa con los negocios de comida, como los agricultores, transportistas, agencias de viaje, organizadores de ferias, como las Cámaras de comercio y turismo, el Municipio e instituciones educativas.

Además se puede contar con servicios de soporte, como sería la Plaza Central, ya que es un lugar bastante amplio y acondicionado para el expendio de comidas, y realización de festivales.

También se pueden aprovechar como soportes, el Estadio y Coliseo Municipal, así como otros espacios deportivos como: canchas de vóley y fútbol, acondicionados para la venta de comidas.

Existen, además otros organismos con los que se puede trabajar como son algunas ONGs, que impulsen Proyectos de Desarrollo.

ES importante también, la elaboración de un calendario de las fechas más propicias, en las que se podrían organizar eventos de promoción masiva.

A continuación se incluye una propuesta de este calendario.

Tabla 33 Días festivos y atractivos turísticos

CALENDARIO DE DÍAS FESTIVOS Y PRINCIPALES ATRACTIVOS			
NOMBRE DE LA PARROQUIA	ATRATIVOS TURÍSTICOS	CELEBRACIÓN	DÍA FESTIVO
EL CORAZÓN	Angamarca La Vieja, Churo Pucará, Aguas Calientes, Parque Central, Iglesia Santo Cristo construida en el siglo XVII, Iglesia San Blas del siglo XVIII, Mercado Central, Rancho las Orquídeas, Bosque Primario, Cascadas, Ríos: Angamarca, Las juntas y Calaví, Trapiches para elaborar panela, Alambiques para elaborar trago.	Fundación y Parroquialización	31 de Mayo
MORASPUNGO	Carnaval Cultural, Piedra de la Cruz, Las siete cascadas de Sapanal	Fundación y parroquialización	31 de Mayo
		Carnaval Cultural	Febrero
PINLLOPATA	Complejo Turístico “ Rancho Escondido”	Fundación	2 de Septiembre
RAMÓN CAMPAÑA		Fundación	31 de Mayo
PANGUA TODAS LAS PARROQUIAS		Fiestas de cantonización	1 de Junio
		Reencuentro Pánguense	10 de Agosto
		Fiesta de la Virgen de La Merced	23 y 24 de Septiembre

Fuente: AME ECUADOR, www.pangua.gob.ec

Elaboración: Carmen Salvador

5.4. Conclusiones y recomendaciones

5.4.1. Conclusiones:

- Luego de la investigación realizada se ha llegado a la conclusión de que la gastronomía del cantón de Pangua es totalmente variada y muy rica en sabores y texturas, por lo tanto es un valor importantísimo de la zona que puede ser ampliamente utilizada como un enganche para el soporte turístico del lugar.
- Todos los ingredientes y alimentos utilizados en la preparación de los variados platos, presentan alto grado de confianza por su carácter saludable, debido a que son cultivados en la misma región, dando fe de las buenas prácticas en los procesos de siembra y cosecha, así como de la crianza de los animales y el manejo de las carnes usadas en las preparaciones.
- La gastronomía del Cantón Pangua es bastante variada, esto se debe a que el cantón se encuentra habitado por personas de diversas regiones del Ecuador las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones y han aportado notablemente en la mejora de la preparación de las comidas.
- El buen sabor de cada uno de los platos conocidos se ha mantenido a través del tiempo y de generación en generación, de tal forma que no se ha perdido la forma de preparación de esta cultura, manteniendo su auténtica tradición.
- El éxito de los festivales gastronómicos hasta ahora realizados en los cantones Pangua y Latacunga demuestran que existe una demanda potencial en la población hacia una oferta gastronómica.
- La gastronomía de Pangua es rica, abundante y llena de sabor, destacando la diversidad de ingredientes que son de gran calidad, con los que se elaboran sus platos, entre los que se encuentran, las carnes de cordero, cerdo, vaca y chancho, las papas, maíz, frutas y verduras. En la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil.
- En la gastronomía de la zona, se encontraron algunas bebidas tradicionales, siendo la chicha una de las bebidas típicas de este sector, así como una de las más consumidas por la población.

- Se ha podido verificar a lo largo de la investigación que existe un gran valor gastronómico en la zona, existiendo una buena demanda que podría ser incrementada, siempre que la población se comprometa a realizar actividades de inversión para el mejoramiento de los locales de expendio de comidas y restaurantes, y a la par exista una continua capacitación por parte del municipio a los pequeños comerciantes, en donde se les indique como mejorar sus negocio para que alcancen el éxito en menor tiempo y se mantengan de manera sustentable, atrayendo al mercado turístico.
- La propuesta de usar productos propios del Cantón Pangua para el desayuno escolar es una manera de fomentar en los niños desde muy pequeños el conocimiento de los alimentos propios de su lugar de origen, saber valorarlos y de esta manera puedan promocionarlos todo el tiempo y que mejor si este programa involucra a todos los pobladores del cantón y además les sirve de sustento económico, si trabajan como proveedores de los alimentos que van a formar parte de esta propuesta.

5.4.2. Recomendaciones:

- En el Cantón Pangua se debe aprovechar el gran espacio físico para desarrollar nuevas actividades de promoción turística.
- La administración del Cantón Pangua deberían implementar un plan de Marketing Turístico para llevar la debida promoción del lugar.
- Con una actividad turística, recreativa y gastronómica bien administrada se permitirá nuevas fuentes de empleo y mayor desarrollo turístico para este lugar.
- Se debería realizar las debidas gestiones de convenio con las universidades, para que los estudiantes tengan la oportunidad de realizar sus prácticas académicas.
- Dar oportunidad de empleo a los nuevos profesionales cuyos perfiles, pueden encajar en las diferentes alternativas de servicio que ofrece el Cantón Pangua.
- Las instituciones tanto gubernamentales como no gubernamentales es decir la empresa privada, deben motivar a la gente para insertarse en proyectos de desarrollo turístico,

brindándoles facilidades económicas, de capacitación y con convenios que les aseguren trabajo permanente y la posibilidad de desarrollarse a futuro.

- Quienes se dedican a la elaboración de comidas como atractivo turístico gastronómico, piden ser respaldados por alguna institución que los promueva y los motive a organizarse con una visión turística y de igual manera exista una capacitación permanente sobre el manejo de los negocios.
- Es de vital importancia que los niños desde muy pequeños sepan valorar las riquezas y la herencia gastronómica del lugar en el que habitan, sus productos más destacados y la sazón que es costumbre desde sus ancestros, por lo que es muy favorable el que diariamente en cada institución educativa se les prepare este tipo de alimentos, que podrían intercalarse con la colada y las galletas que se sirven originalmente como desayuno escolar.

BIBLIOGRAFÍA

Ayala, C. G. (2010). *Promoción de desarrollo económico local en el sur del valle de Cusco*. Perú: formación de la red turística gastronómica y recreativa.

Bauer, A. (2000). *Historia general de América latina alimentación y agricultura en la América colonial española*. España: Trotta UNESCO.

Bethell, L. (1990). *Historia de América Latina. Editorial*. España: Crítica .

Camacho, G., & Hernández, K. (2005). *Cambio mi vida. Migración femenina, percepciones e impactos*. Ecuador: UNIFEM.

Camacho, G., & Hernandez, K. (2005). *Migraciones Rurales internas e internacionales*. Ecuador: CEPLADES .

CEACSA. (1995). *Curso para empresarios del sector de restaurantes en Cataluña*. España: CEACSA.

Ceder, A. (2002). *Calidad y gestión en alojamientos rurales.El arte de provocar la satisfacción* . España: UNSAAC.

Cevallos, F. (2009). *Migración juvenil: la alternativa al no futuro y a la construcción de proyectos de vida*. España: rtículo realizado para la Fundación Internacional para la adolescencia FIPA.

Menéndez, M. (1909). *Nueva Biblioteca de Autores Españoles*. Madrid: BAE.

Otero, G. (2011). *La vida social en el coloniaje*. Bolivia: Rolando Diez de Medina.

Porres, U. S. (2001). *La cocina de los incas: costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*. Lima- Perú: Escuela profesional de turismo y hotelería.

UNSAAC. (2002). *Turismo y desarrollo local*. España: Universidad de Alicante.

Netgrafía:

Ameecuador. (septiembre de 2010). *Municipio de Pangua*. Recuperado en mayo de 2013, de www.pangua.gob.ec.

Arguello, C. (diciembre de 1999). *Ecuador*. Recuperado en junio de 2013, de www.biblioteca.espe.edu.ec

Ariansen, J. (19 de agosto de 2010). *Grupo Gastronautas*. Obtenido de www.historiacocina.com

Así es mi tierra . (junio de 2010). *Ecuador*. Recuperado en agosto de 2013, de www.pangua.es.tl

Ayala, C. G. (diciembre de 2010). *Competitividad territorial y desarrollo económico local*. Recuperado en septiembre de 2013, de www.itacab.org

Banco Nacional de Fomento. (Noviembre de 2011). Recuperado en junio de 2013, de www.bnf.fin.ec

Benabides, L. (diciembre de 2002). *Economía Y Gestión Empresarial*. Recuperado en julio de 2013, de www.dspace.espol.edu.ec

CEIDIR. (noviembre de 2011). *El desarrollo humano*. Recuperado en agosto de 2013, de www.perso.wanadoo.es

Cotopaxi., C. C. (2 de septiembre de 2011). *El turismo del cantón Pangua*. Recuperado en junio de 2013, de www.turismo.gob.ec

Cybersdl. (octubre de 2011). *Pangua*. Recuperado en agosto de 2013, de www.pangua.es.tl

DEM. Dirección Ejecutiva de la Magistratura. . (diciembre de 2011). Recuperado en agosto de 2013, de www.dem.tsj.gov.ve

Díaz, M. (Noviembre de 2011). *Investigación jurídica*. Recuperado en septiembre de 2013, de www.slideshare.net

Ecuador, D. (enero de 2007). *Alianzas para el desarrollo*. Recuperado en julio de 2013, de www.undp.org.ec

Escobar, I. (enero de 2010). *Pangua*. Recuperado en agosto de 2013, de <http://www.letrasdepapel.com>

Escobar, I. (febrero de 2010). *Letras de papel*. Recuperado en agosto de 2013, de <http://www.letrasdepapel.com>

EUMED. (marzo de 2007). *Electrónica gratuita*. Recuperado en julio de 2013, de www.eumed.net

Gobierno Provincial del Cotopaxi. (mayo de 2010). *Provincia de Cotopaxi*. Recuperado en agosto de 2013, de www.franciscoulloa.com

INCP. (1 de septiembre de 2011). *Datos Provincia de Cotopaxi*. Recuperado en agosto de 2013, de Www.inpc.gob.ec

La Gaceta. (agosto de 2010). Recuperado en septiembre de 2013, de www.lagaceta.com

MAGAP. (Septiembre de 2010). *Ministerio de Agricultura y Ganadería, la Agroindustria en el Ecuador*. . Recuperado en agosto de 2013, de www.iica.int

Méndez, D., & Lloret, F. (enero de 2007). *Análisis Territorial Del Desarrollo Humano En Cuba*. Recuperado en septiembre de 2013, de www.eumed.net

MSP. (diciembre de 2009). *Ministerio de salud pública* . Recuperado en agosto de 2013, de www.msp.gob.ec

Olivas, R. (septiembre de 2001). *Programa de las Naciones Unidas para los asentamientos humanos*. Recuperado en agosto de 2013, de www.unhabitat.org

Riveros, J. (abril de 2009). *Slideshare*. Recuperado en agosto de 2013, de www.slideshare.net

Román, J. (agosto de 18 de 2010). *Los incas, conservación de alimentos*. Recuperado en agosto de 2013, de www.historiadela gastronomia

SdCyber. (enero de 2013). *Así es mi tierra*. Recuperado en agosto de 2013, de www.pangua.es.tl

Siise. (enero de 2010). *Sistema integrado de indicadores sociales del Ecuador*. Recuperado en agosto de 2013, de www.siise.gob.ec

Soberanía. (junio de 2011). Recuperado en agosto de 2013, de www.soberania.org.com

Terra Las singulares costumbres gastronómicas de los incas. (junio de 2010). Recuperado en agosto de 2013, de www.terra.com.

Travelingluck. (septiembre de 2009). *Cotopaxi Ecuador*. Recuperado en agosto de 2013, de www.travelingluck.com

VIVA. (27 de junio de 2001). *Revista del Diario la Nación*. Recuperado en agosto de 2013, de <http://www.nacion.com>

GLOSARIO

a) Asentamientos urbanos: Los asentamientos pueden ser categorizados de diversas maneras, ya sea por su tamaño, su tipo de actividad productiva o su condición. Pueden existir diversos tipos de asentamientos, de acuerdo a la ley se pueden dividir en asentamientos formales y asentamientos informales. Un establecimiento formal o asentamiento regular forma la parte de un esquema del planeamiento de ciudad. Un establecimiento informal está fuera del esquema de planificación de la ciudad.

b) Atractivo turístico: Una atracción turística, o *atractivo turístico* es un lugar de interés que los turistas visitan, generalmente por su valor cultural inherente o exhibido, significancia histórica, belleza natural o artificial, originalidad, porque es raro, misterioso, o para la recreación y diversión.

c) Comerciante: es aquella persona que se dedica de manera oficial a la actividad del comercio. Esto supone que compra y vende diferentes tipos de artículos o servicios con el objetivo de obtener una ganancia por actuar como intermediario entre quien produce el artículo o servicio y quien lo utiliza. El rol de comerciante es uno de los roles más importantes en la sociedad humana ya que a lo largo de la historia ha sido quien ha permitido conectar las materias primas con los usuarios, ofreciéndoles a estos muchas veces la posibilidad de conocer productos de otros ambientes o regiones.

d) Cultura: La cultura es el conjunto de todas las formas, los modelos o los patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales una sociedad se manifiesta. Como tal incluye lenguaje, costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias. Desde otro punto de vista se puede decir que la cultura es toda la información y habilidades que posee el ser humano.

e) Desarrollo humano: Según el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), es aquel que sitúa a las personas en el centro del desarrollo, trata de la promoción del desarrollo potencial de las personas, del aumento de sus posibilidades y del disfrute de la libertad para vivir la vida que valoran. En este estudio se hace referencia a este término en el caso específico de los pobladores del Cantón Pangua, pues la presente propuesta busca aportar ideas para el desarrollo humano en este sector.

f) Difusión: Los medios de comunicación, como la televisión, la radio, las publicaciones impresas o Internet, son los canales utilizados para la difusión de contenidos a nivel masivo. En el ámbito de los negocios, la difusión de innovación, es un concepto que hace mención a la aceptación de un nuevo producto por parte del mercado. La publicidad y el marketing inciden en dicho proceso.

g) Ecoturismo: El Turismo ecológico o ecoturismo es una nueva tendencia del Turismo Alternativo diferente al Turismo tradicional. Es un enfoque para las actividades turísticas en el cual se privilegia la sustentabilidad, la preservación, la apreciación del medio (tanto natural como cultural) que acoge y sensibiliza a los viajeros. Aunque existen diferentes interpretaciones, por lo general el turismo ecológico se promueve como un turismo "ético", en el cual también se presume como primordial el bienestar de las poblaciones locales, y tal presunción se refleja en la estructura y funcionamiento de las empresas/grupos/cooperativas que se dedican a ofrecer tal servicio.

h) Gastronomía: A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.

La gastronomía siempre se caracteriza por ser particular y casi privativa de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente diferente en otro país. Muchas veces las diferencias pueden darse dentro de regiones de un mismo país dependiendo del tipo de recursos con los que se cuente. Es por esto que la gastronomía se relaciona directamente con el medio ambiente natural, pero a su vez con aspectos sociológicos, históricos, filosóficos y antropológicos de cada región.

i) Parroquia: es un término que procede del latín *parochia* y que tiene su antecedente más lejano en un vocablo griego. Puede utilizarse en el ámbito religioso para nombrar a la *iglesia* en que se administran los sacramentos y se brinda atención espiritual a los fieles. El

concepto también permite hacer referencia al conjunto de feligreses y al territorio que está bajo una jurisdicción espiritual.

En algunos países, una parroquia es una subdivisión administrativa o política dentro del territorio nacional, como una provincia o un estado. Suele tratarse de una unidad territorial de bajo rango.

j) Pobreza: Es una situación o forma de vida que surge como producto de la imposibilidad de acceso o carencia de los recursos para satisfacer las necesidades físicas y psíquicas básicas humanas que inciden en un desgaste del nivel y calidad de vida de las personas, tales como la alimentación, la vivienda, la educación, la asistencia sanitaria o el acceso al agua potable. También se suelen considerar la falta de medios para poder acceder a tales recursos, como el desempleo, la falta de ingresos o un nivel bajo de los mismos.

k) Producción: Desde el punto de vista de la economía, la producción es la creación y el procesamiento de bienes y mercancías. El proceso abarca la concepción, el procesamiento y la financiación, entre otras etapas. La producción es uno de los principales procesos económicos y el medio a través del cual el trabajo humano genera riqueza.

Existen diversos modos de producción dentro de una sociedad, determinados por las relaciones de producción que las personas establecen entre sí. A través de las relaciones de producción, el trabajo individual se convierte en una parte del trabajo social.

l) Recursos La palabra recurso se emplea en diversos ámbitos, pero siempre con el significado de ser medio para el logro de fines.

En una empresa, se denominan recursos, a las personas, maquinarias, tecnología, dinero, que se emplean como medios para lograr los objetivos de la entidad (recursos humanos, tecnológicos o financieros).

m) Turismo: Según la Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas, el turismo comprende las actividades que lo hacen las personas (turistas) durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.

n) Turista: Un turista son aquellas personas que se trasladan de su domicilio habitual a otro punto geográfico, estando ausente de su lugar de residencia habitual más de 24 horas y realizando pernoctación en el otro punto geográfico.

Las características que lo definen como turista no responden a un sólo aspecto, por ejemplo, el cultural. Aquella persona que visita distintos puntos de su país, o del planeta, y que lo hace para aprender más o para aumentar su conocimiento cultural es turista. Sin embargo, una persona que visita por motivos de salud, puede cumplir con otras características que lo definen como turista, y sin embargo, no visitó un lugar para aumentar su conocimiento, ni para aprender más.

ñ) Turismo sostenible: El turismo sostenible o turismo sustentable es una forma de turismo que sigue los principios de sostenibilidad.

El turismo sostenible en su sentido más puro, es una industria comprometida a hacer un bajo impacto sobre el medio ambiente y cultura local, al tiempo que contribuyen a generar ingresos y empleo para la población local.

o) Promoción: El concepto de promoción se describe como el "conjunto de actividades que se realizan para comunicar apropiadamente un mensaje a su público objetivo, con la finalidad de lograr un cambio en sus conocimientos, creencias o sentimientos, a favor de la empresa, organización o persona que la utiliza.

ANEXOS

1. Encuesta (en blanco)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

Encuesta No. _____

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

I.
ASPECTOS
GENERALES

Nombre de la Parroquia:

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

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

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

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

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

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

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

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

II. COMIDAS TRADICIONALES

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

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

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA

				PREPARAB A
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
III. COMIDAS ACTUALES	7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
IV. INGREDIENT	8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas			

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

2. Manual para la aplicación de las encuestas

CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS CEITUR

MANUAL DE LA ENCUESTA



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.
- Explicar en términos claros el objetivo de la encuesta.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

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

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

Formato de la encuesta:

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

a. Nombre de las comidas: debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector (si la comida tiene varios nombres, deberá anotar todos los nombres que le indique los encuestados).

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

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

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

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

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.

a. Nombre de las comidas: debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan con mayor frecuencia.

b. Donde recomienda consumirlos: debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.

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

d. Cómo se la prepara: deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA

	CONSUMIRLOS			
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector más demandadas por los visitantes.
- 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

4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS	b. DÓNDE	c. QUIÉN LAS	d. CÓMO SE LA

	COMIDAS	RECOMIENDA CONSUMIRLOS	PREPARA MEJOR	PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA

1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

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

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

6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			
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. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

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

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

	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4

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

3. Parrilla para el ingreso de información en blanco

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

3. Cuáles son las comida de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia.				4. Cuáles son las comida de la primera pregunta, son las demandadas, por los visitantes en este sector.			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que ha cambiado su preparación			6. Qué comidas conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACION	c. CÓMO SE LA PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón:				8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplean en la elaboración de comidas			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
				a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE

4. Instructivo para el ingreso de información

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

Previo al ingreso de información debe:

1. Revisar las **encuestas**, de manera que estén debidamente llenadas, es decir:

Debe tener lógica la información receptada.

Deben estar totalmente llenas.

La información debe ser fidedigna.

Deben estar con letra entendible.

2. Numerar las encuestas, escribir en la parte superior derecha el número de encuesta que corresponda.

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

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

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

a. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.

Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan a la zona, debe igualmente escribirlos en la parrilla.

Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.

- b. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.
- c. En el literal c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta que consta en la encuesta.
- d. En el literal d. CÓMO SE PREPARA (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7), debe escribir la forma de preparación de cada comida.

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

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

h. En los literales a, b, c y d, NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE (pregunta N°8) debe escribir en cada espacio, el nombre de cada comida que se prepara con el ingrediente escrito en NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Entrevista (en blanco)

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

Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:		
	Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
		Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
		Significado que posee la comida	
		Usos	
		Qué representa	
		Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
		Por qué se prepara en estas fiestas	
		Relación con mitos/leyendas	
		Relación con las fiestas	
		Quién los elabora	
Quienes lo consumen			
ciones/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		

6. Manual para la aplicación de entrevistas

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

1. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

- Cámara de fotos

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

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

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

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

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

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

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

Típico: Un plato es típico cuando se apropia de 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 porqué 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.

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

Provincia: 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.

7. Instructivo para el ingreso de información

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

1. Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.
2. Unificar la información de las dos entrevistas.
3. Digitalizar la información, en la Ficha Adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. **En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.**

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

8. Entrevistas (llenas y corregidas)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	24 de Septiembre	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Genny Marcapata		46	F	24 de Septiembre y 1 de Junio	46 años
Nombre de la comida			Aguado de Gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante París, Restaurante La Casa, Comedor La Feria, Restaurante El Pollo, Comedor Fresquito,			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central.			
Características	Ingredientes		Gallina, zanahoria, arveja tierna, papana			
	Ingrediente principal		Gallina.			
	Preparación		Se prepara un caldo con piezas de gallina, zanahoria en cuadros, arveja tierna, papana en cuadros, cebolla blanca picada, culantro, sal, ajo y papas grandes enteras, se deja cocer.			
	Acompañamiento		Papas cocinadas, queso.			
	Combinación/sustitución de productos		Se puede preparar con pollo y yuca.			
	Recomendaciones de preparación (tips espectaculares o secretos)		Las hojas de laurel le dan un sabor especial.			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Caldo de gallina, sancocho de gallina, seco de gallina.				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña		X			
	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		Reconstituye las energías perdidas y se sirve			
	Significado que posee la comida		Es una comida de casa, se ofrece como plato			
	Usos		Se lo ofrece como entrada o plato de bienvenida en algunos eventos.			
	Qué representa		Buena salud			
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Se la prepara durante todo el año			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Porque es uno de los platos que es de fácil			
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora		Julia Flores, Rony Córdova, Olga Alpala, Janina Eche, Charli Zapata, Diana Chano.			
Quiénes lo consumen		Población y turistas.				
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida		Restaurantes del cantón			
	Comercializan el comida					
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan		Mercado El Corazón			
	Mercados (al mayorista)		Mercado El Corazón			
	Mercados (al minorista)		Mercado El Corazón			
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra			
	Provincia		Cotopaxi			
	Población		El Corazón			
	Épocas de producción		Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Simón Bolívar	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Olga Alpala		40	F	Simón Bolívar y Ulpiano Pino	38 años
Nombre de la comida			Aguado de gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Sopa			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes de la Parroquia, Mercado.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia, Plaza.			
Características	Ingredientes			Gallina, papa, cebolla, zanahoria.		
	Ingrediente principal			Gallina.		
	Preparación			Se prepara un caldo con piezas de gallina, zanahoria en cuadros, arveja tierna, papanabo en cuadros, cebolla blanca picada, culantro, sal, ajo y papas grandes enteras, se deja cocer.		
	Acompañamiento			Yuca, culantro picado.		
	Combinación/sustitución de productos recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Cebolla blanca y culantro picado para dar m		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Seco de gallina, sopa de gallina, tamales de gallina.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Preparación para reconfortar enfermos.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			Plato para reconfortar enfermos y para eve		
	Qué representa			Salud y hospitalidad		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Se la prepara durante todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato típico muy solicitado.		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
Instituciones /organizaciones	Quiénes lo elabora			Janina Eche, Rony Córdova, Julia Flores, Ch		
	Quiénes lo consumen			Turistas y los pobladores		
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida					
	Comercializan el comida			Restaurantes de la ciudad		
	Producción directa (consumo interno)			Hay criaderos en la zona		
	Comercializan			Mercados de El Corazón.		
Producción del Ingrediente base	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
Población			El Corazón			
Épocas de producción			Todo el año.			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Ulpiano Pino	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Roberto Pulla		38	M	Ulpiano Pino y 1 de Junio	32 años
Nombre de la comida			Seco de Pollo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Seco de gallina			
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Seco			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			hambre, Comedor El Guambra, Restaurante Vista Hermosa, Picantería Bachita, Restaurante la Gata,			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia			
Características	Ingredientes			Pollo, tomate, cebolla, arroz, papas.		
	Ingrediente principal			Pollo		
	Preparación			Cocinar el pollo en poca agua con refrito de		
	Acompañamiento			Papa		
	Combinación/sustitución de productos recomendaciones de preparación (tips especiales o nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base)			Se puede poner hojas de albahaca para dar Sopa de pollo, aguado de pollo, sancocho de		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:			cocina 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			Almuerzos y eventos.		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Se la prepara durante todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Es un plato muy demandado, tiene buena a		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan el comida			Restaurantes del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			El Corazón		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	24 de Septiembre	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. María Bone		43	F	24 de Septiembre y 1 de Junio	40 años
Nombre de la comida			Seco de Pollo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Seco de gallina			
Tipología de la comida			Típica			
Tipo de comida			Seco			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante El Socio, Restaurante El Chavo, Restaurante La Gallina Criolla, Fonda Doña Nina.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque central.			
Características	Ingredientes			Pollo, ajo, tomate, cebolla.		
	Ingrediente principal			Pollo.		
	Preparación			Cocinar el pollo en poca agua con refrito de t		
	Acompañamiento			Yuca, papa, cebolla blanca.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el			Se debe cocinar con tomate riñón licuado pa Papi pollo, pollo dorado, sopa de pollo.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:			Cocina 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					
	Qué representa			Comida liviana y saludable.		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)					
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es sencillo de preparar y siempre los		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Luz Vizúete, David Cedeño		
Quiénes lo consumen			Pobladores y visitantes.			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan el comida			Restaurantes del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
	Épocas de producción			Todo el tiempo		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Ulpiano Pino	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Charli Zapata		39	M	Ulpiano Pino y 1 de Junio	39 años
Nombre de la comida			Colada Morada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Coladas y potajes			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante El Sol, Comedor Fresquito, Restaurante la Casa,			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia, Parque Central.			
Características	Ingredientes			Mortiño, mora, piña, frutilla, babaco, naranj		
	Ingrediente principal			Mortiño- mora.		
	Preparación			En una olla grande se pone a hervir agua con		
	Acompañamiento			Guagua de pan.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Jugos, batidos, helados, pasteles.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:			Se prepara con leña, pero actualmente tamb		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Tiene un alto valor histórico		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Por el color que tiene debido al mortiño que		
	Significado que posee la comida			Simboliza el luto que se guarda a nuestros fa		
	Usos					
	Qué representa			Luto, honrra a los difuntos.		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			2 de Noviembre, fiestas religiosas de la parro		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Por costumbre y tradición.		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Comida típica del día de difuntos.		
	Quién los elabora			Roberto Pulla, Rony Córdova, Olga Alpala, Ju		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			El Corazón		
	Épocas de producción			Día de los difuntos, fiestas religiosas		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Simón Bolívar	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Wilson Enríquez		38	M	Simón Bolívar	30 años
Nombre de la comida			Coldada Morada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Coladas y potajes			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Picantería El Mandarín			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
Características	Ingredientes			Mortiño, mora, naranjilla, frutilla, piña, canelón		
	Ingrediente principal			Mortiño.		
	Preparación			En una olla grande se pone a hervir agua con		
	Acompañamiento			Guagua de pan		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Pastel, helado, jugo.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Los pueblos indígenas de nuestro país la pre		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Tiene ese nombre por el color que le da el in		
	Significado que posee la comida			Luto y recordar con respeto a los difuntos.		
	Usos			Como postre o como entrada.		
	Qué representa			Honrrar a los difuntos.		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			2 de Noviembre, día de los difuntos y fiestas		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Por tradición		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Roberto Pulla, Olga Alpala.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y visitantes.			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			El Corazón		
	Épocas de producción			Día de difuntos y fiestas religiosas.		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Estadio	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Jeremy Alcívar		38	M	Estadio	36 años
Nombre de la comida			Dulce de Panela con Queso			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Dulce			
Sensibilidad al cambio			Dulce	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante La Casa de la Carne			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Estadio			
Características	Ingredientes			Panela, Queso		
	Ingrediente principal			Panela		
	Preparación			Se cocina a punto de caramelo el jugo de la c		
	Acompañamiento			Queso sin sal		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el			Se puede agregar un poco de miel. Tostado y maní de dulce, morocho.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Endulzante natural		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Azúcar morena		
	Significado que posee la comida					
	Usos			Endulzante para todo tipo de bebidas.		
	Qué representa			Salud y energía.		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Olga Alpala.		
Quienes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Moliendas del sector		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			El Corazón		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	24 de Septiembre	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Josué Martínez		48	M	24 de Septiembre y 1 de Junio	45 años
Nombre de la comida			Dulce de Panela con Queso			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Dulce			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante El Buñuelo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central			
Características	Ingredientes			Panela, queso		
	Ingrediente principal			Panela		
	Preparación			Se cocina a punto de caramelo el jugo de la c		
	Acompañamiento			Queso sin sal.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Morocho, jugos, batidos.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	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			Azúcar morena		
	Significado que posee la comida			Endulzante natural		
	Usos			Se usa para endulzar jugos, coladas, bebidas		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas.		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Es un dulce característico de la región.		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo propio de la ciudad.		
Quién los elabora			Olga Alpala			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Moliendas de la parroquia.		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			El Corazón		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	1 de Junio	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Ericka Vargas		50	F	1 de Junio	50 años
Nombre de la comida			Guaguas de Pan			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Día de los difuntos Plazoleta del Mercado Central, Restauración			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Central, Campo Santo.			
Características	Ingredientes			Harina, huevos, sal, manteca, mermelada.		
	Ingrediente principal			Harina		
	Preparación			Se hace una masa con harina, agua, sal, levadura		
	Acompañamiento			Colada Morada.		
	Combinación/sustitución de productos			Se puede variar el tipo de relleno con mermelada		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el			La decoración debe hacerse cuando la guagua Pan en horno de leña, empanadas.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro			X		
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Representa un ofrecimiento que se hace a los difuntos		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque al pan se le da forma de un niño tierno		
	Significado que posee la comida			Recordar a los seres queridos que han fallecido		
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Día de los difuntos, ferias de comida tradicional		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es algo muy representativo de estas fiestas		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Hermanos Sanchez, Nancy Pico.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Panaderías de la ciudad, ferias de comida.		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Pequeños productores		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			El Corazón		
	Épocas de producción			Noviembre.		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	10 de Agosto	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Mariuxi Mendoza		38	F	10 de Agosto	38 años
Nombre de la comida			Guaguas de Pan			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Panadería de la ciudad, restaurantes cercanos al Campo Sar			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Central, Campo Santo.			
Características	Ingredientes			Harina, huevos, sal, levadura, manteca, mermelada		
	Ingrediente principal			Harina		
	Preparación			Se hace una masa con harina, agua, sal, levadura		
	Acompañamiento			Colada morada		
	Combinación/sustitución de productos			El relleno puede variar, siendo mermelada, dulce		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Empanadas, pan de horno de leña.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro			X		
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Es una costumbre que nos inculcaron los colonizadores		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque son panes hechos en forma de bebedero		
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Ofrendas para el rito de reencuentro con los difuntos		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Día de los fieles difuntos, ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque constituyen el símbolo principal del día de los difuntos		
	Relación con mitos/leyendas			Dicen que representan el capítulo bíblico en el que los difuntos		
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Olga Alpala, Nancy Pico.		
Quiénes lo consumen			Visitantes y lugareños.			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida			Panaderías		
	Comercializan la comida			Panaderías		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Pequeños productores		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			El Corazón		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Simón Bolívar	Cofanes
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Wilmer Alcivar		29	M	Simón Bolívar	29 años
Nombre de la comida			Habas Enconfitadas			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Parador El Foco, Plazotela del Mercado Central.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Central.			
Características	Ingredientes			Habas, aceite y panela.		
	Ingrediente principal			Habas		
	Preparación			Pelar habas secas, tostarlas con una pisca de		
	Acompañamiento			Chicha de Jora		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)			Se le puede agregar esencia de vainilla en la		
Nombre de las comidas que se preparan con el			Locro, menestra de habas, habas con queso,			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios 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			Dulce tradicional		
	Usos			Varios platos y confites.		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato accesible y con alta demanda		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo común de la ciudad		
	Quién los elabora			Hermanos Sanchez, Jorge Gallo.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y extranjeros.			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Permanente		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Pequeños productores		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central.		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			El Corazón		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	El Corazón	Simón Bolívar	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Elena Arévalo		38	F	Simón Bolívar	38 años
Nombre de la comida			Habas Enconfitadas			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Plazoleta del Mercado Central.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Central.			
Características	Ingredientes			Habas, panela y aceite.		
	Ingrediente principal			Habas.		
	Preparación			Pelar habas secas, tostarlas con una pisca de		
	Acompañamiento			Arroz y ensalada		
	Combinación/sustitución de productos			Se puede usar también pimienta y en vez de		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)			Se puede poner esencia de vainilla para dar s		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Habas con queso, habas tostadas, locro.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Paila de bronce.		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Granos que se consumen desde tiempos antiguos		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida			Dulce tradicional		
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato accesible y con alta demanda		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Jorge Gallo		
Quiénes lo consumen			Pobladores y visitantes			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Mercado Central		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Pequeños productores		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			El Corazón		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Estadio	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. José Quevedo		45	M	Calle Cotopaxi	44 años
Nombre de la comida			Arroz con menestra y Carne Asada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos principales			
Tipo de comida			Arroces			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Agachaditos Lo Rico			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Estadio			
Características	Ingredientes			Arroz, Carne, menestra frejol o alverja.		
	Ingrediente principal			Carne Asada		
	Preparación			En agua hirviendo con sal y ajo, se cocina el arroz y la carne se asa.		
	Acompañamiento			Arroz, patacones, ensalada.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o nombre de las comidas que se preparan con el)			Aliñar bien la carne antes de asar. Sancocho, seco de carne.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Parrilla al carbón		
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)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato accesible y con alta demanda.		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo común de la ciudad		
Instituciones/organizaciones	Quiénes lo elabora			Sr. José Quevedo		
	Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.		
	Promocionan la comida					
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan la comida			En las fiestas de la parroquia		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
Épocas de producción			Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Estadio	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Nuris Cabezas		63	F	Calle Cotopaxi	63
Nombre de la comida			Arroz con menestra y Carne Asada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos principales			
Tipo de comida			Arroces			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Nuris			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Estadio			
Características	Ingredientes			Arroz, Carne, menestra frejol o alverja.		
	Ingrediente principal			Carne Asada		
	Preparación			En agua hirviendo con sal y ajo, se cocina el a		
	Acompañamiento			Arroz, patacones, ensalada.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			Aliñar bien la carne antes de asar.		
Nombre de las comidas que se preparan con el			Sancocho, seco de carne.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Parrilla al carbón		
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)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es un plato accesible y con alta dema		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Preparar algo común de la ciudad		
	Quién los elabora			Sra. Nuris Cabezas		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones/es/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			En las fiestas de la parroquia		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Mercado Central	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. María Suarez		23	F	Mercado Central	5 años
Nombre de la comida			Chicha de Jora			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Bebidas			
Tipo de comida			Fermentadas			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Paradero Amigo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
	Ingredientes			Maíz, canela, panela		
	Ingrediente principal			Maíz		
	Preparación			Cocinar el maíz, molerlo, dejar fermentar en		
	Acompañamiento			Comidas variadas		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			Fermentar una semana		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Maito de mayones.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			En grandes cantidades produce embriaguez		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			Especialmente en festividades,		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la parroquia, compromisos sociales		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Tiene un sabor agradable y es barato su producto		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Produce embriaguez.		
	Quién los elabora			Sra. María Suarez		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Todo el año		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Mercado Central	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr.Jorge Gallo		33	F	Mercado Central	20 años
Nombre de la comida			Chicha de Jora			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Bebidas			
Tipo de comida			Fermentadas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
	Ingredientes			Maíz, canela, panela		
	Ingrediente principal			Maíz		
	Preparación			Cocinar el maíz, molerlo, dejar fermentar en		
	Acompañamiento			Comidas variadas		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			Fermentar una semana		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Maito de mayones.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			En grandes cantidades produce embriaguez		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos			Especialmente en festividades,		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la parroquia, compromisos sociale		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Tiene un sabor agradable y es barato su prod		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Produce embriaguez.		
	Quién los elabora			Sr.Jorge Gallo		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Todo el año		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Calle Progreso	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Dimitri Enriquez.		49	M	Calle Progreso	45 años
Nombre de la comida			Fritada de Chancho con Mote			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Fritura			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Paradero Nohecita.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Agachaditos Lo Rico			
Características	Ingredientes			Carne de cerdo con ajo, sal, cebolla blanca, n		
	Ingrediente principal			Carne de cerdo.		
	Preparación			Se pone en una paila la carne de cerdo con a		
	Acompañamiento			Yucas, arroz		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			Se aliña bien la carne con ajo y sal.		
Nombre de las comidas que se preparan con el			Sancocho.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera			X		
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Es endémico del sector.		
	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)			Es frecuente encontrarlo.		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Sra. Victoria Betancourth, Sr. Jhonatan Piloza		
Quiénes lo consumen			Pobladores			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Calle Progreso	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Dalinda Mendoza		39	F	Calle Progreso	39 años
Nombre de la comida			Fritada de Chancho con Mote			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Fritura			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante De Casa			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Agachaditos Lo Rico			
Características	Ingredientes			Carne de cerdo con ajo, sal, cebolla blanca, n		
	Ingrediente principal			Carne de cerdo.		
	Preparación			Se pone en una paila la carne de cerdo con a		
	Acompañamiento			Yucas, arroz		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			Se aliña bien la carne con ajo y sal.		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Sancocho.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera			X		
	Cocina a leña			X		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Es endémico del sector.		
	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)			Es frecuente encontrarlo.		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Sra. Victoria Betancourth, Sr. Jhonatan Piloza		
	Quienes lo consumen			Pobladores		
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
Producción del Ingrediente base	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
Población			Ramón Campana			
Épocas de producción			Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Vía El Corazón	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Shirley chavez		41	F	Vía El Corazón	41 años
Nombre de la comida			Seco de Borrego			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Otros típicos tradicionales			
Tipo de comida			Secos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante La cuadra			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque central			
Características	Ingredientes			Carne de borrego, tomate, paiteña, ajo, achiote,		
	Ingrediente principal			Carne de borrego		
	Preparación			Cocinar el borrego en poca agua con refrito de t		
	Acompañamiento			Aguacate, rodaja de tomate y lechuga.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Sancocho			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Cocina a Gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Es un producto propio de la zona.		
	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)			Hay todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Sra. Shirley chavez		
Quiénes lo consumen			Pobladores			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Vía El Corazón	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Amelia Saritama		27	F	Vía El Corazón	7 años
Nombre de la comida			Seco de Borrego			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típicos y tradicionales			
Tipo de comida			Secos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Amarillo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque central			
Características	Ingredientes			Carne de borrego, tomate, paiteña, ajo, achiote		
	Ingrediente principal			Carne de borrego		
	Preparación			Cocinar el borrego en poca agua con refrito de		
	Acompañamiento			Aguacate, rodaja de tomate y lechuga.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			Poner cerveza a la carne de borrego un día ante		
Nombre de las comidas que se preparan con el			Sancocho			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Cocina a Gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Es un producto propio de la zona.		
	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)			Hay todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Sra. Amelia Saritama		
Quiénes lo consumen			Pobladores			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Vía a Quinsaloma	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Cecilia Murillo		53	F	Vía a Quinsaloma	53 años
Nombre de la comida			Humitas			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Cocidos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
Características	Ingredientes			Choclo, queso, sal.		
	Ingrediente principal			Choclo		
	Preparación			Se muele el choclo, se cierne y se complementa		
	Acompañamiento			Café caliente.		
	Combinación/sustitución de productos			Antes se usaba el choclo sin cernir, sin condimento		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Suflé de choclo, choclo frito.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	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			Una manera natural de cocinar los alimentos		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año se consigue.		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Maritza Arboleda, Cecilia Murillo.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turismo			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Cotopaxi	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Gilberto Montero		28	M	Calle Cotopaxi	28 años
Nombre de la comida			Humitas			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Otros típicos y tradicionales			
Tipo de comida			Cocidos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
Características	Ingredientes			Choclo, queso, sal.		
	Ingrediente principal			Choclo		
	Preparación			Se muele el choclo, se cierne y se complementa		
	Acompañamiento			Café caliente.		
	Combinación/sustitución de productos			Antes se usaba el choclo sin cernir, sin condimento		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Suflé de choclo, choclo frito.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		
	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			Una manera natural de cocinar los alimentos		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año se consigue.		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Maritza Arboleda, Cecilia Murillo.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turismo			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Av. Amazonas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Walter Balanta		58	M	Av. Amazonas	53 años
Nombre de la comida			Caucaras			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
Características	Ingredientes			Carne de res, papas.		
	Ingrediente principal			Carne de res		
	Preparación			Se corta en pedazos pequeños la carne de ca		
	Acompañamiento			Tortillas de papas, ensalada de remolacha y l		
	Combinación/sustitución de productos			También se puede usar carne de choncho		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Seco, estofado, pescado frito, maito			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Se fríe a la plancha.		
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)			Permanentemente.		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
Quién los elabora			Maritza Arboleda, Cecilia Murillo, Walter Bal			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
Mercados (al minorista)			Mercado Central			
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Ramón Campana		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Ramón Campana	Av. Amazonas	
CARACTERÍSTICAS DEL CAS INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Galo Checa		57	M	Av. Amazonas	50 años
Nombre de la comida			Caucaras			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
Características	Ingredientes		Carne de res, papas.			
	Ingrediente principal		Carne de res			
	Preparación		Se corta en pedazos pequeños la carne de ca			
	Acompañamiento		Tortillas de papas, ensalada de remolacha y l			
	Combinación/sustitución de productos		También se puede usar carne de chanco			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el		Seco, estofado, pescado frito, maito			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:		Se fríe a la plancha.			
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)		Permanentemente.			
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora		Maritza Arboleda, Cecilia Murillo, Walter Bal			
Quiénes lo consumen		Pobladores y turistas				
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida		Restaurantes de la ciudad			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)		Mercado Central			
	Mercados (al minorista)		Mercado Central			
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra			
	Provincia		Cotopaxi			
	Población		Ramón Campana			
	Épocas de producción		Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TECNICA							
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/Localidad:	Comunidad:	
	Cotopaxi		Pangua	Pangua	spung	de Junio	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y	Tiempo que	
	. Mariuxi Cede		37	F	mark y 1 de	37 años	
Nombre de la comida			Caldo de Campeche				
Con qué otros nombres se							
Tipología de la comida			Ancestral				
Tipo de comida			Caldos y sopas				
Sensibilidad al cambio			Alta	Mediana	Baja		
				X			
Lugar/es de			Comedor Condorito				
Lugares más cercanos al			Parque central				
Características	Ingredientes			Campeche, mani			
	Ingrediente principal			Campeche.			
	Preparación			En agua hirviendo con			
	Acompañamiento			Se acompaña con arroz			
	Combinación/sustitución						
	Recomendaciones de						
Nombre de las comidas que			Campeche frito.				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro						
	Horno de barro						
	Utensilios de madera						
	Cocina a leña						
	Otros:			Cocina a gas.			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural:						
	Por qué del nombre/frases						
	Significado que posee la						
	Usos						
	Qué representa						
	Temporada (fechas y fiestas)			Todo el año se prepara			
	Por qué se prepara en estas						
	Relación con						
	Relación con las fiestas						
	Quién los elabora			Justina Pulla			
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas				
Institución	Promocionan la comida						
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad			
	Producción directa						
	Comercializan						
Centros de producción	Mercados (al mayorista)			Mercado Central			
	Mercados (al minorista)			Mercado Central			
	Área						
	Región (Costa, Sierra,			Sierra			
Producción del ingrediente	Provincia			Cotopaxi			
	Población			Moraspungo			
	Épocas de producción			Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	1 de Junio	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Thomas Macias.		49	M	Carlos Mark y 1 de Junio	30 años
Nombre de la comida			Caldo de Campeche			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestral			
Tipo de comida			caldos y sopas			
Sensibilidad al cambio				Alta	Media	Baja
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor El Chino			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque central			
Características	Ingredientes			Campeche, mani		
	Ingrediente principal			Campeche.		
	Preparación			En agua hirviendo con sal, ajo, comino, pimienta		
	Acompañamiento			Se acompaña con arroz y yuca.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Campeche frito.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Cocina 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					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el año se prepara		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Sr. Orley Quiñonez, Sra. Juana López		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Restaurantes de la ciudad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Moraspungo		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Gabriela Mistral	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Margarita Mechán		48	F	Gabriela Mistral	48 años
Nombre de la comida			Aji de Pepa de Sambo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Otros típicos y tradicionales			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes de la ciudad.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes			Pepa de zambo, maní.		
	Ingrediente principal			Armadillo		
	Preparación			Se muele la pepa de zambo tostada con ají y		
	Acompañamiento			Acompaña a cualquier comida		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	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			Gastronomía exótica		
	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			Justina Pulla		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida					
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas de la zona		
	Mercados (al mayorista)					
Producción del ingrediente base	Mercados (al minorista)					
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Moraspungo		
Épocas de producción			Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Simón Bolívar	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Amado Fierro		50	M	Pedro Vicente Maldonado y Bolívar	50 años
Nombre de la comida			Aji de Pepa de Zambo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Otros típicos y tradicionales			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes de la ciudad.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Amazonas			
Características	Ingredientes		Pepa de zambo, maní.			
	Ingrediente principal		Armadillo			
	Preparación		Se muele la pepa de zambo tostada con aji y			
	Acompañamiento		Acompaña a cualquier comida			
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o nombre de las comidas que se preparan con el)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		X			
	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		Gastronomía exótica			
	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		Justina Pulla			
Quiénes lo consumen		Pobladores y turistas				
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida					
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan		Indígenas de la zona			
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra			
	Provincia		Cotopaxi			
	Población		Moraspungo			
	Épocas de producción		Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Vía a Quinsaloma	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. José Hurtado.		45	M	Vía a Quinsaloma	43 años
Nombre de la comida			Guatita			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típico			
Tipo de comida			Cocidos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante El Migrante.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Central			
Características	Ingredientes			Menudo de res, papa picada, refrito de cebol		
	Ingrediente principal			Menudo de res.		
	Preparación			Se cocina el menudo de res luego se corta en		
	Acompañamiento			Aguacate, arroz, huevo duro.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Cocina 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					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Permanentemente		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Sr. Manuel Quishpe, Sr. José Hurtado.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas de la zona		
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Moraspungo		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Coliseo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Manuel Quishpe.		34	M	Calle Cotopaxi	5 años
Nombre de la comida			Guatita			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Típico			
Tipo de comida			Cocidos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Lo Sano			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Central			
Características	Ingredientes			Menudo de res, papa picada, refrito de cebo		
	Ingrediente principal			Menudo de res.		
	Preparación			Se cocina el menudo de res luego se corta en		
	Acompañamiento			Aguacate, arroz, huevo duro.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
Nombre de las comidas que se preparan con el						
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Cocina 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					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Permanentemente		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Sr. Manuel Quishpe, Sr. José Hurtado.		
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas de la zona		
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Moraspungo		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	La Merced	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Irma Calderón		52	F	La Merced	51 años
Nombre de la comida			Bolón con Pescado Frito			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Frituras			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante El Paraiso			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Central			
Características	Ingredientes			Plátano verde, pescado, chicharrón, queso, r		
	Ingrediente principal			Plátano verde.		
	Preparación			Se aplasta plátano cocinado con sal, se form		
	Acompañamiento			Café, batidos, huevo frito.		
	Combinación/sustitución de productos			El relleno puede variar entre pescado, chicha		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			Se le puede poner cebolla blanca picada para		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Majado, patacones, coladas.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Paila o sartén.		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Deciende de un plato cubano llamado fufú d		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					
	Significado que posee la comida					
	Usos					
	Qué representa			Plato tradicional del Ecuador.		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Permanente		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es muy solicitado para los desayunos		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Plato económico		
	Quién los elabora			Martha Cedeño		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
Mercados (al minorista)			Mercado central			
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Moraspungo		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Nuevo mercado	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Paola Rosero		46	F	Calle Simón Bolívar	45 años
Nombre de la comida			Bolón con Pescado Frito			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Fritura			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Central, Restaurante El Buñuelo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plazoleta.			
Características	Ingredientes			Plátano verde, queso, chicharrón, pescado, a		
	Ingrediente principal			Plátano verde.		
	Preparación			Se aplasta plátano cocinado con sal, se forma		
	Acompañamiento			Café, chocolate.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Patacones, majado, menestra, sancocho.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Cocina 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			Es por su forma redonda como bola.		
	Significado que posee la comida					
	Usos			Como entrada de menus, desayuno o en la t		
	Qué representa			Comida tradicional de nuestro país.		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el tiempo.		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Tiene buena demanda.		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Martha Cedeño, Josué Martínez		
Quiénes lo consumen			Visitantes y pobladores			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida			Restaurantes de la ciudad		
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Moraspungo		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Cooperativa Hermes Gaibor	
CARACTERÍSTICAS DEL CASO INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Mariana Balseca		39	F	Carlos Mark y 1 de Junio	38 años
Nombre de la comida			Guarapo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestral			
Tipo de comida			Otros típicos y tradicionales			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Nuris, Parador de mi ciudad, Restaurante El M...			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque central.			
Características	Ingredientes			Jugo de caña.		
	Ingrediente principal			Jugo de caña.		
	Preparación			Es una bebida que se preparaba con puntas		
	Acompañamiento			Puntas		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Bloques de Panela, miel de panela.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	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			Bebida para refrescar o con puntas es un tipo		
	Usos			Se sirve caliente en reuniones sociales y fiestas		
	Qué representa			Bebida energizante o refrescante		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Emilia Moya, David Cedeño.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Moraspungo		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Manuel Villacreces	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Nelly Bedoya		39	F	Manuel Villacreces y 1 de Junio	38 años
Nombre de la comida			Guarapo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Típicos y tradicionales			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Parador de mi ciudad, Restaurante El Molino.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque central.			
Características	Ingredientes			Jugo de caña.		
	Ingrediente principal			Jugo de caña.		
	Preparación			Es una bebida que se preparaba con puntas		
	Acompañamiento			Puntas		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Bloques de Panela, miel de panela.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	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			como refresco o con puntas es un tipo de lic		
	Usos			Se sirve caliente en reuniones sociales y fiestas		
	Qué representa			Bebida energizante o refrescante		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Emilia Moya, David Cedeño.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
Producción del Ingrediente base	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado central		
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
Población			Moraspungo			
Épocas de producción			Permanente			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Manuel Villacreces	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Naomi Coronado		36	F	Manuel Villacreces y Simón Bolívar	36 años
Nombre de la comida			Llapingachos			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Otros típicos y tradicionales			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor Las Gemelas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia			
Características	Ingredientes			Papa, cebolla, achiote, sal		
	Ingrediente principal			Papa.		
	Preparación			A la papa cocinada se la aplasta y condimenta		
	Acompañamiento			Chancho hornado, fritada, mote, encebollado		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)			Se puede preparar con mantequilla para dar		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Puré de papa, locro.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Paila o sartén.		
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)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Luis Burgos		
	Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas		
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas del sector		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Moraspungo		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Moraspungo	Nuevo Camal	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Lucía Armijos		39	F	Calle Simón Bolívar	39 años
Nombre de la comida			Llapingachos			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor Variedades Lu			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia			
Características	Ingredientes			Papa, cebolla, achiote, sal		
	Ingrediente principal			Papa.		
	Preparación			A la papa cocinada se la aplasta y condimenta		
	Acompañamiento			Chancho hornado, fritada, mote, encebollado		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)			Se puede preparar con mantequilla para dar		
Nombre de las comidas que se preparan con el			Puré de papa, loco.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Paila o sartén.		
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)			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Daniela Cancino		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas del sector		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Moraspungo		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Vía a Quinsaloma	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Miguel Andrango		48	M	Vía Quinsaloma	48 años
Nombre de la comida			Arroz con Leche			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Coladas y potajes			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Lo Sano			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia			
Características	Ingredientes			canela, clavo de olor y pimienta de dulce, arroz		
	Ingrediente principal			Leche		
	Preparación			Se pone a hervir agua con canela, clavo de olor		
	Acompañamiento			Pan, empanadas		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Morocho de dulce, arroz de cebada con leche		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Cocina 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					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Gente del pueblo.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas del sector		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Vía al corazón	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Lupe Teràn		19	F	Vía al corazón	19 años
Nombre de la comida			Arroz con Leche			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Coladas y potajes			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Pueblo Nuevo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia			
Características	Ingredientes			canela, clavo de olor y pimienta de dulce, arroz		
	Ingrediente principal			Leche		
	Preparación			Se pone a hervir agua con canela, clavo de olor		
	Acompañamiento			Pan, empanadas		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el			Morocho de dulce, arroz de cebada con leche		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Cocina 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					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Gente del pueblo.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas del sector		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	La Dolorosa	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Teodolinda Cruz		72	F	Vía a Quinsaloma	72 años
Nombre de la comida			Morocho de Dulce			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Coladas y potajes			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Pueblo Nuevo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
Características	Ingredientes			canela, clavo de olor y pimienta de dulce, mc		
	Ingrediente principal			Morocho		
	Preparación			Se cocina el morocho hasta que ablande con		
	Acompañamiento			Pan, empanadas		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Morocho de sal,			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Cocina 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					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Gente del pueblo.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas del sector		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	La Dolorosa	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Mike Calderón		34	M	Vía a Quinsaloma	2 años
Nombre de la comida			Morucho de Dulce			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Coladas y potajes			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Parador La Carretilla			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Central			
Características	Ingredientes			canela, clavo de olor y pimienta de dulce, morocho		
	Ingrediente principal			Morocho		
	Preparación			Se cocina el morocho hasta que ablande con agua		
	Acompañamiento			Pan, empanadas		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o nombre de las comidas que se preparan con el)			Morocho de sal,		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Cocina 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					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Ferias gastronómicas		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Quién los elabora			Gente del pueblo.		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas		
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Indígenas del sector		
	Mercados (al mayorista)					
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)					
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
Épocas de producción			Permanente			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Destacamento de policía	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Cecilia Macas		51	F	1 de Junio	51 años
Nombre de la comida			Pan en Horno de Leña			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicionales			
Tipo de comida			Entradas frías			
Sensibilidad al cambio					Media	Baja
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor Agua Dulce, Restaurante La Independencia			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central			
Características	Ingredientes			Harina, huevos, sal, azúcar, manteca, levadura		
	Ingrediente principal			Harina		
	Preparación			Se hace una masa con harina, huevos, sal, azúcar, manteca y levadura.		
	Acompañamiento			Café, huevos, batidos, coladas, bebidas en general.		
	Combinación/sustitución de productos Recomendaciones de preparación (tips especiales o sugerencias)			Se puede añadir pasas o queso si se desea.		
Utensilios para la preparación	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Pan de difuntos, pan para fiestas religiosas		
	Ollas de barro					
	Horno de barro			X		
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Otros:					
	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Es el primer alimento básico en la historia.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque se prepara en horno de leña.		
	Significado que posee la comida			Conservar la tradición de los antepasados.		
	Usos			Se comparte en ocasiones especiales.		
	Qué representa			Una tradición bien arraigada.		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia.		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Es algo especial que no se encuentra fácilmente.		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Ofrecer algo especial y propio del sector.		
Instituciones /organizaciones	Quién los elabora			Hermanos Sánchez, Luis García.		
	Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas.		
	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia.		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Molino		
	Comercializan			Algunas bodegas de harinas y granos.		
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
Épocas de producción			Permanente			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Destacamento de policía	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Consuelo Obando		55	F	1 de Junio	55 años
Nombre de la comida			Pan en Horno de Leña			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Entradas frías			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor Agua Dulce			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central			
Características	Ingredientes			Harina, huevos, sal, azúcar, manteca, levadura		
	Ingrediente principal			Harina		
	Preparación			Se hace una masa con harina, huevos, sal, azúcar		
	Acompañamiento			Café, coladas.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el			Se debe cuidar muy bien las porciones de cada una. Guaguas de oca, pan para fiestas.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro			X		
	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			Porque es preparado en un horno con leña.		
	Significado que posee la comida			Comida básica y económica.		
	Usos			Acompaña bebidas calientes y frías.		
	Qué representa			Un alimento ancestral pero a la vez especial		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Por ser algo propio de la parroquia		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Ofrecer algo especial a los asistentes.		
Centros de producción del ingrediente base	Quiénes lo elabora			Hermanos Sánchez		
	Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas		
	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
Producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Molino		
	Comercializan			Algunas bodegas de harinas y granos.		
	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Camal	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Delia Obando		53	F	Camal	50 años
Nombre de la comida			Asado de Borrego			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Parador de mi ciudad, Comedor El Cañón			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Central			
Características	Ingredientes			Carne de borrego, ajo, jugo de naranja, sal.		
	Ingrediente principal			Carne de borrego		
	Preparación			Se adoba el borrego con ajo, sal, aceite, pimi		
	Acompañamiento			Yucas al vapor, encurtido de tomate con ceb		
	Combinación/sustitución de productos			El jugo de naranja es opcional, también se pu		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			Agregar a la carne jugo de frutas le da un me		
Nombre de las comidas que se preparan con el			Sancocho, seco de borrego			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Parrilla		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Plato propio de la zonas mointañosas del pa		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Por el tipo de carne que se usa		
	Significado que posee la comida			Plato muy nutritivo y tiene beneficios vitaliz		
	Usos					
	Qué representa			Plato propio de la zona		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Es muy solicitado		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Plato exótico		
Quién los elabora			Emilia Moya, Erika Vargas.			
Quienes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/es/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Fincas de la zona		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)			Mercado Central		
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Mercado central	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Jimena Alvarez		60	F	Mercado Central	48 años
Nombre de la comida			Asado de Borrego			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Asado			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Parador de mi ciudad, Comedor El Cañón			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado Central			
Características	Ingredientes			Carne de borrego, ajo, jugo de naranja, sal.		
	Ingrediente principal			Carne de borrego		
	Preparación			Se adoba el borrego con ajo, sal, aceite, pimiento		
	Acompañamiento			Yucas al vapor, encurtido de tomate con cebolla		
	Combinación/sustitución de productos			El jugo de naranja es opcional, también se puede usar limón		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o consejos)			Agregar a la carne jugo de frutas le da un mejor sabor		
Nombre de las comidas que se preparan con el			Sancocho, seco de borrego			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			Parrilla		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Es propio de las poblaciones indígenas que habitan en la zona		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Por el tipo de carne.		
	Significado que posee la comida			Plato nutritivo y energizante		
	Usos					
	Qué representa			Una preparación tradicional del sector		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Plato exótico		
	Quién los elabora			Emilia Moya, Ericka Vargas		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
	Producción directa (consumo interno)			Fincas del sector		
	Comercializan					
Centros de producción del ingrediente base	Mercados (al mayorista)			Mercado central		
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Casa comunal	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra.Manuela Eche		48	F	Casa comunal	47 años
Nombre de la comida			Cauca de Maíz			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Caldos y sopas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante San Marcos, Restaurante Pinllopata			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plazoleta			
Características	Ingredientes			Cauca, costilla de res, papa, col, sal, ajo, cular		
	Ingrediente principal			Maíz		
	Preparación			Se cocina la cauca con costilla de res, papa, c		
	Acompañamiento			Pan de horno de leña.		
	Combinación/sustitución de productos			Se puede agregar carne de borrego en lugar		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Tortillas, chicha.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	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			Sopa tradicional desde la época incaica.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque se prepara con maíz y el nombre ha s		
	Significado que posee la comida					
	Usos			Plato principal		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el tiempo, además de las fiestas religio		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Plato propio de la zona		
	Quién los elabora			Amelia Saritama, Manuela Eche		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia,		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Restaurantes de la ciudad		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Nuevo Mercado	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Isidro Colcha		39	F	Vía El Corazón	39 años
Nombre de la comida			Cauca de Maíz			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Caldos y sopas			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante San Marcos, Restaurante Pinllopata			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plazoleta			
Características	Ingredientes			Cauca, costilla de res, papa, col, sal, ajo, cular		
	Ingrediente principal			Maíz		
	Preparación			Se cocina la cauca con costilla de res, papa, c		
	Acompañamiento			Pan de horno de leña.		
	Combinación/sustitución de productos			Se puede agregar carne de borrego en lugar d		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Tortillas, chicha.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	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			Sopa tradicional de la época de los incas		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque es de maíz y así se ha preparado sien		
	Significado que posee la comida					
	Usos			Plato principal		
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Todo el tiempo, además de las fiestas religio		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas			Plato propio del sector		
	Quién los elabora			Amalia Saritama, Manuela Eche		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia,		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan			Restaurantes de la ciudad		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Plaza	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Carmen Obando		55	F	Manuel Villacreces	55 años
Nombre de la comida			Chicha de maíz.			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Bebidas fermentadas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor La Nata			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central			
Características	Ingredientes			Maíz, especias, panela		
	Ingrediente principal			Maíz		
	Preparación			Cocinar el maíz molido con especias de dulce		
	Acompañamiento			Variedad de comidas		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)					
Nombre de las comidas que se preparan con el			Pan de maíz, cauca de maíz, tortillas de maíz			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	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			Bebida de celebraciones reales en la época d		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque por tradición a las bebidas fermenta		
	Significado que posee la comida			Bebida tradicional refrescante		
	Usos			Se sirve en eventos religiosos		
	Qué representa			Bebida tradicional desde nuestros ancestros		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque tiene una buena demanda y bien ferr		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Eloy Ortíz		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Plantaciones de la zona		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
	Épocas de producción			Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Cotopaxi	Pangua	Pangua	Pinllopata	Iglesia	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Mariana Muñoz		55	F	Pedro Vicente Maldonado	55 años
Nombre de la comida			Chicha de Maíz			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Ancestrales			
Tipo de comida			Bebidas fermentadas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor La Nata			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Central			
Características	Ingredientes			Maíz, especias, panela		
	Ingrediente principal			Maíz		
	Preparación			Cocinar el maíz molido con especias de dulce		
	Acompañamiento			Variedad de comidas		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el			Pan de maíz, cauca de maíz, tortillas de maíz		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			X		
	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			Bebida de los reyes en la época de los Incas		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			A las bebidas fermentadas se les llama chicha		
	Significado que posee la comida			Bebida tradicional refrescante		
	Usos			Se sirve en eventos religiosos y fiestas		
	Qué representa			Bebida tradicional desde nuestros ancestros		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			Fiestas de la Virgen y de la Parroquia		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Porque se consume en las fiestas como un tipo		
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			Eloy Ortíz		
Quiénes lo consumen			Pobladores y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida					
	Comercializan la comida			Ferias gastronómicas, fiestas de la parroquia		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Plantaciones de la zona		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Mercado Central		
Producción del ingrediente base	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra		
	Provincia			Cotopaxi		
	Población			Pinllopata		
	Épocas de producción			Permanente		

9. Tablas macro

9.1. Comidas propias del sector.

ANEXO 1

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS			
FRÍAS	Pan en horno de leña	92	3,3
CALIENTES	Verde asado	4	0,1
ENTREMESES			
ENVUELTOS			
FRITURAS	Bolón con pescado frito	5	0,2
	Bolón de pescado	34	1,2
	Bolón de verde	16	0,6
	Empanada de verde	34	1,2
	Patacones	13	0,5
PICADAS	Yuca cocinada con carne	30	1,1
TORTILLAS			
CALDOS Y SOPAS			
	Aguado de gallina	73	2,6
	Aguado de pollo	2	0,1
	Arroz de Cebada	90	3,3
	Caldo de bolas de verde	23	0,8
	Caldo de Campeche	73	2,6
	Caldo de Carne de res	3	0,1
	Caldo de Gallina	69	2,5
	Caldo de patas	64	2,3
	Cauca de maíz	87	3,1
	Fanesca	14	0,5
	Sancocho de borrego	21	0,8
	Sancocho de chancho	2	0,1
	Sancocho de gallina	10	0,4
	Sancocho de pollo	262	9,5
	Sancocho de res	64	2,3
	Sopa de legumbres	4	0,1
	Sopa de pollo	12	0,4

COLADAS Y POTAJES			
	Arroz con leche	3	0,1
	Arroz de Cebada con leche	36	1,3
	Colada de verde	4	0,1
	Colada morada	40	1,4
	Morocho de dulce	141	5,1
PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS Y FRITURAS	Asado de Borrego	52	1,9
	Asado de Res	56	2,0
	Carne asada con arroz	2	0,1
	Carne asada con menestra	10	0,4
	Carne asada con menestra y patacones	9	0,3
	Carne frita	6	0,2
	Carne frita con papa china cocida	22	0,8
	Chancho a la plancha	3	0,1
	Chuleta asada	6	0,2
	Fritada de Chancho con mote	107	3,9
	Pescado frito	59	2,1
HORNEADOS			
ESTOFADOS	Carne fréjol	2	0,1
	Fréjol canario estofado	12	0,4
COCIDOS	Campeche sudado	6	0,2
	Guatita	173	6,3
	Librillo	150	5,4
	Majado de verde	18	0,7
	Menestra con patacones	6	0,2
	Menestra de fréjol canario con carne asada	5	0,2
	Menestra de lenteja	166	6,0
	Papa china cocida	83	3,0
Yuca cocinada	55	2,0	
SECOS	Seco de borrego	42	1,5
	Seco de Gallina	62	2,2
	Seco de pollo	50	1,8

	Seco de res	23	0,8
ARROCES	Arroz con carne estofada	4	0,1
	Arroz con menestra	27	1,0
	Arroz con menestra y carne	3	0,1
AVES,CARNES, MARISCOS			
POSTRES			
COMPOTAS			
DULCES	Dulce de panela con queso	2	0,1
PASTELERÍA CRIOLLA			
HELADERÍA			
BEBIDAS			
DULCES	Jugo de naranja	3	0,1
FERMENTADAS	Chicha de avena	18	0,7
	Chicha de jora	119	4,3
	Chicha de maíz	77	2,8
COMPUESTAS			
AGUAS FRESCAS			
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
OTROS DE INGRESO MODERNO			
		2763	100,0

9.2. Comidas para la época de fiestas del sector

ANEXO 2

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS			
FRÍAS	Pan en horno de leña	18	3,4
CALIENTES			
ENTREMESES			
ENVUELTOS			
FRITURAS	Bolón con pescado frito	3	0,6
	Bolón de pescado	15	2,8
	Bolón de verde	5	0,9
	Empanada de verde	13	2,4
	Patacones	2	0,4
PICADAS	Yuca cocinada con carne	4	0,7
TORTILLAS		1	0,2
CALDOS Y SOPAS			
	Aguado de gallina	9	1,7
	Arroz de Cebada	19	3,6
	Caldo de bolas de verde	7	1,3
	Caldo de Campeche	10	1,9
	Caldo de Gallina	17	3,2
	Caldo de patas	10	1,9
	Cauca de maíz	14	2,6
	Fanesca	11	2,1
	Sancocho de borrego	2	0,4
	Sancocho de chancho	1	0,2
	Sancocho de gallina	3	0,6
	Sancocho de pollo	49	9,2
	Sancocho de res	6	1,1
COLADAS Y POTAJES			
	Arroz con leche	1	0,2
	Arroz de Cebada con leche	8	1,5
	Colada de verde	1	0,2
	Colada morada	12	2,2
	Morocho de dulce	33	6,2

PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS Y FRITURAS	Asado de Borrego	11	2,1
	Asado de Res	12	2,2
	Carne asada con menestra	2	0,4
	Carne asada con menestra y patacones	3	0,6
	Carne frita	4	0,7
	Carne frita con papa china cocida	6	1,1
	Chancho a la plancha	1	0,2
	Fritada de Chancho con mote	28	5,2
	Pescado frito	18	3,4
HORNEADOS			
ESTOFADOS			
COCIDOS	Campeche sudado	1	0,2
	Guatita	36	6,7
	Librillo	24	4,5
	Majado de verde	10	1,9
	Menestra con patacones	2	0,4
	Menestra de lenteja	23	4,3
	Papa china cocida	2	0,4
SECOS	Seco de borrego	11	2,1
	Seco de Gallina	17	3,2
	Seco de pollo	9	1,7
	Seco de res	2	0,4
ARROCES	Arroz con carne estofada	1	0,2
	Arroz con menestra	3	0,6
	Arroz con menestra y carne	1	0,2
AVES, CARNES, MARISCOS			
POSTRES			
COMPOTAS			
DULCES			
PASTELERÍA CRIOLLA			
HELADERÍA			
BEBIDAS			
DULCES	Jugo de naranja	1	0,2

FERMENTADAS	Chicha de avena	1	0,2
	Chicha de jora	24	4,5
	Chicha de maíz	8	1,5
COMPUESTAS			
AGUAS FRESCAS			
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
OTROS DE INGRESO MODERNO			
		535	100,0

9.3. Comidas de mayor frecuencia del sector

ANEXO 3

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS			
	Pan en horno de leña	12	2,1
CALIENTES	Verde asado	2	0,4
ENTREMESES			
ENVUELTOS			
FRITURAS	Bolón de pescado	1	0,2
	Bolón de verde	2	0,4
	Empanada de verde	3	0,5
	Patacones	4	0,7
PICADAS	Yuca cocinada con carne	8	1,4
TORTILLAS			
CALDOS Y SOPAS			
	Aguado de gallina	21	3,7
	Aguado de pollo	1	0,2
	Arroz de Cebada	21	3,7
	Caldo de bolas de verde	1	0,2
	Caldo de Campeche	22	3,9
	Caldo de Carne de res	1	0,2
	Caldo de Gallina	19	3,4
	Caldo de patas	13	2,3
	Cauca de maíz	14	2,5
	Fanesca	3	0,5
	Sancocho de borrego	6	1,1
	Sancocho de gallina	1	0,2
	Sancocho de pollo	54	9,5
	Sancocho de res	22	3,9
	Sopa de legumbres	1	0,2
	Sopa de pollo	5	0,9
COLADAS Y POTAJES			
	Arroz con leche	1	0,2
	Arroz de Cebada con leche	5	0,9

	Colada de verde	1	0,2
	Colada morada	5	0,9
	Morocho de dulce	13	2,3
PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS Y FRITURAS	Asado de Borrego	10	1,8
	Asado de Res	8	1,4
	Carne asada con menestra	3	0,5
	Carne asada con menestra y patacones	1	0,2
	Carne frita con papa china cocida	4	0,7
	Chuleta asada	1	0,2
	Fritada de Chanco con mote	16	2,8
	Pescado frito	6	1,1
HORNEADOS			
ESTOFADOS	Fréjol canario estofado	5	0,9
COCIDOS	Campeche sudado	1	0,2
	Guatita	19	3,4
	Librillo	29	5,1
	Majado de verde	13	2,3
	Menestra con patacones	3	0,5
	Menestra de fréjol canario con carne asada	3	0,5
	Menestra de lenteja	43	7,6
	Papa china cocida	30	5,3
	Yuca cocinada	25	4,4
SECOS	Seco de borrego	5	0,9
	Seco de Gallina	12	2,1
	Seco de pollo	14	2,5
	Seco de res	6	1,1
ARROCES	Arroz con carne estofada	1	0,2
	Arroz con menestra	8	1,4
	Arroz con menestra y carne	1	0,2
AVES,CARNES, MARISCOS			
POSTRES			

COMPOTAS			
DULCES			
PASTELERÍA CRIOLLA			
HELADERÍA			
BEBIDAS			
DULCES	Jugo de naranja	1	0,2
FERMENTADAS	Chicha de avena	4	0,7
	Chicha de jora	21	3,7
	Chicha de maíz	11	1,9
COMPUESTAS			
AGUAS FRESCAS			
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
OTROS DE INGRESO MODERNO			
		566	100,0

9.4. Comidas más demandadas por los visitantes

ANEXO 4

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS			
FRÍAS	Pan en horno de leña	19	4,1
CALIENTES			
ENTREMESES			
ENVUELTOS			
FRITURAS	Bolón con pescado frito	3	0,6
	Bolón de pescado	3	0,6
	Bolón de verde	4	0,9
	Empanada de verde	4	0,9
	Patacones	1	0,2
PICADAS	Yuca cocinada con carne	6	1,3
TORTILLAS			
CALDOS Y SOPAS			
CALDOS Y SOPAS	Aguado de gallina	12	2,6
	Arroz de Cebada	13	2,8
	Caldo de bolas de verde	4	0,9
	Caldo de Campeche	22	4,7
	Caldo de Carne de res	1	0,2
	Caldo de Gallina	3	0,6
	Caldo de patas	14	3,0
	Cauca de maíz	16	3,4
	Fanesca	2	0,4
	Sancocho de borrego	4	0,9
	Sancocho de gallina	2	0,4
	Sancocho de pollo	44	9,4
	Sancocho de res	5	1,1
	Sopa de legumbres	1	0,2
	Sopa de pollo	1	0,2
COLADAS Y POTAJES			
	Arroz con leche	3	0,6

	Arroz de Cebada con leche	6	1,3
	Colada morada	6	1,3
	Morocho de dulce	30	6,4
PLATOS PRINCIPALES			
	Asado de Borrego	6	1,3
	Asado de Res	9	1,9
	Carne asada con arroz	1	0,2
	Carne asada con menestra	1	0,2
	Carne asada con menestra y patacones	2	0,4
	Carne frita	1	0,2
	Carne frita con papa china cocida	2	0,4
	Chanco a la plancha	1	0,2
	Chuleta asada	2	0,4
	Fritada de Chanco con mote	19	4,1
	Pescado frito	14	3,0
ASADOS Y FRITURAS			
HORNEADOS			
	Carne fréjol	1	0,2
	Fréjol canario estofado	2	0,4
ESTOFADOS			
	Campeche sudado	1	0,2
	Guatita	30	6,4
	Librillo	27	5,8
	Majado de verde	15	3,2
	Menestra con patacones	3	0,6
	Menestra de fréjol canario con carne asada	1	0,2
	Menestra de lenteja	22	4,7
	Papa china cocida	14	3,0
	Yuca cocinada	2	0,4
COCIDOS			
	Seco de borrego	2	0,4
	Seco de Gallina	3	0,6
	Seco de pollo	3	0,6
	Seco de res	4	0,9
SECOS			
	Arroz con carne estofada	1	0,2
	Arroz con menestra	3	0,6
ARROCES			

AVES, CARNES, MARISCOS			
POSTRES			
COMPOTAS			
DULCES	Dulce de panela con queso	1	0,2
PASTELERÍA CRIOLLA			
HELADERÍA			
BEBIDAS			
DULCES	Jugo de naranja	1	0,2
FERMENTADAS	Chicha de avena	5	1,1
	Chicha de jora	24	5,1
	Chicha de maíz	16	3,4
COMPUESTAS			
AGUAS FRESCAS			
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
OTROS DE INGRESO MODERNO			
TOTAL		468	100,0

9.5. Comidas que han cambiado su preparación

ANEXO 5

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES				
	Ají de cuy	6	Antes se hacía ají de carne	6
	Ají de maracuyá	2	Antes no se incluía maracuyá en la salsa de ají	2
	Ají de pepa de zambo	13	Antes no se incluía maracuyá en la salsa de ají	4
			Antes no se mezclaba el ají con maní	1
			Antes no se usaba el maní para esta preparación	4
			Antes no se utilizaba maní	2
			Envés de pepa de zambo se usa maní	2
	Ají de piedra	9	Antes se molía el ají entre dos piedras y no se agregaba otros ingredientes	8
			Antes solo se molía el ají entre dos piedras y no se mezclaba con otros condimentos	1
	Camote cocinado	8	Actualmente se	5

		sirve con leche	
		Se cocina pelado y se sirve con leche	3
Caucaras	15	Anteriormente se acompañaba de papa china cocinada	15
Champús	4	Actualmente se hace con azúcar y fruta picada	4
Chicha de maíz	13	Antes se la fermentaba en ollas de barro por varios días	13
Chucula	12	En la actualidad se pone esencia de vainilla envés de la canela y el clavo de olor	12
Crema de zambo	6	Se preparaba en leña y no se usaba condimentos	6
Fritada de menudencias	11	Actualmente se reemplaza por chicharrones de cerdo	11
Guaguas de pan	16	Antes no se rellenaban ni se decoraban	16
Guarapo	13	Antiguamente se servía con puntas	13
Habas enconfitadas	12	Antes no se las enconfitaba	12
Habas tostadas	9	Actualmente se tuestan en paila, antes se lo hacía en tiesto de barro	9

		Antes se usaba el choclo sin cernir, sin condimentos y sin polvo de hornear	
Humitas	13		13
Llapingachos	14	Antes no se rellenaban ni se ponía achiote	14
Mañanero	4	Hoy se incorpora carne frita o pescado frito	4
Mazamorra de zambo	1	Actualmente se incorpora carne o menudencias y aliños	1
Morocho de dulce	10	Antes se hacía morocho cocinado con panela	10
Sancocho de habas	6	Actualmente las habas son poco utilizadas en el sancocho	6
Seco de borrego	6	Antes solo se cocinaba la carne en agua sal y a leña	6
Tripa mishque	20	Anteriormente no se condimentaba y no se servía acompañado de otros alimentos	20
	223		223

9.6. Comidas que no se elaboran actualmente.

ANEXO 6

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA
ENTRADAS				
FRÍAS				
CALIENTES				
ENTREMESES				
ENVUELTOS				
FRITURAS	Catzos con tostado	14	Antiguos pobladores de Pangua	6
			Habitantes de la zona	4
			Indígenas Panzaleos	2
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	2
	Chicharrón de gusano de choclo	4	Indígenas Panzaleos	3
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	1
	Gusano de cholo frito	4	Habitantes de la zona	4
	Refrito de berros	9	Antiguos pobladores de Pangua	5
			Habitantes de la zona	1
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	3

			Antiguos pobladores de Pangua	2
	Tostado de tiesto	8	Habitantes de la zona	3
			Indígenas Panzaleos	1
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	2
PICADAS				
TORTILLAS				
CALDOS Y SOPAS				
			Antiguos pobladores de Pangua	6
	Caldo de salchicha casera	12	Habitantes de la zona	2
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	4
			Antiguos pobladores de Pangua	2
	Locro de cuy	9	Indígenas de la zona	6
			Indígenas Panzaleos	1
	Locro de papas con chocho	1	Habitantes de la zona	1
			Habitantes de la zona	3
	Mazamorra de calabaza	12	Indígenas Panzaleos	6
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	3

	Sango de choclo y verde	17	Antiguos pobladores de Pangua	11
			Habitantes de la zona	4
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	2
	Sopa de plátano	17	Antiguos pobladores de Pangua	9
			Habitantes de la zona	5
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	3
COLADAS Y POTAJES				
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Conejo silvestre asado	19	Antiguos pobladores de Pangua	7
			Habitantes de la zona	4
			Indígenas Panzaleos	4
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	4
	Emborrajado de pata	10	Antiguos pobladores de Pangua	7
			Habitantes de la zona	2
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	1

	Sesos asados de borrego	9	Habitantes de la zona	2
			Indígenas Panzaleos	7
	Tórtolas asadas	9	Indígenas Panzaleos	8
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	1
HORNEADOS				
ESTOFADOS	Estofado de Hígado	8	Antiguos pobladores de Pangua	2
			Habitantes de la zona	2
			Indígenas Panzaleos	2
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	2
COCIDOS	Togro	12	Antiguos pobladores de Pangua	1
			Habitantes de la zona	3
			Indígenas Panzaleos	2
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	6
	Ubre con papas	11	Antiguos pobladores de Pangua	7
			Habitantes de la zona	3

			Indígenas Panzaleos	1
SECOS				
ARROCES				
AVES, CARNES, MARISCOS				
POSTRES				
COMPOTAS	Rayado de cidra	7	Antiguos pobladores de Pangua	1
			Habitantes de la zona	3
			Indígenas Panzaleos	1
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	2
DULCES	Chapo	11	Antiguos pobladores de Pangua	8
			Habitantes de la zona	2
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	1
PASTELERÍA CRIOLLA				
HELADERÍA				
BEBIDAS				
DULCES	Cucho	4	Antiguos pobladores de Pangua	1
			Indígenas Panzaleos	3
FERMENTADAS				
COMPUESTAS				
AGUAS FRESCAS				
OTROS TÍPICOS Y				

TRADICIONALES				
			Antiguos pobladores de Pangua	7
			Habitantes de la zona	2
	Agua de Ají	16	Indígenas Panzaleos	2
			Indígenas Shuaras	1
			Indígenas Shuaras del Cotopaxi	4
OTROS DE INGRESO MODERNO				
		223		223

9.7. Comidas nuevas en el sector

ANEXO 7

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
ENTRADAS				
FRÍAS				
CALIENTES				
ENTREMESES				
ENVUELTOS				
FRITURAS				
PICADAS				
TORTILLAS				
CALDOS Y SOPAS				
COLADAS Y PATAJES				
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS				
HORNEADOS				
ESTOFADOS				
COCIDOS				
SECOS				
ARROCES				
AVES, CARNES, MARISCOS				
POSTRES				
COMPOTAS				
DULCES				
PASTELERÍA CRIOLLA				
HELADERÍA				

BEBIDAS				
DULCES				
FERMENTADAS				
COMPUESTAS				
AGUAS FRESCAS				
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES				
OTROS DE INGRESO MODERNO				
	Arroz relleno	11	Arroz, pollo, verduras	Restaurante Fresquito
				Restaurante El Buñuelo
				Restaurante El Kiosco
				Restaurante La Cancha
				La Estación
	Batido de coco	4	Coco, leche	Mercado Central
	Camarón apanado	1	Camarón	Restaurante El Guayaco
				Restaurante EL Migrante
				Restaurante Nuris
				Cevichería Marathón
Ceviche de camarón	6	Camarón, tomate riñón, limón	Restaurante La Esquina Sabrosa	

			Restaurante El Paraíso
Ceviche volquetero	6	Chochos, atún, tomate, cebolla	Carritos escolares
			Mercado central
Cevichocho	4	Chochos, tomate riñón	Agachaditos del terminal
			Mercado Central
Chaulfán	8	Arroz, pollo, verduras	Chifa Alegría
			Comedor El Chino
Chigüiles	15	Harina de maíz	Cafetería Pepita
			Agachaditos del Mercado Central
			Mercado Central
Churrasco	6	Arroz, carne de res, huevo	Comedor Doña María
			Picantería La Culebra
			Restaurante Los Sano
Crema de chochos	7	Chochos	Mercado Central
			Parador María
Empanadas de viento	5	Harina de trigo, queso	Puestos en la calles los feriados
			Restaurante Nuris
Encebollado de pescado	7	Albacora	Restaurante La Choza

			Cevichería Marathón
			Restaurante 2 Hermanos
			Restaurante La Choza
Ensalada de frutas	2	Frutas frescas	Jugos Marita
Ensalada Rusa	11	Granos frescos	Restaurante Casa Nuestra
			Restaurante Central
			Restaurante Ibarreñita
Hamburguesa	4	Pan, carne de res	Burguer Al Paso
			Carritos escolares
			Picantería La Culebra
Hot Dog	10	Pan, salchicha	Mercado Central
			Puestos ambulantes del parque central
			Salones de comida rápida
Huevitos chilenos	10	Harina de trigo	Parque central
			Puestos ambulantes del parque central
Llapingachos	4	Papa	Agachaditos del Mercado Central

Locro de papa con chochos	3	Papa, chochos	Mercado Central
Muchines de yuca	7	Yuca	Restaurante El Campeche
			Picantería Isabel
			Restaurante La Choza
Papas con cuero	7	Papas, cuero de cerdo	Restaurante La Gata
			Restaurante Central
			Comedor El Chino
Papipollo	6	Papas y pollo	Carritos escolares
			Picantería la culebra
			Restaurante La Choza
Pincho de carne y pollo	8	Carne y pollo	Asaderos del mercado
			Carritos escolares
			Comedor las gemelas
			Restaurante la casa del Campeche
Pincho mixto	7	Carne, pollo y embutidos	Agachaditos fuera del terminal terrestre
			feria de comidas
Pizza	9	Harina, jamón, queso	Pizzería Mario y Luiggi

			Pizzería Olguita
Pollo dorado	6	Pollo	Asadero el gallo
			Asadero lo nuestro
			Restaurante el Bracero
Repe	11	Guineo verde	Comedor Lojanita
			Mercado Central
			Restaurante Pueblo Nuevo
Salchipapa	5	Papas y salchicha	Carritos escolares
			Picantería la culebra
Seco de mollejas	9	Mollejas	Agachaditos del Mercado Central
Shawarma	9	Tortilla de maíz y pollo	Parque central del corazón
			Puestos ambulantes del parque central
Sopa marinera	3	Concha, mejillón, yuca, camarón, pescado	Mercado central
			Cevichería Marathón
TOTAL	211		

9.8. Ingredientes básicos que son más empleados

ANEXO 8

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HARINA DE TRIGO	ENTRADAS	FRÍAS	Pan en horno de leña	92	2,9
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Guaguas de pan	16	0,5
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Empanadas de viento	5	0,2
			Huevitos chilenos	10	0,3
			Pizza	9	0,3
			Shawarma	9	0,3
PLÁTANO VERDE	ENTRADAS	CALIENTES	Verde asado	4	0,1
	ENTREMESES	FRITURAS	Bolón con pescado frito	9	0,3
			Bolón de pescado	34	1,1
			Bolón de verde	16	0,5
			Empanada de verde	34	1,1
			Patacones	13	0,4
	CALDOS Y SOPAS		Caldo de bolas de verde	23	0,7
	COLADAS Y POTAJES		Colada de verde	4	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Majado de verde	18	0,6
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Chucula	12	0,4
			Mañanero	4	0,1
OTROS DE		Repe	11	0,3	

	INGRESO MODERNO				
YUCA	ENTREMESES	PICADAS	Yuca cocinada con carne	30	0,9
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Yuca cocinada	55	1,7
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Muchines de yuca	7	0,2
GALLINA	CALDOS Y SOPAS		Aguado de gallina	73	2,3
			Caldo de Gallina	69	2,1
			Sancocho de gallina	10	0,3
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de Gallina	62	1,9
POLLO	CALDOS Y SOPAS		Aguado de pollo	2	0,1
			Sancocho de pollo	262	8,1
			Sopa de pollo	12	0,4
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de pollo	50	1,6
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Papipollo	6	0,2
			Pollo dorado	6	0,2
			Seco de mollejas	9	0,3
CEBADA	CALDOS Y SOPAS		Arroz de Cebada	90	2,8
	COLADAS Y POTAJES		Arroz de Cebada con leche	36	1,1
PESCADO	CALDOS Y SOPAS		Caldo de Campeche	73	2,3
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Pescado frito	59	1,8
		COCIDOS	Campeche sudado	6	0,2
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Encebollado de pescado	7	0,2
			Sopa marinera	3	0,1
RES	CALDOS Y SOPAS		Caldo de Carne de res	3	0,1
			Caldo de patas	64	2,0

			Sancocho de res	64	2,0
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS		Asado de Res	56	1,7
			Carne asada con arroz	2	0,1
			Carne asada con menestra	10	0,3
			Carne asada con menestra y patacones	9	0,3
			Carne frita	6	0,2
			Carne frita con papa china cocida	22	0,7
	COCIDOS		Guatita	173	5,4
			Librillo	150	4,7
	SECOS		Seco de res	23	0,7
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Caucaras	15	0,5
		Tripa mishque	20	0,6	
OTROS DE INGRESO MODERNO		Hamburguesa	4	0,1	
		Pincho de carne y pollo	8	0,2	
		Pincho mixto	7	0,2	
MAÍZ	CALDOS Y SOPAS		Cauca de maíz	87	2,7
	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de jora	119	3,7
			Chicha de maíz	77	2,4
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Chicha de maíz	13	0,4
			Humitas	13	0,4
OTROS DE INGRESO MODERNO		Chigüiles	15	0,5	
ZAPALLO	CALDOS Y SOPAS		Fanesca	30	0,9
BORREGO	CALDOS Y SOPAS		Sancocho de borrego	21	0,7
	PLATOS	ASADOS Y	Asado de Borrego	52	1,6

	PRINCIPALES	FRITURAS			
		SECOS	Seco de borrego	42	1,3
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Seco de borrego	6	0,2
CHANCHO	CALDOS Y SOPAS		Sancocho de chancho	2	0,1
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Chancho a la plancha	3	0,1
			Chuleta asada	6	0,2
			Fritada de Chancho con mote	107	3,3
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Fritada de menudencias	11	0,3
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Hot Dog	10	0,3
LEGUMBRES	CALDOS Y SOPAS		Sopa de legumbres	4	0,1
ARROZ	COLADAS Y POTAJES		Arroz con leche	8	0,2
	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Arroz con carne estofada	4	0,1
			Arroz con menestra	27	0,8
			Arroz con menestra y carne	3	0,1
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Champús	4	0,1
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Arroz relleno	11	0,3
			Chaulafán	8	0,2
			Churrasco	6	0,2
HARINA DE MAIZ	COLADAS Y POTAJES		Colada morada	40	1,2
MOROCHO	COLADAS Y POTAJES		Morocho de dulce	141	4,4

	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Morocho de dulce	10	0,3
FRÉJOL	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Carne fréjol	2	0,1
			Fréjol canario estofado	12	0,4
		COCIDOS	Menestra con patacones	6	0,2
			Menestra de fréjol canario con carne asada	5	0,2
LENTEJA	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Menestra de lenteja	166	5,2
PAPA CHINA	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Papa china cocida	83	2,6
PANELA	POSTRES	DULCES	Dulce de panela con queso	2	0,1
NARANJA	BEBIDAS	DULCES	Jugo de naranja	3	0,1
AVENA	BEBIDAS	FERMENTAD AS	Chicha de avena	18	0,6
CUY	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Ají de cuy	6	0,2
AJÍ	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Ají de maracuyá	2	0,1
			Ají de pepa de zambo	13	0,4
			Ají de piedra	9	0,3
CAMOTE	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Camote cocinado	8	0,2
ZAMBO	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Crema de zambo	6	0,2
			Mazamorra de zambo	1	0,0
CAÑA DE AZÚCAR	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Guarapo	13	0,4
HABAS	OTROS TÍPICOS		Habas enconfitadas	12	0,4

	Y TRADICIONALES		Habas tostadas	9	0,3
			Sancocho de habas	6	0,2
PAPAS	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Llapingachos	14	0,4
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Ensalada Rusa	11	0,3
			Llapingachos	4	0,1
			Locro de papa con chochos	3	0,1
			Papas con cuero	7	0,2
			Salchipapa	5	0,2
COCO	OTROS DE INGRESO MODERNO		Batido de coco	4	0,1
CAMARÓN	OTROS DE INGRESO MODERNO		Camarón apanado	1	0,0
			Ceviche de camarón	6	0,2
CHOCOS	OTROS DE INGRESO MODERNO		Ceviche volquetero	6	0,2
			Cevichocho	4	0,1
			Crema de chochos	7	0,2
FRUTAS	OTROS DE INGRESO MODERNO		Ensalada de frutas	2	0,1
				3222	100