



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

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

**Estudio sobre los factores culturales vinculados a la parte alimentaria del
cantón Yacuambi.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

AUTORA: Armijos Nanchi, Karla Mikaela

DIRECTORA: Chango Cañaverl, Patricia Marisol, Mgtr.

LOJA – ECUADOR

2018



Esta versión digital, ha sido acreditada bajo la licencia Creative Commons 4.0, CC BY-NY-SA: Reconocimiento-No comercial-Compartir igual; la cual permite copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, mientras se reconozca la autoría original, no se utilice con fines comerciales y se permiten obras derivadas, siempre que mantenga la misma licencia al ser divulgada. <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

2018

APROBACIÓN DE LA DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Mgtr.

Patricia Marisol Chango Cañaveral

DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

El presente trabajo de titulación: Estudio sobre los factores culturales vinculados a la parte alimentaria del cantón Yacuambi, realizado por Karla Mikaela Armijos Nanchi, ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, agosto de 2018

f)

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

“Yo Karla Mikaela Armijos Nanchi, declaro ser autora del presente trabajo de titulación: estudio sobre los factores culturales vinculados a la parte alimentaria del cantón Yacuambi, año 2017, de la Titulación de Hotelería y Turismo, siendo la Mgtr. Patricia Marisol Chango Cañaverl directora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja a sus presentes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Adicionalmente, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 88 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 o trabajos de titulación que se realicen con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”

f.....

Autora: Karla Mikaela Armijos Nanchi

Cédula: 1900738400

DEDICATORIA

El presente trabajo es dedicado con mucho amor y especialmente a:

Dios que me dio la oportunidad de vivir y permitirme haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional, dándome fortaleza y sabiduría para seguir adelante y no desmayar a pesar de las adversidades que se presentaron, sin perder la Fe saliendo siempre adelante.

A mi Madre, Marianita de Jesús Armijos Nanchi y abuelita María Piedad Nanchi, quien, con su amor, paciencia, esfuerzo, apoyo emocional y económico me ha permitido llegar a cumplir hoy un sueño más, enseñándome buenos valores, principios, perseverancia y empeño para lograr las cosas sobre todo la humildad que caracteriza como personas.

Al amor de mi vida Walter Bladimir Romero Guanuchi, a él especialmente le dedico esta tesis, por su paciencia, su comprensión, su empeño, por su amor y por ser tal y como es, realmente es la persona que me llena para conseguir un equilibrio que me permite dar el máximo de mí, por nuestra familia, con una hija maravillosa Josselyn y Bladimir Romero que con mucho amor lo esperamos, son el motivo más grande para salir adelante y por el que seguiré luchando para alcanzar muchas metas más.

También les dedico, a mi tía María Armijos, gracias por su apoyo moral y por confiar siempre en mí, también a mis hermanos, Hernán, Karina, Angélica y Kerlly que han sido una de las razones para culminar este trabajo y por el inmenso cariño que les tengo y finalmente a mis amigas, Gabriela L., Anita S. y Alexandra R. por sus consejos y amistad incondicional que me han brindado.

A todos ellos gracias por confiar en mí.

Karla Armijos.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, doy infinitas gracias a mi Dios, por todas las cosas buenas y sobre todo las cosas malas que he tenido que pasar, que gracias a eso he aprendido a ser mejor persona, por haberme dado fuerza y valor para culminar una etapa más de mi vida.

Agradezco a mi esposo Walter Romero por su apoyo y amor incondicional y sobre todo porque siempre creyó en mí, por todos estos 12 años que ha estado a mi lado y juntos se ha podido salir adelante venciendo todos los obstáculos que se han presentado. Gracias amor.

Como también la confianza y apoyo brindado de mi madre y abuela que sin duda alguna en el trayecto de mi vida me han demostrado su amor, corrigiendo mis faltas y celebrando mis triunfos.

A mis hermanos que siempre han estado ahí a mi lado desde pequeños, juntos se salio adelante a pesar de los adversidades que se presentaron durante nuestras vidas. A todas mis tías maternas; Norma, Luz Amada, María, Rosa, Blanca y Miriam que en su momento fueron como mis madres y he podido convivir con ellas, a mis primos que me aceptaron como parte de su familia, todos ellos supieron darme fuerzas para continuar.

A mis amigas, Gaby, Anita y Alexandra, por su amistad y apoyo moral y todos los momentos vividos entre risas, bromas y enojos, son las mejores amigas. Las quiero.

A la Magíster Patricia Marisol Chango, directora de tesis, gracias por la ayuda y orientación de este proyecto, por su paciencia y apoyo.

Finalmente a la Titulación de Hotelería y Turismo y docentes de la Universidad Técnica Particular de Loja, por los conocimientos brindados a lo largo de mi carrera.

La autora

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA.....	i
APROBACIÓN DE LA DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE FIGURAS	xiii
RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
INTRODUCCIÓN.....	3
CAPITULO I.....	5
MARCO TEÓRICO.....	5
1.1. Definición de las nacionalidades indígenas del Ecuador.	6
1.1.1. Nacionalidad.	6
1.1.2. Pueblo.	7
1.1.3. Etnia.	8
1.2. Definición de cultura.	8
1.2.1. Elementos culturales.	9
1.2.2. Costumbres festivas.	10
1.2.3. Los mitos.....	10
1.2.4. La religión.....	11
1.3. Turismo gastronómico.....	11
1.4. Alimentación como hecho socio – cultural.....	12
1.5. Patrimonio alimentario.....	13
1.5.1. Alimentación.....	14
1.5.2. Nutrición.	14

1.5.3.	Seguridad alimentaria.	14
1.5.4.	Hábitos alimentarios.	15
1.5.5.	Cocina tradicional.	16
1.5.6.	Platos que se consumen como parte de su tradición.	16
1.5.7.	Cocina típica.	17
1.5.8.	Cocina ancestral.	17
1.5.9.	Cocina étnica.	18
1.6.	Contexto de la soberanía alimentaria.	18
CAPITULO II.....		21
DIAGNÓSTICO DE VALORES CULTURALES Y ALIMENTARIOS DEL CANTÓN YACUAMBI		21
2.1.	Historia del cantón Yacuambi.	22
2.1.1.	Origen histórico.	22
2.1.2.	Ubicación geográfica.	22
2.1.3.	Situación política.	23
2.2.	Sector productivo primario.	24
2.2.1.	Agricultura.	24
2.2.2.	Ganadería.	25
2.2.3.	Comercialización y consumo.	26
2.3.	Sector productivo secundario.	26
2.3.1.	Industria.	26
2.3.2.	Artesanías.	27
2.3.3.	Comercio.	27
2.3.4.	Turismo.	28
2.3.5.	Gastronomía.	30
2.3.6.	Transporte.	31
2.4.	Principales fiestas del cantón Yacuambi.	32
2.4.1.	San José de Yacuambi.	32
2.4.2.	Semana Santa.	32

2.4.3.	Navidad.....	33
2.4.4.	Corpus Cristi.....	34
2.4.5.	Fiesta de la chonta.....	34
2.4.6.	Inti Raymi.....	34
2.5.	Situación actual del cantón Yacuambi.....	35
2.5.1.	Formas de organización.....	35
2.5.2.	Población (genero, y grupo étnico).....	35
2.5.3.	Situación económica.....	37
2.5.4.	Servicios básicos.....	37
2.5.5.	Vías de acceso.....	38
CAPITULO III.....		39
RECUPERACIÓN Y POTENCIACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DEL CANTÓN YACUAMBI.....		39
3.1.	Métodos, técnicas e instrumentos de estudio.....	40
3.1.1.	Área de estudio.....	40
3.1.2.	Tamaño de la muestra.....	40
3.1.3.	Método estratificado.....	42
3.1.4.	Método participativo.....	43
3.1.5.	Método histórico lógico.....	43
3.2.	Técnicas.....	44
3.2.1.	Estudio de campo:.....	44
3.2.2.	Recolección de datos:.....	44
3.3.	Interpretación de datos.....	44
3.4.	Análisis investigativo.....	75
CAPITULO IV.....		76
FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA LA RECUPERACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL CANTÓN YACUAMBI.....		76
4.1.	Matrices de productos primarios y elaborados.....	77
4.2.	Descripción de platos más relevantes del cantón Yacuambi.....	80

4.3.	Análisis de la información.....	83
4.4.	Pirámide alimenticia del cantón Yacuambi	87
4.5.	Formulación de estrategias	88
4.6.	Cruce de variables FODA	89
4.7.	Estrategias para fortalecer las costumbres alimentarias.....	90
4.8.	Propuesta de un catálogo cultural gastronómico del cantón Yacuambi.	91
4.9.	Datos informativos de la propuesta.....	92
4.9.1.	Antecedentes de la propuesta.....	92
4.9.2.	Justificación de la propuesta.	92
4.9.3.	Objetivos de la propuesta.....	93
4.9.4.	Metodología de la propuesta.....	93
4.9.5.	Estrategias propuestas para salvaguardar el patrimonio gastronómico.	93
4.9.6.	Análisis de factibilidad.	94
4.9.7.	Instrumentos utilizados para la investigación.....	94
	CONCLUSIONES.....	97
	RECOMENDACIONES	98
	BIBLIOGRAFÍA.....	99
	ANEXOS.....	102
	ANEXO 1. Encuesta.....	103
	ANEXO 2. Fotografías del trabajo de campo.	107
	ANEXO 3. Fichas de productos elaborados (platos, postres y bebidas) del cantón Yacuambi.	111
	ANEXO 4. Fichas de productos primarios del canton Yacuambi.....	135
	ANEXO 5. Diseño del catálogo propuesto.....	173

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Nacionalidades Indígenas del Ecuador.	6
Tabla 2. Pueblos indígenas del Ecuador.	7
Tabla 3. Elementos culturales.	9
Tabla 4. Seis pilares de la soberanía alimentaria.	19
Tabla 5. Producción agrícola de las parroquias del cantón Yacuambi.	24
Tabla 6. Producción ganadera por parroquias.....	25
Tabla 7. Comercialización de las parroquias.	26
Tabla 8. Elaboración de artesanías según las etnias del cantón Yacuambi.	27
Tabla 9. Atractivos turísticos naturales del cantón Yacuambi.....	28
Tabla 10. Atractivos culturales del cantón Yacuambi.....	29
Tabla 11. Platos típicos del cantón Yacuambi perteneciente a cada etnia.....	30
Tabla 12. Medios de transporte del cantón Yacuambi.....	32
Tabla 13. Actividades de la Semana Santa del cantón Yacuambi.....	33
Tabla 14. Platos típicos que se consumen en las principales festividades del cantón Yacuambi.....	35
Tabla 15. Vías de acceso del cantón Yacuambi.....	38
Tabla 16. Población total del cantón Yacuambi.....	40
Tabla 17. Tabla de porcentajes de ecuación.....	41
Tabla 18. Población del cantón Yacuambi por estratos.	42
Tabla 19. Frecuencia de consumo de granos verdes y secos.	52
Tabla 20. Frecuencia de consumo de frutas por semana.....	54
Tabla 21. Frecuencia de consumo de frutas por semana.....	54
Tabla 22. Frecuencia de consumo de vegetales por semana.....	57
Tabla 23. Frecuencia de consumo de vegetales por semana.....	57
Tabla 24. Frecuencia de platos preparados en festividades de las etnias del cantón Yacuambi.....	65
Tabla 25. Productos introducidos.....	69
Tabla 26. Platos típicos con presencia en la actualidad.....	72
Tabla 27. Platos tradicionales con presencia en la actualidad.....	74
Tabla 28. Matriz de productos primarios del cantón Yacuambi.....	77
Tabla 29. Matriz de productos elaborados del cantón Yacuambi.....	78
Tabla 30. Platos más relevantes del cantón Yacuambi.....	80
Tabla 31. Festividades y platos representativos de cada etnia del cantón Yacuambi.....	84

Tabla 32. Platos, postres y bebidas representativos de cada etnia del cantón Yacuambi.....	85
Tabla 33. Análisis FODA	88
Tabla 34. Cruce de variables FODA	89
Tabla 35. Estrategia a corto plazo.....	90
Tabla 36. Estrategias a mediano plazo	90
Tabla 37. Estrategias a largo plazo	91
Tabla 38. Lista de estrategias para el catálogo gastronómico del cantón Yacuambi.	94
Tabla 39. Recursos humanos.....	95
Tabla 40. Recursos financieros	95
Tabla 41. Recursos técnicos	96
Tabla 42. Ayampaco de tilapia	111
Tabla 43. Caldo de corroncho	112
Tabla 44. Caldo de gallina criolla	113
Tabla 45. Caldo de res	114
Tabla 46. Champús	115
Tabla 47. Cuero con papas	116
Tabla 48. Cuy asado.....	117
Tabla 49. Fritada.....	118
Tabla 50. Guata	119
Tabla 51. Miel con quesillo	120
Tabla 52. Papa china con queso.....	121
Tabla 53. Plátano maduro con queso	122
Tabla 54. Pinchimikuna	123
Tabla 55. Mote con queso	124
Tabla 56. Tilapia frita	125
Tabla 57. Yamala asada.....	126
Tabla 58. Seco de gallina criolla	127
Tabla 59. Chanco hornado	128
Tabla 60. Sopa de granos	129
Tabla 61. Trucha frita.....	130
Tabla 62. Chicha de yuca.....	131
Tabla 63. Chicha de chonta.....	132
Tabla 64. Chicha de jora.....	133
Tabla 65. Begonia.....	134
Tabla 66. Papaya.....	135
Tabla 67. Banano.....	136

Tabla 68. Guayaba	137
Tabla 69. Chonta	138
Tabla 70. Ñaco	139
Tabla 71. Uva silvestre	140
Tabla 72. Naranjilla	141
Tabla 73. Granadilla	142
Tabla 74. Zapote.....	143
Tabla 75. Cacao.....	144
Tabla 76. Naranja	145
Tabla 77. Mandarina	146
Tabla 78. Caña	147
Tabla 79. Guaba	148
Tabla 80. Café	149
Tabla 81. Maiz	150
Tabla 82. Fréjol	151
Tabla 83. Plátano.....	152
Tabla 84. Yuca.....	153
Tabla 85. Papa china.....	154
Tabla 86. Zapallo	155
Tabla 87. Hierbaluisa.....	156
Tabla 88. Toronjil	157
Tabla 89. Matico	158
Tabla 90. Perejil	159
Tabla 91. Apio.....	160
Tabla 92. Achogcha.....	161
Tabla 93. Cuy.....	162
Tabla 94. Guatusa	163
Tabla 95. Yamala.....	164
Tabla 96. Armadillo	165
Tabla 97. Pato.....	166
Tabla 98. Trucha.....	167
Tabla 99. Corroncho	168
Tabla 100. Tilapia	169
Tabla 101. Gallina criolla	170
Tabla 102. Cerdo	171
Tabla 103. Vaca.....	172

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación geográfica del cantón Yacuambi	22
Figura 2. Parroquias y comunidades del cantón Yacuambi.	24
Figura 3. Situación económica del cantón Yacuambi.	37
Figura 4. Edad	45
Figura 5. Género.....	45
Figura 6. Etnia.....	46
Figura 7. Idioma	46
Figura 8. Situación Ocupacional	47
Figura 9. ¿Quién es la persona encargada de las compras de alimentos en la familia?.....	47
Figura 10. ¿Qué características influye a la hora de realizar las compras?	48
Figura 11. ¿Cada que tiempo realiza la compra de alimentos?	48
Figura 12. ¿Por lo general donde compra los alimentos?	49
Figura 13. ¿Por qué compra los alimentos en ese lugar?	49
Figura 14. ¿Qué tipos de lácteos y derivados consume?.....	50
Figura 15. ¿Qué tipo de cárnicos consume más?	51
Figura 16. ¿Qué tipo de granos verdes o secos consume?	52
Figura 17. ¿Qué tipo de frutas consume?.....	53
Figura 18. ¿Qué tipo de vegetales consume?	55
Figura 19. ¿A qué religión pertenece?	58
Figura 20. ¿Cuántas comidas consume en el día?	59
Figura 21. ¿Qué tipo de alimentos suele consumir al desayuno?.....	59
Figura 22. ¿Que consume en el refrigerio?	60
Figura 23. ¿Que consume en la merienda?.....	61
Figura 24. ¿Quién prepara los alimentos en la familia?	61
Figura 25. ¿Se reúne toda la familia al momento de servir los alimentos?	62
Figura 26. ¿La familia acostumbra comer fuera de casa?	62
Figura 27. ¿Existe en la familia alguna tradición alimentaria?	63
Figura 28. Tradición alimentaria	63
Figura 29. Existe algún tipo de alimento vinculado a alguna festividad de su etnia?	64
Figura 30. ¿Existe algún tipo de alimento vinculado a alguna festividad de su etnia? ¿Indique cuales?.....	65
Figura 31. ¿En las celebraciones u ocasiones especiales consume bebidas alcohólicas?.....	67
Figura 32. ¿Indique cuáles?	67

Figura 33. ¿Cuenta usted con un huerto familiar?.....	68
Figura 34. ¿Qué productos cosecha?	68
Figura 35. ¿Qué productos alimenticios cree usted que se han introducido en los últimos años?	69
Figura 36. ¿Cuáles son los platos típicos que usted conoce y que son propios del sector?	70
Figura 37. ¿Recuerda usted qué platos típicos solían consumir?.....	71
Figura 38. ¿Recuerda usted qué platos típicos solían consumir? ¿indique cuáles?.....	71
Figura 39. ¿Cuáles son los platos tradicionales que usted conoce y que son propios del sector?	73
Figura 40. ¿Recuerda usted que platos tradicionales solían consumir?.....	73
Figura 41. ¿Recuerda usted que platos tradicionales solían consumir? ¿indique cuáles?.....	74
Figura 42. Piramide alimenticia	88
Figura 43. Encuesta y participación en la parroquia La Paz, comunidad Shuar Washikiat.....	107
Figura 44. Visita a los atractivos turísticos del cantón Yacuambi, cascada Velo de Novia.....	107
Figura 45. En la recopilación de fotografías de los productos primarios del cantón Yacuambi	108
Figura 46. Visita al mercado municipal del cantón Yacuambi	108
Figura 47. Encuesta un día domingo en el mercado municipal del cantón Yacuambi	109
Figura 48. Firma del convenio entre la Universidad Técnica Particular de Loja y el GAD. Yacuambi	109
Figura 49. Visita a la comunidad Shuar Kurintza	110

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo recopilar información primordial acerca de los factores culturales vinculados a la parte alimentaria del cantón Yacuambi, como también identificar la identidad gastronómica existente en el cantón, el mismo alberga tres importantes culturas étnicas del Ecuador como son: Kichwa Saraguro, Shuar y Mestizo. La interrelación de estas tres culturas convierte al cantón en un destino multicultural donde sus manifestaciones ancestrales se ven reflejadas en las costumbres alimenticias propias de cada cultura, que se han visto afectadas con el paso del tiempo, por la no práctica de las nuevas generaciones y otros factores que serán expuestos y analizados en el presente trabajo. La metodología utilizada constituyo en un pilar fundamental que sustenta la investigación mediante la implementación de técnicas y herramientas como: encuestas, fichas de observación, visitas en situ, focus group que se aplicaron en los pobladores, los mismos que mencionaron temas importantes como: los nombres de los productos primarios y elaborados, los lugares habituales de consumo y el estado de conservación del producto y platos ancestrales que en la actualidad se están perdiendo.

Palabras clave: alimentación, cultura, gastronomía, típico, etnia.

ABSTRACT

The objective of this research is to collect information about the cultural factors linked to the Yacuambi canton, as well as to identify the existing gastronomic identity in the canton, which houses three important ethnic cultures of Ecuador such as: Kichwa Saraguro, Shuar and Mestizo. The interrelation of these three cultures converts the canton into a multicultural destination where their ancestral manifestations are reflected in the nutritional habits of each culture, which have been affected over time, by the non-practice of the new generations and others factors that will be exposed and analyzed in the present work. The methodology used constitutes a fundamental pillar that sustains the research by means of the implementation of techniques and tools such as: surveys, observation forms, on-site visits, focus groups that were applied in the settlers, who mentioned important issues such as: the names of the primary and elaborated products, the habitual places of consumption and the state of conservation of the product and ancestral dishes that at present are being lost.

Key words: food, culture, gastronomy, typical, ethnicity.

INTRODUCCIÓN

Las tradiciones alimentarias de un pueblo forman parte importante, esencial y única de un grupo de personas que se encuentren conformando una cultura, nacionalidad o pueblo, por ello es indispensable su prevalencia a través de los años a futuras generaciones.

La gran variedad de atractivos turísticos, culturales y gastronómicos tradicionales son parte fundamental de la vida socioeconómica del cantón Yacuambi. Llama la atención la problemática que ha motivado esta investigación ya que radica en que en la actualidad se están perdiendo vastos legados culturales asociados especialmente con los conocimientos gastronómicos ancestrales de las parroquias y sus comunidades del cantón. Expreso por otra parte es notorio que en la actualidad no se explota correctamente al turismo gastronómico del sector, siendo esta una difusión nula donde no existe ningún tipo de promoción para nuevos turistas, de tal manera se convierte en uno de los factores limitantes para el desarrollo socioeconómicos de los habitantes del cantón.

Sin embargo; las nuevas tendencias alimenticias, la migración de zonas rurales a urbanas, la degradación y abandono de las costumbres, tradiciones e incluso de las mismas raíces por medio de las nuevas generaciones son uno de los factores expuestos que han ocasionado que las tradiciones alimenticias y culturales se vayan perdiendo.

Por otro lado; el cantón Yacuambi se caracteriza por ser uno de los pocos territorios ecuatorianos que alberga tres importantes culturas como son: Shuar, Kichwa Saraguro y Mestizo cada una con sus propias características, costumbres que son determinadas referentes al clima y geografía de las que son originarias. Por tanto, el presente trabajo de fin de titulación, el principal objetivo es destacar las principales características gastronómicas del cantón Yacuambi, mediante técnicas y propuestas, como lo es el lanzamiento de un catálogo gastronómico con el fin de promover y dar a conocer las riquezas culturales y culinarias del cantón.

Como también la presente investigación busca aportar con información del cantón Yacuambi, para determinar la influencia sobre los comportamientos culturales que determinan la parte alimentaria del cantón, que busca recoger y recopilar todos los datos concernientes a los alimentos primarios y elaborados con la ayuda de un formato tipo ficha elaborada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, teniendo en cuenta que toda la información obtenida fue brindada directamente de los pobladores del cantón, quienes que con sus propias palabras describieron los alimentos propios de la zona y el modo de preparación de los platos.

Conjuntamente con lo antes expuesto, se presenta información estadística donde se podrá observar los resultados obtenidos, así mismo una propuesta de un catálogo gastronómico del cantón Yacuambi, donde evidencia los productos y platos más relevantes que se pueden encontrar, como también se promociona la parte cultural del mismo ya que cuenta con tres etnias bien definidas que son: Kichwa Saraguro, Shuar y Mestizo.

A continuación, se detalla los cuatro capítulos con los que cuenta esta investigación y cada uno de ellos se enfoca de la siguiente manera:

El primer capítulo se construye el marco teórico que expone los conceptos de los temas abordados para mejor entendimiento.

El segundo capítulo se presenta la historia del cantón con sus principales características que son de suma importancia para el análisis actual que atraviesa el sector.

El tercer capítulo se presume la recuperación y potenciación del patrimonio cultural alimentario del cantón por medio de la aplicación de la metodología expuesta que rige el desarrollo de la investigación como el método empleado, instrumentos, recolección y análisis de los datos.

Finalmente, el cuarto capítulo alberga la formulación de estrategias para la recuperación del patrimonio alimentario del cantón Yacuambi, es decir la propuesta planteada para recuperar y revalorizar las costumbres alimentarias ancestrales.

CAPITULO I
MARCO TEÓRICO.

1.1. Definición de las nacionalidades indígenas del Ecuador.

1.1.1. Nacionalidad.

Montenegro (2014) manifiesta que el concepto de nacionalidad está íntimamente relacionado con el de nación, es decir la identidad con un conglomerado social que se identifica por diferentes características comunes la cual se puede renunciar, adquirir, despojándose de la original, también, la ciudadanía puede perderse por tanto Torres y Maldonado (2011) manifiestan que “la nacionalidad se concede presumiendo lazos sociológicos que al romperse permitirán al individuo optar por otra nacionalidad”

La palabra nacionalidad se deriva de Nación y en latín proviene del verbo “NASCERE” que significa origen o nacimiento; de esta manera se da a entender que tiene su origen desde los primeros albores de la humanidad, asentada dentro de un territorio determinado. (Montenegro, 2014).

A continuación, se presenta un cuadro referente a las nacionalidades indígenas del Ecuador asentadas en las diferentes provincias del Ecuador de acuerdo a los últimos datos del INEC.

Tabla 1. Nacionalidades Indígenas del Ecuador.

N°	Nacionalidad	Lengua	Ubicación geográfica
1	Achuar	Achuar-Chicham	Pastaza y Morona Santiago
2	Awa	Awapit	Esmeraldas y en los cantones de Carchi.
3	A'l cofan	A'ingae	Sucumbíos
4	Ahachi	Aha'palaa	Esmeraldas
5	Epera	Sia Pedee	Esmeraldas y Pichincha
6	Huaorani	Wao Titiro	Pastaza, Napo y Orellana
7	Quichua	Quichua	Región Interandina y parte de la Amazonia
8	Secoya	Paicoca	Sucumbíos y norte de la Amazonia peruana
9	Shuar	Shuar - Chicham	Pastaza, Morona Santiago, Zamora Chinchipe, Sucumbíos y Napo
10	Siona	Paicoca	Sucumbíos y norte de la Amazonia peruana
11	Tsa'chila	Tsa'fiqui	Pichincha (Santo Domingo de los Colorados)
12	Shiwar	Shiwar - Chicham	Pastaza
13	Zapara	Zápara	Pastaza y norte del Perú

Fuente: INEC (2010)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

Según algunos investigadores indican, que son los pueblos que tienen una misma costumbre, historia y tradiciones en común, que están regidos por leyes y formas de organización tanto

social, económica y política, compartiendo la lengua propia como una de sus características más importantes.

1.1.2. Pueblo.

Santos (2011) manifiesta que tradicionalmente pueblo es entendido como el elemento humano del estado y por consiguiente el primero y más importante de sus piezas de estructura. Como elemento social y soporte humano de la organización política, constituye para muchos la base sociológica del estado, se considera que la población se distribuye en el mundo territorialmente, de acuerdo con el espacio geográfico en que las sociedades humanas se encuentran asentadas permanentemente.

Herrera (2003) define a población como, “una agrupación natural o pactada de personas que constituyen una unidad distinta de cada uno de los individuos que la componen, con el fin de cumplir mediante una mutua cooperación, todos o algunos de los fines de la vida”. Y también como, “reunión mayor o menor de personas, familias, pueblos o naciones, por lo que es un vocablo que significa conglomerado humano y se refiere indistintamente a cualquier agrupación general”

En la actualidad según el INEC (2010) se han identificado los pueblos indígenas en el Ecuador según su zona geográfica, los más destacados se representan a continuación en el siguiente cuadro.

Tabla 2. Pueblos indígenas del Ecuador.

Nº	Pueblos	Lengua	Ubicación geográfica
1	Saraguro	Quichua	Loja y Zamora Chinchipe
2	Cañari	Quichua	Cañar
3	Puruhá	Quichua	Chimborazo
4	Waranka	Quichua	Bolívar
5	Chibuleo	Quichua	Tungurahua
6	Salasaca	Quichua	Tungurahua
7	Panzaleo	Quichua	Cotopaxi y Tungurahua
8	Quitua Cara	Quichua	Pichincha
9	Cayambi	Quichua	Imbabura y Pichincha
10	Caranqui	Quichua	Imbabura y Pichincha
11	Natabuela	Quichua	Imbabura
12	Otavalo	Quichua	Imbabura
13	Quichuas de la Amazonia	Quichua	Pastaza, Napo, Sucumbíos y Orellana

14	Manta	Castellano	Manabí
15	Huancavilca	Castellano	Guayas

Fuente: INEC (2010)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

Con referencia a los conceptos de los autores pueblo es el conjunto o conglomerado de personas de una región, nación o país, que se mueven con un mismo objetivo de vida o que comparten los límites de un territorio, siendo este una entidad poblacional que integran el estado, en la actualidad existen privilegios de raza, sexualidad, religión, estatus económico o social.

1.1.3. Etnia.

Etnia es una colectividad que se identifica a sí misma y que es identificada por los demás conforme a criterios étnicos, es decir, en función de ciertos elementos comunes tales como el idioma, la religión, la tribu, la nacionalidad o la raza, o una combinación de estos elementos, y que comparte un sentimiento común de identidad con otros miembros del grupo. (Goddard, 2011)

Sartori (2001) en su libro de La Sociedad Multiétnica manifiesta que etnicidad son las prácticas culturales y perspectivas que distinguen a una comunidad dada de personas, los miembros de los grupos étnicos se ven a sí mismo como culturalmente diferentes de otros agrupamientos en una sociedad y son percibidos por los demás de igual manera.

De acuerdo a los conceptos de los autores, etnia es la actitud en las personas, se refiere a la cultura de diferentes agrupaciones sociales que pueden o no tener características distintivas en relación a la apariencia de las personas, en la actualidad las etnias van cambiando conforme pasa el tiempo y el conocimiento que tienen del mundo actual.

1.2. Definición de cultura.

La cultura es un conjunto de conocimientos e ideas no especializados adquiridos gracias al desarrollo de las facultades intelectuales, mediante la lectura, el estudio, costumbres y tradiciones que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época, etc. (CONAIE, 2001)

La cultura es el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y efectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social. El cual engloba, además las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. (UNESCO, 2001)

De acuerdo con las definiciones anteriores se puede decir que la cultura es una construcción teórica a partir del comportamiento de los individuos de un grupo, por otra parte se puede mencionar que cada individuo tiene su mapa mental, su guía de comportamiento, lo que llegaría a ser su cultura personal, por tanto la cultura es el conocimiento adquirido que las personas utilizan para expresar su experiencia y generar comportamientos, dependiendo de los elementos que la integran.

1.2.1. Elementos culturales.

Según Etkin y Schvarstein (2007) mencionan que la cultura conlleva diferentes elementos que son esenciales los cuales se presentan en la siguiente tabla.

Tabla 3. Elementos culturales.

Elementos	Definición
Cognitivos	Toda cultura tiene un grado o nivel de conocimientos objetivos sobre la naturaleza y sobre la sociedad, desde las sociedades o pueblos más primitivos hasta las sociedades más compleja o avanzadas, todos los grupos sociales deben saber cómo enfrentarse con las tareas cotidianas, lo que tienen que hacer cada día para poder sobrevivir independientemente de cuales sean sus creencias, sus ideologías o sus valores.
Creencias	La creencia es algo que empíricamente no se puede demostrar, es algo difícil de racionalizar, es una cuestión de fe, siendo estos enunciados específicos que las personas consideran ciertos.
Normas	Reglas y expectativas sociales a partir de las cuales una sociedad regula las conductas de sus miembros. Unas son prescriptivas; prohíben ciertas cosas y otras prescriptivas; indican lo que se debe hacer.
Valores	Modelos culturalmente definidos con lo que las personas evalúan lo que es deseable, bueno, bello y sirve de guía para la vida en sociedad.
Signos	Se subdivide en símbolos y señales. Símbolos; significados más complejos siendo parte del sistema de comunicación de la cultura. Señales; indican un hecho por ejemplo si se ve un stop, significa parar.
Formas no normativas de conducta	Maneras o estilos peculiares de la gente de una comunidad.

Fuente: (Etkin y Schvarstein, 2007)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

En relación con lo anterior se puede decir que las culturas no son estáticas, siendo estas dinámicas es decir cambian, por lo tanto, existe una necesidad cultural de evolucionar y los cambios culturales se pueden producir por la difusión cultural, culturalización y la transmisión cultural.

1.2.2. Costumbres festivas.

Es un hecho cultural colectivo que evoca a un ser o un acontecimiento sagrado o profano a través de ceremonias, rituales, festejos o actos conmemorativos. “Una costumbre festiva es transmitida por tradiciones, teniendo permanencia y evoluciona en el tiempo, y la sociedad que la celebra la dota de significados”. (SINCA, 2009). Por tanto, se puede argumentar que las costumbres festivas expresan la identidad social que permiten realizar y ejercer la condición de miembros de una comunidad, siendo esta una identidad colectiva vivida como sentimiento de pertenencia a una agrupación humana que se fundamenta en valores comunes.

Los usos sociales, rituales y actos festivos constituyen costumbres que estructuran la vida de comunidades y grupos, siendo compartidos y estimados por muchos de sus miembros. “Los rituales y fiestas contribuyen a señalar los cambios de estación, las épocas de las faenas agrarias y las etapas de la vida humana” (UNESCO, 2016).

En relación con lo anterior expuesto por los autores, se puede decir que las costumbres festivas son eventos que se realizan en fechas determinadas que fueron estipuladas por los antepasados y están íntimamente relacionados con la visión del mundo, la historia y la memoria de las comunidades. En la actualidad mantienen algunas costumbres festivas, donde aún están vivas las tradiciones de cada pueblo, compartiendo su música, gastronomía, religión, ritos, vestimenta, juegos, etc. Tal es el caso que para los habitantes son actos solemnes y tradicionales, con un único objetivo, no perder las costumbres de sus ancestros.

1.2.3. Los mitos.

Gaarder (2016) refiere que el mito ante todo es una fuerza cultural, siendo también un relato que posee un aspecto literario viviendo en el contexto cultural dando las ideas, las emociones con un relato específico así da a conocer ciertas costumbres, reglas morales o procedimientos rituales cumpliendo una sola función que se relaciona con la naturaleza de la tradición y con la continuidad de la cultura, la relación entre edad y juventud.

El “mito es una forma de explicar los sucesos o acontecimientos que más importan a los hombres, por ejemplo, porque hay enfermedades, porque existe el sufrimiento, que pasa

después de la muerte, porque las plantas brotan y se marchitan, como surgió el universo” (Eliade, 1999).

En cuestión a lo antes mencionado, el mito cuenta una historia sagrada, el cual relata un acontecimiento que ha tenido lugar en el tiempo primordial es decir el mito es un ingrediente indispensable de toda cultura, ya que se genera continuamente, designando una realidad fácilmente reconocible, por tanto, el mito es una historia contada, una historia que no tiene autor ni creador, siendo este un relato popular que proviene de la tradición oral y desarrollándose en comunidades pequeñas.

1.2.4. La religión.

Es el conjunto de creencias, de sentimientos, de reglas y de ritos individuales o colectivos impuestos por un poder, que el hombre asume actualmente por soberano, del cual depende, con el cual puede entrar en relaciones personales. La religión es la conversación del hombre – individual y social – con su Dios. (Neira, 2015)

Camarena y Tunal (2009) Argumentan que la religión es un cuerpo de prácticas y creencias relativas a las cosas sagradas, es decir, todo aquello que se identifica con las cosas dejadas a un lado y prohibidas, creencias y prácticas que dan unidad a una comunidad moral concreta.

De acuerdo a algunos autores, la religión es una práctica humana de creencias existenciales, morales y sobrenaturales que ha ejercido en el ser humano a lo largo de los siglos, siendo esta una devoción por todo lo que se considera sagrado.

1.3. Turismo gastronómico.

En Oliveira (2011) señala que el turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante para degustar un plato. Como también, Rodríguez, et al (2016) también manifiestan que la gastronomía es uno de los rasgos de identidad de mayor fortaleza a la hora de construir la imagen de un destino turístico, es decir da paso a a nuevas tendencias como lo es el turismo gastronómico.

En 2009 Schluter, citado por Hernández (2015) manifiesta que el turismo gastronómico corresponde a aquella actividad turística de la cual participan personas cuya elección del destino a visitar se encuentra muy influenciada por una motivación culinaria, por otro lado es una de las mejores expresiones de la sociedad postindustrial en donde el hecho de ver, oler

y degustar, se convierte en una actividad completamente experiencial que es generada por esas industrias cuya principal finalidad o producto es poder otorgarle al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de la comida o la bebida. Chango et al (2018) hacen incapie a las aplicaciones web, móviles, medios sociales donde se encuentran en auge en diferentes contextos en especial en el turismo y gastronomía, dando mas conocimientos de emprendimientos de la aplicación TICS que ha potenciado el rescate de la gastronomía de localidades generando y mejorando el estilo de vida de las comunidades.

El turismo gastronómico como fenómeno turístico ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo “tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional” (OMT, 2012). A referencia a los conceptos de los autores, se puede argumentar que el turismo gastronómico es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, de tal manera que los turistas se interesan por participar en festivales gastronómicos, visitar restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia es la razón principal de viajar.

1.4. Alimentación como hecho socio – cultural.

García (2010), argumenta que la supervivencia de un grupo depende en buena parte de la satisfacción de sus necesidades alimentarias, de ahí que sea normal que la búsqueda de comida constituya uno de los aspectos más diversos y comunes de cualquier cultura. En este sentido la producción, distribución y consumo de alimentos, así como el control de todos estos procesos o las relaciones entre las sociedades y su entorno ha estado en la base de numerosos estudios de antropología económica y ecológica, como la selección cuidadosa de alimentos, la ofrenda sagrada de manjares, las interdicciones o las preferencias que recaen sobre ciertas comidas y personas.

En todas las sociedades, son tan relevantes las actividades relacionadas con la producción, la distribución y el consumo de alimentos, siendo este el vínculo que los distintos grupos humanos establecen con los alimentos, incluyendo los aspectos relativos al abastecimiento y la circulación de productos, las formas de manipulación, las costumbres, la ideología y las representaciones simbólicas o el orden y las normas que acompañan este consumo, constituyen aspectos esenciales para el estudio sociocultural de la alimentación. (García, 2012)

Referente a lo antes mencionado por los autores, la alimentación socio-cultural se basa según presiones sociales como son; las costumbres, el comportamiento, los alimentos a los que se tiene acceso desde niños, el respeto y valor a la alimentación que inculcan los padres desde el nacimiento de sus hijos. (Beltrán, 2006) Manifiesta que la alimentación es un marcador que se puede usar para mostrar que se ha dejado de pertenecer a cierto sector de la población, como en el caso de muchos pueblos, los valores y significados que se atribuyen a los alimentos están relacionados con el sistema de creencias religiosas, con la percepción de los mensajes publicitarios o de salud y que en la actualidad están presentes en todos los medios de comunicación, con el estrato social y económico.

1.5. Patrimonio alimentario.

El patrimonio alimentario son todas aquellas manifestaciones materiales o inmateriales que despiertan sintonías emocionales colectivas por más de una generación (...) la gastronomía hace parte esencial del patrimonio cultural inmaterial, siendo esta el conjunto de instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales, que las comunidades, los grupos reconocen como parte integrante de su memoria cultural. (UNESCO, 2016)

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) indica que al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes, por ello, se habla de Patrimonio natural alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo la quinua, el maíz, el mortiño; donde la preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran patrimonio cultural alimentario.

El patrimonio alimentario se lo entiende como dos partes unidas que son, el patrimonio natural y cultural alimentario. El primer término hace referencia a todos los ingredientes nativos con lo que se realiza una preparación, mientras que el segundo habla del conocimiento, técnicas, tradición y preparaciones (Canchiña, 2016). Estas características son importantes y propias de cada lugar, con una relevancia histórica del país y posee características de un patrimonio cultural intangible resultado del proceso de endoculturación y que debe ser conservado y transmitido a futuras generaciones.

En base a estos conceptos se puede decir que un patrimonio alimentario son los alimentos nativos de un sector determinado, en relación con Ecuador el patrimonio alimentario tiene un gran valor histórico por su amplia riqueza culinaria, es decir la cultura alimentaria es la suma de prácticas y conocimientos en la producción de alimentos y su preparación.

1.5.1. Alimentación.

Palencia (2010) Define a la alimentación como el conjunto de acciones que permiten introducir en el organismo humano los alimentos, o fuentes de las materias primas que precisa obtener, para llevar a cabo sus funciones vitales.

La alimentación humana se define como un proceso voluntario, educable y muy influenciado por factores sociales, económicos, culturales y religiosos (Cantú, 2005). De tal manera que el ser humano como todo ser vivo necesita materiales que contribuyan a su propio organismo, energía para hacerlo funcionar y reguladores que controlen ese proceso, para conseguirlo debe proporcionar a su cuerpo las sustancias requeridas, lo cual es posible mediante la alimentación.

En resumen, se puede decir que alimentación es el proceso mediante el cual los seres vivos consumen diferentes tipos de alimentos con el objetivo de recibir nutrientes necesarios para sobrevivir, por tanto, la alimentación es un acto voluntario que se dan en los primeros años de vida del ser humano.

1.5.2. Nutrición.

La OMS (2015) manifiesta que la nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo, una buena nutrición, una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular es un elemento fundamental de la buena salud.

La nutrición es una ciencia que estudia los alimentos, los nutrientes, la interacción, utilización y excreción de las sustancias alimenticias y también los aspectos económicos, culturales, sociales y psicológicos relacionados con los alimentos y la alimentación. (Otero, 2015)

De acuerdo con los autores, la nutrición va más allá de comer, siendo este un proceso que se considera desde los aspectos sociales, de modo que el hombre ingiere, absorbe, transforma y utiliza las sustancias que se encuentran en los alimentos, en pocas palabras la nutrición es el conjunto de fenómenos mediante los cuales se obtienen, utilizan y excretan las sustancias nutritivas para el cuerpo humano.

1.5.3. Seguridad alimentaria.

Según la FAO (2006) citado por Gordillo y Méndez (2015) hacen referencia que la seguridad alimentaria a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y

nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana.

La seguridad alimentaria es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general y utilización que ayude al logro de su desarrollo (Rouzaud, 2008).

Según lo antes mencionado por los autores, se puede argumentar que la seguridad alimentaria es un referente importante para evaluar los niveles de salud de los miembros de una comunidad, es decir existe seguridad alimentaria cuando las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos de tal manera que puedan satisfacer sus necesidades alimenticias.

1.5.4. Hábitos alimentarios.

Macías et al. (2012) manifiestan que un hábito alimentario son manifestaciones recurrentes de comportamientos individuales y colectivos respecto al que, cuando, donde, como, con que, para que se come y quien consume los alimentos y que se adoptan de manera directa e indirecta como parte de prácticas socioculturales.

Los hábitos alimentarios sanos comienzan en los primeros años de vida, la lactancia materna favorece el crecimiento sano y mejora el desarrollo cognitivo, además puede proporcionar beneficios a largo plazo, como la reducción del riesgo de presentar sobrepeso y obesidad y de sufrir enfermedades no transmisibles en etapas posteriores de la vida. (OMS, 2015).

Los hábitos alimentarios es la expresión de las creencias y tradiciones alimentarias de una población y están ligados al medio geográfico y a la disponibilidad de alimentos donde las tradiciones y los mitos son determinantes de estos hábitos, e intervienen en las preferencias y aversiones que manifiestan los individuos y juegan un importante papel en la preparación, distribución y servicio de alimentos. (Hernaiz, 2010)

De acuerdo con los autores se puede decir que los hábitos alimentarios son adquiridos en los primeros años de vida que influye en la alimentación, jugando los factores económico, religioso, cultural, psicológico y social, tomando en cuenta que los hábitos alimentarios varían de acuerdo a unos individuos o culturas. En concreto un hábito alimentario saludable es la elección correcta de alimentos que contribuyen a tener un buen estado de salud.

1.5.5. Cocina tradicional.

Meléndez y Cañez (2009) Mencionan que, las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. De tal manera que los saberes y las prácticas que componen las cocinas tradicionales regionales, constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades y son pieza fundamental de las economías regionales y locales.

La cocina tradicional es donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, la cual comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidos y transmitidos de generación en generación (Unigarro, 2010).

Haciendo relación con lo antes expuesto por los autores, se puede decir que la cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones, siendo estos conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente por la experiencia y mediante la comunicación oral de manera que las cocinas tradicionales permiten conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla, así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y como estos se reflejan en la alimentación y en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias.

1.5.6. Platos que se consumen como parte de su tradición.

Un plato tradicional es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad, donde se puede ver que en la mayoría de los casos el plato nacional contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados con el que los habitantes se sienten identificados ya sea de una cultura o de un pueblo. (Reyna Gomez, 2012)

Espeitx (2004) expone que los valores, las representaciones sociales cambiantes, modulan el aprendizaje a lo largo de la vida de los individuos, los productos y platos tradicionales que las personas consumen por parte de su tradición están dotados de una fuerte carga simbólica, que contribuye a su capacidad de generar placer.

Haciendo relación con lo antes expuesto por los autores se puede decir que en el cantón Yacuambi un plato tradicional o bebida es representativa en las culturas existentes ya que

depende de su religión y costumbre, sus comida se basan especialmente en lo que la población produce, es decir las comidas que en la actualidad se elaboran para las ocasiones especiales son las mismas que forman parte del patrón alimentario tradicional, en este caso se puede hablar de la típica chica de jora siendo esta una tradición del pueblo saraguro y se hace presente en fiestas, ceremonias y/o rituales.

1.5.7. Cocina típica.

Las comidas típicas surgen de la necesidad básica de una alimentación sana basada en la gastronomía local, con el objeto de conservar y dar a conocer nuestras costumbres a través de las comidas típicas que reúnen las calidades y cualidades que puedan satisfacer a las personas que degustan de estas comidas. Como también se puede decir que es una manifestación cultural viva, antigua con continuidad histórica y originalidad de productos, esto refiere a la conservación de generación en generación los cuales caracterizan a un lugar de otro. (Vázquez, 2016)

Las cocinas típicas según Unigarro (2010) manifiesta que cada cultura es apasionada acerca de su propia cocina estableciendo su identidad cultural a través de su apego a ella de esta manera cada cultura se distingue de una de la otra a través de sus diferentes hábitos, maneras o concepciones de comer.

Comida típica, según autores son los platillos con características especiales y únicas, donde las comunidades, pueblos y/o culturas tienden a realizar con frecuencia en el lugar que habitan, caracterizando productos propios del lugar, siendo esta una celebración de un fenómeno cultural de cada grupo social.

1.5.8. Cocina ancestral.

Gutarra y Valderrama (2015) en su libro de Pachamanca, el festín territorial, manifiestan que, La técnica culinaria ancestral es la denominación que se da a las prácticas de cocción de distintos ingredientes intelectualmente elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población, otorgándole sabores característicos y propios del alimento.

Según Valenzuela (2016) dice que la cocina ancestral es un arte fundamentalmente sociocultural, con formas locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha logrado facilitar su elaboración y universalizarla en algunos casos ello ha sucedido por la fácil adquisición de materias primas que se labran siendo esta significativa, en la cocina actual, la base de distintos orígenes étnicos y culturales.

Referente a las definiciones de los autores se puede decir que la cocina ancestral constituye una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se denomina el patrimonio intangible de las sociedades y comunidades, dicho patrimonio intangible se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la sociedad dando forma a una gama inmensa de estilos de vida, en resumen la comida ancestral forma parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación.

1.5.9. Cocina étnica.

Camarena y Sanjuán (2008) en su artículo el Mercado de comida étnica en España lo define de la siguiente manera, El término alimento étnico se asocia a las cocinas nacionales y a los productos alimentarios que pertenecen a una cultura específica, la cocina étnica es aquella que se aplica a la comida particular y específica de una región o comunidad del planeta, la comida étnica tiene que ver con la idea que cada sector del planeta tiene su propia etnia.

Según Torres et al. (2004) Indican que cocina étnica es aquella que es normal en un país determinado, no es considerada como una expresión de individualidad, sino más bien como una expresión de identidad grupal de tal manera que cuando la comida étnica es consumida en familia, al igual que cuando se dan las ceremonias religiosas o eventos sociales, esto trae de nuevo memorias pasadas y sentimientos, lo cual conlleva a los aspectos de la herencia étnica.

Según autores las cocinas étnicas forman parte de la cultura gastronómica de un determinado país, pueblo o nación étnica, por lo tanto, cocina étnica se refiere a sus recetas y platillos tradicionales y la forma de prepararlos de acuerdo al lugar de origen.

1.6. Contexto de la soberanía alimentaria.

El Art. 281 de la Constitución (2008), indica que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos culturalmente apropiado de forma permanente.

La Asamblea Nacional del Ecuador (2010) manifiesta que en el régimen de la soberanía alimentaria se constituye por el conjunto de normas conexas, destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos y nutritivos, respetando y protegiendo la agro biodiversidad, los

conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2013), la soberanía alimentaria descansa en consecuencia sobre seis pilares:

Tabla 4. Seis pilares de la soberanía alimentaria.

Nº	Pilar	Descripción
1	Se centra en alimentos para los pueblos	<ul style="list-style-type: none"> - Pone la necesidad de alimentación de las personas en el centro de las políticas. - Insiste en que la comida es algo más que una mercancía.
2	Valores de los proveedores de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Apoya modos de vida sostenible. - Respeta el trabajo de todos los proveedores de alimentos.
3	Localiza sistemas alimentarios	<ul style="list-style-type: none"> - Reduce la distancia entre proveedores y consumidores de alimentos. - Rechaza el dumping y la asistencia alimentaria inapropiada. - Resiste la dependencia de corporaciones remotas e irresponsables.
4	Sitúa el control a nivel local	<ul style="list-style-type: none"> - Localiza los lugares de control en manos de proveedores locales de alimentos. - Reconoce la necesidad de habitar y compartir territorios. - Rechaza la privatización de los recursos naturales.
5	Promueve el conocimiento y las habilidades	<ul style="list-style-type: none"> - Se basa en los conocimientos tradicionales. - Utiliza la investigación para apoyar y transmitir este conocimiento a generaciones futuras. - Rechaza las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales.
6	Es compatible con la naturaleza	<ul style="list-style-type: none"> - Maximiza las contribuciones de los ecosistemas. - Mejora la capacidad de recuperación. - Rechaza el uso intensivo de energías, de monocultivo industrializado y demás métodos destructivos.

Fuente: FAO (2013)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

Se puede sustentar de acuerdo a la investigación realizada que la soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, las naciones o las uniones de países a definir sus políticas agrícolas y de alimentos, la misma que organiza la producción y el consumo de alimentos acorde con las necesidades de las comunidades locales, otorgando prioridad a la producción para el consumo local y doméstico, proporciona el derecho a los pueblos a elegir lo que comen y de qué manera quieren producirlo, de modo que incluye el derecho a proteger y regular la

producción nacional agropecuaria y a proteger el mercado doméstico, cabe destacar que en la actualidad se vive una crisis alimentaria, el ser humano se alimenta de manera inadecuada, debido a la implementación de comidas chatarras sin ningún beneficio alimentario, se van perdiendo costumbres y tradiciones de los pueblos, por lo tanto es necesario recuperar el valor de los alimentos evitando que se pierda la cultura gastronómica ancestral.

CAPITULO II
DIAGNÓSTICO DE VALORES CULTURALES Y ALIMENTARIOS DEL CANTÓN
YACUAMBI

En el presente trabajo de investigación se establece un diagnóstico de los valores culturales y alimentarios de la población del cantón Yacuambi, donde se tomará en cuenta información del cantón Yacuambi.

2.1. Historia del cantón Yacuambi.

2.1.1. Origen histórico.

Según GAD. Yacuambi (2017), en su plan de manejo turístico del cantón, manifiesta que los primeros habitantes del cantón Yacuambi, fueron de la nacionalidad Shuar encabezado por el Cacique Mariano Taisha, siendo sus principales actividades la caza y la pesca, en menor escala las actividades agrícolas como la yuca y el plátano que servían para el autoconsumo. El Shuar defendía las montañas con la finalidad de que no se destruya la vegetación, por cuanto con la tala de los árboles los animales huían y se dificultaba la caza.

Para el Kichwa Saraguro, Yacuambi etimológicamente significa: YACU= agua y AMBI= que cura, por lo tanto, Yacuambi significa agua que cura o agua curativa.

La cabecera cantonal se empezó a formar en junio de 1936, y fue levantada sobre las ruinas de un primer asentamiento que había sido fundado en 1540.

La población cantonal es intercultural cuenta con la presencia del pueblo Kichwa Saraguro, la nacionalidad Shuar migrante desde Gualaquiza siendo los primeros pobladores del cantón y los mestizos migrantes en su mayoría del cantón Oña provincia del Azuay.

2.1.2. Ubicación geográfica.



Figura 1. Ubicación geográfica del cantón Yacuambi
Fuente: GAD. Yacuambi (2017)
Elaboración: Karla Armijos (2017)

El Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Yacuambi (2017) indica que la provincia de Zamora Chinchipe es una provincia del Ecuador ubicada en el extremo suroriental de la amazonia ecuatoriana, que limita al norte con las provincias del Azuay y Morona Santiago, al oeste con la provincia de Loja y Azuay, y al sur y este con el Perú.

La provincia está conformada políticamente por nueve cantones entre ellos se encuentra el cantón Yacuambi que geográficamente está ubicado al suroeste de la región amazónica y al noroccidente de la provincia de Zamora Chinchipe, entre las cotas 885 y 3.805 metros sobre el nivel del mar (msnm) a 70 Km. de la ciudad de Zamora cabecera provincial. (Guailas, 2015)

De acuerdo con el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Yacuambi (2014 – 2019) Yacuambi limita al norte con el cantón Nabón de la provincia del Azuay, al sur con el cantón Zamora, al este con los cantones Yantzaza y Gualaquiza, y al oeste con el cantón Saraguro. El cantón Yacuambi es el más antiguo de la provincia de Zamora Chinchipe, el cual está conformado por tres parroquias; una urbana, 28 de Mayo (Yacuambi) y dos rurales, La Paz y Tutupali.

2.1.3. Situación política.

El cantón Yacuambi está conformada políticamente por 56 comunidades, distribuidas en tres parroquias, una urbana 28 de Mayo que constituye la cabecera cantonal y dos rurales, La Paz y Tutupali, las cuales son administradas por la junta parroquial con su presidente y miembros que la conforman.



Parroquia La Paz

- Muchime
- Chapintza Bajo
- Chapintza Alto
- Kiim
- Kurintza
- Jembuentza
- Guayacanes
- Washikiat
- Piuntza bajo
- Piuntza alto
- Napurak
- Palmar
- Namacuntza

Figura 2. Parroquias y comunidades del cantón Yacuambi.

Fuente: Plan de ordenamiento territorial Yacuambi (2014 - 2019)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

2.2. Sector productivo primario.

2.2.1. Agricultura.

El gobierno autónomo descentralizado del cantón Yacuambi, (2015), en su plan de ordenamiento territorial menciona que la mayoría de los habitantes del cantón se dedican a la parte agrícola, donde cultivan productos en las diferentes comunidades, teniendo más relevancia la yuca, el plátano, la caña, el guineo, el café, maíz, la papa china, etc. La mayor parte de la producción agrícola del cantón es destinada principalmente para el consumo familiar y en menor parte para la venta. Las comunidades que trasladan sus productos a los mercados se encuentran ubicadas principalmente en la parroquia La Paz lo cual se ve reflejado en la siguiente tabla.

Tabla 5. Producción agrícola de las parroquias del cantón Yacuambi.

Parroquia	Productos				
	Tubérculos	Legumbres	Hortalizas	Cereales	Frutas
28 de Mayo	Papa china Yuca Rábano Camote blanco	Poroto mantequilla Poroto bola Choclo amarillo	Col repollo Cilantro Pepino Pimienta Cebolla en hoja Acelga Nabo Perejil Apio Lechuga en repollo	Maíz	Guayaba Guaba machetona Guaba bejuco Mandarinas Limón mandarina Limón agrio Naranja criolla Plátano Guineo Caña de azúcar
Tutupali	Papa china Yuca Zanahoria amarilla Rábano Camote blanco Papa sango	Poroto mantequilla Poroto bola Choclo amarillo Cafe Cacao Begonia	Col repollo Cilantro Pepino Pimienta Cebolla en hoja Acelga Nabo Perejil	Maíz	Guayaba Guaba machetona Mandarinas Limón mandarina Limón dulce Limón agrio Aguacate Naranja criolla

			Apio Lechuga en repollo Remolacha		Plátano Guineo Guineo orito Caña blanca Caña dura Zapote Yarazo
La Paz	Papa china Yuca Rábano Zanahoria blanca Camote blanco Camote dulce	Poroto mantequilla Poroto bola Choclo amarillo Cafe Cacao Zapallo amarillo Zapallo criollo	Col repollo Cilantro Pepino Pimienta Cebolla en hoja Acelga Nabo Perejil Apio Lechuga en repollo Remolacha		Guayaba Guaba machetona Guaba bejuco Limón dulce Limón criollo Naranja criolla Plátano Papaya Guineo Guineo orito Caña blanca Caña dura Zapote

Fuente: GAD. Yacuambi (2015)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

2.2.2. Ganadería.

La crianza de bovinos se realiza en todas las comunidades, siendo una de las actividades más comunes realizadas dentro del cantón. Las parroquias que poseen un mayor número de bovinos es la parroquia 28 de Mayo y Tutupali donde la crianza de bovinos es una de las principales fuentes de ingreso para las comunidades del cantón con un doble propósito que es la leche y la carne, además los habitantes se dedican a la crianza de porcinos en proporciones menores como: caballares que es utilizado como medio de transporte, cobayos, peces, y aves de corral. Esta producción normalmente es destinada al consumo familiar o en menor cantidad para la comercialización dentro del cantón. (GAD. Yacuambi, 2015).

Tabla 6. Producción ganadera por parroquias

Parroquia	Producto					
	Bovinos	Porcinos	Aves de corral	Peces	Caballares	Cobayos
28 de Mayo	Vacas Toros Terneros	Cerdos	Gallinas criollas Pollos blancos Gallinas de postura Gallos finos Patos Gallinas guineas	Tilapia	Potros Mulas Burros Caballos	Cuyes

Tutupali	Vacas Toros Terneros	Cerdos	Gallinas criollas Pollos blancos Gallinas de postura Gallos finos	Trucha	Potros Mulas Caballos	Cuyes
La Paz	Vacas Toros Terneros	Cerdos	Gallinas criollas Pollos blancos Gallinas de postura Gallos finos Patos	Tilapia	Potros Mulas Caballos	Cuyes

Fuente: GAD. Yacuambi (2015)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

2.2.3. Comercialización y consumo.

Chalan (2010) manifiesta que la población del cantón Yacuambi se relaciona comercialmente realizando intercambio de productos que los exhiben los días domingos en el mercado municipal para su venta, los cuales se ven reflejados en la siguiente tabla.

Tabla 7. Comercialización de las parroquias.

Parroquias	Productos	Tiempo de transportación
28 de Mayo	Legumbres, hortalizas, panela, quesillo, miel, agua ardiente, gallinas, cuyes, tilapia.	Centro cantonal
Tutupali	Quesillo, huevos, leche, café, trucha, panela, miel, cuyes, hortalizas.	1 hora de la cabecera cantonal
La Paz	Plátano, yuca, caña blanca, cacao, papa china, guineo, papaya, chonta (temporada), guabas (temporada), tilapia, gallinas, huevos,	20 minutos de la cabecera cantonal

Fuente: Chalan (2010)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

2.3. Sector productivo secundario.

2.3.1. Industria.

Las organizaciones de productores agrícolas y ganaderos provenientes de diferentes cantones de la provincia de Zamora Chinchipe se dan cita cada año para exponer lo mejor de sus fincas. En el presente año el cantón Yacuambi participó con ejemplares de raza, tanto como ganado vacuno y porcino adicional productos elaborados como; el queso y quesillo típico del lugar, también la exposición de diferentes clases de madera de la misma manera productos elaborados como sillas, mesas, cuadros rústicos, de igual manera los productos

derivados de la caña como lo es la panela, la miel, y el aguardiente, sacando a relucir el típico licor Don Lucianito y la tradicional begonia. (GAD. Yacuambi, 2017)

2.3.2. Artesanías.

El departamento de turismo del cantón Yacuambi (2017) manifiesta que el pueblo Kichwa Saraguro y el pueblo Shuar del cantón Yacuambi, son los más sobresalientes en artesanías, a continuación, se ve reflejado en la siguiente tabla.

Tabla 8. Elaboración de artesanías según las etnias del cantón Yacuambi.

Etnias	Artesanías	Nota
Shuar	<ul style="list-style-type: none"> • Changuinas • Coronas • Lanzas • collares de semillas 	La producción no es a gran escala, y únicamente sacan a relucir en fechas especiales o concursos festivos cantonal y/o provincial.
Kichwa Saraguro	<ul style="list-style-type: none"> • Tejidos en mullos • Camisas bordadas • Polleras bordadas • Tejidos con lana de borrego 	Su producción no es en gran escala, lo que producen lo exhiben especialmente en feriados o en concursos tanto a nivel cantonal y/o provincial.
Mestizo	<ul style="list-style-type: none"> • Artesanías de papel reciclado • Collares con mullos • Tejidos con lana 	En la actualidad las manualidades de papel y otros productos reciclables han sido motivación para que la población mestizo elabore nuevas ideas. No tiene un alto nivel de producción.

Fuente: GAD. Yacuambi (2017)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

2.3.3. Comercio.

De acuerdo al plan de ordenamiento territorial del cantón Yacuambi periodo (2014 - 2019) sostiene que:

El cantón cuenta con dos tipos de comercio, uno interno dentro del cantón y sus parroquias y el otro externo vinculándose con otros cantones y provincias especialmente con la provincia de Loja.

Las actividades internas se caracterizan en: tiendas, mercado, bares, cantinas y pequeños salones de comida son de carácter informal, de tal manera que la actividad ganadera se destaca ante todo el comercio seguido por el oro, las artesanías, talleres de carpintería, platos

típicos, el tradicional quesillo que es distribuido a la provincia de Loja y Zamora Chinchipe caracterizado por su sabor y valor económico con el que se distribuye.

2.3.4. Turismo.

Quezada et al (2018) Indican que la implementación de nuevas tecnologías muestran la viabilidad de la implementación de rutas de ecoturismo basadas en el inventario de atracciones identificadas y jerárquicas, de las cuales se pueden registrar atractivos naturales y culturales, dando un valor agregado a la identificación de nuevas rutas de ecoturismo que diversifican las ofertas turísticas de las zonas.

El plan estratégico turístico del cantón Yacuambi (2017) manifiesta que el cantón cuenta con atractivos naturales y culturales. El cantón es dotado de múltiples atractivos naturales, el cual intervienen el factor agua, los bosques nativos y la diversidad cultural con sus riquezas más valiosas y culturales basados específicamente en las dos etnias representativas los Shuar y el pueblo Kichwa Saraguro. A continuación, se ve reflejado en las siguientes tablas.

Tabla 9. Atractivos turísticos naturales del cantón Yacuambi

Nombre	Descripción
Cascada Santa Cleotilde	Conocida también como las Tres Chorreras, tiene una altura de 400 metros, es considerada la más grande del cantón. Se encuentra ubicada en Tutupali, a 15 minutos del centro de la parroquia por la vía principal, caminando por un sendero a un lado de la vía, alrededor de 30 minutos.
Cascada Hampi Yacu (Velo de Novia)	Se encuentra ubicada por la vía principal que une con el Cantón Saraguro de la Provincia de Loja y Oña de la Provincia del Azuay, específicamente en la parroquia Tutupali sector Corral pamba.
Cascada el Barbascal	Se encuentra a cinco minutos del centro de la ciudad de Yacuambi, por la vía de tercer orden que une con el cantón Saraguro, se puede disfrutar de la variedad de flora y fauna existente en la región, así como un relajante y natural baño en si cristalinas aguas.
Túnel de Yacuchingari	Es un túnel natural con una longitud de 2.000 metros por donde atraviesa la cuenca alta del Río Yacuambi que desemboca en una impresionante cascada. Se puede llegar con un trayecto aproximado de 5 horas.
Lagunas del Condorshillo	Ubicadas en la parte alta del cantón Yacuambi, por la vía que une al cantón Saraguro, ofrecen la oportunidad de realizar pesca deportiva, paseos en sus riberas o en bote, fotografía y camping.

Fuente: Plan estratégico turístico del cantón Yacuambi (2017)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

Tabla 10. Atractivos culturales del cantón Yacuambi

Kichwa Saraguro	Hombre	Camisa	El pueblo Kichwa Saraguro viste camisas blancas sin mangas, ni cuello.
		Poncho	Utilizan poncho de color negro doblado sobre los hombros y amarrado a la cintura por una prenda de lana de colores vistosos (faja).
		Cinturón	Utilizan un grueso cinturón de cuero, adornado con botones o remaches de palta u otro metal.
		Pantalón	Es una prenda corta que llega a la altura de las rodillas de color negro.
		Cabello	Es una manifestación cultural, sinónimo de fuerza, sabiduría y todo un conjunto de creencias propias de la cultura y la cosmovisión indígena.
	Mujer	Falda	Viste una falda ancha que llega más debajo de la rodilla, esta prenda es de color negro y de lana, con pliegues verticales y en unos casos lleva una abertura al costado.
		Faja	La falda es asegurada a la cintura con una faja de vistosos colores.
		Blusa	Complementa su atuendo una blusa, bordada en los puños y pechos, esta puede ser de blanca, verde, azul, rosa, lila u otro color vistoso.
		Reboso	También utiliza un paño que cubre su espalda desde los hombros, llamado reboso asegurado con un prendedor de plata llamado (tupo).
		Joyas	Utilizan collares de plata o de mullo de diversos colores; lucen anillos de plata, aluminio, oro. Los mismos que son de colores vistosos.
Nota: solo en ocasiones festivas o rituales como el inti Raymi, la navidad, semana santa, etc. El pueblo Kichwa Saraguro utiliza su atuendo completo.			
Shuar	Hombre	Karachi	Tradicionalmente la vestimenta de la mujer Shuar es el "Karachi". Consiste en un atuendo de color azul también llamado chusma hecha a base de algodón y se adorna con un sin número de collares y pulseras.

		Arreglo corporal	Su arreglo corporal se complementa con una gran variedad de coronas de plumas de tucanes y otras aves y pinturas faciales con diseños de animales, pues creen que así, estos les transmiten su fuerza y poder.
	Mujer	Itip	“Itip” una especie de lienzo de líneas verticales de colores morado, rojo, negro y blanco, tinturados con vegetales, que se envuelven de la cintura hasta el tobillo y va sostenida con una faja.
		Arreglo corporal	Su arreglo corporal se complementa con una gran variedad de collares hechos con semillas, en algunos casos realizan collares y pulseras con los colmillos de animales, siendo este sinónimo de buena suerte.
Nota: únicamente en ocasiones festivas o rituales como la fiesta de la chonta, chamanismo y/o exposiciones de productos típicos de la comunidad Shuar, hacen uso de su vestimenta completa.			

Fuente: Plan estratégico turístico Yacuambi (2017)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

2.3.5. Gastronomía.

Ecuador es un país multidiverso gracias al privilegio de contar con cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Amazonia e Insular), los cuales aportan con la producción de diferentes productos alimenticios como son: tubérculos, cereales, mariscos, granos, frutas tropicales, carnes, verduras, legumbres, café, cacao entre otros, que sin duda son manjares dignos de exportación y son el aporte indispensable en el desarrollo de la actividad culinaria ecuatoriana.

El plan de ordenamiento territorial del cantón Yacuambi (2014 - 2019) manifiesta que el cantón es reconocido como: Yacuambi “Paraíso Etnoecológico del Ecuador”, el mismo que se encuentra habitado por tres culturas bien definidas la cultura Kichwa Saraguro, Shuar y Mestizo, estas culturas son considerados como capital cultural del cantón Yacuambi, tomando en cuenta sus tradiciones, gastronomía, vestimenta, idioma, costumbres.

En el cantón Yacuambi predomina actualmente las costumbres gastronómicas basadas en productos propios del sector, los platos típicos, postres y bebidas que se pueden degustar.

Tabla 11. Platos típicos del cantón Yacuambi perteneciente a cada etnia.

Etnia	Platos típicos	Postres	Bebidas
Shuar	<ul style="list-style-type: none"> • Ayampaco de tilapia • Ayampaco de pollo • Ayampaco de corroncho 	<ul style="list-style-type: none"> • Ñiaco dulce 	<ul style="list-style-type: none"> • Chicha de yuca • Chicha de chonta

	<ul style="list-style-type: none"> • Ayampaco de chontacuro • Papa china con quesillo • Caldo de corroncho • Yamala asada • Caldo de armadillo • Caldo de yamala • Pava silvestre asada. • Chontacuros asados • Caldo de palmito 		
Kichwa Saraguro	<ul style="list-style-type: none"> • Caldo de res • Mote con quesillo • Habas con quesillo • Pinchimikuna • Yuca con carne de res • Tamales • Mote con cuy • Guata • Cecina de res • Sopa de granos • Sopa de zambo • Caldo de patas de res 	<ul style="list-style-type: none"> • Miel con quesillo • Champús • Machica con miel • Dulce de zambo • Pan con miel 	<ul style="list-style-type: none"> • Chicha de panela • Guarapo • Chicha de hongos • Punta (licor) • Pinol de machica • Colada de plátano con leche • Colada de machica • Colada de zambo
Mestizo	<ul style="list-style-type: none"> • Caldo de gallina criolla • Repe de guineo • Fritada • Chanfaina • Tilapia frita • Sudado de tilapia • Cuy asado con yucas • Plátanos con quesillo • Pollo asado • Trucha frita • Sancocho de res • Sancocho de cerdo 	<ul style="list-style-type: none"> • Dulce de guayaba • Dulce de leche • Gelatina 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche tigre • Begonia (licor) • Lucianito (licor) • Chicha de jora • Chicha de avena • Limonada

Fuente: GAD. Yacuambi (2017)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

2.3.6. Transporte.

La vía de transporte del cantón Yacuambi es de tercer orden que une al cantón con tres provincias y cantones Azuay (Oña), Loja (Saraguro), y Zamora Chinchipe (Yacuambi), el cantón cuenta con tres cooperativas como medio de transporte.

Tabla 12. Medios de transporte del cantón Yacuambi

Transporte	Tipo	Hora de salida	Destino
Cooperativa de transporte unión Cariamanga	Bus	18H15 04H00	Loja - Yacuambi Yacuambi - Loja
Cooperativa de transporte Zamora	Bus	05H15 - 06H15 - 08H45 - 10H15 - 11H30 - 13H15 - 14H15 - 15H40 - 17H15 - 18H45	Zamora – Yacuambi
		03H30 - 05H00 - 05H45 - 07H00 - 09H00 - 11H30 - 14H00 - 16H00 - 17H00 - 19H00	Yacuambi – Zamora
Cooperativa de transporte Yantzaza	Bus	20H00	Loja – Yacuambi
		02H00	Yacuambi – Loja
Vehículos particulares	Varios	Varios	Varios

Fuente: Cooperativas de transporte unión Cariamanga, Yantzaza, Zamora (2017)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

2.4. Principales fiestas del cantón Yacuambi.

2.4.1. San José de Yacuambi.

El Rdo. José Tibán párroco de la iglesia del cantón Yacuambi (2017) manifestó que las fiestas patronales se celebran en homenaje al patrono San José, con júbilo y algarabía por parte de los sacerdotes, quienes son nombrados por voluntad propia, y anunciados sus nombres en la misa del patrono de la fiesta por parte del Sacerdote, quien es el encargado de realzar la festividad.

En el ámbito cultural se realizan concursos de danza, presentaciones de artistas locales y nacionales, entre otras actividades, en lo deportivo se realizan encuentros deportivos, además, según la tradición las vísperas de la fiesta inician con el rezo del Santo Rosario, luego se quema el chamizo, se lanzan juegos pirotécnicos, quema de castillos y todo esto amenizado por una banda de músicos de acordeones y violines.

Para la alimentación se acostumbra sacrificar varios vacunos para cocinar el popular caldo más conocido como Wacra Llushtina acompañado de mote, yuca, plátano, para la bebida, no puede faltar la tradicional chicha de jora preparada con maíz blanco, panela, canela, también se brinda guarapo de caña fermentada, leche de tigre y aguardiente.

2.4.2. Semana Santa.

Según el plan estratégico turístico del cantón Yacuambi (2017), los que principalmente se hacen presentes en esta oportunidad con sus trajes típicos son los guadores, sahumadores,

muñidores, veladores y priostes, lo que les convierte en principales protagonistas de la ceremonia.

Tabla 13. Actividades de la Semana Santa del cantón Yacuambi

Día	Actividad	Descripción
Domingo de Ramos	Procesión	Esta festividad se caracteriza por realizarse en la mañana, la fiesta comienza en la mañana, donde se hacen presentes los priostes, alumbradores, veladores, sahumadores, muñidores con sus trajes típicos.
Lunes Santo	Despedida	Se realiza la procesión religiosa denominada como despedida, En el trayecto cantan himnos religiosos, cuya finalidad es la despedida de la Virgen de su hijo, antes de ir a sujetarse al drama de la pasión.
Martes	Procesión	En este día realizan la procesión del Cristo enarbolado(en lo alto, crucificado).
Jueves Santo	Alumbradores	Este día por la mañana llegan al pueblo los alumbradores, montados en cabalgaduras elegantes y decoradas con adornos de plata.
Viernes	Ceremonia	En este día se celebra la ceremonia alrededor del monte Calvario.
Domingo	Resurrección o pascua	Muy por la mañana se presentan los disfraces, con los trompeteros y los batidores

Fuente: Plan estratégico turístico del cantón Yacuambi (2017)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

2.4.3. Navidad.

Según el Centro Interamericano de Artesanías y Artes populares (2014) manifiesta que, la navidad es una celebración que vienen desde hace mucho tiempo atrás en el pueblo Saraguro, llegada la navidad el pueblo Saraguro aparece con los wikis, los marcataitas (viejo) y marcamamas (mamá), en el cual un número de 36 personajes profesan su fé con danzas y música propios del pueblo Saraguro.

Dichos personajes hacen tributo en la comunidad en la que se encuentren donde expresan su devoción al Niño Jesús en temporada de navidad o CapacRaymi. En la concentración los marcataitas y marcamamas, llevan una vestimenta con chales y pañuelos de colores vivos y encendidos el cual diferencia de su traje negro tradicional que usan habitualmente toda la comunidad Saraguro, alrededor del marcataita y el marcamama bailan ritmos autóctonos entonados a la música de la zona, en dicha danza también se puede apreciar a los sarawis, osos, leones, wikis, y más personajes. (CIDAP, 2014)

2.4.4. Corpus Cristi.

Corpus Christi en latín, “Cuerpo de Cristo” o Solemnidad del Cuerpo y la Sangre de Cristo, antes llamada Corpus Domini “Cuerpo del Señor”, es una fiesta de la Iglesia católica destinada a celebrar la Eucaristía. Su principal finalidad es proclamar y aumentar la fe de los creyentes en la presencia real de Jesucristo en el Santísimo Sacramento, dándole públicamente el culto de adoración el jueves posterior a la solemnidad de la Santísima Trinidad, que a su vez tiene lugar el domingo siguiente a Pentecostés; es decir, el Corpus Christi se celebra 60 días después del Domingo de Resurrección. (Yaguarzongo, 2015)

La fiesta del Corpus Cristi tiene una estrecha relación con el ciclo productivo de la cosecha, dicha fiesta se da inicio con el sacrificio de ciertos animales como; gallinas, cuyes y ganado vacuno, para la preparación de variados y deliciosos platillos tradicionales, como; el champús, caldo de res con yucas y plátanos, la chicha de jora, la miel de caña, el tradicional mote pelado, el cuy asado con mote y panes, papas revueltas, caldo de gallina criolla y pan con queso.

2.4.5. Fiesta de la chonta.

La fiesta más importante que realizan, el pueblo Shuar es en honor a la planta de la chonta o uwi durante los meses de mayo y junio, en donde se fermenta el fruto de esta planta para realizar la exquisita chicha de chonta, además con el tallo se elaboran armas e instrumentos musicales. Los ubishin o chamanes, realizan rituales tradicionales, ya que, siguiendo la creencia, la chonta al germinar y florecer cada año es signo de suerte; por esta razón cada mes del año se relaciona con un elemento de vida. Los instrumentos musicales que se utilizan en las danzas son la flauta, tambor, tampur, pinkui, tuman, un arco parecido a la bombolina (Yaguarzongo, 2015)

2.4.6. Inti Raymi.

Chalan, Chalan y Japón (2015) argumentan que el pueblo Saraguro presenta un conjunto de acciones ceremoniales de conexión con el sol para agradecer por sus prodigios que es el que hace que la tierra produzca los alimentos y así subsistir en su medio. Las lagunas, quebradas o cascadas es donde la comunidad de Saraguros vienen celebrando año tras año la fiesta del Inti Raymi.

En tiempos de la época incaica, este hecho tenía gran importancia, pues era el punto de partida del nuevo año, el cual se asociaban con los orígenes de la propia etnia Inca. El periodo del Inti Raymi, fiesta de la cosecha, no solamente material (producción de maíz), sino de los

frutos que se han conseguido espiritualmente como personas, familia, comunidad y sociedad, abarcando desde el 21 de marzo al 21 de junio cada año. (Chalan, Chalan y Japón, 2015)

Tabla 14. Platos típicos que se consumen en las principales festividades del cantón Yacuambi.

Festividades	Platos típicos que se consumen
San José de Yacuambi	Caldo de res, guata, arroz con carne de res, chicha de caña.
Semana Santa	Fanesca, chicha de jora, miel con quesillo, pan con miel, sábado de gloria se sirven el caldo de res.
Navidad	Caldo de res, guata, champús, miel con quesillo, miel con pan,
Corpus Cristi	Champús, caldo de res con yucas y plátanos, la chicha de jora, la miel de caña, mote pelado, cuy asado con mote y panes, papas revueltas, caldo de gallina criolla y pan con queso.
Fiesta de la chonta	Chicha de chonta, ayampaco de pollo, ayampaco de pescado, papas chinas con quesillo.
Inti Raymi	Pinchimikuna.

Fuente: GAD. Yacuambi (2017)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

2.5. Situación actual del cantón Yacuambi.

2.5.1. Formas de organización.

Por lo general, cada comunidad se organiza a través de directivas barriales, quienes son los encargados de representar directamente a la comunidad. Este tipo de directivas son las encargadas, de realizar todos los trámites correspondientes de diferente índole, pueden ser religiosos, sociales, culturales, deportivos, etc. Los representantes de las comunidades trabajan paralelamente con los tenientes, o jefe político según sea la jurisprudencia con el objetivo de tener un mayor respaldo en las actividades que se ejecute. Así como también, existen otro tipo de organizaciones como la justicia indígena, encargada de velar por la seguridad y el bienestar del pueblo Saraguro en general y quienes se quieren someter.

También existen directivas organizaciones por etnias especialmente los Saraguros y Shuar dentro de las funciones de los gobiernos parroquiales, cantonales y provinciales está la responsabilidad de impulsar y desarrollar el turismo, como una actividad productiva. El cantón actualmente tiene el apoyo de las tres entidades de gobierno, y la coordinación de los presidentes (as) de las diferentes comunidades y barrios que lo conforman.

2.5.2. Población (genero, y grupo étnico).

Según el último censo del INEC realizado en el 2010 se registra en 2.897 son mujeres, que corresponde al 49,6% y 2.938 son hombres equivalentes al 50,4% con un total de 5.835

habitantes, lo que representa el 12,3% del total de población de la provincia de Zamora Chinchipe.

El Shuar. - la población corresponde al 8% del cantón Yacuambi. Llegó a Yacuambi, siguiendo la ribera del río Yacuambi, desde la unión del río Zamora y el río Suriruk (hoy río Yacuambi). El Shuar en algunas comunidades aún conserva su cultura autóctona, el idioma, artesanías, música, danza, y además practican las curaciones con plantas medicinales que fueron dejadas por sus antepasados y que transmiten de generación en generación, con el propósito de mantener vivas sus costumbres.

El Kichwa Saraguro. - su población integra el 90% de población del cantón. Se caracteriza por ser un hombre trabajador, forjador del futuro de su familia. Es oriundo de la provincia de Loja, cantón Saraguro. Los Saraguros que se encuentran en mayor número asentados en este cantón, conservan el idioma Kichwa, vestimenta, música y ciertas costumbres propias de su etnia, así como ciertas fiestas de tipo religioso y social, que se expresan en un amplio lenguaje de tradiciones y expresiones.

Los Colonos Mestizos. - los mestizos corresponden el 2% de población del cantón. Emigraron de la provincia de Loja y Azuay, se caracterizan por ser trabajadores especialmente en la agricultura, ganadería, minería y otras actividades que permiten obtener ingresos.

2.5.3. Situación económica.

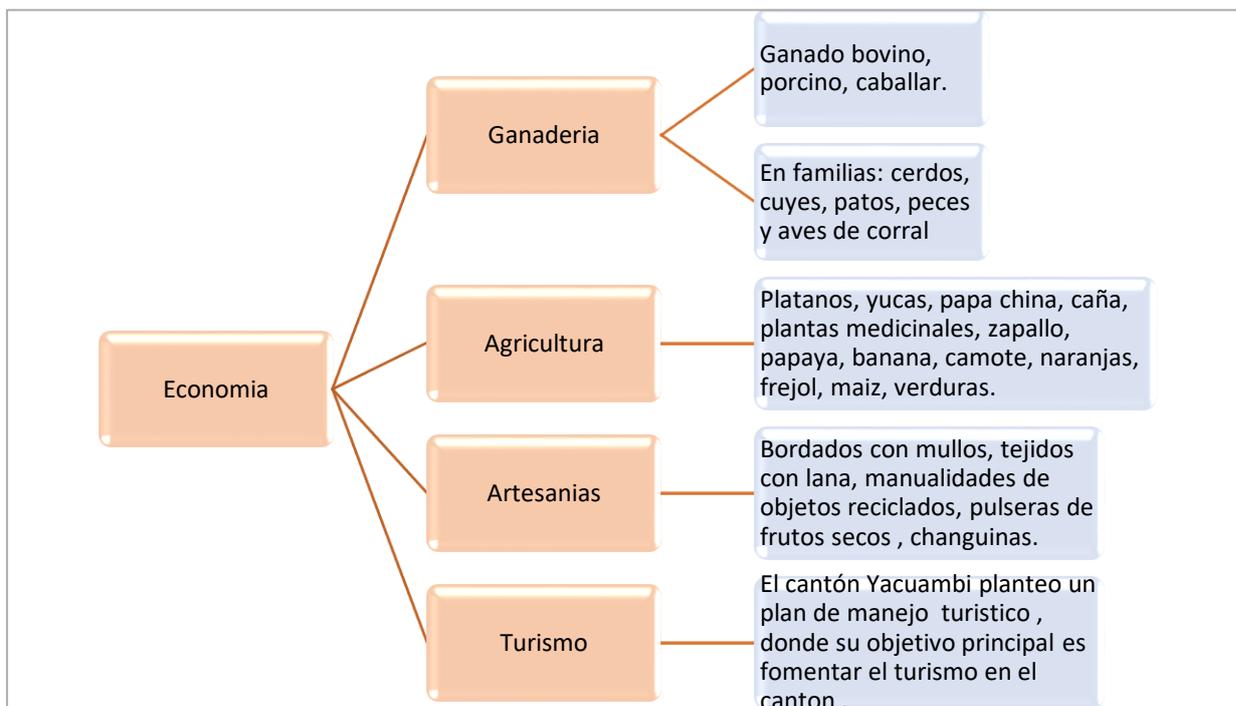


Figura 3. Situación económica del cantón Yacuambi.

Fuente: GAD. Yacuambi (2014)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

Según la Consultoría Integral de Turismo de Zamora Chinchipe (2013) deduce que, Yacuambi se caracteriza por la actividad pecuaria de los miembros de las comunidades que provienen de las diferentes comunidades del cantón donde se hace más notorio los días viernes, día de la feria ganadera que se realiza en la cabecera cantonal, de allí los derivados (leche, quesillo, carne) son los principales rubros de ingreso de los habitantes de este prospero cantón.

Las comunidades Shuar viven de la agricultura, siembran yuca, plátano, camote, maíz hortalizas, frutas (naranjas, papaya, banano) la producción está destinada al auto consumo y a la comercialización en el cantón.

La población urbana son propietarios de pequeñas tiendas, almacenes, farmacias y comercios formales e informales en general. Otra fuente de ingresos es la producción maderera para el cultivo de pastos y productos agrícolas.

2.5.4. Servicios básicos.

El cantón Yacuambi cuenta con los servicios de agua entubada por red dentro de las casas con un 17,20%. El porcentaje de viviendas que cuentan con red de alcantarillado corresponde al 24.1%. Los servicios del sistema de eliminación de excretas llegan al 40%. Las viviendas

que cuentan con energía eléctrica asciende al 54,4% y las casas que tienen teléfono son del 9,2% respectivamente. (INEC, 2010)

2.5.5. Vías de acceso.

Según el Plan de Ordenamiento Territorial periodo (2014 - 2019). Se han caracterizado las vías de acuerdo al siguiente nivel de jerarquía: Red Primaria Pavimentada o asfaltada dos o más vías expresada como ejemplo la vía La Saquea-Guadalupe, Red Secundaria vías con revestimiento suelto o ligero dos o más vías carrózables que es la mayoría en el cantón, red secundaria caminos de verano que forman parte los accesos a ciertos barrios o comunas y red urbana a las calles principalmente de la ciudad de 28 de Mayo (San Juan de Yacuambi).

La conectividad vial Interna que permiten su vinculación con el territorio cantonal y es la que única red que conecta los centros poblados de Zamora, La Saque, La Paz, 28 de Mayo y Tutupali.

Tabla 15. Vías de acceso del cantón Yacuambi.

Vía	Descripción
Vía a las parroquias la Paz y 28 de Mayo	Vía lastrarla cuya longitud es de 47 km de longitud, un ancho promedio de 4.0 m.,
Vía que comunica Yacuambi - Tutupali	Vía de tercer orden, solo lastrada; con 22 Km. de longitud, un ancho promedio de 4.0 m.
Vía que comunica Tutupali con la parroquia Urdaneta - cantón Saraguro de Loja.	Con 64 Km. de longitud, un ancho promedio de 4.0 m, vía que permite la interconexión vial entre la provincia de Loja y Zamora Chinchipe.

Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial Periodo (2014- 2017)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

CAPITULO III
RECUPERACIÓN Y POTENCIACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DEL
CANTÓN YACUAMBI.

3.1. Métodos, técnicas e instrumentos de estudio

En este apartado se presenta la metodología en que se sustenta la investigación, la cual se determina desde primera instancia, como un estudio de **carácter exploratorio – explicativo**; exploratorio debido a que se abordará el ¿Por qué? de la pérdida de identidad gastronómica del cantón Yacuambi en las tres parroquias que lo conforman, mediante la aplicación de encuestas y recopilación bibliográfica, que forma una base de conocimientos iniciales para el desarrollo de la misma. El carácter explicativo permite analizar de manera real, los resultados obtenidos a través de encuestas y visitas técnicas realizadas; para establecer las relaciones y causas sobre los factores culturales vinculados a la parte alimentaria del cantón Yacuambi.

Con el fin de cuantificar los resultados, la aplicación del **enfoque cuantitativo** se emplea debido a que, de las encuestas aplicadas se obtiene datos que son de análisis estadísticos; los resultados serán forjados por la población en las diferentes parroquias del cantón; que bajo la aplicación de encuestas se procede a realizar un análisis.

El enfoque cuantitativo, permite determinar el comportamiento de la población del cantón respecto al nivel de conocimiento sobre las tradiciones alimentarias y su diversidad gastronómica; siendo éstas propias o adaptadas al cantón.

3.1.1. Área de estudio

En la Provincia de Zamora Chinchipe, cantón Yacuambi se encuentra la población objetivo; habitantes que se encuentran establecidos en sus tres parroquias: 28 de Mayo, La Paz, Tutupali; contando con un total de 5835 habitantes

3.1.2. Tamaño de la muestra

Se determinó el tamaño de la muestra y el tipo de muestreo estratificado debido a que se dividirá tomando en cuenta los diferentes grupos de edades.

Tabla 16. Población total del cantón Yacuambi

Población de Yacuambi	
Parroquia	Habitantes
28 de Mayo	3153
La Paz	2043
Tutupali	639
TOTAL	5835

Fuente: INEC (2010)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

Se determinó con la siguiente formula:

$$n = \frac{Nz^2pq}{d^2(N - 1) + Z^2pq}$$

Tabla 17. Tabla de porcentajes de ecuación

N	Población	5.835
z	Nivel de confianza	95% = 1,96
p	Probabilidad de que ocurra	0,5
q	Probabilidad de que no ocurra	0,5
d	Margen de error	5% = 0,05

Fuente: Hernández (2014)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

$$n = \frac{Nz^2pq}{d^2(N - 1) + Z^2pq}$$

$$n = \frac{5.835(1,96)^2(0,5)(0,5)}{(0,05)^2(5.835 - 1) + 1,96^2(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{(5.835)(3,8416)(0,5)(0,5)}{0,0025(5.834) + 3,8416(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{5.603,9736}{15,5454}$$

$$n = 325//$$

3.1.3. Método estratificado

El objetivo de la aplicación del método estratificado es la de mejorar las estimaciones de la población en estudio mediante el agrupamiento de los elementos por medio de diferentes criterios según sea el deseo de estudio del técnico en ejecución; para la presente investigación se dividió en estratos con el criterio de edades, para consiguiente dentro de cada uno se preverá una selección aleatoria como se hizo en la primera muestra denominado como muestreo estratificado aleatorio; debido a que toda la población de cada subconjunto o estrato identificado tiene igual posibilidad de participar en el proceso de selección.

Se puede encontrar diferentes criterios para la división por estratos de un grupo en estudio según el enfoque técnico que se desea realizar; entre los que se tiene por: edad, género, idioma, grupos de personas con cualidades diferentes, lugares geográficos entre otros que sean de ayuda para el tema de estudio

En la segunda fase se aplicará un muestreo estratificado no proporcional; es decir que el número de elementos incluido en cada estrato no será proporcional a su representación en la población total de cada sub-grupo, para esto se toma como criterio técnico el nivel de conocimiento de cada estratos referente al tema de investigación; tomando como base que un niño de 5 años o un adolescente de 18 no tienen el mismo nivel de cultura que un mayor de 35 años; y por ende se suprime los habitantes menores de 25 años, para esto se ha asignado un porcentaje de participación de cada estrato en las encuesta aplicadas que se detalla a continuación con el número de habitantes por sub-grupo:

En el presente cuadro se demuestra la población tomada en cuenta para la aplicación de las encuestas; se toma en consideración los estratos expuestos en la tabla 18 obviando a habitantes menores de 25 debido a que éste estrato aún no cuenta con los conocimientos tradicionales necesarios que son objeto de estudio.

Tabla 18. Población del cantón Yacuambi por estratos.

Población de Yacuambi por estratos			
Estratos	Población	% participación	N° encuestas
25 - 39 años	1039	30%	97
40 - 59 años	770	30%	98
60 años en adelante	299	40%	130
TOTAL	4993	100%	325

Fuente: INEC (2010)

Elaboración: Karla Armijos (2017)

Para la toma de datos de la investigación en cuanto se refiere a la población por estratos se toma como base al informe entregado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) realizado en el año 2010, el primer grupo pertenece desde los 25 a 39 años se considera éste estrato el más bajo de en rango de edad con él se logrará identificar las prácticas alimentarias actuales; los estratos de 40 a 59 años permite identificar las tradiciones alimentarias y finalmente los estratos a partir de 60 años en adelante será el grupo que brinde la información sobre las tradiciones alimentarias que se llevaban a cabo desde hace tiempo atrás según los rasgos culturales del cantón.

3.1.4. Método participativo

Además de la utilización del método basado en estratos se incluyó el método asociativo y participativo entendiendo:

Los métodos participativos de investigación pueden diferir respecto al tipo de procedimiento implementado, grado de participación generada, contexto en que se aplican, objetivos propuestos, además de una serie de principios epistemológicos, éticos y políticos que guían su diseño, aplicación y la interpretación de sus resultados. (EcuRed, 2018)

Es decir, el método participativo permitió interrelacionarse con las comunidades, para un aprendizaje mutuo entre los pobladores y el investigador, con este método se logró participar con diferentes comunidades del cantón, en el cual se pudo profundizar la situación actual de los pobladores de igual manera actuar en la realidad en la que están pasando las comunidades. Este método es de gran ayuda ya que permitió participar con las comunidades de tal manera se pudo analizar y comprender mejor sus problemas, necesidades, capacidades, recursos y medidas para transformar y mejorar las situaciones presentadas, en un proceso combinado entre teoría y práctica, facilitando el aprendizaje mutuo, la toma de conciencia crítica de la población sobre la realidad actual.

3.1.5. Método histórico lógico

Se aplicó el método histórico lógico debido a que se debe analizar los factores culturales que se vinculan a la parte alimentaria del cantón Yacuambi según ha ido cambiando las generaciones, es por ello que las encuestas aplicadas han sido a grupos de personas de diferentes edades, es decir por estratos; entendiendo como método histórico lógico según Pérez (1996):

Lo lógico y lo histórico se complementan y vinculan mutuamente. Para poder descubrir las leyes fundamentales de los fenómenos, el método lógico debe basarse en los datos que proporciona el método histórico, de manera que no constituya un simple razonamiento

especulativo. De igual modo lo histórico no debe limitarse sólo a la simple descripción de los hechos, sino también debe descubrir la lógica objetiva del desarrollo histórico del objeto de investigación.

3.2. Técnicas

3.2.1. Estudio de campo: Se organizó salidas hacia la comunidad y a los distintos sectores donde según la muestra y el método de estratos, donde se identificó la principal problemática del estudio de investigación.

3.2.2. Recolección de datos: La técnica de recolección de datos consistió en la aplicación de la encuesta como herramienta para los grupos de personas clasificados por edad (estratos).

3.2.2.1. Procedimiento para la recolección de datos:

- En primera instancia se procedió a identificar los grupos de personas que serán objeto de estudio.
- Se trabajo con la técnica de focus group, que consiste en trabajar con grupos pequeños de la población.
- Preparación de las encuestas y los encuestados.
- Preparar las preguntas que se van a plantear.

3.3. Interpretación de datos

Se analiza los datos recolectados según las encuestas aplicadas a la muestra establecida, obteniendo los siguientes resultados.; encuesta que puede ser observada de mejor manera en el **Anexo 1**.

Edad: En lo que refiere la edad se tomó estratos de 25 – 39 años que representan el 30% del total de la muestra seguido del rango de 40-59 años un 30% y en mayor porcentaje los encuestados que tienen de 60 años en adelante con un 40%; cumpliendo así la muestra establecida para la aplicación de la encuesta.

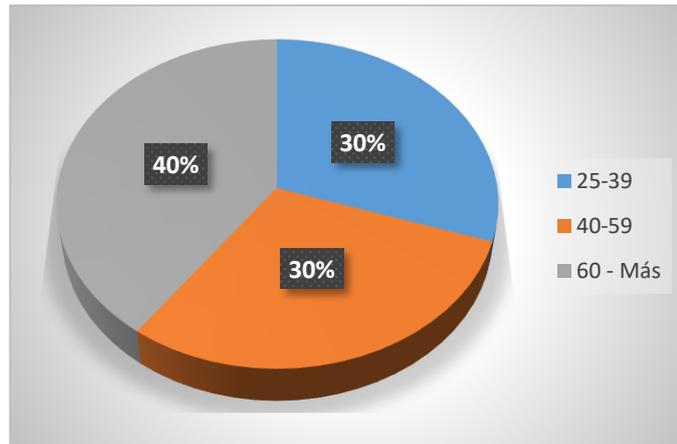


Figura 4. Edad
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

Género: El 54% de los encuestados representan al género femenino; en tanto el 46% restante masculino, teniendo un resultado equitativo.

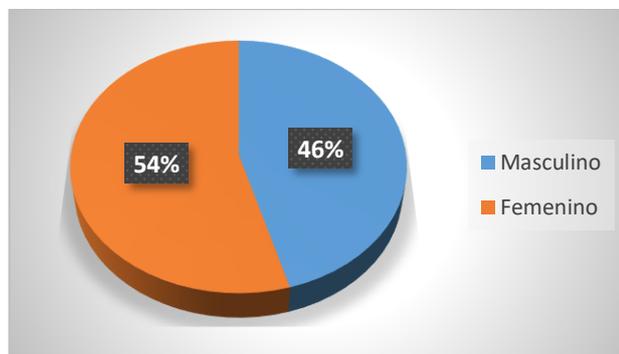


Figura 5. Género
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

Etnia: En la presente pregunta se pretende medir el nivel de pluricultural que presenta el cantón Yacuambi; obteniendo que el mayor porcentaje corresponde a la etnia Kichwa Saraguro con el 42% de los encuestados, seguidos de una segunda fuerte presencia Mestizo con el 35% y finalmente el Shuar con el 23% del total de encuestados.

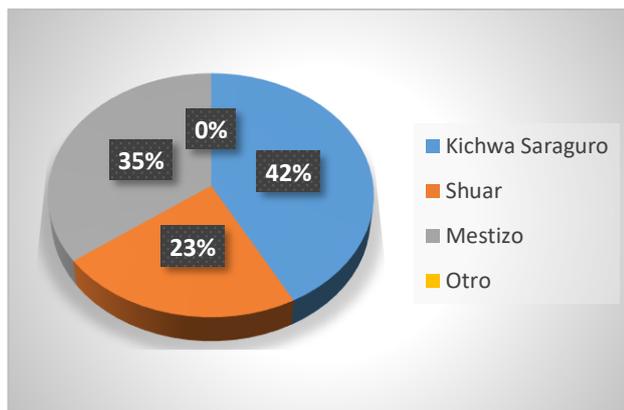


Figura 6. Etnia
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

Idioma: Se logró identificar que en el 78% de la población predomina el español, mientras que un 13% el habla Kichwa y únicamente un 5% predomina el Shuar como primer idioma nativo.

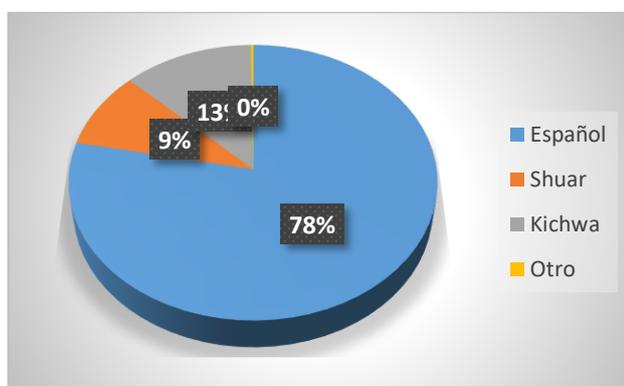


Figura 7. Idioma
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

Situación ocupacional: Entre las principales ocupaciones que ejercen en el cantón Yacuambi el 49% representa a agricultores; seguido de un 19% que son empleados de oficina, el 9% a otras labores como ama de casa etc., el 8% profesionales técnicos, 7% operarios y operadores de maquinarias y finalmente con el porcentaje mínimo del 5% y 3% respecta trabajadores no calificados y de servicios respectivamente.

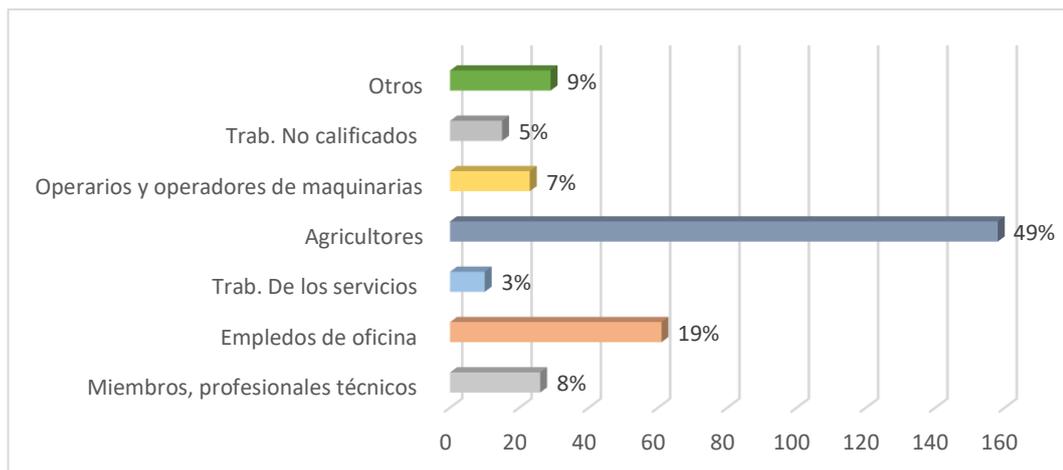


Figura 8. Situación Ocupacional

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

¿Quién es la persona encargada de las compras de alimentos en la familia?

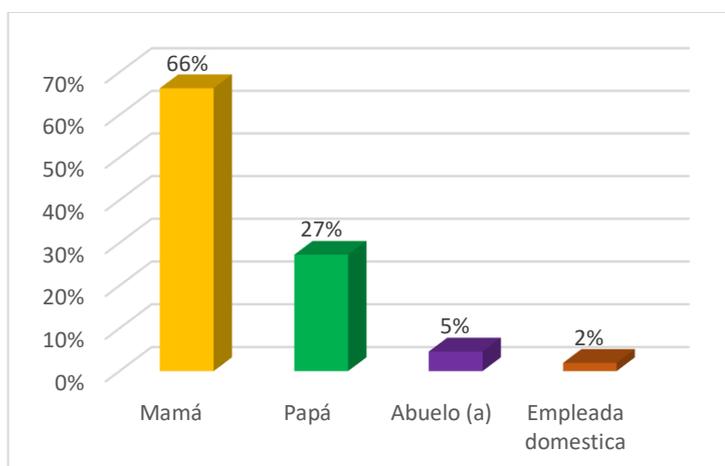


Figura 9. ¿Quién es la persona encargada de las compras de alimentos en la familia?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Como se puede comprobar la persona principal encargada de la compra de alimentos para la familia con el 66% es la mamá; esto se debe a que en el cantón Yacuambi prevalece con mayor fuerza el papel de la madre como ama de casa íntegra. En un 27% el padre de familia; esto se da principalmente cuando la madre no se encuentra en el hogar o la ausencia permanente de ella. Finalmente, con el 5% el abuelo(a) cuando son familias grandes ya que viven 3 generaciones en la misma casa; y 2% empleada doméstica.

¿Qué características influyen a la hora de realizar las compras?

En la siguiente pregunta se pretende analizar las principales características que influyen en los habitantes del cantón Yacuambi al momento de realizar las compras del hogar.

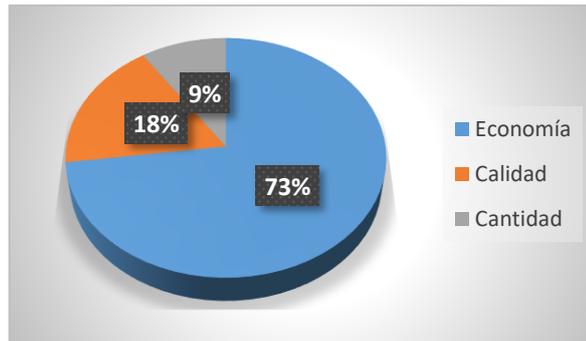


Figura 10. ¿Qué características influye a la hora de realizar las compras?
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

En cuanto la pregunta de las principales características que influyen a la hora de realizar compras un 73% de los encuestados se fija en la economía; esto se debe a que en el cantón Yacuambi se encuentra con una económica baja por la falta de industrias ya que en su mayoría se dedican a la agricultura y ganadería. El 18% se fija en la calidad de los productos; como por ejemplo la calidad sanitaria y la procedencia de la misma; un 9% en la cantidad; como una estrategia de economizar en el hogar.

¿Cada que tiempo realiza la compra de alimentos?

En la presente pregunta se analizará las veces por semana que los habitantes realizan las compras y que situaciones son tomadas en cuenta para las mismas.

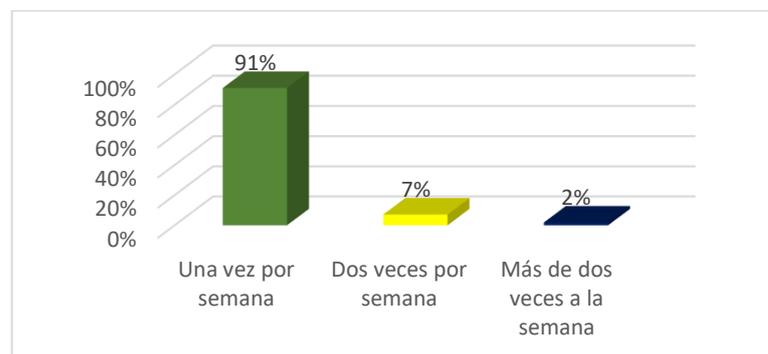


Figura 11. ¿Cada que tiempo realiza la compra de alimentos?
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

A lo que concierne las veces por semana que el encargado de familia realiza las compras un 91% realiza una vez por semana; debido a que la mayoría de este grupo laboran de lunes a viernes y dedican un día a la semana para abastecerse de los insumos necesarios para el hogar siendo estos días sábado o domingo aprovechando las ferias libres que ayudan al ahorro familiar. Un 7% realizan dos veces por semana; este grupo se destacan las personas con un nivel económico pudiente medio ya que sus necesidades o estilos de vida así lo ameritan. Finalmente, el 2% realizan las compras más de dos veces en la semana; esto se

debe a su nivel económico aún más alto y realizan cada día en diferentes lugares por lo que la mayoría son solteros y compran únicamente para el día.

¿Por lo general donde compra los alimentos?

En la presente se expone el lugar adecuado o favorito por los encuestados para realizar sus compras según sean los criterios de cada uno.

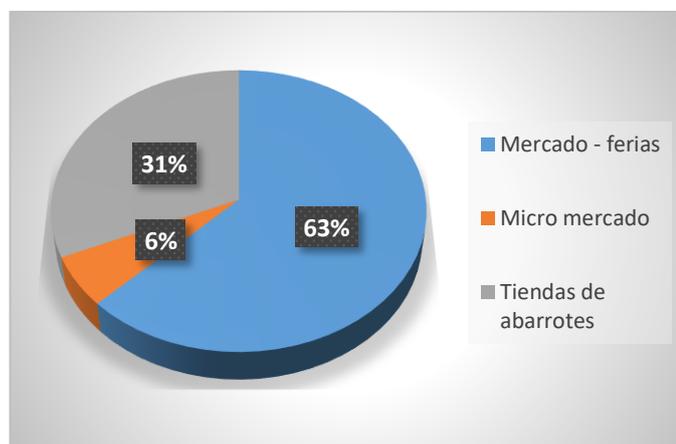


Figura 12. ¿Por lo general donde compra los alimentos?
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

Según los resultados presentados observa que un 63% de los encuestados realizan sus compras en el mercado municipal del cantón; debido al ahorro y bajos precios que presentan y la frescura de los productos. El 31% prefieren la compra en tiendas de abarrotes, ya que ahí se encuentran productos de primera necesidad usados de manera diaria en la alimentación y que son cercanas al hogar. El 6% en micro mercado; esto ocurre debido a que prefieren encontrar todo lo necesario en un solo lugar por el ahorro de tiempo.

¿Por qué compra los alimentos en ese lugar?

Se aplica la siguiente pregunta para identificar las posibles características que influyen en la compra de los alimentos de la pregunta antes expuesta.

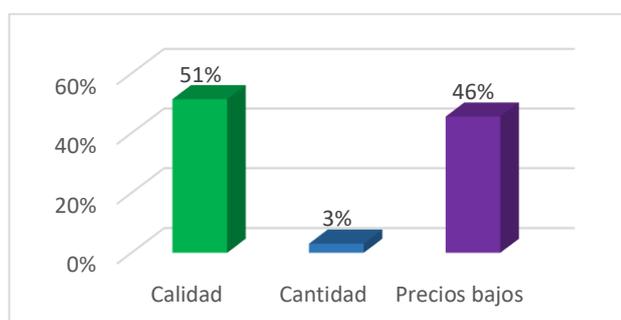


Figura 13. ¿Por qué compra los alimentos en ese lugar?
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

La razón por la que los encuestados realizan sus compras en los lugares antes señalados se debe primordialmente a la calidad y precios bajos con un 51% y 46% respectivamente; esto se debe que, aunque la población del cantón Yacuambi pretende optimizar sus recursos económicos, también son enfocados y toman gran consideración la calidad de productos que llevan a sus hogares. Un 3% se basan en la cantidad del producto adquirido.

¿Qué tipos de lácteos y derivados consume?

La pregunta ahora analizada expone los lácteos y sus derivados con el que el pueblo de Yacuambi tiene afinidad en su consumo.

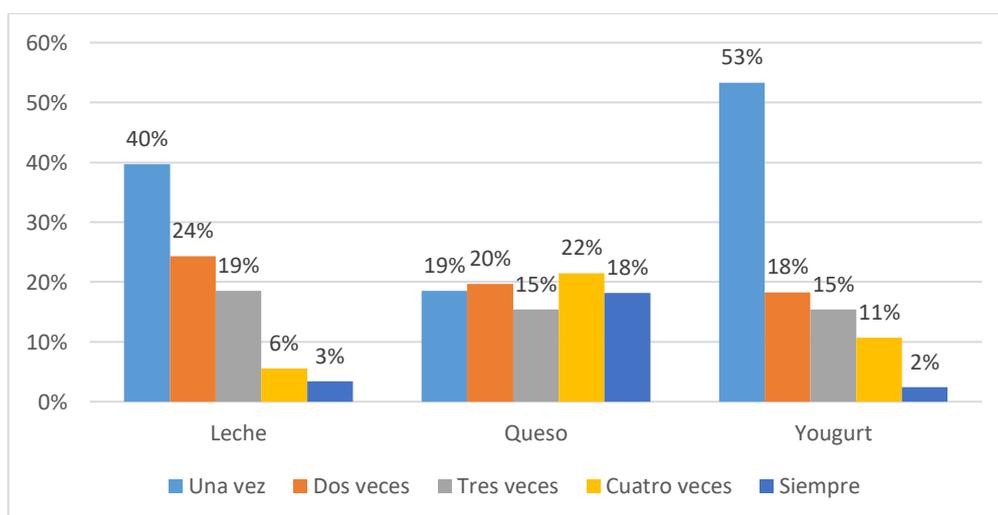


Figura 14. ¿Qué tipos de lácteos y derivados consume?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Como se puede observar de las personas encuestadas el consumo del yogurt es el más elevado debido a que el 99% consume; de aquí un 53% consume una vez por semana, el 18% realiza dos veces por semana, seguido por el 15% con una frecuencia de tres veces por semana, el 11% consume hasta 4 veces por semana y finalmente el 2% ingiere de manera habitual en su dieta diaria.

El queso se encuentra como el segundo más consumido con un total del 94% el mismo es ingerido según las encuestas aplicadas a los habitantes en un 19% una vez por semana, el 20% prefiere su consumo dos veces por semana; mientras que en porcentajes cerrados con el 15%, 22% y el 18% lo hacen tres, cuatro y de forma habitual en la semana.

En lo que concierne al consumo de la leche el 40% consume una vez por semana, el 24% dos veces, el 19% prefiere su consumo tres veces por semana, mientras que el 6% y el 3% realizan cuatro veces por semana y de forma habitual respectivamente.

Es importante mencionar que el 100% no se presenta en ninguno de los productos expuesto ya que se presentaron casos en que los encuestados no consumían ninguno de estos productos lácteos o algún otro.

¿Qué tipo de cárnicos consume más?

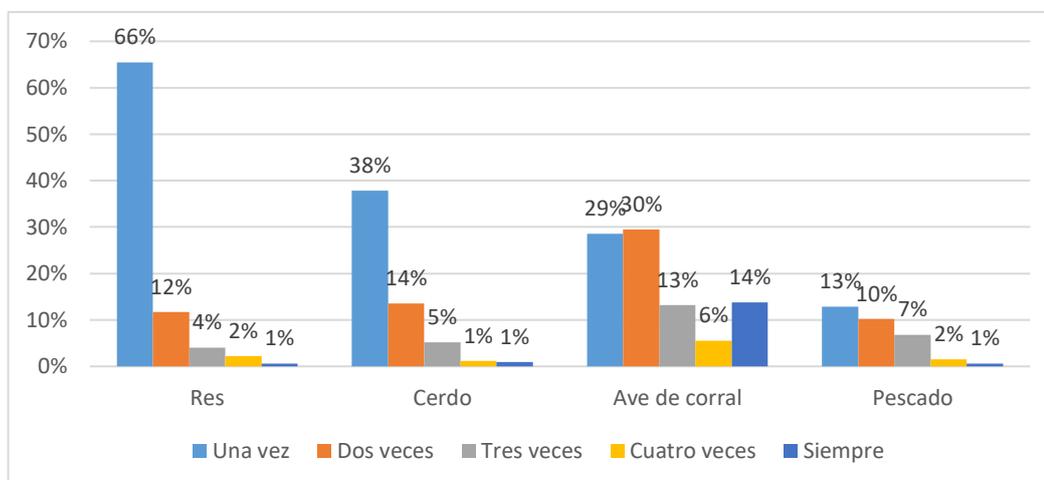


Figura 15. ¿Qué tipo de cárnicos consume más?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En lo referente a cárnicos ingeridos por las personas encuestadas, las aves de corral es el producto de mayor consumo: el 30% de los encuestados manifiesta que consume dos veces por semana, el 29% una vez, el 14% siempre, el 13% y 6% consumen tres y cuatros veces a la semana respectivamente.

La carne de res se encuentra en segundo lugar de consumo, aunque la mayoría la ingiere una vez a la semana con el 66%, pocas con el 12% dos veces y en valores bajos como 4%, 2%, 1% consumen tres, cuatros veces por semana y siempre respectivamente.

El cerdo se encuentra con un porcentaje del 59% de consumo entre los encuestados y la mayoría lo realiza una vez con el 38%, dos veces el 14%, tres veces el 5% mientras que el consumo diario y más de cuatro veces tiene 1% cada uno.

El pescado se encuentra como el producto de menor consumo por la población del cantón con un total del 32% que se ubican entre: 13% una vez por semana, 10% realiza dos veces por semana, el 7% tres, el 2% cuatro veces por semana y solo el 1% suele consumir de forma diaria.

¿Qué tipo de granos verdes o secos consume?

En la siguiente pregunta se pretende analizar los granos verdes o secos que se dan y los que no se dan en la zona y por ende el consumo de los habitantes.

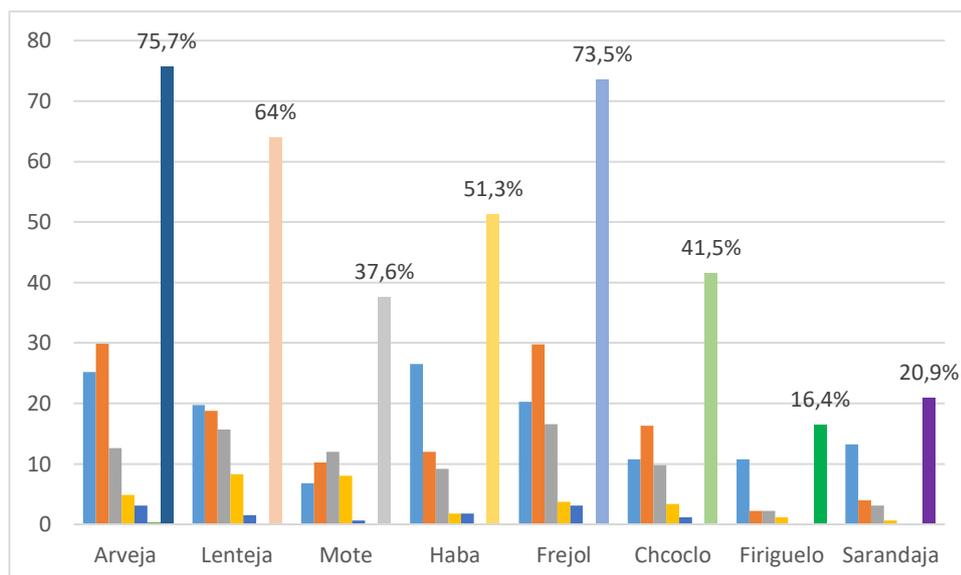


Figura 16. ¿Qué tipo de granos verdes o secos consume?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Entre los granos verdes o secos que más son consumidos por la población encuestada se encuentra con el 76% la arveja: el 30% consume dos veces por semana y el más bajo del 5% cuatro veces; mientras que el 3% consume de forma diaria. El frejol es el segundo más consumido con el 74% del cuál el 27% consume una vez por semana mientras que el 9% tres veces y únicamente el 1% ingiere de forma diaria. El producto que presenta menor consumo es el frejol friéguelo con el 16%: el 11% consume una vez por semana y el 1% más de cuatro veces tal como se indica en la presente tabla de frecuencia de consumos por cada producto en la zona.

Tabla 19. Frecuencia de consumo de granos verdes y secos.

Veces por semana	PRODUCTO							
	Arveja	Lenteja	Mote	Haba	Frejol	Choclo	Friéguelo	Zarandaja
Una vez	25%	20%	7%	27%	20%	11%	11%	13%
Dos veces	30%	19%	10%	12%	30%	16%	2%	4%
Tres veces	13%	16%	12%	9%	17%	10%	2%	3%
Cuatro veces	5%	8%	8%	2%	4%	3%	1%	1%
Siempre	3%	2%	1%	2%	3%	1%	0%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Total	76%	64%	38%	51%	74%	42%	16%	21%

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

¿Qué tipo de frutas consume?

En la pregunta 14 se analizará el análisis de evaluación de productos

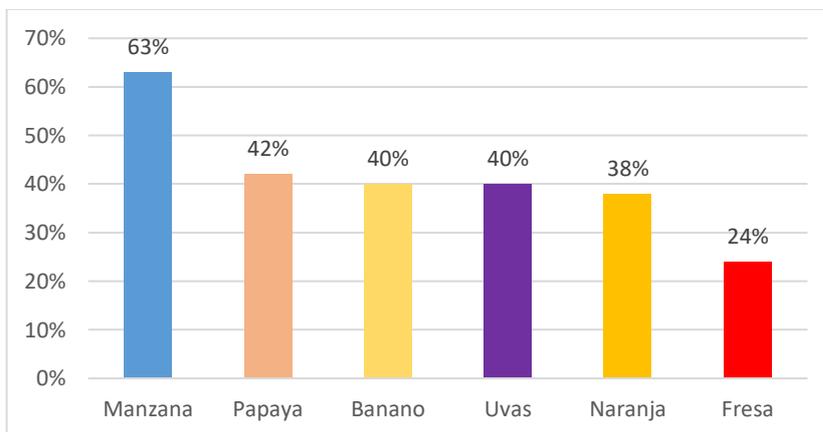


Figura 17. ¿Qué tipo de frutas consume?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En la figura 17 se presenta el resultado de las 5 frutas con mayor consumo en la zona dónde se encuentra a la manzana en primer lugar de consumo con el 63%, la segunda fruta preferida es la papaya con el 42%, el banano y las uvas con un porcentaje del 40%, la naranja con el 38% y finalmente la fresa con un porcentaje del 24%.

Tabla 20. Frecuencia de consumo de frutas por semana

Veces por semana	PRODUCTO												
	Papaya	Banano	Guayaba	Guaba	Manzana	Uvas	Piña	Chonta	Íñaco	Uva silvestre	Pera	Mango	Durazno
Una vez	10%	5%	8%	11%	33%	24%	11%	8%	8%	7%	14%	10%	8%
Dos veces	13%	4%	6%	2%	13%	10%	11%	0%	0%	0%	8%	1%	3%
Tres veces	11%	13%	3%	1%	11%	3%	3%	0%	0%	0%	4%	12%	2%
Cuatro veces	5%	10%	1%	14%	5%	2%	1%	0%	0%	0%	3%	1%	2%
Siempre	3%	8%	0%	0%	2%	0%	1%	0%	0%	0%	1%	0%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
TOTAL	42%	40%	18%	29%	63%	40%	27%	8%	9%	7%	29%	23%	15%

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 21. Frecuencia de consumo de frutas por semana

Veces por semana	PRODUCTO												
	Kiwi	Naranjilla	Granadilla	Melón	Sandia	Zapotes	Cacao	Chirimoya	Fresa	Tomate de árbol	Naranja	Mandarina	Mora
Una vez	7%	3%	3%	7%	4%	5%	3%	4%	12%	1%	12%	4%	8%
Dos veces	2%	1%	1%	1%	1%	1%	0%	0%	3%	2%	13%	3%	3%
Tres veces	2%	2%	0%	1%	2%	0%	0%	0%	5%	1%	6%	2%	1%
Cuatro veces	1%	0%	0%	8%	1%	0%	0%	1%	3%	3%	6%	1%	1%
Siempre	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	1%	2%	1%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
TOTAL	13%	6%	4%	15%	8%	6%	4%	5%	24%	7%	38%	10%	13%

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En la pregunta ¿con qué frecuencia consume frutas?; de acuerdo a los encuestados se puede apreciar que la manzana presenta un 63% de consumo con los siguientes rangos de frecuencia: el 33% consumen una vez a la semana, el 13% y 11% consumen dos y tres veces por semana respectivamente, el 5% cuatro veces y tan solo el 2% consume diariamente. Estos resultados se deben a la facilidad de obtención del producto, es decir el producto no se produce en el sector, pero se encuentra con mayor facilidad en los mercados o ferias libres del sector.

La segunda de mayor consumo es la papaya con el 42% y que es considerada de consumo cotidiano con la siguiente frecuencia el 13% manifiesta consumir dos veces por semana seguido del 11% tres veces, 10% dos veces, 5% cuatro y el 2% refleja el consumo diario. La papaya es una fruta que se cultiva en el sector y la mayoría de agricultores la cosechan para consumo personal como también para comercialización dentro del cantón.

Entre las de consumo medio está: naranja con el 38%, banano el 40%, piña 27%, fresa el 24%. La chirimoya y el cacao se encuentran entre los de menor consumo con el 5% y 4% respectivamente; este último el 3.4% realizan una vez por semana.

Es importante mencionar que de las frutas expuestas según es el consumo de los habitantes del cantón Yacuambi, algunas no se produce en la zona y entran al sector como intercambio los días domingos en las ferias libres, productos tales como: cacao, chirimoya, tomate de árbol, uva, chonta, ñiaco, mora, melón, fresa, banano y la manzana.

¿Qué tipo de vegetales consume?

En la presente pregunta se pretende analizar los vegetales consumidos en el cantón y además identificar cuáles son propios de la zona y los de mayor consumo.

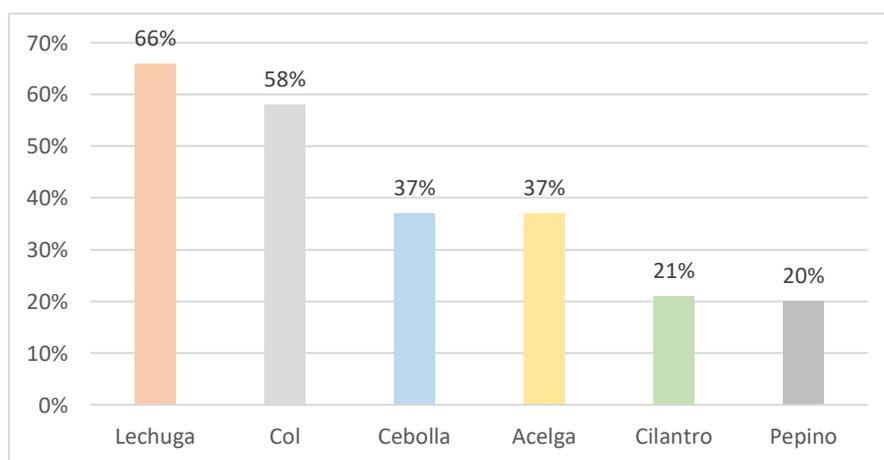


Figura 18. ¿Qué tipo de vegetales consume?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Entre los vegetales de mayor consumo se encuentra con el 66% a la lechuga; un factor de mayor consumo es que es de fácil obtención en la zona por su cultivo inmediato, al igual que la col con el 58%, la cebolla el 37%, cilantro 21% y por último el pepino con el 20%; aunque este último no sea originario del sector.

Tabla 22. Frecuencia de consumo de vegetales por semana

Veces por semana	PRODUCTO								
	Vainita	Apio	Remolacha	Perejil	Rábano	Pimiento	Coliflor	Pepino	Cilantro
Una vez	4%	3%	6%	3%	5%	5%	11%	7%	6%
Dos veces	2%	3%	1%	3%	4%	5%	5%	7%	3%
Tres veces	0%	0%	1%	3%	2%	1%	2%	3%	5%
Cuatro veces	0%	0%	1%	1%	0%	1%	1%	3%	4%
Siempre	0%	0%	0%	0%	1%	0%	1%	0%	2%
Total	6%	7%	8%	11%	11%	11%	19%	20%	21%

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 23. Frecuencia de consumo de vegetales por semana

Veces por semana	PRODUCTO								
	Espinaca	Brócoli	Zanahoria	Tomate riñón	Nabo	Acelga	Cebolla	Col	Lechuga
Una vez	10%	12%	12%	7%	22%	19%	12%	30%	21%
Dos veces	6%	6%	7%	8%	6%	10%	6%	18%	21%
Tres veces	4%	2%	3%	8%	1%	5%	8%	6%	16%
Cuatro veces	1%	2%	2%	4%	1%	1%	7%	3%	4%
Siempre	2%	2%	1%	3%	1%	2%	5%	2%	3%
Total	23%	23%	25%	29%	30%	37%	37%	58%	66%

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Sobre el consumo de vegetales y la frecuencia que los encuestados realizan, se encuentra entre los de mayor consumo a la lechuga con un 66% de la cual: el 21% realiza una vez y dos veces por semana, el 16% tres veces, el 4% cuatro y el 3% realiza de forma continua.

La col se encuentra como la siguiente de mayor consumo con el 58% del total, cuando el 30% ejecuta una vez por semana el 18% dos veces, el 6% y 3% realiza tres y cuatro veces respectivamente y bajo porcentaje del 2% realiza diariamente.

Entre las siguientes más consumidas se encuentra con un total del 37% la cebolla y acelga; el 30% el nabo del cual su mayor consumo es una vez por semana que refleja el 19%. Entre los de menor consumo se encuentran el perejil con el 11%, remolacha el 8%, apio el 7% y la vainita el 6%; este último su consumo lo ejecutan una vez a la semana el 4% y el 2% restantes dos veces.

En cuanto se refiere los productos que no son originarios de la zona se encuentran los siguientes: vainita, rábano, pimiento, coliflor, espinaca, brócoli, tomate de riñón, nabo; estos productos son comercializados y obtenidos en las ferias libre ejecutadas los días domingos.

¿A qué religión pertenece?

La presente pregunta se la aplica debido a que es un factor cultural que arrastra costumbres alimentarias según sea la religión que se presenta en cada uno de los moradores encuestados.

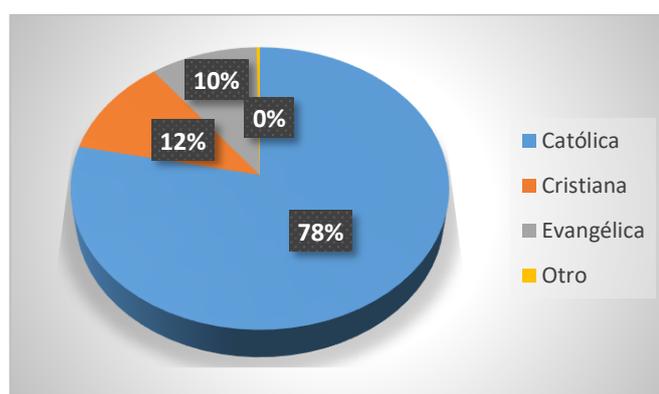


Figura 19. ¿A qué religión pertenece?
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

La religión que predomina entre los encuestados con un 78%, es la católica, el 12% representa la cristiana y el 10% evangélica según se representa en la gráfica.

¿Cuántas comidas consume en el día?

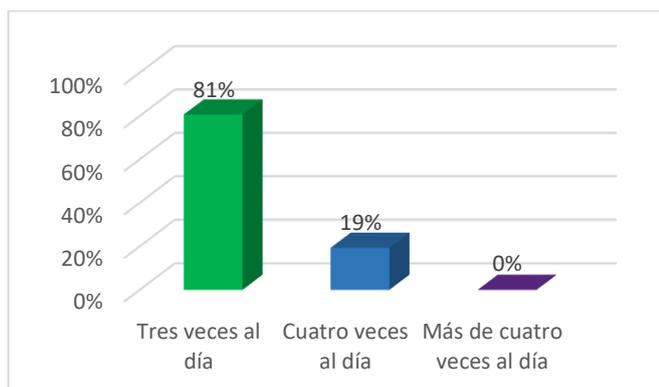


Figura 20. ¿Cuántas comidas consume en el día?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En la presente gráfica se puede observar que las personas manifiestan que el 81% consume las tres comidas respectivas por día, un 19% consume cuatro comidas; esto se debe a que principalmente los habitantes están dedicados al ejercicio de la agricultura es decir trabajos pesados que los obliga a ingerir más veces alimentos para recobrar fuerzas y también a los administrativos que toman su entre día. Ninguno de los encuestados ingiere más de cuatro comidas por día.

¿Qué tipo de alimentos suele consumir al desayuno?

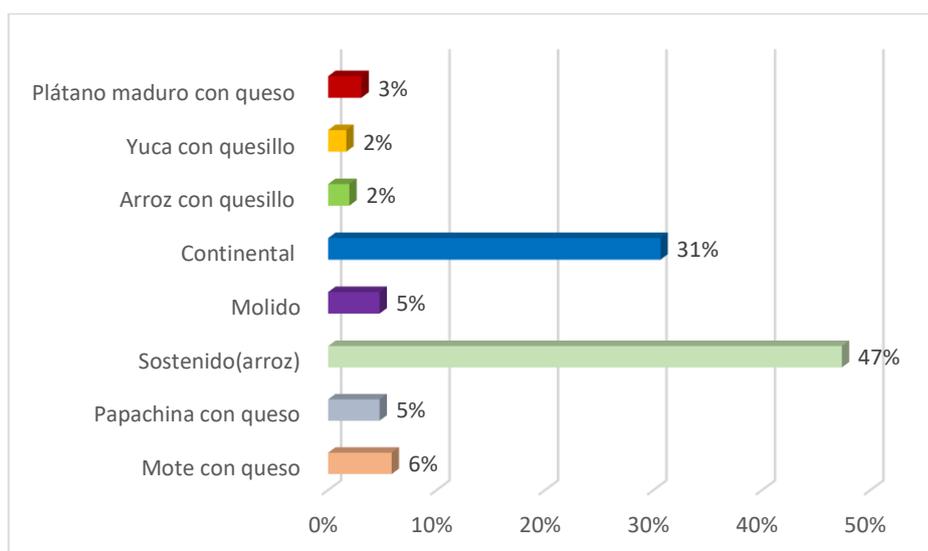


Figura 21. ¿Qué tipo de alimentos suele consumir al desayuno?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En lo que refiere al análisis referente a la primera comida ingerida, los encuestados expresan, el 47% se basa en una dieta que se sustenta de arroz, el 31% con una elaboración que incluye leche, huevos y pan, el 6% mote con queso, el 5% corresponde a la papachina con queso y

el molido; mientras que, los porcentajes más bajos del 2% corresponden a yuca con queso y arroz con queso.

¿Que consume en el refrigerio? (10am)

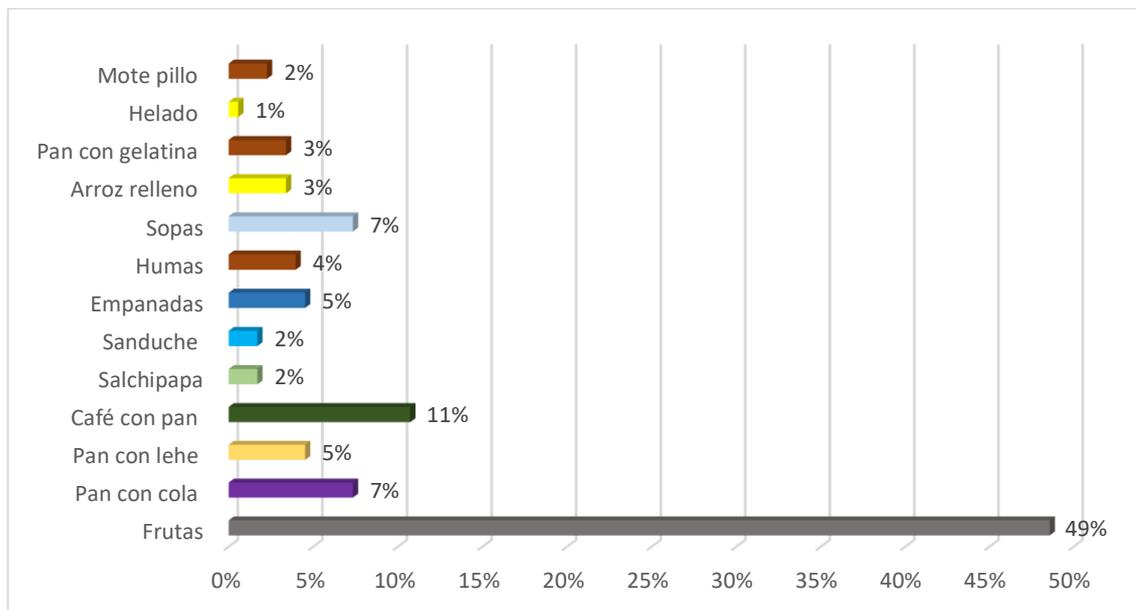


Figura 22. ¿Que consume en el refrigerio?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En lo que refiere al momento del refrigerio los encuestados manifiestan que optan por una alimentación basada en frutas que es porcentaje más alto con el 49% por las variedades que se producen en el sector; seguido de café con pan el 11% según es la dieta favorita para la reposición media de energías, las sopas y el pan con cola tiene cada uno un porcentaje del 7%; empanadas y pan con leche se encuentran con el 5% cada uno y humas con el 4% que son el entre día favorita del personal administrativo que labora en las diferentes entidades del cantón. Los valores más bajos los tienen pan con gelatina y arroz relleno con el 3%. El consumo de mote pillo, sandwiches y salchipapas tiene el 2% y finalmente el 1% consumen helado en su refrigerio respectivamente.

¿Que consume en la merienda?

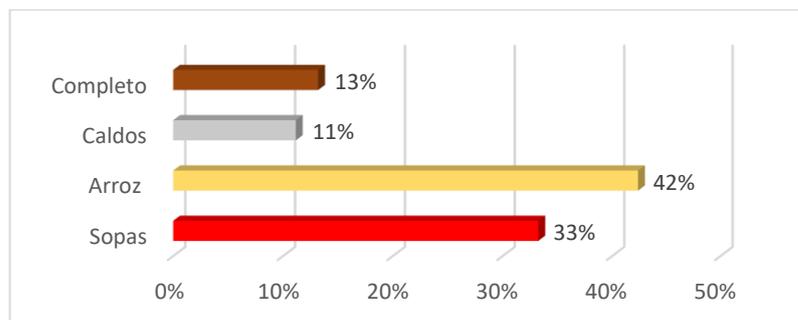


Figura 23. ¿Que consume en la merienda?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Al finalizar la jornada los encuestados consumen en la merienda un plato basado principalmente en el consumo de arroz con el 42% ya que se toma como una alimento tradicional indispensable en esta hora de comida, sopas el 33%, caldos el 11%, esto se basa principalmente a que llevan una dieta liviana en la noche y su rápida elaboración por cuestión de tiempo dedicado; mientras que el completo (sopas o caldos y arroz) realiza un total del 13% de la población estudiada, esto se presente con mayor fuerza en los trabajadores como agricultores, ganaderos y personas que realizan un esfuerzo físico notable.

¿Quién prepara los alimentos en la familia?

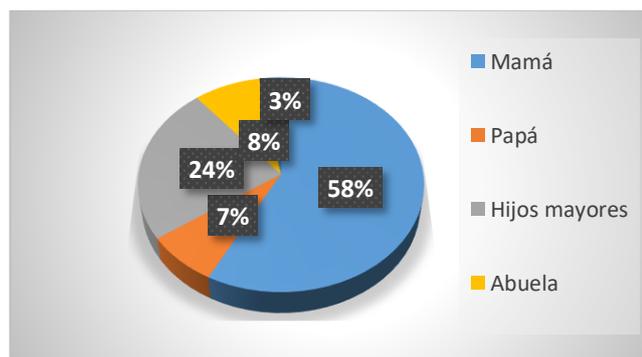


Figura 24. ¿Quién prepara los alimentos en la familia?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En la presente grafica los encuestados manifiestan que al momento de la preparación de los alimentos el 58% de veces realiza la madre de familia, haciendo hincapié con la pregunta 6 que estudia la persona encargada de realizar las compras se presenta de igual manera en esta pregunta, seguido del 24% que refleja la preparación a cargo de los hijos mayores debido a la ausencia por trabajo o permanente de la madre, el 8% la abuela(o) según las generaciones que habitan en la misma casa, el 7% el padre y en ocasiones con el 3% efectúa

una empleada doméstica como se presenta el caso en los hogares que los padres tienen un cargo administrativo en las diferentes instituciones.

¿Se reúne toda la familia al momento de servir los alimentos?

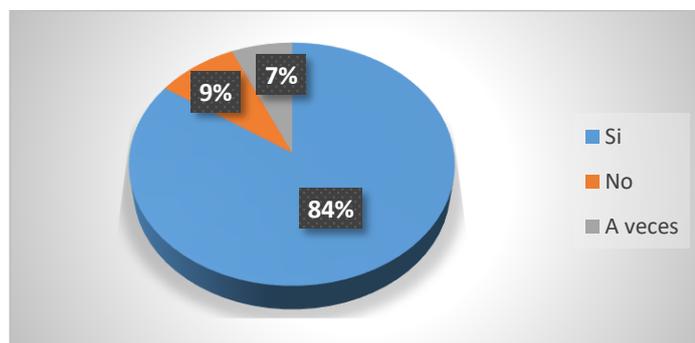


Figura 25. ¿Se reúne toda la familia al momento de servir los alimentos?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Al momento de servir los alimentos con mayor porcentaje representa el 84% refleja que toda la familia se reúne en la mesa para su consumo como una tradición familiar, el 9% no realiza por ejercer actividades diarias del trabajo y 7% realiza en ocasiones, según sea el caso por sus diferentes obligaciones individuales.

¿La familia acostumbra comer fuera de casa?

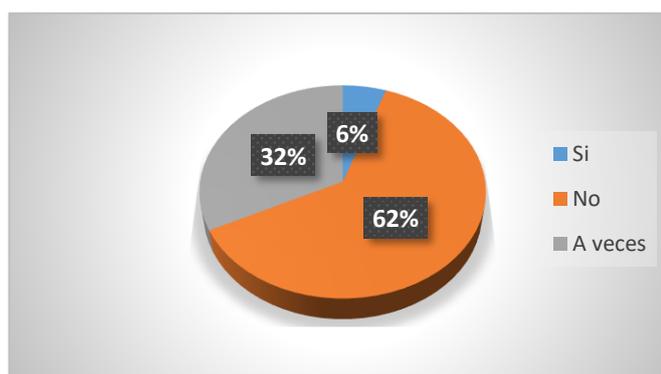


Figura 26. ¿La familia acostumbra comer fuera de casa?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

La gráfica muestra que el 62% de las personas encuestadas manifiestan que no acostumbran comer fuera de casa, la mayor parte son personas que laboran en el campo y tiene ya una familia establecida; el segundo porcentaje significativo del 32% realiza a veces y solo un 6% realiza frecuentemente, que son los administrativos en raras ocasiones y personas que viven solos.

¿Existe en la familia alguna tradición alimentaria?

En la pregunta 24 que corresponde si ¿Existe en la familia alguna tradición alimentaria? el principal objetivo de esta pregunta es saber si en la actualidad aún existen tradiciones alimentarias tanto en los jóvenes, adultos y adultos mayores o ya con el tiempo se han ido perdiendo aquellas tradiciones.

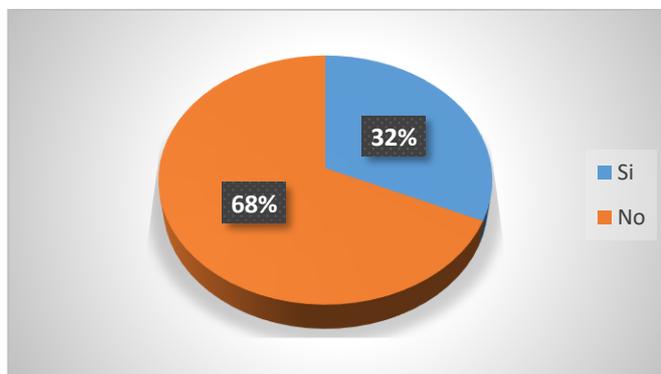


Figura 27. ¿Existe en la familia alguna tradición alimentaria?
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

Referente a la interrogante que refiere sobre si existe alguna tradición alimentaria en cada uno de los hogares, los encuestados manifiestan que el 68% no existe tradición alguna y el 32% si mantienen alguna tradición. Se puede decir que con el pasar del tiempo las tradiciones del cantón Yacuambi se han ido perdiendo, y en porcentajes menores que corresponden al adulto mayor aún conservan aquellas tradiciones.

Indique cuáles.

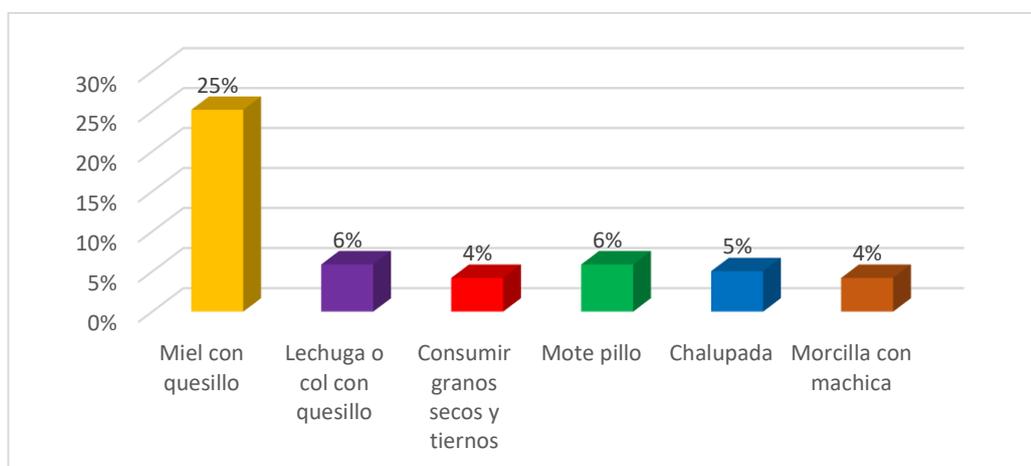


Figura 28. Tradición alimentaria
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

Entre la tradición alimentaria los 6 platos con mayor frecuencia de preparación se encuentra la miel con quesillo con un total del 25% de los encuestados realiza ya que es uno de los

platos más fáciles de preparar y es una tradición a la hora del almuerzo, seguida de la lechuga o col con quesillo dando un porcentaje del 6% al igual que el mote pillo, la chalupa consumen un 5% especialmente para curar los escalofríos o gripes supieron manifestar los encuestados. Finalmente, la morcilla con machica un 4% de la población la prefiere.

¿Existe algún tipo de alimento vinculado a alguna festividad de su etnia?

La principal razón por la que se la realizó esta interrogante es para obtener datos concretos de que si en las etnias presentes y representativas del cantón Yacuambi aun existan alimentos vinculados a alguna festividad de las mismas o de lo contrario ya se han perdido.

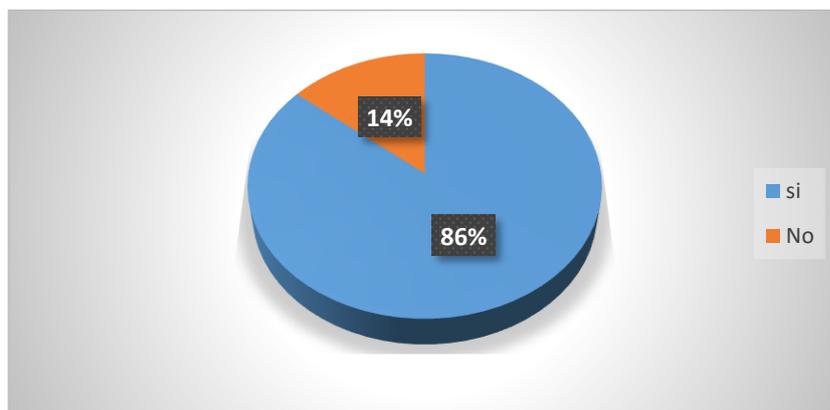


Figura 29. Existe algún tipo de alimento vinculado a alguna festividad de su etnia?
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

En lo referente de si existe algún alimento vinculado a las tres etnias identificadas en el cantón como la Kichwa Saraguro, Shuar y el Mestiza los encuestados manifiestan que el 86% si tienen y mantienen alimentos vinculados a las festividades de las diferentes etnias, el 14% no tienen alguna especial; según sea la tradición, fiesta, celebración de cada etnia.

Indique cuáles.

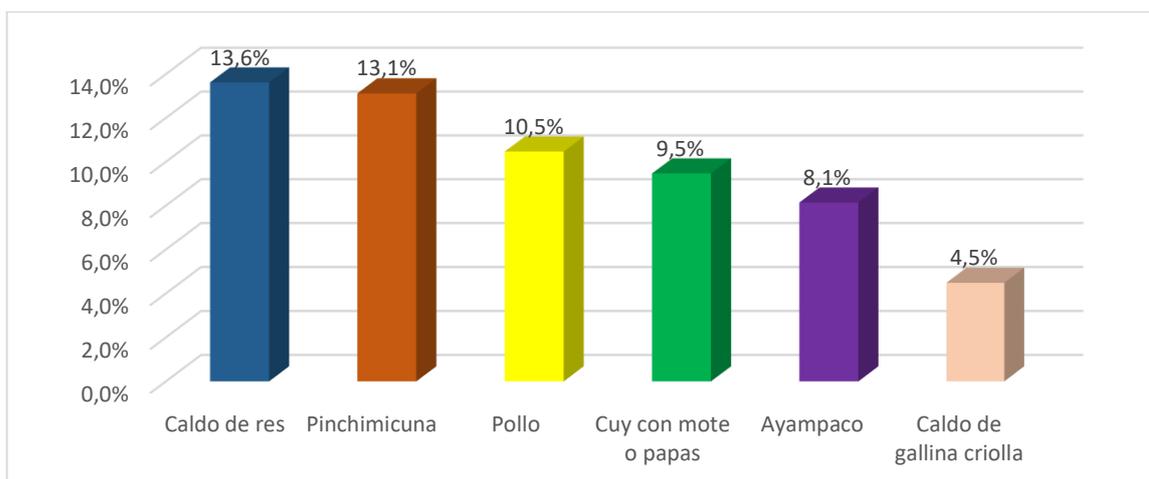


Figura 30. ¿Existe algún tipo de alimento vinculado a alguna festividad de su etnia? ¿Indique cuales?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En la presente pregunta sobre si existe algún tipo de alimento vinculado a alguna festividad de su etnia se identificaron 6 platos con mayor frecuencia de preparación según la etnia corresponda y el tipo de celebración; entre los platos más representativos como: caldo de res con el 25%, el Pinchimikuna con el 13% pollo en el tercer lugar de preparación con el 10%, al igual que el cuy con mote o papas con el 9%. Con el 8% de consumo el ayampaco para preparación de los diferentes platos es favorito en las etnias existentes del sector. Finalmente, el caldo con gallina criolla se encuentra con el 4%.

A continuación, se presenta un cuadro con los resultados de frecuencia de cada plato que se elabora en festividades étnicas del cantón Yacuambi, y la ubicación de acuerdo a su continua preparación.

Tabla 24. Frecuencia de platos preparados en festividades de las etnias del cantón Yacuambi

PLATO	FRECUENCIA
Caldo de res	13.6%
Pinchimikuna	13.1%
Pollo	10.5%
Cuy con mote o papas	9.5%
Ayampaco	8.1%
Caldo de gallina criolla	4.5%
Chicha de chonta	3.8%
Chancho ornado	3.5%
Caldo de corroncho	2.8%
Chicha de yuca	2.7%
Fritada	2.7%

Pavo ornado	2.3%
Sopas de granos	2.2%
mote con queso	2.2%
Tilapia frita	2.2%
Cuatro sopas	2.0%
Asados de animales silvestres	1.5%
Chanfaina	1.5%
Yamala y derivados	1.5%
Asado de pollo criollo	1.3%
Seco de gallina criolla	1.3%
Papachina con queso	1.2%
Buñuelos con miel	1.0%
Champús	0.7%
seco de verduras (col)	0.7%
Fanesca	0.7%
Sancocho	0.5%
Gallina cuyada	0.5%
Chicha de jora	0.3%
consomé de pollo	0.3%
Total	100%

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Con un total de 31 platos que se preparan en las diferentes festividades de las etnias existentes como son la: Kichwa Saraguro, Shuar y Mestiza en la tabla 6 se presenta la frecuencia con la que son consumidos los platos según la etnia y la festividad que se encuentren realizando en las que se puede destacar que: el caldo de res tiene un 14%, Pinchimikuna el 13%, pollo 10%, cuy con mote y papas el 9%. En los platos con consumo promedio en las festividades se encuentran el caldo de gallina criolla que es uno de los platos favoritos en fiestas familiares o celebraciones y la chicha de chonta con el 4% cada una; chanco hornado, caldo de corroncho, chicha de yuca y fritada con el 3%. Finalmente, con el menor consumo del 1% se encontró platos como: champús, seco de verduras, fanesca que es la preparación propia por semana santa, sancocho, gallina cuyada y los más bajos con el 0.3% chicha de jora y consomé de pollo.

¿En las celebraciones u ocasiones especiales consume bebidas alcohólicas?

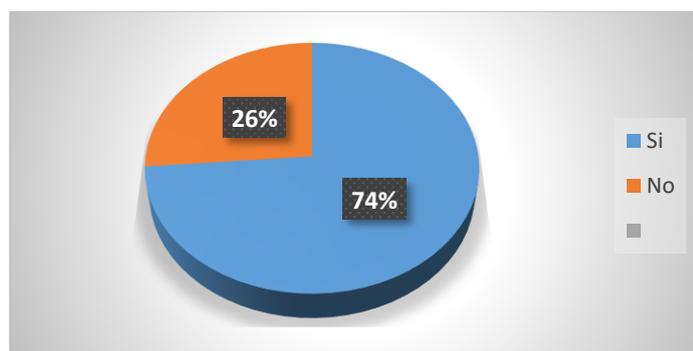


Figura 31. ¿En las celebraciones u ocasiones especiales consume bebidas alcohólicas?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

El 74% de los encuestados manifiesta que consumen algún tipo de bebida alcohólica en celebraciones u ocasiones especiales, mientras el 26% no consumen. Según sea la etnia que realice las diferentes festividades

Indique cuáles.

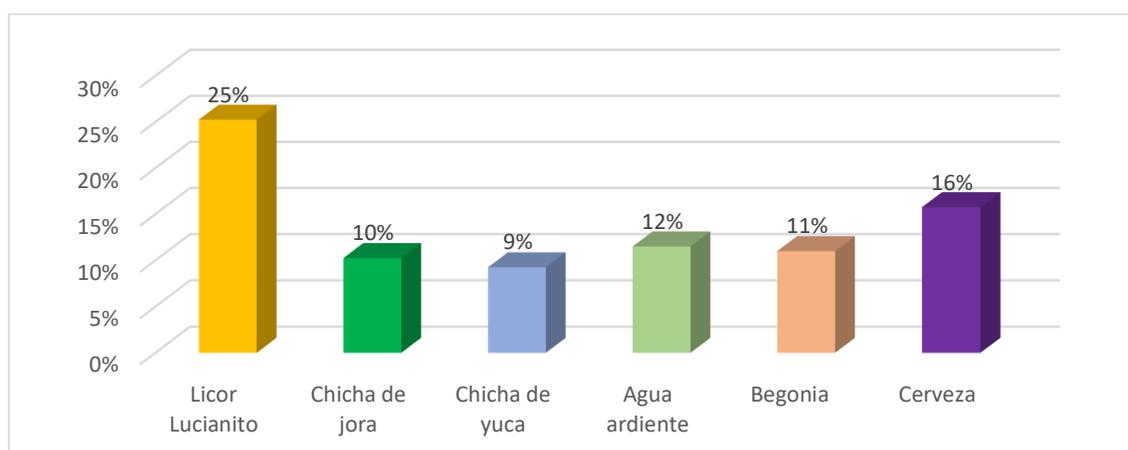


Figura 32. ¿Indique cuáles?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En las 6 bebidas de mayor consumo en celebraciones se encuentra el licor Lucianito con el 25% este licor con el mayor porcentaje se debe que es un producto artesanal elaborado por un morador del cantón con el mismo nombre del producto y es reconocido por la calidad y el sabor del mismo dentro del cantón. La cerveza el 16% dando a saber que es un producto con mayor incidencia en los jóvenes, el agua ardiente con el 12%, begonia 11% y finalmente la chicha de jora el 10% y la de yuca con el 9%; estas dos últimas son consideradas bebidas

típicas que son consumidas en festividades étnicas más representativas en la etnia Kichwa Saraguro y Shuar.

Es importante mencionar que el Licor Lucianito es un producto artesanal una bebida alcohólica con nombre comercial, dado que en la comunidad Los Ángeles perteneciente a la parroquia La Paz, existe un morador que implemento este emprendimiento familiar, es decir es un producto que es únicamente elaborado en ese sector de manera artesanal y es reconocido en todo el cantón y se toma en cuenta como una bebida tradicional de los pobladores del cantón Yacuambi.

¿Cuenta usted con un huerto familiar?

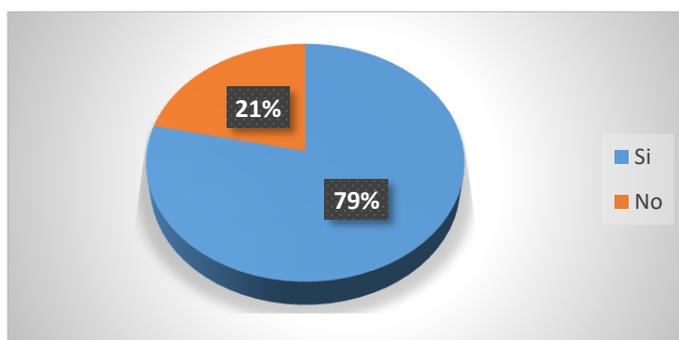


Figura 33. ¿Cuenta usted con un huerto familiar?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

El 79% de los encuestados manifiestan que, si poseen un huerto familiar en su hogar, esto se atribuye a que la mayor parte de la población se dedica a la agricultura; mientras que el 21% manifiesta que no posee.

¿Qué productos cosecha?

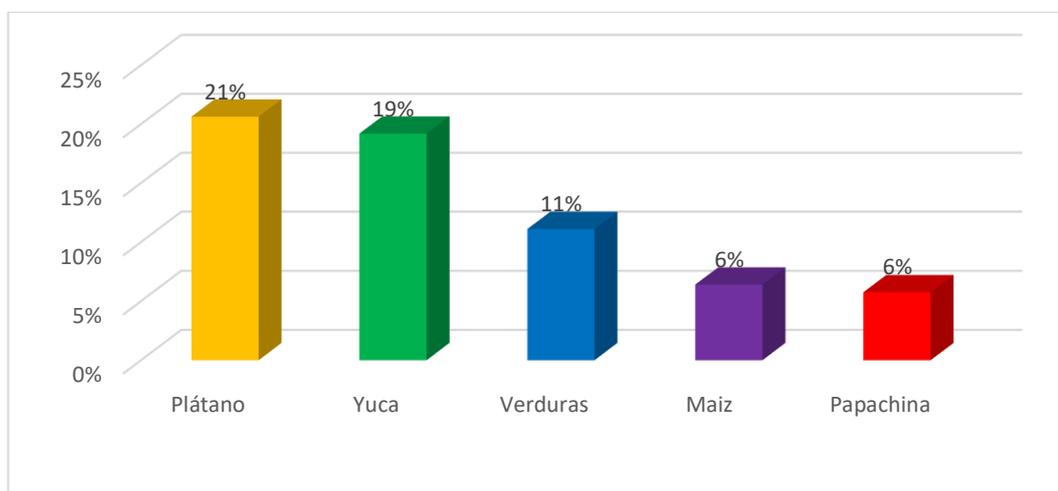


Figura 34. ¿Qué productos cosecha?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Los 6 productos que más son cultivados en los huertos familiares son: plátano con el 21%, yuca con el 19%, verduras con el 11%. Mientras que los productos como maíz, papachina, se encuentran con el 6% cada una. La mayoría de productos son propios del lugar y son sembríos destinados al consumo diario de la familia.

¿Qué productos alimenticios cree usted se han introducido en el sector en los últimos años?

En la presente pregunta se pretende identificar los alimentos introducidos en el cantón en las diferentes etnias.

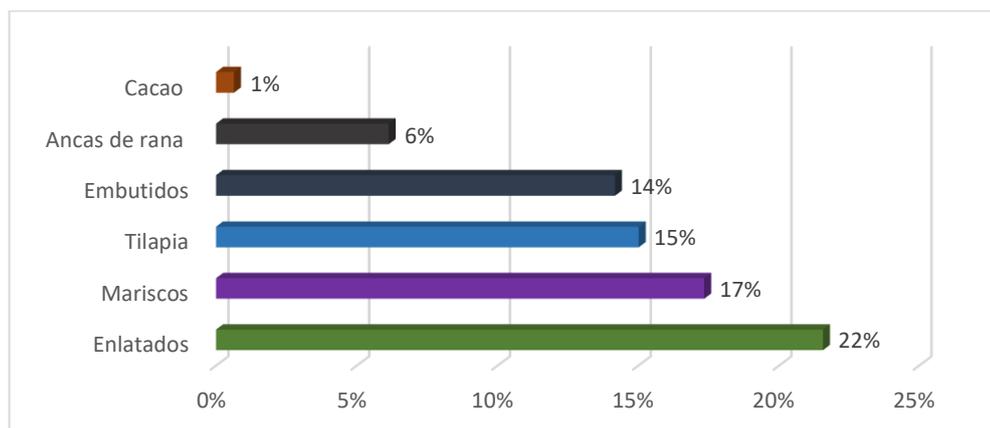


Figura 35. ¿Qué productos alimenticios cree usted que se han introducido en los últimos años?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Como se observa en la figura 43 según las personas encuestadas, los 6 principales productos que han sido introducidos son los enlatados con el 22%, esto se puede constatar debido a que el cantón consume principalmente productos frescos de la cosecha del lugar, seguido de los mariscos debido a que no son propios de la zona con el 17%, tilapia el 15% y embutidos el 14%. Las ancas de rana con el 6% y el cacao el 1%.

Tabla 25. Productos introducidos

Producto	Frecuencia
Enlatados	22%
Mariscos	17%
Tilapia	15%
Embutidos	14%
Ancas de rana	6%
Frutas injertas	5%
Trucha	5%
Arroz	5%
Fideos	3%
Comida rápida	2%

Carnes ahumadas	1%
Pizza	1%
Papa	1%
Cacao	1%
Aguacate	1%
Caña de azúcar	0%
Maíz	0%
Ninguno	2%
Total	100%

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Como se puede observar se encuentra un total de 17 productos introducidos. El arroz, trucha frutas injertas se encuentran con el 5% cada una. Finalmente, con menos del 3% se encuentran productos como el fideo, comida chatarra, cacao, maíz, carnes ahumadas entre otras.

¿Cuáles son los platos típicos que usted conoce y que son propios del sector?

En la presente pregunta se procederá a enlistar los platos típicos del cantón, analizando los resultados de las encuestas aplicadas a los estratos según el rango de edad identificados en el sector.

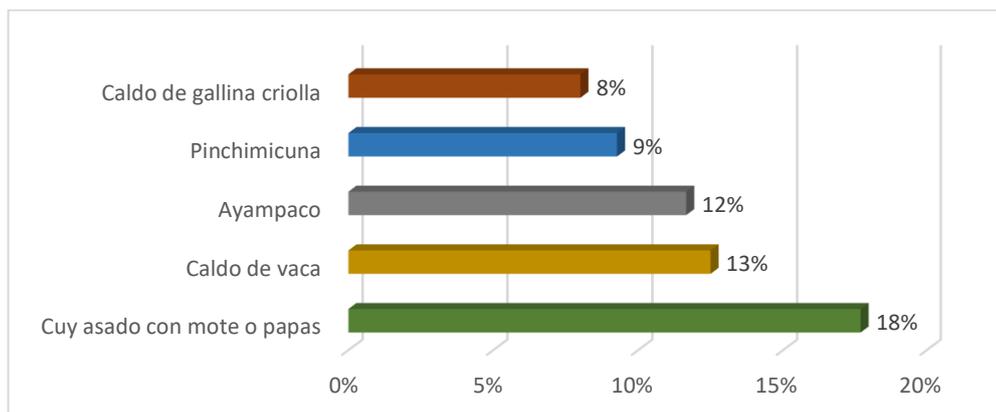


Figura 36. ¿Cuáles son los platos típicos que usted conoce y que son propios del sector?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Entre los platos típicos más sobresalientes del cantón se encuentra con el 18% el cuy asado con mote o papas; el caldo de vaca se encuentra en segundo lugar de los platos típicos con el 13%; el ayampaco con el 12%, el Pinchimikuna con menor porcentaje del 9% y el caldo de gallina el 8%.

¿Recuerda usted qué platos típicos solían consumir?

El propósito de la pregunta 31 es la de rescatar platos que pueden haberse perdido en las generaciones y que principalmente el estrato de las edades de 60 en adelante podrán brindar la información

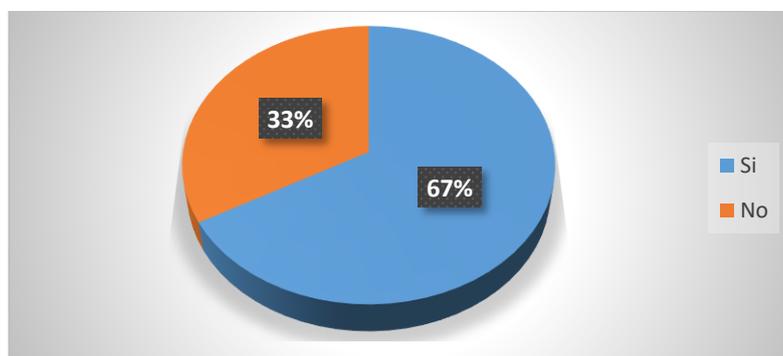


Figura 37. ¿Recuerda usted qué platos típicos solían consumir?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

El 67% de los encuestados manifiestan que aún recuerdan los platos típicos que se solían consumir en el sector, esto debido a que un estrato importante al momento de aplicar la encuesta, fueron personas de edad avanzada por su conocimiento del cantón y su historia.

Indique cuáles.

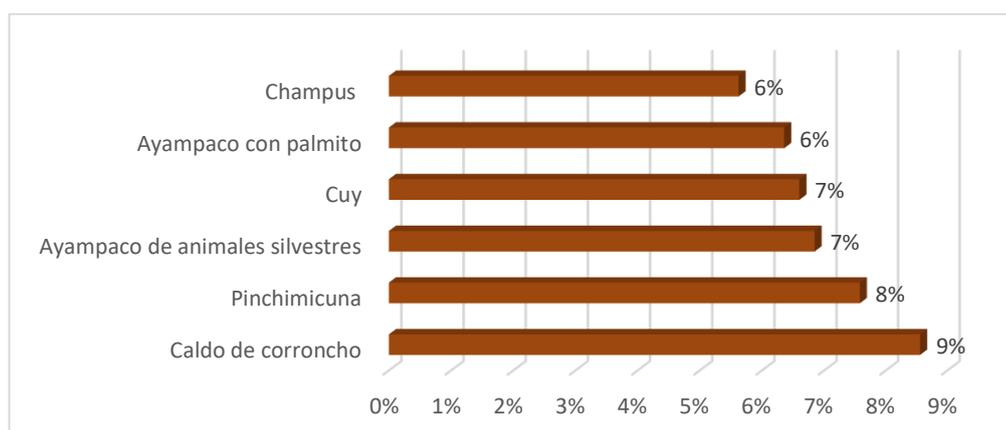


Figura 38. ¿Recuerda usted qué platos típicos solían consumir? ¿indique cuáles?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Entre los platos típicos que aún se conservan en la memoria de los encuestados resaltan 6 con el mayor porcentaje de presencia como el caldo de corroncho con el 9%, el pinchimikuna con el 8%. EL ayampaco con dos variedades de elaboración como son de animales silvestres con el 6% y el ayampaco con palmito el 6%; el cuy con el 7% y el champús el 6%

Contrarrestando los datos arrojados en la pregunta 30 sobre los platos típicos existentes en la actualidad y las pregunta 31 y 32 que abarca el tema de los platos típicos antes consumidos y los enlista; se ha logrado identificar que 12 platos aún siguen teniendo presencia en la elaboración de las presentes generaciones tal como se indica en la tabla 18, estos platos han sido resaltados por los encuestados, entre los más consumidos se pudo encontrar los siguientes: ayampaco de animales silvestres, el caldo de gallina criolla, caldo de corroncho, la miel con quesillo y el mote con queso, como se detalla mejor en la siguiente tabla.

Tabla 26. Platos típicos con presencia en la actualidad.

PLATOS TÍPICOS CON PRESENCIA ACTUALMENTE	
Nombre	% de presencia
Ayampaco con palmito	18%
Ayampaco de animales silvestres	9%
Caldo de corroncho	17%
Caldo de gallina criolla	12%
Chicha de chonta	5%
Miel con quesillo	3%
Mote con queso	5%
Palmito	3%
Papachina	5%
Tilapia	4%
Yamala asada	4%

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Dando un total de 12 platos del análisis realizado se denota una importante pérdida de la gastronomía del cantón obteniendo los resultados de la tabla 8, resultando el Ayampaco aún como uno de los platos típicos con la más alta presencia en la zona con el 18%. El porcentaje de presencia de los platos se la hizo por medio de la suma del total de número de personas encuestadas que nombraron los platos y su frecuencia a lo largo de las 325 realizadas.

¿Cuáles son los platos tradicionales que usted conoce y que son propios del sector?

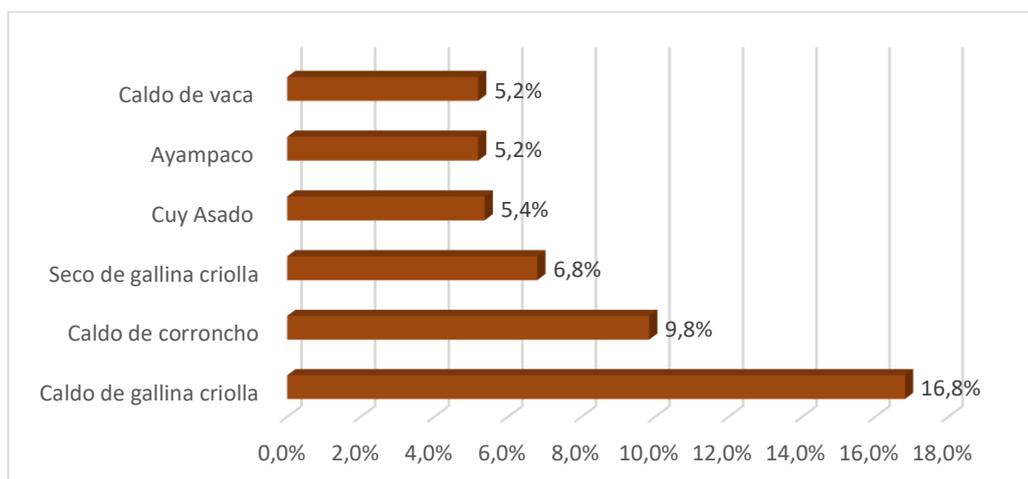


Figura 39. ¿Cuáles son los platos tradicionales que usted conoce y que son propios del sector?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En lo referente a los platos tradicionales, los que aún se elaboran con mayor porcentaje según los datos obtenidos de las encuestas son: caldo de gallina con el 17% que es un plato tradicional del sector ingerido por todas las etnias, el caldo de corroncho en el segundo lugar con el 10%, seguido del seco de gallina criolla con el 7% plato también considerado indispensable en la dieta hogareña. Finalmente se encuentra el ayampaco en sus diferentes preparaciones con el 5% al igual que el caldo de res).

¿Recuerda usted que platos tradicionales solían consumir?

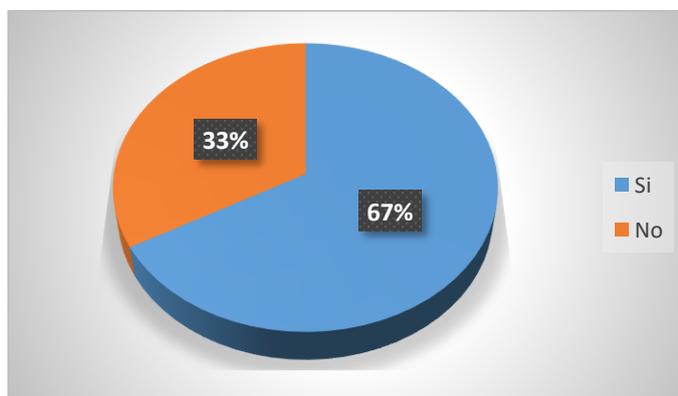


Figura 40. ¿Recuerda usted que platos tradicionales solían consumir?

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

En lo que refiere a la pregunta si los encuestados recuerdan los platos tradicionales que se solían consumir el 67% manifiesta que aún tiene en mente platos que fueron nombrados y expuestos en la pregunta siguiente; mientras que el 33% no tenían un conocimiento debido a que esa parte refleja el estrato joven de la muestra.

Indique cuáles.

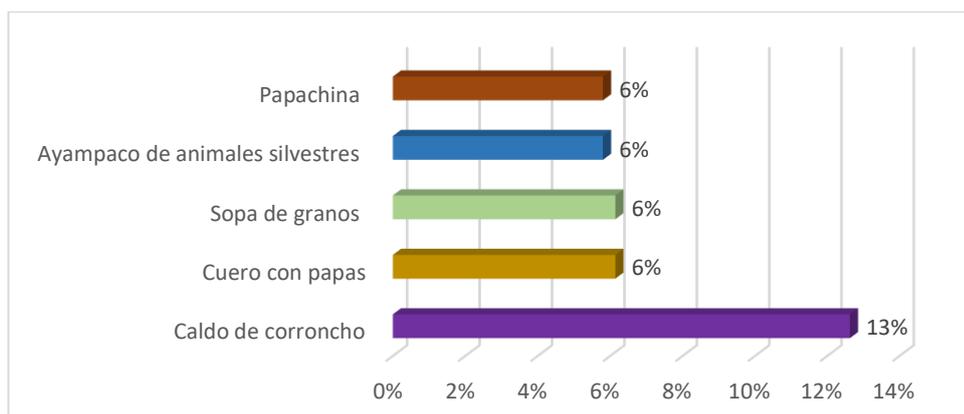


Figura 41. ¿Recuerda usted que platos tradicionales solían consumir? ¿indique cuáles?
Fuente: Karla Armijos (2018)
Elaboración: Karla Armijos (2018)

Entre los platos tradicionales que aún recuerdan los encuestados, y que en la actualidad aun se preparan, tal es el caso del caldo de corroncho con el 13%, cuero con papas, sopa de granos, ayampaco son su variedad de animales silvestres y la papachina se encuentran con el 6% cada uno.

El resultado comparativo de las preguntas antes expuestas demuestra que 15 platos tradicionales aún tienen presencia en la elaboración diaria de los pobladores del sector como se detalla en la tabla 9 dónde también se indica el porcentaje de presencia resultante de la frecuencia calculada por las repuestas arrojadas por cada uno de los encuestados. El caldo de corroncho ocupa el primer lugar en la preparación de los platos tradicionales con el 23%; el caldo de gallina criolla considerado como uno de los platos tradicionales más importantes se encuentra con el 20% seguido por la papachina y el ayampaco con el 11% cada uno.

Tabla 27. Platos tradicionales con presencia en la actualidad.

Platos tradicionales con fuerte presencia hasta el momento	
Nombre	% de presencia
Ayampaco	11%
Caldo de corroncho	23%
Caldo de gallina criolla	20%
Caldo de vaca	8%
Champús	4%
Chicha de yuca	3%
Cuero con papas	6%
Cuy asado	9%
Fritada	6%
Guata	1%
Miel con quesillo	3%

Papachina	11%
Plátano con queso	5%

Fuente: Karla Armijos (2018)

Elaboración: Karla Armijos (2018)

De un total de 43 platos tradicionales que se logró identificar por medio de las encuestas aplicadas que 28 platos ya no son elaborados en la zona, esto muestra la pérdida de cultura alimentaria que se está presentando en la zona; debido principalmente a que en la actualidad los jóvenes prefieren el consumo de comida rápida o pre elaborada.

3.4. Análisis investigativo

De acuerdo al estudio del presente capítulo se puede afirmar que el cantón Yacuambi cuenta con riquezas culturales y gastronómicas las cuales no están explotadas en su mayor expresión, la alimentación de los pobladores del cantón se basa especialmente en lo que cultivan es decir en los productos como: maíz, yuca, plátano, papa china, camote, zapallo, carne de res, cerdo, carne de yamala, carne de guatusa, carne de armadillo, pollo, gallina criolla, pescado tilapia, corroncho.

Como también se puede decir en cuanto a la pérdida de costumbres alimenticias la mayoría de los encuestados manifestaron que, si existe la pérdida de costumbres alimentarias debido a factores como, la migración a ciudades urbanas, el ingreso de nuevas tendencias alimentarias y costumbres alimentarias que actualmente los jóvenes optan más por consumir comidas rápidas de fácil obtención a comidas tradicionales o típicas.

Al hablar de la cultura del cantón, existen tres etnias bien definidas que es la Kichwa Saraguro, Shuar y Mestizo, cada etnia se caracteriza por su vestimenta, idioma, como también las fiestas que se celebran de acuerdo a cada cultura las más importantes son: el Inti Raymi, Navidad, Semana Santa, Fiesta de la Chonta, y la fiesta religiosa en honor de San José, entre otras, en estas fiestas se distinguen una de otra en su forma de celebración, su comida típica, vestimentas, y bebidas alcohólicas que consumen en cada una de ellas, entre los platos más representativos están: el pinchimikuna, miel con quesillo, ayampaco, caldo de res, fritada, cuy asado, entre otros.

CAPITULO IV
FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA LA RECUPERACIÓN DEL PATRIMONIO
ALIMENTARIO DEL CANTÓN YACUAMBI

En el presente capítulo que pertenece a la formulación de estrategias para la recuperación del patrimonio alimentario del cantón Yacuambi, se presenta una matriz de productos primarios y elaborados donde se dará a conocer los productos existentes del cantón, de la misma manera los platos más relevantes obtenidos de las encuestas y entrevistas donde se dará a conocer sus ingredientes principales, el modo de preparación y a que festividad están vinculados, como también se realizara un análisis de toda la información obtenida, de acuerdo a lo anterior expuesto se procede a la formulación de estrategias para fortalecer las costumbres alimentarias y finalmente la propuesta de un catálogo gastronómico del cantón.

4.1. Matrices de productos primarios y elaborados.

El clima y la bondad amazónica en el que se encuentra el cantón Yacuambi, tiene perfectas condiciones para el cultivo de productos como: tubérculos, frutas, vegetales y variedades de granos secos y verdes que son cultivados de manera artesanal para consumo familiar o en calidad de comercio, la misma ficha que describe el nombre del producto, su nombre científico, nombres más comunes con el que se lo conoce al producto, la ancestralidad, su forma de obtención, las variedades de productos similares y su estado de conservación que es de suma importancia para el lector, a continuación de se expone de una mejor forma en la tabla.

Tabla 28. Matriz de productos primarios del cantón Yacuambi.

Nombre	Nombre científico	Nombres comunes	Ancestralidad	Forma de obtención	Variedades	Estado de conservación
Papaya	Carica papaya (CARICACEAE)	Papaya	Nativa	Cultivo y recolección	Criollo	Común
Banano	Musa spp (MUSACEAE)	Maduro, ceda, verde	Prehispánico	Cultivo	Seda	Común
Guayaba	Psidium guajava (MYRTACEAE)	Guayaba	Prehispánico no nativo	Cultivo	Colorada	Común
Chonta	Bactris gasipaes (ARECACEAE)	chontaduro	Nativo	Cultivo y recolección	Chontillo	De preocupación menor
Iñaco	Persea (LAURACEAE)	Aguacate del monte	Nativo	Cultivo	Iñaco	De preocupación mayor
Uva silvestre	Pourouma cecropiifolia (CECROPIACEAE)	Uva de árbol, uva negra	Nativo	Recolección y cultivo	Uva silvestre	Información no encontrada
Naranjilla	Solanum quitoense (SOLANACEAE)	Naranjilla	Nativo	Cultivo	Naranjilla	Común
Granadilla	Pasiflora pergrandis (PASSIFLORACEAE)	Granadilla del monte	Nativo	Cultivo y recolección	Granadilla	Escaso
Zapote	Quararibea cordata (BOMBACACEAE)	Malva, chupa – chupa	Nativo	Cultivo	Criollo	Común
Cacao	Teobroma cacao (MALVACEAE)	Cacao	Nativo	Cultivo	Criollo	Común
Naranja	Citrus x sinensis (RUTACEAE)	Naranja	Nativo	Cultivo y recolección	Criollo	Común

Mandarina	Citrus reticulata (RUTACEAE)	Mandarina	Criollo	Cultivo	Criollo	Común
Caña	Saccharum officinarum (POACEAE)	Caña	Criollo	Cultivo	Criollo	Común
Guaba	Inga spp (MIMOSACEAE)	Guabo, mansa	Nativo	Cultivo y silvestre	Criollo	Común
Maíz	Zea mays (POACEAE)	Maiz	Prehispánico, no nativo	Cultivo	Tusilla	En peligro
					Blanco	Común
					Morado	En peligro
Frejol	Phaseolus vulgaris (FAVACEAE)	Frijol, poroto	Antiguo	Cultivo	Bola	Común
					Mantequilla	Común
Plátano	Musa paradisiaca (MUSACEAE)	Platano verde	Criollo	Cultivo	Criollo	Común
Yuca	Manihot esculenta (EUPHORBIACEAE)	Yuca	Prehispánico, no nativo	Cultivo		Común
Papachina	Colacasia esculenta (ARACEAE)	Papachina	Prehispánico, no nativo	Cultivo		Común
Zapallo	Curcubita moschata (CURCUBITACEAE)	Zapallo	Prehispánico	Cultivo	Criollo	Común
Camote	Ipomoea batatas (CONVOLVULACEAE)	Camote	Nativo	Cultivo	Morado	Común
Tomate de riñón	Lycopersicon esculentum	Tomate	Prehispánico	Cultivo		Común
Rábano	Raphanus sativus (BRASSICACEAE)	Rábano	Criollo	Cultivo		Común

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos

Por otro lado, aprovechando las bondades de la zona y la riqueza agrícola; los habitantes del cantón han creado variedad de platos gastronómicos que fueron encontrados durante la investigación a continuación, se presenta una tabla de la matriz de los productos elaborados del cantón Yacuambi donde se detalla el nombre del plato, nombres comunes, la ancestralidad en la que se encuentra, la época de consumo, los espacios de consumo, las zonas de consumo, sus propiedades alimenticias y su estado de conservación.

Tabla 29. Matriz de productos elaborados del cantón Yacuambi.

Nombre	Nombres comunes	Ancestralidad	Época de consumo	Espacio de consumo	Zonas de consumo	Propiedades	Estado de conservación.
Ayampaco de tilapia		Prehispánico	Cotidiano y Festivo	Hogares y Festividades	Parroquia La Paz	Vitaminas, minerales y proteínas	En peligro
Caldo de corroncho		Nativo	Cotidiano	Hogares	Todo el cantón	Minerales (calcio y selenio), vitaminas A, D, E, B6, B12	Preocupación menor
Caldo de gallina criolla		Criollo	Cotidiano y festivo	Hogares, festividades y restaurantes.	Todo el cantón	Proteína	Común
Caldo de vaca (res)	Caldo de res	Criollo	Festivo	Festividades	Todo el cantón	Proteína y hierro	Común
Champús		Prehispánico, criollo	Cotidiano y festivo	Hogares y festividades	Todo el cantón	Carbohidratos, vitaminas y minerales	Escaso
Cuero con papas		Criollo	Cotidiano	Hogares y restaurantes	Todo el cantón	Carbohidrato, grasa y proteína	Común

Cuy asado		Prehispánico	Festivo	Festividades, hogares y restaurantes	Tutupali y 28 de Mayo	Carbohidratos, proteína, fosforo, potasio y magnesio.	Común
Fritada		Criollo	Festivo	Hogares, festividades, y restaurantes.	Todo el cantón	Proteína, grasa, energía.	Común
Guata		Criollo	Cotidiano	Hogares y restaurantes	Todo el cantón	Carbohidratos, proteínas, magnesio, fosforo y potasio.	Común
Miel con quesillo		Criollo	Cotidiano	Hogares y restaurantes	Todo el cantón	Energía y vitaminas A, B1, B2, B3.	Común
Papa china con queso		Prehispánico, no nativo	Cotidiano	Hogares	Todo el cantón	Proteína y carbohidratos	Común
Plátano con queso		Criollo	Cotidiano	Hogares	Todo el cantón	Carbohidratos, proteínas, grasa, vitaminas y minerales	Común
Pinchimikuna	Pinzhi	Tradicional	Festivo	Festividades, celebración o rituales	Tutupali y 28 de Mayo	Carbohidratos, proteínas y vitaminas	Media
Mote con queso		Prehispánico	Cotidiano	Hogares, restaurantes.	Tutupali y 28 de Mayo	Nutrientes, fibra y energía	Común
Tilapia frita		Tradicional	Cotidiano y festivo	Hogares, festividades y restaurantes	La Paz y 28 de Mayo	Ácidos grasos, omega 3 y proteínas.	Común
Yamala asada		Nativo	En peligro	Hogares y ferias (Shuar)	La Paz	Proteína y propiedades curativas	Preocupación menor
Seco de gallina criolla		Criollo	Cotidiano	Hogares y restaurantes	Todo el cantón	Proteína, hierro y fósforo	Común
Chancho hornado		criollo	Festivo y común	Mercados, restaurantes y festividades.	28 de Mayo	Proteína, niacina, fosforo, potasio y selenio	En peligro
Sopa de granos		Nativo	Estacional	Hogares y festividades	Tutupali y 28 de Mayo	Vitaminas, minerales y calorías	Común
Trucha frita		Introducido	Cotidiano y festividades	Hogares y festividades	Tutupali	Omega 3 y proteínas	Común
Chicha de yuca		Prehispánica	Cotidiano y festivo	Hogares y festividades (Shuar)	La Paz	Antioxidantes y digestivas	Común
Chicha de chonta		Prehispánica	Estacional, festivo y ceremonial	Hogares y festividades (Shuar)	La Paz	Digestivo, antioxidante, vitaminas y minerales.	Común
Chicha de jora		Prehispánica	Festivo	Hogares y festividades	Tutupali y 28 de Mayo	Nutricional, digestivo y antioxidante	Común
Begonia		Tradicional	Festivo	Hogares y festividades	Tutupali	Para el nerviosismo	Común

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos

4.2. Descripción de platos más relevantes del cantón Yacuambi.

Un paraíso gastronómico se esconde en el cantón Yacuambi, tres culturas conviven en una cosmovisión única con una gastronomía que representa a las tradiciones, cultura, folklore más sobresalientes de cada uno; a continuación, se expone los platos más relevantes que se identificaron en la investigación hasta la actualidad, en el siguiente cuadro se presentan los nombres de los platos, sus ingredientes principales, el procedimiento que se debe seguir para obtener el plato, los lugares donde son consumidos los mismos, y si se encuentra vinculado a alguna festividad del cantón, que permite conocer la connotación cultural de la influencia alimentaria.

Tabla 30. Platos más relevantes del cantón Yacuambi.

Gastronomía	Ingredientes	Procedimiento	Lugar de consumo	Alimento vinculado a alguna festividad
Caldo de corroncho	Corronchos, sal, agua y plátanos o yucas.	En una olla hirviendo colocar los corronchos y agregar la sal. Se puede servir con plátanos o yucas.	En todo el cantón Yacuambi.	No existen festividades, se consume en hogares.
Caldo de gallina criolla	Gallina, aliños, tallarines, hierbas aromáticas, yucas o plátanos.	En una olla hirviendo colocar la carne de gallina, las hierbas, y los tallarines. Se puede servir con plátanos o yucas.	En todo el cantón Yacuambi.	No existen festividades, se consume en hogares.
Papachina	Papachina y agua.	Cocinar las papas, se las puede servir con queso o quesillo.	Parroquia La Paz y 28 de Mayo.	No existen festividades, se consume en hogares.
Ayampaco con palmito	Hojas de achira, palmito, plátanos y yucas.	En las hojas de achira envolver el palmito como un tamal y amarrar luego colocar en el carbón, se puede servir con plátanos o yucas.	Parroquia La Paz.	Ferías, o alguna celebración dentro de la familia. No existen festividades.
Ayampaco de animales silvestres	Hojas de bijao, carne de animal silvestre, sal, plátanos o yucas.	En las hojas de bijao colocar la carne del animal silvestre, agregar sal a la carne, luego colocar al carbón. Se puede servir con plátanos o yucas.	Parroquia La Paz.	Ferías, o alguna celebración dentro de la familia. No existen festividades.
Chicha de chonta	Fruta de chonta, panela, fermento, agua tibia.	Sacar la semilla de la chonta, luego moler la pulpa con el agua tibia mesclar la pulpa, agregando la panela y la panela.	Parroquia La Paz.	Fiesta de la chonta
Caldo de vaca	Carne de res, sal, aliños, hierbas, mote, plátanos, yucas.	En una olla hirviendo colocar la carne con los aliños y al finalizar la cocción agregar las hierbas, se puede servir con plátanos, yucas o mote.	En todo el cantón Yacuambi.	Inti Raymi, navidad, Semana Santa, San José de Yacuambi.

Cuy asado	Cuy, aliños, mote, papas, lechuga y tomate.	Aliñar el cuy un día antes, al siguiente día colocar el cuy en la brasa y al momento que esté listo se puede servir con mote, papas aliñadas, y ensalada de tomate con lechuga.	Parroquia 28 de Mayo y Tutupali.	Inti Raymi, celebración dentro de los hogares.
Champús	Maíz blanco, hojas de naranja, canela, cedrón, agua tibia, panela.	El maíz se pone a fermentar diez días antes, luego de ese proceso se procede a hervir en una olla grande añadiendo las hojas de naranja, canela y cedrón, antes de servir se agrega la panela.	Parroquia 28 de Mayo y Tutupali.	Semana Santa, navidad, inti Raymi.
Cuero con papas	Cuero, papas, maní, aliños, aguacate.	Cocinar las papas picadas luego colocar el cuero picado y finalmente agregar el maní molido, se puede servir con arroz y aguacate.	En todo el cantón Yacuambi.	No existen festividades, se consume en hogares.
Fritada	Carne de cerdo, plátanos maduros, mote, limón, aliños.	En una paila colocar la carne de cerdo, con aliños y limón, se puede servir con mote y plátanos fritos.	En todo el cantón Yacuambi.	No existen festividades, se consume en hogares.
Ayampaco de tilapia	Hojas de bijao, tilapia, sal, plátanos, yucas.	En las hojas de bijao colocar la tilapia, agregar sal, luego colocar al carbón. Se puede servir con plátanos o yucas.	Parroquia La Paz	Ferías, o alguna celebración dentro de la familia. No existen festividades.
Plátano maduro con queso o quesillo	Platos maduros, queso o quesillo.	Cocinar los plátanos y luego se los puede servir con queso o quesillo.	En todo el cantón Yacuambi	No existen festividades, se consume en hogares.
Mote con queso o quesillo.	Mote cocinado, queso o quesillo.	Cocinar el mote y caliente se lo puede consumir con queso o quesillo.	Parroquia 28 de Mayo y Tutupali	Inti Raymi, navidad, semana santa y hogares
Palmito	Palmito, sal.	Al palmito se lo puede emplear en algunos platos de acuerdo al gusto del comensal, en caldos o ayampacos.	Parroquia La Paz	No existen festividades, se consume en hogares.
Tilapia frita	Tilapia, arroz, tomate, lechuga, yucas, aliños.	Aliñar la tilapia luego freír, se puede servir con arroz y ensalada de lechuga con tomate.	Parroquia 28 de Mayo y La Paz	Celebraciones familiares y hogares.
Trucha frita	Trucha, arroz, tomate, lechuga, yucas, aliño.	Aliñar la trucha luego freír, se puede servir con arroz y ensalada de lechuga con tomate.	Parroquia Tutupali	Celebraciones familiares y hogares.
Yamala asada	Carne de yamala, plátanos o yucas.	A la carne de yamala únicamente se agrega la sal y luego se coloca en el carbón, se puede servir con plátanos o yucas.	Parroquia La Paz	No existen festividades, se consume en hogares.

Seco de gallina criolla	Arroz, gallina criolla, refrito, aliños y yucas.	Se realiza el refrito con los aliños, luego se agrega la carne de gallina criolla, se puede servir con arroz y yucas.	En todo el cantón Yacuambi	No existen festividades, se consume en hogares.
Sopa de granos tiernos.	Alverja, frejol, zapallo, vainita, brócoli, papas, aliños, quesillo.	En una olla se coloca todos los granos con aliños, se deja hervir hasta que estos se cocinen y finalmente se agrega el quesillo.	Parroquia 28 de Mayo y Tutupali	No existen festividades, se consume en hogares.
Guata	Menudencia de res, papas, maní, arroz, cebolla, aliños.	Cocinar las papas picadas luego colocar la menudencia y finalmente agregar el maní molido, se puede servir con arroz y aguacate.	En todo el cantón Yacuambi	No existen festividades, se consume en hogares.
Pinchimikuna	Cuy asado, pollo asado, arroz cocinado, panes, miel, mote cocinado, plátanos cocinados, chicha de jora, queso.	Este plato se trata de unir todos los ingredientes ya cocinados se tiene en una hoja de plátano o en un mantel grande y se procede a servir.	Parroquia 28 de Mayo y Tutupali	Inti Raymi, Kapak Raymi, inauguraciones de obras.
Miel con quesillo	Miel y quesillo tierno.	Calentar la miel y luego agregar al quesillo tierno.	En todo el cantón Yacuambi	No existen festividades, se consume en hogares.
Chicha de jora	Maíz de jora, agua tibia, cebada, clavo de olor, azúcar.	Tostar el maíz, luego en una olla de agua hirviendo agregar la cebada, el maíz, y el clavo de olor. Añadir azúcar al gusto, dejar reposar en una vasija de barro durante 4 o 6 días.	Parroquia 28 de Mayo y Tutupali	Inti Raymi, navidad, Semana Santa, San José de Yacuambi.
Chicha de yuca	Yucas, panela, camote dulce, fermento de chicha anterior, agua tibia.	Cocinar la yuca y con la misma agua de la yuca empezar a mesclar, agregar el camote rallado, colocar el fermento de chicha y dejar reposar hasta el siguiente día, antes de servir se agrega panela.	Parroquia La Paz	Ferias, no existen festividades, se consume en hogares.
Begonia	Flor de begonia, azúcar, limón agrio, agua ardiente.	Dejar hervir el agua con la flor de begonia, luego sacar el extracto de la flor, a continuación, agregar lentamente el agua ardiente, el azúcar y finalmente agregar el limón.	Parroquia Tutupali	Ferias, no existen festividades, se consume en celebraciones de hogares.

Fuente: investigación propia
Elaboración: Karla Armijos

4.3. Análisis de la información

Al término del análisis efectuado sobre los factores culturales vinculados a la parte alimentaria de la población del cantón Yacuambi se presenta los aspectos más irrelevantes de la investigación.

1. Se logró detectar la pérdida de costumbres alimentarias, factores que influyen como la entrada de productos envasados, comida rápida, migración y el desconocimiento de prácticas culturales gastronómicas entre las nuevas generaciones, son puntos importantes que resaltaron los encuestados para el suceso del fenómeno.
2. El cantón Yacuambi alberga tres de las etnias consideradas como las más representativas del Ecuador, en la presente investigación se aplicó un total de 325 encuestas; las respuestas obtenidas fueron representadas con el 23% por la etnia Shuar, Kichwa Saraguro con un porcentaje del 42% y mestizos el 35%; la información proporcionada constituye un gran aporte para la investigación puesto que se investigó sobre las riquezas gastronómicas únicas de cada etnia y diferenciadas entre sí, convirtiendo al sector en uno de los de mayor diversidad cultural y por ende de tradiciones alimentarias.
3. En la etnia Kichwa Saraguro se logró identificar 12 platos típicos, 5 postres y 8 bebidas típicas; la dieta de la etnia se basa principalmente en granos verdes y secos como el maíz, fréjol y arveja en mayor proporción, el consumo de cárnicos como de res, pollo, chanco y cuy en forma regular, al igual que lácteos y sus derivados. Los productos generalmente son adquiridos en las ferias libres que se realizan cada fin de semana en la cabecera cantonal.
4. En la etnia Shuar se identificó 12 platos típicos, un postre que es el ñácco (fruta silvestre que se da en el cantón) y 2 bebidas tradicionales como son la chicha de yuca y de chonta que son usadas también en festividades importantes de la etnia
5. La dieta de estas localidades se basan principalmente en el consumo de cárnicos como pollo, cuy, res, variedad de pescados que forma parte de la elaboración de ciertos platos típicos como son: ayampaco y el caldo de corroncho, los animales silvestres que forman parte del contexto gastronómico de estas localidades son: el armadillo, pava y la yamala que son propios de la zona; granos verdes y secos como la alverja, el frejol en distintas clases, la lenteja y el mote; tubérculos como son el camote, la papa china y la yuca.
6. Entre las frutas de mayor consumo diario se encuentran la manzana, uvas, fresa, aunque no se dan en la zona es consumida y adquirida en las ferias libres por los comerciantes de las localidades vecinas y frutas propias del sector que son cultivadas como papaya, naranja, banano, entre otras.

7. Los pobladores del cantón consumen en mayor proporción los vegetales que cultivan y son propios del sector entre los de mayor consumo diario esta la: lechuga, col, cebolla, acelga, cilantro, pepino, zanahoria, tomate riñón, nabo, espinaca.
8. La etnia mestizo en su dieta diaria para la elaboración de sus platos, se basa en la utilización de lácteos y derivados como leche y queso, consumo de granos verdes y secos como la lenteja, la arveja, el haba y el frejol tomando en cuenta que el único producto que se da en la localidad es el frejol los otros productos los adquieren en el mercado o tiendas de abarrotes de la localidad; el consumo de tubérculos como la papa china, el camote y yuca, en géneros cárnicos consumen a diario el pollo, canes de res, chanco, tilapia, trucha y cuy. Los productos son principalmente adquiridos en la feria libre cada fin de semana en el mercado municipal del cantón.
9. Las etnias Shuar y Kichwa Saraguro en mayor porcentaje tienen huertos familiares dónde cosechan productos para el consumo propio como la yuca, plátano, verduras, maíz y papachina; a diferencia de la cultura mestizo que la mayoría no cuenta con huertos para la cosecha de dichos productos, la mayoría se dedican a trabajos profesionales de oficina.
10. Referente al modo de adquisición las tres etnias arrojan el siguiente análisis como primer indicador las ferias libres que se desarrollan los fines de semana en la cabecera cantonal, como segundo indicador es el criterio para la compra la calidad del producto y el último ítem considerado es la cantidad del mismo.
11. En torno a las festividades del cantón Yacuambi se elaboran platos típicos de acuerdo a la festividad y etnia como se presenta a continuación:

Tabla 31. Festividades y platos representativos de cada etnia del cantón Yacuambi.

Festividad	Fecha	Descripción de la festividad	Plato	Etnia
San José de Yacuambi	28 de enero	Actos culturales, eventos sociales gastronómicos y deportivos agendan los días de fiestas en honor al patrono San José de Yacuambi anunciadas por el párroco de la iglesia central.	<ul style="list-style-type: none"> - Caldo de res - Guata - Seco de res - Chicha de caña 	Devotos en general (mestizo, Kichwa Saraguro)
Semana Santa	Todo el mes de abril.	Festividad Celebrada en la comunidad católica, semana santa es efectuada por sacerdotes que se encargan a son de comparsas, bailes, desfiles y delicias gastronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> - Fanesca - Chicha de jora - Miel con quesillo - Caldo de res 	Kichwa Saraguro

Navidad	25 de diciembre	Celebración legítimamente cristiana en el pueblo Saraguro se la conoce como Kapak Raymi que recuerda el natalicio del Kapak (poder o vocación)	<ul style="list-style-type: none"> - Caldo de res - Guata - Champús - Miel con pan - Miel con quesillo 	Kichwa Saraguro
Corpus Cristi	60 días después del domingo de resurrección	Con el significado en latín “cuerpo de cristo” es una celebración que proclama la fe del pueblo dónde el principal objetivo es aumentar la fe en la presencia de cristo.	<ul style="list-style-type: none"> - Champús - Caldo de res. 	Kichwa Saraguro
La fiesta de la chonta	Mes de julio	Esta fiesta la realiza la etnia Shuar especialmente la comunidad de Kurintza, es una fiesta que le hacen realce a la planta de chonta como agradecimiento de su fruto.	<ul style="list-style-type: none"> - Ayampaco de pollo - Ayampaco de pescado - Chicha de chonta - Papachina con quesillo 	Shuar
Inti Raymi	22 de junio Cada solsticio de invierno	En español “fiesta del sol”, dónde la nacionalidad Kichwa Saraguro da gracias al sol por las cosechas obtenidas.	<ul style="list-style-type: none"> - Pinchimikuna - Cuy asado 	Kichwa Saraguro

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos, 2018

12. Indiferentemente de las 3 etnias que habitan el cantón, en lo que concierne a la preparación de los alimentos en las tres etnias se constata que la persona encargada de la preparación de los mismos son las amas de casa, quienes también se encargan de la adquisición.

13. Se presenta una pérdida cultural gastronómica notoria en las tres etnias; a continuación, se expone los platos que, gracias a la investigación, mediante la utilización de encuestas y recopilación bibliográfica han sido identificados y de la misma manera se presume los platos que son preparados en la actualidad.

Tabla 32. Platos, postres y bebidas representativos de cada etnia del cantón Yacuambi.

Etnia	Platos identificados	Platos con presencia en la actualidad
Kichwa Saraguro	<ul style="list-style-type: none"> - Yuca con carne de res - Caldo de vaca - Tamales - Habas con quesillo - Guata - Mote con queso - Pinchimikuna 	<ul style="list-style-type: none"> - Caldo de vaca - Tamales - Habas con quesillo - Guata - Mote con queso - Pinchimikuna - Seco de res

		<ul style="list-style-type: none"> - Seco de res - Sopa de granos - Sopa de verduras - Tortilla de maíz - Trigo con queso - Trigo pelado - Cuy - Frejol tierno con quesillo - Caldo de patas de res - Cecina de res - Sopa de zambo 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de granos - Sopa de verduras - Tortillas de maíz - Trigo con queso - Cuy - Cecina de res
	Postres	<ul style="list-style-type: none"> - Pan con miel - Miel con quesillo - Machica con panela - Champús - Dulce de zambo 	<ul style="list-style-type: none"> - Miel con quesillo - Machica con panela - Champús
	Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Chicha de jora - Chicha de panela - Guarapo - Chicha de hongos - Punta - Pinol de machica - Colada de plátano - Colada de machica - Colada de zambo 	<ul style="list-style-type: none"> - Chicha de jora - Guarapo - Punta
Shuar	Platos	<ul style="list-style-type: none"> - Animales silvestres - Caldo de animales silvestres - Armadillo asado - Ayampaco con palmito - Ayampaco de pollo - Caldo de corroncho - Chontacuros - Molido - Caldo de palmito - Papa china - Yamala asada - Caldo de armadillo - Caldo de pava - Chonta cocinada con sal 	<ul style="list-style-type: none"> - Animales silvestres - Caldo de animales silvestres - Armadillo asado - Ayampaco con palmito - Ayampaco de pollo - Caldo de corroncho - Chontacuros - Caldo de palmito - Papa china - Yamala asada
	Postres	<ul style="list-style-type: none"> - Ñaco con sal 	
	Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Chicha de chonta - Chicha de yuca 	<ul style="list-style-type: none"> - Chicha de chonta - Chicha de yuca

Mestizo	Platos	<ul style="list-style-type: none"> - Caldo de gallina criolla - Pollo asado - Tilapia frita - Fritada - Plátano con queso - Pollo criollo asado - Trucha frita - Repe - Chanfaina - Cuy - Sancocho de res - Sancocho de cerdo 	<ul style="list-style-type: none"> - Caldo de gallina criolla - Pollo asado - Tilapia frita - Fritada - Plátano con queso - Pollo criollo asado - Trucha frita - Repe - Chanfaina - Cuy - Sancocho de res - Sancocho de cerdo
	Postres	<ul style="list-style-type: none"> - Dulce de guayaba - Dulce de leche - Gelatina 	<ul style="list-style-type: none"> - Dulce de guayaba - Gelatina
	Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Chicha de jora - Leche tigre - Chicha de avena - Limonada - Begonia - Licor Lucianito 	<ul style="list-style-type: none"> - Chicha de jora - Leche tigre - Chicha de avena - Limonada - Begonia - Licor Lucianito

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos

En relación a la información recolectada por medio de las encuestas se puede mencionar que el principal factor para la pérdida de la cultura gastronómica, en las 3 etnias que habitan el cantón Yacuambi se debe a los siguientes factores:

- La inserción de nuevas tendencias alimenticias como: comida rápida, enlatados, mariscos que no son propios del lugar.
- La falta de culturización por parte de los mayores a las nuevas generaciones; dónde también se toma en cuenta que la generación milenial que no opta por continuar la cultura a la que pertenecen, abandonando su raíces indígenas por la globalización.
- Por último la migración de zonas rurales a urbanas que ocasionan que opten por tendencias a otras culturas.

4.4. Pirámide alimenticia del cantón Yacuambi

A continuación, se representa la pirámide alimenticia con la que los moradores del cantón Yacuambi basan su dieta, según sea el nivel económico, forma de vida y según los requerimientos nutricionales por la actividad física que conllevan las distintas profesiones de los habitantes.



Figura 42. Piramide alimenticia
Fuente: Karla Armijos (2018)

- En el primer eslabon se determina la dieta consumida por los pobladores del cantón Yacuambi conformada por sus tres etnias, se basa principalmente en: cereales, pan y los tubérculos que forman parte de su dieta alimentaria.
- En el segundo eslabon se encuentran las frutas, hortalizas, legumbres que son consumidos con moderación.
- Referente al tercer eslabon se encuentran los productos como: los huevos, carnes de pescado, res, pollo, leche y su derivados son adquiridos de forma regular.
- Y finalmente en el cuarto eslabon se encuentra el aceite, grasas que son consumidos en pequeñas cantidades.

4.5. Formulación de estrategias

Tabla 33. Análisis FODA

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> - Alto índice de biodiversidad cultural en el cantón. - Variedad de gastronomía ancestral por etnia. - Existen huertos familiares con productos propios de la zona. 	<ul style="list-style-type: none"> - Baja valoración de la identidad cultural por las nuevas generaciones. - Inexistencia de un inventario sobre el patrimonio alimentario. - Escasa promoción cultural y turística del cantón. - Pérdida del patrimonio alimentario.

Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> - Presencia de organismos interesados en el apoyo cultural. - Apoyo para emprendimientos de creación restaurantera. - Promoción gastronómica turística a nivel local y nacional. - Diversidad de productos de la zona. 	<ul style="list-style-type: none"> - Economía baja - Migración de las nuevas generaciones por oportunidades de estudio o trabajo. - Introducción de nuevas tendencias alimenticias.

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos

4.6. Cruce de variables FODA

A continuación, se presenta una tabla, indicando el cruce de variables FODA, con la finalidad de tener más claras las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que presenta el cantón Yacuambi.

Tabla 34. Cruce de variables FODA

	Fortalezas (F)	Debilidades (D)
Análisis FODA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alto índice de biodiversidad cultural en el cantón. 2. Variedad de gastronomía ancestral por etnia. 3. Existen huertos familiares con productos propios de la zona. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baja valoración de la identidad cultural por las nuevas generaciones. 2. Inexistencia de un inventario sobre el patrimonio alimentario. 3. Escasa promoción cultural y turística del cantón. 4. Pérdida del patrimonio alimentario.
Oportunidades (O)	Estrategia (FO)	Estrategia (DO)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Presencia de organismos interesados en el apoyo cultural. 2. Apoyo para emprendimientos de creación restaurantera. 3. Promoción gastronómica turística a nivel local y nacional. 4. Diversidad de productos de la zona. 	<p>F3- O5: Creación de una red de turismo comunitario del cantón con representantes de cada etnia.</p> <p>F1- O3: Promoción gastronómica turística del cantón.</p> <p>F1, F2 – O3: Exposición en ferias gastronómicas regionales y nacionales de los platos típicos de la zona.</p>	<p>D4-O2: Incentivos a emprendimientos en la empresa restaurantera que expongan la elaboración de platos típicos.</p> <p>D1-D5: Campañas de revaloración cultural de las etnias que habitan el cantón.</p>
Amenazas (A)	Estrategia (FA)	Estrategia (DA)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Migración de las nuevas generaciones por oportunidades de estudio o trabajo. 2. Introducción de nuevas tendencias alimenticias. 	<p>F1, F2, F3- A3: Potenciar el patrimonio cultural alimentario como producto sobresaliente de la zona.</p>	<p>A1-O1: Implementar en las escuelas y colegios ferias culturales y la importancia de los conocimientos ancestrales.</p>

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos

4.7. Estrategias para fortalecer las costumbres alimentarias.

Mediante el análisis de la matriz FODA y DAFO se han identificado las siguientes estrategias a ser aplicadas para fortalecer las costumbres alimentarias, por lo cual se procede a plantear una serie de estrategias, el objetivo primordial es recuperar la memoria cultural y sus costumbres alimentarias del cantón, tomando en cuenta que cada una de las estrategias cuentan con actividades diferentes que se desarrollaran a corto, mediano y largo plazo de igual manera el presupuesto que se va a utilizar para el desarrollo de las mismas.

Tabla 35. Estrategia a corto plazo

Estrategia	Actividades a desarrollar	Personal	Tiempo	Presupuesto
1. Potenciar el patrimonio cultural alimentario como producto sobresaliente de la zona.	<ul style="list-style-type: none"> - Mediante charlas a escuelas y colegios lograr potencial el patrimonio cultural alimentario. - Realizar conversatorios con grupos pequeños de personas, sobre el patrimonio cultural alimentario. 	<ul style="list-style-type: none"> - Investigador - Estudiantes - Presidentes de las comunidades - Pobladores 	10 meses	\$70 movilización, hospedaje y alimentación del investigador.
2. Campañas de revaloración cultural de las etnias que habitan el cantón.	<ul style="list-style-type: none"> - Promover uniones con las autoridades locales instituciones publicas y privadas. - Buscar auspicios a cambio de publicidad del catálogo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Investigador - Autoridades publicas y privadas 	Un año	\$140 Movilización, hospedaje y alimentación del investigador.

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Luego de haber expuesto las estrategias a corto plazo a continuación se presenta las estrategias a mediano plazo:

Tabla 36. Estrategias a mediano plazo

Estrategia	Actividades a desarrollar	Personal	Tiempo	Presupuesto
1. Promover la exposición en ferias gastronómicas regionales y nacionales de los platos típicos de la zona.	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar ferias gastronómicas con las comunidades. - Promover la participación de ferias gastronómicas con los productos mas relevantes de la zona. 	<ul style="list-style-type: none"> - Investigadora - Moradores - Autoridades locales 	Un año	\$120 movilización, hospedaje y alimentación del investigador.
2. Implementar un taller sobre la revaloración sobre las costumbres alimentarias.	<ul style="list-style-type: none"> - Fomentar charlas de capacitación para dar a conocer sobre la importancia del patrimonio alimentario del cantón y su connotación cultural e histórica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Investigador - Estudiantes - Autoridades de las entidades educativas. 	Un año	\$170 hospedaje y alimentación del investigador.

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Para finalizar con las estrategias, luego de las estrategias a mediano plazo se presenta a continuación las estrategias a largo plazo.

Tabla 37. Estrategias a largo plazo

Estrategia	Actividades a desarrollar	Personal	Tiempo	Presupuesto
1. Fomentar el incentivo a emprendimientos en la empresa restaurantera que participen en estas actividades.	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluar y coordinar con autoridades locales para la premiación a empresas restuaranteras que ayudarán a la promoción de platos típicos. - Motivación a las distintas directivas a que la propuesta se mantenga con el tiempo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Investigador - Autoridades locales 	16 meses	\$400 transporte, hospedaje y alimentación para la determinación del catálogo e incentivos.
2. Fomentar la creación de una red de turismo comunitario.	<ul style="list-style-type: none"> - Reunión con autoridades locales par dar a conocer el proyecto. - Formular estrategias de desarrollo 	<ul style="list-style-type: none"> - Investigador - Autoridades locales publicas y privadas 	Un año	\$180 transporte, hospedaje y alimentación por reuniones de trabajo.
3. Elaboración de un catálogo para dar a conocer la riqueza cultural y gastronómica que posee la localidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Socialización con las autoridades publicas y privadas. - Participación en ferias gastronómicas de diferentes localidades del cantón. - Fomentar el dialogo de saberes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Investigador - Moradores de las comunidades - Autoridades publicas y privadas 	18 meses	\$200 transporte, hospedaje y alimentación del investigador.

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos (2018)

4.8. Propuesta de un catálogo cultural gastronómico del cantón Yacuambi.

En base a la investigación realizada se cree pertinente como estrategia fundamental para recuperar los patrimonios gastronómicos la creación de un catálogo cultural gastronómico del cantón Yacuambi y por ende dar a conocer a la colectividad de la riqueza la elaboración de una propuesta para la generación de un catálogo gastronómico del cantón Yacuambi, que abarque como estrategia primordial toda la informacion cultural alimentaria que permita preservar y recuperar los patrimonios gastronómicos de los pueblos, asi también esta investigación tiene la finalidad de aportar con la sociedad como el legado histórico que será la base para las futuras generaciones.

Mediante la creación de un catalogo gastronómico se resaltara la importancia biocultural de productos gastronómicos del cantón Yacuambi aportando al desarrollo económico y la conservación de las tradiciones alimentarias que son únicas del sitio.

4.9. Datos informativos de la propuesta

Título: Catálogo de productos gastronómicos del cantón Yacuambi

Provincia: Zamora Chinchipe

Cantón: Yacuambi

Parroquias: Tutupali, 28 de Mayo y La Paz

Número de personas encuestadas: 325 encuestas en todo el cantón.

4.9.1. Antecedentes de la propuesta.

La Organización Mundial de Turismo (OMT) manifiesta que el turismo gastronómico promueve a los turistas y visitantes que planean sus viajes con el fin de probar la cocina del lugar o para realizar actividades relacionadas con la gastronomía, es decir la gastronomía se consolida como un elemento clave para diversificar la oferta turística y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional con valores de sostenibilidad basados en el territorio, el paisaje, los productos locales y la autenticidad, todos ellos con las actuales tendencias de consumo cultural. En relación al concepto antes mencionado, se busca promover el turismo gastronómico del cantón Yacuambi, ya que el mismo carece de promoción de sus atractivos tanto gastronómicos como turísticos, tomando en cuenta que el turismo tiene efectos económicos en el entorno natural y zonas edificadas como también considerando que actualmente no existe algún documento que promueva el conocimiento del atractivo gastronómico con el que cuenta la zona, con esta propuesta se busca cambiar la situación actual en la que se encuentra el cantón, siendo el objetivo principal, mostrar un catálogo llamativo con el cual se logre promocionar el turismo gastronómico y cultural del cantón.

4.9.2. Justificación de la propuesta.

El cantón Yacuambi alberga tres de las culturas representativas del Ecuador como son: Shuar, Kichwa Saraguro y Mestizos; etnias ricas en patrimonio alimentario; a las tradiciones que presenta cada una se suma un entorno natural que debe ser expuesto al mundo turístico como una de las principales opciones al momento de conocer la Amazonía Ecuatoriana; hecho por el cual se propone la elaboración de un catálogo gastronómico turístico del cantón con el afán de potencializar el turismo de la zona, dando a conocer la riqueza e importancia natural y cultural del cantón; mitigando así la pérdida de la identidad que asecha el sector.

Los platos expuestos forman parte del patrimonio alimentario del cantón, estableciéndose como un catálogo de comidas ancestrales pertenecientes a cada etnia identificada, el catálogo va dirigido principalmente a personas amantes de la gastronomía típica, turistas y

conocedores de la rama. Cuya finalidad es promocionar al cantón como un importante lugar turístico de la región.

4.9.3. Objetivos de la propuesta.

4.9.3.1. Objetivo General:

- Elaboración de un catálogo gastronómico cultural del cantón Yacuambi.

4.9.3.2. Objetivos específicos:

- Promover el turismo gastronómico e identidad cultural del cantón.
- Impulsar el consumo de los productos autóctonos de la localidad.
- La recuperación de la memoria cultural y alimentaria.

4.9.4. Metodología de la propuesta.

Recapitulando brevemente la información y la sistematización de los resultados de la investigación obtenida de los productos primarios y elaborados del cantón Yacuambi, se pudo interactuar con las comunidades mediante la metodología participativa con el cual se ha participado en las vivencias diarias, es decir viviendo en carne propia lo que es el cultivo de diferentes productos primarios de la zona de la misma manera en la elaboración de algunos platos, en relación con la metodología de la propuesta, en cuanto al catálogo se procedió a realizar una selección de los principales productos y platos que serán colocados en el mismo, con el fin de su posterior edición e impresión el mismo que sea llamativo para el público objetivo, cabe recalcar que en la selección de productos principales, se basó objetivamente en publicaciones agrícolas, culturales y gastronómicas de la provincia de Zamora Chinchipe y del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Yacuambi y sus diferentes parroquias, como también la información recopilada de las encuestas y fichas elaboradas durante la investigación.

4.9.5. Estrategias propuestas para salvaguardar el patrimonio gastronómico.

En cuanto a las estrategias para el desarrollo del catálogo aquí propuesto, el objetivo principal es rescatar los patrimonios que se están perdiendo y promover el desarrollo sustentable del cantón a través de la responsabilidad social, medioambiental y económica, basándose en sus recursos locales, humanos e identidad cultural a través de la innovación abierta con el fin de que tenga mayor acogida y aceptación por el público, de la misma manera se procede a plantear una serie de estrategias de promoción con un alcance a nivel: local, provincial y nacional.

Tabla 38. Lista de estrategias para el catálogo gastronómico del cantón Yacuambi.

N°	Estrategias
1	Realizar socializaciones con las autoridades del Gobierno autónomo municipal del cantón y GAD's parroquiales, con el fin de reunir líderes, y realizar una retroalimentación de ideas para el lanzamiento del catálogo cultural gastronómico.
2	Promoción y difusión mediante medios de comunicación, redes sociales y sitios web del departamento de turismo del GAD. Yacuambi.
3	Publicidad en medios digitales.
4	Buscar patrocinadores potenciales que ayude a la difusión del catálogo.
5	Planteamiento de nuevas propuestas de promoción conjuntamente con las comunidades.

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos

4.9.6. Análisis de factibilidad.

4.9.6.1. Factibilidad económica.

La factibilidad económica consiste en que todos los recursos económicos y financieros sean necesarios para el desarrollo de las actividades propuestas, de tal manera que permita obtener los recursos básicos que se deben considerar como; los costos, el tiempo de realización y el costo de adquirir nuevos recursos. Es decir que el componente, no se compromete a cubrir todos los rubros necesarios para llevar a cabo dicha actividad.

4.9.6.2. Factibilidad operativa

Por otra parte, la factibilidad operativa se refiere a todos los recursos donde intervienen actividades o procesos, en relación con los recursos humanos y técnicos que participen durante la operación del proyecto, esta etapa es especialmente para identificar todas aquellas actividades que son necesarias para llevarla a cabo. En virtud del investigador, es quien posee los conocimientos del trabajo realizado y quien promueve la propuesta, al mismo tiempo cuenta con la ayuda técnica del personal de la Universidad Técnica Particular de Loja y de las autoridades del cantón Yacuambi como es su máxima autoridad el Sr. Alcalde Jorge Sarango y consigo las autoridades de las tres parroquias pertenecientes.

4.9.7. Instrumentos utilizados para la investigación.

Como una aportación para el turismo gastronómico del cantón Yacuambi, mediante la propuesta de elaboración de un catálogo cultural gastronómico se aplicó la siguiente metodología.

- **Método histórico.-** Con este método se pudo obtener información importante, dicha información fue contada y relatada por las personas de tercera edad que conocen las costumbres y tradiciones gastronómicas ancestrales.
- **Método participativo.-** mediante este método se logró interactuar directamente con las comunidades más aledañas, en el cual se pudo enseñar y aprender de las costumbres nativas dependiendo de cada cultura y realizar una comparación sobre la situación actual y las nuevas tendencias que han hecho que se vayan perdiendo las costumbres alimentarias.
- **Método estratificado. -** este método fue de mucha ayuda para la recolección de datos exactos de la muestra que se ha seleccionado, es decir del cantón Yacuambi se seleccionó personas que tengan conocimiento sobre la cultura alimentaria, dado el caso de toda la población se dividió en diferentes subgrupos o estratos y luego en forma proporcional se selecciona a quienes se va realizar la encuesta.
- **Técnica de encuesta.-** esta técnica permitió conocer los platos típicos ancestrales que son más representativos en las diferentes etnias con las que cuenta el cantón Yacuambi.
- **Técnica de entrevista.-** esta técnica fue utilizada para obtener información con las personas adultas ya que tienen un mejor conocimiento de la situación actual del sitio, de esta manera se pudo obtener información más concreta del cantón.

4.9.7.1. Recursos.

- **Humanos**

Tabla 39. Recursos humanos

Nombre	Función
Karla Mikaela Armijos Nanchi.	Investigador
Mgr. Patricia Marisol Chango	Directora de tesis
Grupo de personas investigadas	Proveedores de la información
Gabriel Valladares.	Diseño del catálogo

Fuente: Investigación propia

Elaboración: Karla Armijos, 2018.

- **Financieros**

Tabla 40. Recursos financieros

Capital	Cantidad
Propio	100%
Público	
Mixto	

Elaboración: Karla Armijos, 2018

- **Técnicos**

Tabla 41. Recursos técnicos

Materiales	Equipos
Ingredientes para la preparación de las recetas.	Computadora
Utensilios para la preparación de las recetas y la presentación de las mismas.	Impresora
Resmas de papel bond.	Cámara semi profesional
Lápices, esferos, borradores y corrector.	Célular con grabadora.
Materiales para la impresión del catalogo.	Gps.
Papelografos.	

Fuente: Investigación propia

Elaboración: Karla Armijos, 2018.

CONCLUSIONES

Después de la elaboración de la presente investigación de trabajo de fin de titulación, se concluye que:

- De acuerdo con las encuestas realizadas a personas mayores de edad en especial a las de tercera edad, se obtuvo información relevante para la investigación, ya que tienen buen conocimiento de los productos autóctonos de su tierra, así como los platos que se preparan con ellos, las nuevas generaciones poco a poco van perdiendo el conocimiento de sus raíces gastronómicas y culturales.
- De los resultados obtenidos, el cantón Yacuambi cuenta con una diversidad gastronómica y cultural que se encuentra sectorizados, por ende, existen costumbres que en unas parroquias son más marcadas que en otras a continuación se describe el tipo de costumbre de acuerdo a su etnia y parroquia.
 - Tutupali: Kichwa Saraguro y Mestizo
 - 28 de Mayo: Kichwa Saraguro y Mestizo
 - La Paz: Kichwa Saraguro, Shuar y Mestizo.
- De la investigación realizada se estima los factores que inciden a la pérdida de la cultura alimentaria en las etnias que habitan el cantón: la introducción de nuevas tendencias alimenticias, la falta de culturización de los mayores a las nuevas generaciones y el reproche de sus raíces indígenas por parte de los más jóvenes son las principales causas que inciden a este fenómeno cultural.
- Se logró determinar que el cantón con sus atractivos naturales y manifestaciones culturales no cuenta con la promoción adecuada para resaltar sus tradiciones y gastronomía del sector.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las entidades gubernamentales, legales y jurídicas fomentar la participación de los pobladores en ferias gastronómicas, charlas, congresos, concursos, etc. con la finalidad de dar a conocer la riqueza cultural y gastronomía ancestral
- Se recomienda la aplicación de las estrategias formuladas en esta investigación para fortalecer el turismo gastronómico.
- Es aconsejable realizar campañas de revalorización gastronómica y cultural, de la cual se haga énfasis en programas ancestrales de las etnias que habitan el cantón.
- Se recomienda crear un plan de promoción para la propuesta presentada que resalte la gastronomía, el turismo y el valor cultural que posee el cantón.

BIBLIOGRAFÍA

- Beltrán, M. (2006). *Antropología y Nutrición* . México: Editorial Mexico.
- Canchiña, A. A. (2016). *UDLA*. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5478/1/UDLA-EC-TLG-2016-18.pdf>
- Cantú, P. (20 de mayo de 2005). *Alimentación, nutrición y estrategias en salud pública* . Obtenido de file:///C:/Users/karla/Downloads/05%20(2).pdf
- Chango, P., Quezada, P., Artieda, M., Salas, W., & Lopez, J. (13 de Junio de 2018). *IEEE Xplore. Digital Library* . Obtenido de Used of web-movile aplication and social media to improve gastronomic tourism: Origen's way - Mancomunidad Bosque Seco: <https://ieeexplore.ieee.org/abstract/document/8399275/>
- CIDAP, c. i. (24 de Diciembre de 2014). *CIDAP* . Obtenido de <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/293/1/La%20navidad%2C%20Capac%20Raimy%20del%20pueblo%20Saraguro.pdf>
- EcuRed. (03 de 2018). Obtenido de EcuRed: https://www.ecured.cu/M%C3%A9todos_participativos
- Eliade, M. (1999). *Mito y Realidad*. Roma : Kairós.
- Espeitx, E. (24 de Mayo de 2004). *PASOS, revista de turismo y patrimonio cultural*. Obtenido de <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Etkin, J., & Schvarstein, L. (2007). *Universidad Nacional de la Plata*. Obtenido de file:///C:/Users/karla/Desktop/cultura.pdf
- Gaarder, J. (2016). *Los Mitos* . Obtenido de <http://www.ladeliteratura.com.uy/sala/complementos/mitos.pdf>
- Garcia, M. (2010). Obtenido de <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf>
- Garcia, M. (2012). *La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología* . Obtenido de file:///C:/Users/karla/Downloads/Dialnet-LaAlimentacionHumanaComoObjetoDeEstudioParaLaAntro-226132.pdf
- Goddard, G. (2011). *ETNIAS* . Obtenido de <http://manglar.uninorte.edu.co/handle/10584/687>
- Guailas, M. (2015). *Ordenamiento territorial del cantón Yacuambi*. Yacuambi .

- Hernaez, L. (2010). *estudio del consumo de fibra dietetica en adolescentes* . Obtenido de <http://www.isalud.edu.ar/biblioteca/pdf/lf-hernaez.pdf>
- Hernández, M. (Febrero de 2015). *El turismo gastronómico como experiencia cultural* . Obtenido de <file:///C:/Users/karla/Downloads/Dialnet-EITurismoGastronomicoComoExperienciaCulturalElCaso-5138997.pdf>
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos* . Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas/>
- Macias, A., Gordillo, L., & Camacho, E. (10 de julio de 2012). *Habitos Alimentarios en niños* . Obtenido de <http://www.scielo.cl/pdf/rchnut/v39n3/art06.pdf>
- Neira, E. (2015). *El hecho religioso*. Obtenido de <http://webdelprofesor.ula.ve/cjuridicas/neirae/pdf/religion%201.pdf>
- Oliveira, S. (2011). *Gastronomia como atractivo turistico primario de un destino*. Buenos Aires: Revistas.
- OMS. (2015). *CIBARIA*. Obtenido de <http://www.cibaria.net/inutricional/index.php/component/k2/item/126-alimentacion-oms>
- Otero, B. (2015). *Nutricion*. Mexico: Ma: Eugenia Buendía.
- Quezada, P., Suasnavas, M. G., Chango, P., Gonzaga, C., Enciso, L., & Calderon, C. (28 de Junio de 2018). *Need Full-Text*. Obtenido de Used of social networks and wed application to design and promote the ecotourism route in the Southern Amazon of Ecuador: <https://ieeexplore.ieee.org/abstract/document/8399399/>
- Reyna Gomez, L. (Octubre de 2012). *Universidad Mariano Galvez de Guatemala* . Obtenido de <https://es.slideshare.net/ermirandas/comidas-tipicas-15420226>
- Rodriguez, M., Artieda, P., Chango, P., Gaibort, F., & Martinez, V. (24 de Noviembre de 2016). *STUDYLIB*. Obtenido de La gastronomia como rasgo de identidad de Ecuador: posicionamiento en Internet y Redes Sociales: <http://studylib.es/doc/8482113/la-gastronom%C3%ADa-como-rasgo-de-identidad-de-ecuador>

- Santos, H. (2011). *El pueblo y la Poblacion* . Obtenido de
[file:///C:/Users/karla/Downloads/588-544-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/karla/Downloads/588-544-1-PB%20(1).pdf)
- Sartori, G. (2001). *La sociedad multiétnica* . Madrid: Taurus .
- SINCA. (Abril de 2009). *Festas populares* . Obtenido de
http://www.sinca.gob.ar/archivos/documentacion/investigaciones/CLICK4-17-Fiestas_y_Festivales.pdf
- Torres, G., Madrid, L., & Santoni, M. (2004). *El alimento, la cocina étnica, las gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural*. Obtenido de
<http://www.redalyc.org/pdf/148/14802603.pdf>
- UNESCO. (2001). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/office-in-montevideo/cultura/culture-and-development/>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito - Ecuador : Fondo editorial Ministerio de Cultura .
- Vázquez, O. (Abril de 2016). *Secretaría de Educación Pública* . Obtenido de
<https://es.slideshare.net/OliVzquez/ensayo-comida-tipica>
- Yaguarzongo. (2015). Yaguarzongo n° 56. *Yaguarzongo*.

ANEXOS.

ANEXO 1. Encuesta.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



ENCUESTA PARA DETERMINAR EL “ESTUDIO SOBRE LOS FACTORES CULTURALES VINCULADO A LA PARTE ALIMENTARIA DEL CANTON YACUAMBI”

- | | | | | |
|---|--|--------------------|---------------|-----------------------------|
| 1. Edad | | 3. Etnia | usted? | 4. ¿Qué idioma habla |
| a) 25 – 39 | | a) Kichwa Saraguro | | a) Español |
| b) 40 – 59 | | b) Shuar | | b) Shuar |
| c) 60 – más | | c) Mestizo | | c) Kichwa |
| 2. Género | | d) Otro | | d) Otro |
| a) Masculino | | | | |
| b) Femenino | | | | |
| 5. ¿Situación ocupacional? | | | | |
| a) Miembros, profesionales técnicos | e) Operarios y operadores de maquinarias | | | |
| b) Empleados de oficina | f) Trab. No calificados | | | |
| c) Trab. De los servicios | g) Otros | | | |
| d) Agricultores | | | | |
| 6. ¿Quién es la persona encargada de las compras de alimentos en la familia? | | | | |
| a) Mamá | c) Abuelo (a) | | | |
| b) Papá | d) Otro | | | |

Especifique

-
- | | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------|--|
| 7. ¿Qué características influye a la hora de realizar las compras? | | | |
| a) Economía | b) Calidad | c) Cantidad | |
| 8. ¿Cada que tiempo realiza la compra de alimentos? | | | |
| a) Una vez por semana | c) Más de dos veces a la semana | | |
| b) Dos veces por semana | | | |
| 9. ¿Por lo general donde compra los alimentos? | | | |
| a) Mercado | b) Micro mercado | c) Tiendas de abarrotes | |
| 10. ¿Por qué compra los alimentos en ese lugar? | | | |
| a) Calidad | b) Cantidad | c) Precios bajos | |

11. ¿Qué tipos de lácteos y derivados consume?

- a) Leche
- b) Queso
- c) Yogurt
- d) Otros

Especifique

Veces por semana

1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n

12. ¿Qué tipo de cárnicos consume más?

- a) Carne de res
- b) Carne de cerdo
- c) Aves
- d) Otro

Especifique

Veces por semana

1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n

13. ¿Qué tipo de granos verdes o secos consume?

Veces por semana

1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n

14. ¿Qué tipo de frutas consume?

1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n

15. ¿Qué tipo de vegetales consume?

Veces por semana

1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n
1	2	3	4	s	n

ANEXO 2. Fotografías del trabajo de campo.



Figura 43. Encuesta y participación en la parroquia La Paz, comunidad Shuar Washikiat
Fuente: Karla Armijos (2018)



Figura 44. Visita a los atractivos turísticos del cantón Yacuambi, cascada Velo de Novia
Fuente: Karla Armijos (2018)



Figura 45. En la recopilación de fotografías de los productos primarios del cantón Yacuambi
Fuente: Karla Armijos (2018)



Figura 46. Visita al mercado municipal del cantón Yacuambi
Fuente: Karla Armijos (2018)



Figura 47. Encuesta un día domingo en el mercado municipal del cantón Yacuambi
Fuente: Karla Armijos (2018)



Figura 48. Firma del convenio entre la Universidad Técnica Particular de Loja y el GAD.
Yacuambi
Fuente: Karla Armijos (2017)



Figura 49. Visita a la comunidad Shuar Kurintza
Fuente: Karla Armijos (2017)

ANEXO 3. Fichas de productos elaborados (platos, postres y bebidas) del cantón Yacuambi.

Tabla 42. Ayampaco de tilapia

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Ayampaco de tilapia</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Prehispanico</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Consiste en un envuelto en hoja de achira o bijao, en cuyo interior se cocina palmito ya sea con pescado o pollo, preparado a la brasa se puede consumir acompañado de platano o yuca.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Comunmente se consumia de manera cotidiana y festiva, en la actualidad se consume en ciertas ocasiones especiales o festivas.</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares y festividades</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Es una preparación del pueblo Shuar ubicado en el cantón Yacuambi parroquia La Paz</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pescado, pollo - Hojas de bijao o achira - Sal - Palmito - Platano o yuca 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Se aliña al pescado o el pollo con sal unico condimento de la comunidad Shuar, luego se coloca el palmito en las hojas de bijao o achira y sobre eso se ubica el pescado o el pollo enseguida se procede a envolver bien para que el jugo de la carne no se riegue, a continuacion se coloca el envuelto a la brasa para que se cocine en sus propios jugos.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>El pescado de rio o el pollo criollo son una gran fuente de vitaminas, minerales y proteinas, mas aun si se consume con platano o yuca, se incorpora carbohidratos que aportan energia.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>En peligro</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 43. Caldo de corroncho

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Caldo de corroncho</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Nativo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Consiste en un plato elaborado unicamente con agua, sal y el corroncho, pes caracterizado por su forma peculiar que consta de un caparazon duro y se los encuentra debajo de las piedras del rio.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Su consumo es de manera cotidiana.</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Es un plato típico del pueblo Shuar del cantón Yacuambi ubicado en la parroquia La Paz. Pero que en la actualidad se consume en todo el cantón en relación a las tres parroquias.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Corronchos - Agua - Sal - Platanos o yucas 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Se pone a hervir una olla con agua, al momento que el agua este hirviendo se agrega el pescado previamente lavado y finalmente se pone la sal al gusto.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>El corroncho aporta alta concentracion de minerales</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Preocupacion menor</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 44. Caldo de gallina criolla

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Caldo de gallina criolla</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Criollo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Sopa y plato fuerte. Es un caldo a base de gallina criolla, cuya carne es mas sabrosa y dura en comparacion con el pollo blanco o cubano criado en galpones.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano y festivo</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Su preparación es común en hogares, locales comerciales y mercados, sin hacer falta en festividades familiares.</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>En el cantón Yacuambi su presencia se puede ver en las tres parroquias del cantón.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gallina criolla - Alverja - Cebolla - Zanahoria - Apio - Pimiento - Ajo - Yuca - Perejil - Cilantro 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Luego del desplume y lavar la gallina despresar y luego dejar hervir con las verduras picadas hasta que se cocine, se puede servir con yuca, papachina o</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Aporta nutrientes importante como la proteina y niacina provinientes de la gallina.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>La preparacion es comun.</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 45. Caldo de res

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Caldo de vaca (RES)</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Criollo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Consiste en un caldo elaborado con la carne de res, donde sus ingrediente principal es la carne y el condimento que se le proporcione al mismo.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Festivo</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Festividades especialmente es representativo en el pueblo Kichwa Saraguro.</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>En todo el cantón Yacuambi.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carne de res - Agua - Condimentos - Cebolla en hoja - Perejil - Cilantro - Mote, platano o yuca 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Se hierve en una olla la carne de res con los condimentos y la sal, al momento que este cocinada la carne se agrega al caldo las hievas como el perejil, cilantro</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Aporta principalmente proteina y hierro.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Comun en festividades.</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 46. Champús

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Champús</p>		
<p>Ancestralidad</p>	<p>Prehispánico o criollo</p>		
<p>Descripción</p>	<p>Bebida, postre y refrigerio, es una colada espesa a base de maíz hervido, molido y cocinado.</p>		
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano y festivo</p>		
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares y festividades</p>		
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Se encuentra en las tres parroquias del cantón Yacuambi.</p>		
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Maíz blanco - Hojas de naranja - Canela - Cedrón - Mote - Agua tibia - Panela 		
<p>Formas de preparación</p>	<p>Moler el maíz. Poner a fermentar el maíz durante diez días. Luego que este fermentado, cernir y poner a cocinar en una olla grande. Añadir las hojas de</p>		
<p>Propiedades</p>	<p>Carbohidratos siendo una buena fuente energética, también aporta vitaminas y minerales.</p>		
<p>Estado de conservación</p>	<p>Escaso</p>		
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 47. Cuero con papas

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Cuero con papas</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Criollo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Es un plato donde sus ingredientes principales son las papas y el cuero de cerdo, se puede acompañar con aguacate y arroz.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Popular en locales comerciales, hogares.</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Todo el cantón</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuero de cerdo - Papas - Cebolla - Laurel - Cilantro - Sal - Achote - Mani 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Se cocina con laurel y las papas cortadas en pedazos pequeños, se deja cocinar hasta que las papas se ablanden, luego se le agrega el refrito y la crema de mani. Ya que este todo listo se puede acompañar con arroz y aguacate.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Contiene valor energetico ya que aporta un considerable contenido de carbohidrato, grasa y proteína.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Comun</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 48. Cuy asado

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Cuy asado</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Prehispanico</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Plato fuerte. El cuy se asa entero en el carbon y se sirve en presas. El plato de cuy asado viene acompañado con lechuga, papas refritas, y ensalada de tomate y cebolla.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Festivo</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Festividades, celebraciones familiares, locales comerciales y mercados.</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Parroquia Tutupali y 28 de Mayo del cantón Yacuambi.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuy entero - Ajo - Cebolla blanca - Oregano - Sal - Achiote 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Se aliña el cuy un día anterior al que se lo va a preparar, al siguiente día se lo asa entero a la brasa. Se lo puede servir con papas aliñadas, mote y ensalada de cebolla con tomate.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Alto valor nutricional ya que aporta carbohidratos provenientes de la papa, proteína animal que proviene del cuy como también provee vitamina C, calcio, fósforo, potasio y magnesio.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 49. Fritada

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Fritada</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Criollo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Es un plato fuerte elaborado a base de car de cerdo frita con su propia grasa. Puede ser acompañado de mote, yucas o platanos maduros fritos.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Festivo</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Se lo puede encontrar durante todo el año</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>En todo el cantón Yacuambi</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carne de cerdo - Ajo - Cebolla - Sal - Comino, oregano, apio y pimienta. 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Se coloca la carne en una paila con la cebolla, comino, oregano, ajo, apio y pimienta se deja cocinar sin dejar de mover constantemente para que todas la carne se cocine por igual, hasta que el agua se avapore, luego se frie en la misma manteca. Se puede servir con mote, choclo. Maduro frito o yucas.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Es una fuente importante de proteina y grasa, aportando nutrientes necesarios para el desarrollo muscular y energia.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Comun</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 50. Guata

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Guata</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Criollo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Es un plato fuerte consistente, su ingrediente principal es la menudencia de res que se prepara con mani y se sirve acompañado de arroz.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano.</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares, restaurantes, mercados.</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Se encuentra en todo el cantón Yacuambi es decir está asentado en las tres parroquias.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menudencia de res - Mani - Papas - Oregano - Achiote - Sal - Cebolla - Limon 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Se pica en trozos la menudencia y las papas, luego se pone a cocinar hasta que la menudencia suavice, ya que este cocinado se agrega la pasta de mani con el refrito. La guata se puede acompañar con arroz, aguacate, y ensalada de cebolla.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Ofrece carbohidratos y proteínas, además del magnesio, fósforo y potasio que aporta el mani.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 51. Miel con quesillo

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Miel con quesillo</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Criollo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Postres, plato dulce conformado de quesillo fresco en miel de caña</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares, restaurantes</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>En todo el cantón Yacuambi.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Miel de caña - Quesillo tierno 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Calentar la miel. Cortar en rodajas el quesillo. Colocar el quesillo en un platillo y luego agregar la miel</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Fuente de energía, vitaminas A, B1, B2, B3</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 52. Papa china con queso

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Papachina con queso</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Prehispanico no nativo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Es un plato que consiste en cocinar la papa y se puede acompañar con queso o</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano y festivo</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Con mayor incidencia se encuentra en la parroquia la Paz seguido de la parroquia 28 de Mayo del cantón Yacuambi</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Papachina - Queso o quesillo - Sal 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Se lava bien las papas, luego se pone a cocinar en una olla y a leña, ya que esten listas se puede acompañar de queso o quesillo en algunos casos la consumen con carne.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>La papa china contine proteínas y carbohidratos.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Comun en la amazonia.</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 53. Plátano maduro con queso

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Plátano maduro con queso</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Criollo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Entrada o postre a base de plátano maduro cocinado. Se puede acompañar con queso o quesillo.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>En todo el cantón Yacuambi.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plátano maduro - Queso o quesillo - Sal 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Se cocina el plátano ya sea con cascara o sin cascara. Luego que este cocinado se puede acompañar con queso o quesillo amasado y sal.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Carbohidratos, proteínas, grasa, vitaminas y minerales.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 54. Pinchimikuna

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Pinchimikuna</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Tradicional</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Consiste en una lavacara de arroz, papas, mote con presas de cuy y gallina asados, cubiertos con pan acompañados de un buen queso, mote y chicha de jora.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Festivo</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Festividades, celebraciones o rituales</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Parroquia Tutupali y 28 de Mayo del cantón Yacuambi.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuy asado - Pollo asado - Arroz cocinado - Panes - Miel - Mote cocinado - Plátanos cocinados - Chicha de jora 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>La preparación de este plato consiste en unir todos los ingredientes en un mantel o en hojas de plátano, los mismos tienen que estar cocinados y servirse en porciones iguales</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Carbohidratos, proteínas y vitaminas</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Media</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 55. Mote con queso

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Mote con queso</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Prehispánico</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Maíz blanco pelado y cocido. Se puede consumir como desayuno, almuerzo o cena.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares, restaurantes, comedores, mercados, etc.</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Es consumido especialmente en la parroquia Tutupali y 28 de Mayo del cantón Yacuambi.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mote cocinado - Queso o quesillo - Sal 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Se pone a cocinar el mote de maíz en una olla grande con abundante agua, ya que este cocinado se puede servir con queso o quesillo, y en varias ocasiones lo usan para consumir en la fritada, caldos, cuy asado, etc.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Nutrientes, fibra y energía.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 56. Tilapia frita

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Tilapia frita</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Tradicional</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Plato fuerte elaborado a base de pescado de agua dulce criado en peceras de manera artesanal llamado tilapia, se puede servir con arroz, yucas, patacones y ensalada de cebolla con tomate.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano y festivo</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares, festividades, restaurantes</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Parroquia La Paz y 28 de Mayo</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tilapia - Platanos - Arroz - Aliños - Tomate, cebolla y limón - Sal 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Lavar la tilapia, luego dejar marinar durante 1 hora. Hacer una ensalada de tomate y cebolla. Cocinar las yucas. Hacer patacones. Cocinar el arroz. Finalmente, freír la tilapia en abundante aceite. Se puede servir con el arroz, la ensalada, los patacones y las yucas.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Aporta ácidos grasos omega 3 y proteínas.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 57. Yamala asada

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Yamala asada</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Nativo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Es un plato fuerte, donde su ingrediente principal es la yamala o guanta es un mamífero salvaje que es cazado, consiste en azar el animal en carbon donde su unico condimento es la sal, se puede acompañar de platanos o yucas, es un plato que elabora la comunidad shaur.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>En peligro</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares de la comunidad Shuar</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Se encuentra en la parroquia La Paz en las comunidades Shuar pertenecientes al cantón Yacuambi.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Yamala o guanta - Platanos - Yucas - Sal 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Adobar la carne de la yamala con sal. Poner a cocinar los plátanos y las yucas. Luego colocar en la parrilla con carbón y azar la yamala. Ya que todo este cocinado se procede a servir con platanos o yucas.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Propiedades curativas y alto nivel de proteina</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Preocupación menor</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 58. Seco de gallina criolla

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Seco de gallina criolla</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Criollo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Plato fuerte, consiste en un estofado de carne de gallina criolla, se puede acompañar con arroz, platanos, yucas o mote.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares y mercado</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Es uno de los platos más consumido en todo el cantón Yacuambi.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carne de gallina criolla - Cebolla - Ajo, achiote, pimienta, sal y oregano - Tomate de riñón - Cilantro y perejil 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Preparar el refrito para la carne de gallina con aliños, tomate de riñón y cebolla. Despuesar la gallina y colocar en la olla con el refrito preparado. Cocinar arroz y yucas. Ya que este todo listo, se puede servir con el arroz y las yucas.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Proteína, hierro y fosforo</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 59. Chancho hornado

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Chancho hornado</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Criollo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Es un plato fuerte compuesto de cerdo cocinado en horno de leña. Se puede acompañar con mote, choclo, aguacate, aji.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Festivo y común</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Mercados, restaurantes y comedores populares.</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Elaborado en la parroquia 28 de Mayo del cantón Yacuambi.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cerdo - Cebolla - Sal - Ajo, achiote, comino pimienta. - Mote. 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Cocinar las papas. Adobar la pierna de cerdo y dejar reposar durante 8 horas. Luego colocar la pierna de cerdo en el horno y dejar que se hornee. Finalmente se puede servir con las papas, arroz o algún aderezo.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Proteína, niacina, fósforo, potasio y selenio</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>En peligro</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 60. Sopa de granos

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Sopa de granos</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Nativo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Sopa elaborada a base de granos tiernos y vegetales comunmente espesa, comunmente se sirven calientes acompañadas de aguacate y yuca.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Estacional, temporada de cosecha de granos tiernos</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares y festividades</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Tradicionalmente se consume en la parroquia Tutupali y 28 de Mayo del cantón Yacuambi</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Alverja tierna - Frejol - Zapallo - Vainita - Brocoli - Papas - Aliños - Quesillo 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>En una olla colocar agua con las papas picadas. Agregar la alverja, el frejol tierno, el zapallo, la vainita, el brócoli, y los aliños al gusto. Ya que este por terminar la cocción de lo que se agregó incrementar quesillo y finalmente cilantro. Ya que este todo listo se puede proceder a servir</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Vitaminas, minerales y calorías que aportan energía y nutrientes al cuerpo.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 61. Trucha frita

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Trucha frita</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Introducido</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Plato fuerte se trata de un pescado frito que se puede servir con arroz, yucas y ensaladas.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Festividades, cotidiano</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Hogares y festividades</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Tradicionalmente se consume en la parroquia Tutupali</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Trucha - Arroz - Yucas - Aliños - Tomate - Cebolla - Limón 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Freir la trucha previamente aliñada, luego cocinar el arroz y las yucas, preparar la ensalada de cebolla con tomate, ya que todo este listo se procede a servir.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Omega 3 minerales y proteínas</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 62. Chicha de yuca

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Chicha de yuca</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Prehispánica</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Bebida a base de yuca con camote dulce y agua. Tradicionalmente preparada por el pueblo Shuar como una bebida típica de la etnia.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Cotidiano – festivo</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Es elaborada por la nacionalidad Shuar.</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Parroquia La Paz, comunidades Shuar.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Yucas maduras - Camote - Agua - Panela 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Cocinar las yucas. Luego que las yucas estén cocinadas aplastarlas en la misma olla sin botar el agua hasta hacer una masa cremosa. Rallar el camote dulce y mezclar con la masa de la yuca. Si la masa está demasiado espesa agregar un poco de agua tibia. Colocar el fermento de chicha anterior y dejar reposar hasta el siguiente día. Al siguiente con agua tibia licuar la chicha y agregar panela o azúcar al gusto.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Nutricionales, digestivas y antioxidantes</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 63. Chicha de chonta

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Chicha de chonta</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Prehispánica</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Bebida fermentada elaborada a base de frutos de chonta, esta se la prepara en temporada de maduración de la fruta.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Estacional – festivo y ceremonial</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Comunidades Shuar</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Parroquia La Paz, (comunidades Shuar).</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Chonta - Agua - Restos de chicha antigua - Panela 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Cocinar la fruta de la chonta luego que este cocinada quitar la semilla. Moler la fruta de la chonta. En un recipiente grande colocar la pulpa de la chonta y agregar el agua tibia. Luego cernir y colocar en una olla de barro agregar la panela o azúcar a gusto. Finalmente agregar el fermento de chicha anterior y dejar de un día para otro. Al siguiente día ya se puede servir.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Nutricionales, digestivas y antioxidantes, como también vitaminas y minerales</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 64. Chicha de jora

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Chicha de jora</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Prehispanica</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Bebebida fermentada a base de maiz de jora, esta bebida se sirve fria.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Festivo</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Festividades, hogares.</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Parroquia Tutupali y 28 de Mayo, en las comunidades Kichwa Saraguro</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Maiz de jora - Chancaca - Agua - Panela 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Tostar la cebada y el maíz de jora, en un tiempo aproximado de 20 a 25 minutos. Hervir en una olla grande 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Cabe mencionar que es necesario mover constantemente la mezcla. Cuando el agua haya disminuido la mitad, agregar 5 litros más de agua tibia y dejar hervir por una hora y media más. Añadir azúcar al gusto. Dejar en una vasija de barro y dejar fermentar durante 4 a 6 días.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Nutricionales. Digestivas y antioxidante.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 65. Begonia

<p>Nombre del Plato</p>	<p>Begonia</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Tradicional</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Bebida alcohólica, elaborada principalmente de la flor de begonia y agua ardiente, es utilizada para festividades.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Festiva</p>	
<p>Espacio de consumo</p>	<p>Festividades y hogares</p>	
<p>Zonas tradicionales de consumo</p>	<p>Parroquia Tutupali, tradicional en el pueblo mestizo.</p>	
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Flor de begonia - Agua ardiente - Azucar - Limon 	
<p>Formas de preparación</p>	<p>En una olla colocar agua y dejar hervir luego que este hirviendo colocar las flores de begonia y sacar del fuego. Cernir sacando toda la esencia de la flor de la begonia. Luego mezclar la esencia de la begonia con azúcar, el agua ardiente, mezclar lentamente. Finalmente agregar limón al gusto.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>Cura los nervios</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común</p>	
<p>Nombre del investigador</p>	<p>Karla Armijos</p>	

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

ANEXO 4. Fichas de productos primarios del canton Yacuambi.

Tabla 66. Papaya

Nombre común	Papaya	
Nombre científico	Carica papaya – CARICACEAE	
Otros nombres locales	Papaya	
Ancestralidad	Nativa	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta alargada sin ramificaciones, hojas tipo palmeadas de color verde, sus flores son en forma de cáliz que al final forma una corona de color blanco, los frutos son grandes y globosos de color verde y amarillo. Y de color naranja cuando el fruto ya está maduro.	
Zonas de producción		
Parroquia La Paz y 28 de Mayo.	Se cosecha dependiendo la temporada de siembra y el proceso es el mismo en las dos parroquias.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Es una fruta que se la puede consumir en batidos, jugos o mermeladas como también se la puede consumir fresca.	
Propiedades	Energético (hidratos de carbono), potasio, vitamina A y C, laxante suave cicatrizante para úlceras	
Variedades y estado de conservación		
Es común encontrar plantas de papaya cerca de las casas, existen diferentes variedades, a pesar de que algunas son traídas de la región costa para fines comerciales, a diferencia de las nativas son de excelente calidad y de valor		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 67. Banano

Nombre común	Banano		
Nombre científico	Musa spp – MUSACEAE		
Otros nombres locales	Seda, verde, maduro, barraganete.		
Ancestralidad	Introducido		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta que crece con un tallo grueso aguado hasta los 3 o 4 metros, su fruto es una baya que crece en forma de racimos con dedos alargados.		
Zonas de producción			
En todo el cantón	Depende la temporada de siembra, pero desde la siembra tarda 6 meses para su cosecha, por ello se lo encuentra en todo el año.		
Calendario agrofestivo			
No existen festividades			
Usos gastronómicos	Es utilizado para elaborar sopas en caso que este verde o también para comer acompañado de carne, cuando el fruto está maduro es utilizado en batidos, jugos o simplemente se lo consume crudo y fresco.		
Propiedades	Fibra, potasio y vitaminas.		
Variedades y estado de conservación			
	Nombre	Características	Estado de conservación
	Guineo seda	Planta de aproximadamente 2m de altura, hojas verdes oscuras, los racimos crecen de manera desordenada, fruto de tamaño mediano y curbo, se lo consume como fruta fresca.	Común
	Guineo orito	Planta de aproximadamente 2m de alto, hojas de color verde alargadas, su fruto es el mas pequeño, se puede consumir en molido, o como fruta cuando esta este	Común
	Plátano	Planta de 2m, hojas anchas de color verde, su fruto crece en racimos y de cascara gruesa pero de facil extracción, se utiliza para un sin número de preparaciones.	Común

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 68. Guayaba

Nombre común	Guayaba		
Nombre científico	Psidium guajava – MYRTACEAE		
Otros nombres locales	Dorquilla – guayaba		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	El árbol puede medir de 3 a 9 metros, tienen hojas oblongas, sus flores son grandes y blancas, la corteza es lisa, de color café oscuro-rojizo. Su fruto es redondeado amarillo por fuera y por dentro, es comestible inclusive hasta su cascara.		
Zonas de producción			
En todo el cantón	Se puede encontrar en los meses de febrero y marzo, no necesita de siembra, la planta crece por si sola y el proceso de cultivo es el mismo en todo el cantón.		
Calendario agrofestivo			
No existen festividades			
Usos gastronómicos	Se utiliza para preparar jugos, coladas, postres y su fruto es comestible.		
Propiedades	Vitamina C		
Variedades y estado de conservación			
	Nombre	Características	Estado de conservación
	Guayaba de monte	Es un árbol de 8 a 12 metros de alto, se diferencia de la guayaba normal por que su fruto es de mayor tamaño que a veces llega al tamaño de una naranja	Común

Fuente: Investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 69. Chonta

Nombre común	Chonta	
Nombre científico	Bactris gasipaes – ARECACEAE	
Otros nombres locales	Chontaduro	
Ancestralidad	Nativa	
Forma de obtención	Cultivo y recolección	
Descripción	Es una planta que mide de 10 a 15 metros de altura, su tronco es espinoso, lo que se consume de esta planta son sus frutos y el palmito, los frutos son muy apetecibles debido a su sabor peculiar, crecen en numerosos racimos, son redondos, carnosos y llevan en su interior una única semilla.	
Zonas de producción		
Parroquia La Paz	Este fruto se puede encontrar en la parroquia La Paz, la planta empieza a cargar desde el mes de febrero y se puede cosechar en los meses de mayo a julio.	
Calendario agrofestivo		
La fiesta de la chonta	Comunidad Kurintza	
Usos gastronómicos	Su fruto debe ser asado o hervido antes de consumir, se lo consume solo el fruto cocinado o en algunos casos en la comunidad Shuar utilizan la pulpa del fruto para realizar la tradicional chicha de chonta.	
Propiedades	Carbohidratos y vitamina E	
Variedades y estado de conservación		
Existe una variedad, la que se muestra en la fotografía, y es común.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 70. Ñaco

Nombre común	Ñaco	
Nombre científico	Persea – LAURACEAE	
Otros nombres locales	Aguacate del monte	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El árbol mide de 10 a 40 metros, es muy frondoso, sus flores son pequeñas, de color amarillo verdoso o blanquecino y forman racimos. El fruto, su parte comestible, tiene forma de pera	
Zonas de producción		
Parroquia La Paz	Este fruto se la puede cosechar en las alturas de las montañas por los meses de febrero a abril de cada año.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	El fruto maduro es comestible, se consume la pulpa cruda.	
Propiedades	Vitaminas E, K y complejo B	
Variedades y estado de conservación		
Unico en su especie y su estado se encuentra en peligro		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 71. Uva silvestre

Nombre común	Uva silvestre	
Nombre científico	Pourouma cecropiifolia - CECROPIACEAE	
Otros nombres locales	Uva de árbol, uvilla, uva negra.	
Ancestralidad	Nativa	
Forma de obtención	Recolección y cultivo	
Descripción	El árbol de esta fruta mide de 10 a 15 metros, sus hojas son de forma de palma, los frutos crecen en racimos parecidos a de una uva son redondos y su color es morado y tiene un sabor dulce.	
Zonas de producción		
Parroquia La Paz	Se encuentra en la parroquia La Paz y la temporada que se puede encontrar maduro es en los meses de febrero a mayo.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Los frutos se consumen frescos.	
Propiedades	Rica en azúcares (glucosa, fructuosa y sacarosa)	
Variedades y estado de conservación		
Información no encontrada		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 72. Naranjilla

Nombre común	Naranjilla		
Nombre científico	Solanum quitoense – SOLANACEAE		
Otros nombres locales	Conona		
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es un arbusto que puede llegar a medir hasta 2m de altura, sus hojas son de color verde oscuro o morado, sus frutos son redondos de color amarillo o naranja al madurar y esta así mismo cubierto con finos vellos, que son fácilmente removibles.		
Zonas de producción			
En todo el cantón Yacuambi	Se la puede encontrar en todo el cantón, dependiendo la temporada de siembra es que se obtiene la cosecha, utilizado más para hogares que para la comercialización.		
Calendario agrofestivo			
No existen festividades			
Usos gastronómicos	El fruto se lo utiliza crudo o cocinado para hacer jugos o coladas.		
Propiedades	Vitamina C		
Variedades y estado de conservación			
	Nombre	Características	Estado de conservación
	Naranjilla silvestre	Es nativa del cantón, esta clase es mayormente silvestre y también se cultiva.	Común

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 73. Granadilla

Nombre común	Granadilla	
Nombre científico	Pasiflora pergrandis – PASSIFLORACEAE	
Otros nombres locales	Granadilla	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo y recolección	
Descripción	Es una planta rastrera, su fruto es redondo y amarillo y más duro que la conocida granadilla de la sierra, dentro del fruto se encuentra una pulpa jugosa y dulce que recubre unas semillas grandes y negras.	
Zonas de producción		
Parroquia La Paz	En la actualidad se puede encontrar cerca de las casas, y ya forma parte de la siembra de los moradores.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Se consume la pulpa del fruto fresco y maduro.	
Propiedades	Para el Shuar, el agua de las hojas de la granadilla ayuda a que las mujeres den a luz más rápido.	
Variedades y estado de conservación		
Los moradores afirman que se puede encontrar en el monte, pero que en la actualidad ya son cultivadas.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 74. Zapote

Nombre común	Zapote	
Nombre científico	Quararibea cordata - BOMBACACEAE	
Otros nombres locales	Malva, chupa – chupa	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un árbol grande que puede llegar a medir hasta 40m, su fruto es ovalado, de cascara dura y áspera de color amarillento – marrón o anaranjado, tienen una pulpa anaranjada fibrosa y dulce.	
Zonas de producción		
<p>Todo el cantón Yacuambi</p>	<p>Esta fruta se la puede conseguir en todo el cantón Yacuambi, comúnmente se encuentran en la parte posterior de las casas de los pobladores.</p>	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Su fruto se consume fresco, es de sabor dulce y bastante aromático.	
Propiedades	Vitamina A, calcio, fosforo, hierro, proteína, fibra y vitamina C.	
Variedades y estado de conservación		
Es ampliamente distribuida en el cantón pero con mayor incidencia en la parroquia La Paz.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 75. Cacao

Nombre común	Cacao		
Nombre científico	Teobroma cacao – MALVACEAE		
Otros nombres locales	Cacao		
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es un árbol frondoso de flores pequeñas que crecen en las ramas y en el tronco, su fruto es una mazorca grande de color amarillo o rojo que en su interior contiene granos cubiertos de una pulpa blanca rica en azúcar.		
Zonas de producción			
En todo el cantón Yacuambi	Es una planta que de acuerdo al tiempo de siembra se puede cosechar.		
Calendario agrofestivo			
No existen festividades			
Usos gastronómicos	Su principal uso en la gastronomía es para preparar el chocolate.		
Propiedades	Vitamina C y magnesio.		
Variedades y estado de conservación			
	Nombre	Características	Estado de conservación
	Cacao criollo o fino de aroma	Excelente calidad de granos de sabor suave y aromático.	En peligro
	CCN – 51	Alta productividad de fruto y manteca pero baja calidad del grano.	Común

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 76. Naranja

Nombre común	Naranja	
Nombre científico	Citrus x sinensis – RUTACEAE	
Otros nombres locales	Naranja	
Ancestralidad	Nativa	
Forma de obtención	Cultivo y recolección	
Descripción	Es una planta de tamaño mediano, su fruto es cítrico esférico y brillante, su color puede variar entre el verde y el anaranjado.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	La planta se da en todo el cantón, y su tiempo estimado de cosecha es por los meses de febrero a Agosto	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Se la puede consumir como una fruta, como también el zumo de la naranja sirve para preparar bebidas refrescantes.	
Propiedades	Vitamina C	
Variedades y estado de conservación		
Es comun encontrar la naranja agria criolla.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 77. Mandarina

Nombre común	Mandarina	
Nombre científico	Citrus reticulata - RUTACEAE	
Otros nombres locales	Mandarina	
Ancestralidad	Criolla	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un árbol generalmente pequeño, no tiene espinas, sus hojas son de color verde oscuro, con flores pequeñas carnosas de color blanquecino, su fruto es redondo, el color varia ente amarillo verdoso al naranja o rojo anaranjado cuando está madura.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Es común encontrar plantas de mandarina en todo el cantón, es más para consumo familiar mas no comercial.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Se consume la fruta de manera fresca, y las hojas para hacer aguas aromáticas.	
Propiedades	Vitamina C	
Variedades y estado de conservación		
Es una planta común. En la actualidad existen los injertos que han dañado a la propia mandarina.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 78. Caña

Nombre común	Caña	
Nombre científico	Saccharum officinarum – POACEAE	
Otros nombres locales	Caña	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La planta de caña tiene hojas largas, delgadas y planas, como laminas. Sus tallos crecen en formas de matas, son gruesos y en ellos se distribuye y acumulan los jugos dulces de la caña.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	La caña se la puede encontrar en todo el cantón, a partir de la siembra dura 6 meses en madurar.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Se lo puede consumir pelando el tallo, como también se puede extraer sus jugos por medio de una maquina llamado trapiche del cual sale el jugo llamado guarapo, como también se puede llevar a un proceso para obtener la miel de caña o la panela, en algunos casos es utilizado para destilar licor.	
Propiedades	Calorías, energía al cuerpo, minerales (calcio, hierro, magnesio y potasio).	
Variedades y estado de conservación		
Nombre	Características	Estado de conservación
Caña blanca	Es una caña suave que se puede consumir con mayor facilidad para las personas, exprimiendo los sumos con mucha facilidad.	Común
Caña dura	Es una caña que no se la puede masticar, por su textura que es demasiado dura para las personas.	Común

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 79. Guaba

Nombre común	Guaba	
Nombre científico	Inga spp. - MIMOSACEAE	
Otros nombres locales	Guabo, mansa	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivada y silvestre	
Descripción	Son arboles leñosos bastantes frondosos, sus flores son blancas peludas, su fruto son vainas largas (distintos tamaños según la especie), llevan en su interior varias semillas rodeadas de una pulpa blanca dulce y esponjosa.	
Zonas de producción		
Parroquia 28 de Mayo y La Paz	Es común encontrar esta fruta en las dos parroquias, y el tiempo de cosecha es en los meses de febrero - abril.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Se consume principalmente cruda, como fruta fresca.	
Propiedades	Fuente de energía, alto contenido de calcio.	
Variedades y estado de conservación		
Nombre	Características	Estado de conservación
Machetona	Es una de las más comestibles, presenta unavaina larga de 70cm.	Común
Guaba bejuco	Su fruto es alargado pero delgado que otras especies, de sabor muy dulce.	Común

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 80. Café

Nombre común	Café	
Nombre científico	Coffea ssp – RUBIACEAE	
Otros nombres locales	Café	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	<p>Esta planta es un arbusto mediano que puede alcanzar de 8 a 12 metros de altura. Las hojas de la planta de café son oblongas, las flores son de color blanco y tienen un dulce aroma, similar al jazmín, a partir de las flores se desarrollan los frutos, llamados bayas, cuyo tamaño cambia según la variedad del mismo, al madurar estas toman un color rojo y pueden consumirse frescas o poner a secar y tostar para la elaboración de la bebida café.</p>	
Zonas de producción		
<p>En todo el cantón Yacuambi</p>	<p>Es común encontrar en todo el cantón, pero en los últimos años ha disminuido su producción.</p>	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	El uso más común es realizar la bebida que lleva el mismo nombre café.	
Propiedades	Antioxidantes.	
Variedades y estado de conservación		
Nombre	Características	Estado de conservación
C. arabica	Excelente calidad de granos, mayor requerimiento de calidad de suelo	Común

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 81. Maíz

Nombre común	Maíz	
Nombre científico	Zea mays – POACEAE	
Otros nombres locales	Mote	
Ancestralidad	Prehispánico, no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La planta de maíz varía de tamaño de acuerdo a las condiciones de crecimiento, puede alcanzar hasta los 3m de altura, presenta un tallo erguido, sus hojas son finas y alargadas, con una nervadura central y enrolladas al tallo de donde nacen las mazorcas.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	El maíz se puede encontrar en todo el cantón, se lo consume como choclo, mote, y para el maíz para volver a sembrarlo.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Depende del estado de maduración del mismo el cual si este tierno se consume como choclo, en caso de estar maduro es consumido como mote.	
Propiedades	Hidratos de carbono y fibra	
Variedades y estado de conservación		
Nombre	Características	Estado de conservación
Tusilla	La semilla puede ser guardada y reutilizada en varias siembras.	Común

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 82. Fréjol

Nombre común	Fréjol	
Nombre científico	Phaseolus vulgaris – FABACEAE	
Otros nombres locales	Frijol – poroto	
Ancestralidad	Antiguo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta trepadora, está conformada por nudos y entrenudos. El fruto es una vaina con dos tapas que en su interior contienen semillas la misma que puede ser de diversos colores.	
Zonas de producción		
<p>En todo el cantón</p> <p>Yacuambi</p>	<p>Se puede encontrar en todo el cantón, la siembra es conjuntamente con el maíz ya que este necesita de una planta alta para su desarrollo.</p>	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Las semillas del fréjol se pueden consumir tiernas o secas, se las cocina y se preparan diversos tipos de platos, como sopas, ensaladas, menestras, etc.	
Propiedades	Gran contenido de proteínas, carbohidratos y vitaminas, minerales (calcio, magnesio, hierro y zinc), vitaminas A, B1, B2 y C.	
Variedades y estado de conservación		
Es una planta común de fácil cultivo, en las huertas del cantón, su producción es básicamente para consumo propio, pocas veces para comercialización.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 83. Plátano

Nombre común	Plátano	
Nombre científico	Musa paradisiaca – MUSACEAE	
Otros nombres locales	Plátano verde, plátano maduro	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	De la planta se utiliza el fruto, puede llegar a una altura de hasta 7 metros. La flor forma una capsula, como capullo de color vino, sus frutos curvos salen de la flor y aparecen en forma de mano.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Esta planta tiene la capacidad de crecer en todas las zonas del cantón debido a la adaptabilidad del clima tropical que existe.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Es utilizado para una infinidad de preparaciones, considerando distintos estados de maduración.	
Propiedades	Potasio, almidón y vitaminas A, B, C, D.	
Variedades y estado de conservación		
Nombre	Características	Estado de conservación
Guineo	Su fruto puede llegar hasta los 10cm de longitud. Se consume fresco, es de pulpa suave y dulce.	Común
Maqueño	Su fruto es mas gordo que las otras variedades, su fruto maduro es mas dulce.	Común

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 84. Yuca

Nombre común	Yuca	
Nombre científico	Manihot esculenta – EUPHORBIACEAE	
Otros nombres locales	Yuca	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Se trata de un arbusto perenne, sus hojas tienen forma obovada o lineal, la parte comestible es la raíz que es alargada y más o menos gruesa, de pulpa blanca y densa, su cascara es similar a una corteza de árbol, de color marrón.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	La ventaja de este tubérculo es que puede crecer en cualquier zona, y es un alimento que forma parte de la alimentación del cantón Yacuambi	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Se la puede consumir cocida acompañada de carnes o también fermentada como es el caso de la chicha de yuca que elabora el pueblo Shuar.	
Propiedades	Hidratos de carbono, almidón, vitaminas y minerales.	
Variedades y estado de conservación		
Nombre	Características	Estado de conservación
Yuca blanca	Es una yuca dulce, de pulpa blanca, su tiempo de maduración es de un año.	Común
Yuca amarilla	Esta yuca tiene más sabor que cualquier especie y más suave al cocinar, con un aroma agradable y su tiempo de maduración es de 6 meses.	Común

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 85. Papa china

Nombre común	Papa china	
Nombre científico	Colocasia esculenta – ARACEAE	
Otros nombres locales	Papa china	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta que forma tubérculos comestibles de pulpa blanca, su textura es suave con un aroma pronunciado.	
Zonas de producción		
Parroquia La Paz	Para la siembra de este tubérculo los agricultores manifiestan que todo depende del suelo, el suelo tiene que ser arenoso y bien abonado. El tiempo de maduración es de 1 año aproximadamente.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades.		
Usos gastronómicos	El tubérculo se lo consume cocinado se puede acompañar con queso o quesillo, como también se acompaña con sopas o carnes.	
Propiedades	Proteínas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales.	
Variedades y estado de conservación		
La papa china es muy común en la Amazonía.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 86. Zapallo

Nombre común	Zapallo	
Nombre científico	Curcubita moschata - CURCUBITACEAE	
Otros nombres locales	Zapallo	
Ancestralidad	Prehispánico	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta rastrera o trepadora muy vigorosa, su pulpa es amarilla o anaranjada, sólida y con semilla en su interior.	
Zonas de producción		
Parroquia La Paz	Esta planta es de clima caliente por tal razón es que se puede encontrar mayormente en la parroquia La Paz.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades		
Usos gastronómicos	Se consume pelado y cocinado, se lo utiliza para hacer coladas, sopas o locros, como también es el ingrediente principal de la fanesca.	
Propiedades	Carbohidratos, vitamina A, calcio, fósforo y hierro.	
Variedades y estado de conservación		
El zapallo es común en el cantón Yacuambi.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 87. Hierbaluisa

Nombre común	Hierbaluisa	
Nombre científico	Cymbopogon – POACEAE	
Otros nombres locales	Hierbaluisa	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo, recolección	
Descripción	Es una planta de tallos rectos, hojas aproximadamente de 50cm, de un aroma agradable.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Se utiliza las hojas para infusiones de té, el tallo y la raíz para preparar desparasitarios.	
Propiedades	Alivia dolores estomacales.	
Variedades y estado de conservación		
Hay una sola variedad y su estado de conservación es común.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 88. Toronjil

Nombre común	Toronjil	
Nombre científico	Melissa officinalis – LAMIACEAE	
Otros nombres locales	Toronjil	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo, recolección	
Descripción	Es una hierba con los tallos rastreros de aproximadamente 1m, con hojas verdes oscuro, vellosidad y sus flores son de color blanco.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Se utiliza para realizar aguas aromáticas.	
Propiedades	Para aliviar los nervios y dolores estomacales	
Variedades y estado de conservación		
Existe una única variedad y es común.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 89. Matico

Nombre común	Matico	
Nombre científico	Piper aduncum – PIPERACEAE	
Otros nombres locales	Matico	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Es un árbol de aproximadamente 3 metros de altura, sus hojas son alargadas y su olor es aromático agradable.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este producto		
Usos gastronómicos	Se utiliza sus hojas para la elaboración de aguas aromáticas, y darles sabor a las coladas	
Propiedades	Ayuda a sanar hemorragias y también se utiliza para úlceras gástricas	
Variedades y estado de conservación		
Hay una especie que en la actualidad es rara.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 90. Perejil

Nombre común	Perejil	
Nombre científico	Petroselinum crispum – APIACEAE	
Otros nombres locales	Hierba	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta que posee tallos floríferos que pueden llegar a rebasar los 50cm, forma una roseta empenachada de hojas muy divididas, con pequeñas flores amarillentas.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Durante todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este producto		
Usos gastronómicos	Es usualmente utilizado en condimentos para diferentes usos gastronómicos, carnes, sopas, etc.	
Propiedades		
Variedades y estado de conservación		
Unico en su especie y su estado es común.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 91. Apio

Nombre común	Apio	
Nombre científico	Apium graveolens – APIACEAE	
Otros nombres locales	Apio	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta que alcanza los 40cm de altura, su tallo es grueso en forma rectangular color verde, las hojas son grandes y brotan en forma de corona.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Utilizado para preparar aliños, utilizado para sopas, caldos y ensaladas.	
Propiedades		
Variedades y estado de conservación		
Es unico en su especie y su estado es común		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 92. Achogcha

Nombre común	Achogcha	
Nombre científico	Cyclanthera pedata CUCURBITACEAE.	
Otros nombres locales	Ahogcha	
Ancestralidad	Nativa	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta trepadora de 5m, sus hojas son alternas palmeadas color verde claro, su fruto es una vaina que mide de 10 a 20 cm de largo, cuenta con espinas suaves y su color varía de verde oscuro a blanco.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	De acuerdo a la siembra de los agricultores, es su cosecha.	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este producto		
Usos gastronómicos	Utilizado en sopas, especialmente en la fanesca de Semana Santa	
Propiedades		
Variedades y estado de conservación		
Es unica en su especie y de estado de conservación rara.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 93. Cuy

Nombre común	Cuy	
Nombre científico	Cavia porcellus – CAVIIDAE	
Otros nombres locales	Cuy	
Ancestralidad	Nativa	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Es un animal pequeño que oscila los 25cm de alto su cuerpo es alargado con relación a sus patas que son pequeñas y cortas, con orejas cortas y con un pelaje liso y suave.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
El pinchimikuna, la fiesta del inti		
Usos gastronómicos	Por lo general se lo consume asado a la brasa.	
Propiedades	Rico en proteínas.	
Variedades y estado de conservación		
Es único en su especie y es comun encontrarlo en todo el cantón.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 94. Guatusa

Nombre común	Guatusa	
Nombre científico	Dasyprocta punctata DASYPROCTIDAE	
Otros nombres locales	Guatusa	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	Es un roedor con una longitud de 50cm aproximadamente, su peso es de 3 a 4 kg, su pelaje es castaño rojizo, más oscuro en las partes altas.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este animal.		
Usos gastronómicos	Se prepara en estofado, caldo, ayampaco, o asado.	
Propiedades	Proteínas	
Variedades y estado de conservación		
Unico en su especie y se encuentra en peligro.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 95. Yamala

Nombre común	Yamala	
Nombre científico	Ciniculus paca – CUNICULIDAE	
Otros nombres locales	Guanta	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	Animal roedor y robusto, su tamaño oscila entre 60cm de cabeza a cola, con pelo corto de color marrón con manchas blancas.	
Zonas de producción		
<p>Todo el cantón Yacuambi</p>	<p>Todo el Año</p>	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este animal		
Usos gastronómicos	Se prepara en estofado, caldo, ayampaco, o asado.	
Propiedades	Proteínas	
Variedades y estado de conservación		
La yamala es única en su especie y su estado de conservación se encuentra en peligro.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 96. Armadillo

Nombre común	Armadillo	
Nombre científico	Dasypus novemcinctus – DASYPODIDAE	
Otros nombres locales	Tumulle	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	Su cuerpo oscila los 60cm aproximadamente, y pesa entre los 4-8kg, su caparazón es de color oscuro, negro con patas blancas y beige. Las patas delanteras tienen 4 uñas y traseras.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este animal		
Usos gastronómicos	Se prepara en estofado, caldo, ayampaco, o asado.	
Propiedades	Su sangre y grasa es utilizada para tratar enfermedades respiratorias, y su carne es rica en proteínas.	
Variedades y estado de conservación		
El armadillo es único en su especie de este sector y se encuentra en peligro.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 97. Pato

Nombre común	Pato	
Nombre científico	Anas platyrhynchos – ANATIDAE	
Otros nombres locales	Pato	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Es un ave pequeña de peso medio, se caracteriza por su pico plano y sus patas de color naranja, su cuerpo es cubierto de plumas color blanco, negro o mixto.	
Zonas de producción		
Parroquia La Paz	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este animal		
Usos gastronómicos	Caldo, estofados, hornado	
Propiedades	Proteínas, calorías y vitaminas B12	
Variedades y estado de conservación		
Es único en su especie y su estado de conservación es común		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 98. Trucha

Nombre común	Trucha	
Nombre científico	Salmo trutta L – CYPRINIDAE	
Otros nombres locales	Trucha	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Pesca	
Descripción	Es un pez muy corpulento, habita en las peceras, es de color marrón, más oscuro en el lomo hacia los flancos es de un marrón dorado y en el abdomen es de color blanco amarillento.	
Zonas de producción		
Parroquia Tutupali	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este pez.		
Usos gastronómicos	Lo consumen frito	
Propiedades	Omega 3 y proteínas	
Variedades y estado de conservación		
Único en su especie y su estado de conservación es escaso.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 99. Corroncho

Nombre común	Corroncho	
Nombre científico	Hypostomus sp. – LORICARIIDAE	
Otros nombres locales	Raspa	
Ancestralidad	Nativos	
Forma de obtención	Pesca	
Descripción	Estos peces se caracterizan por tener una boca en forma de disco en la parte inferior de su cuerpo, esta les sirve para succionar el alimento. Además tiene una serie de placas óseas como caparazón que cubren su cuerpo y cabeza, dándoles un aspecto prehistórico	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este pez		
Usos gastronómicos	En caldo, estofado y ayampaco.	
Propiedades	vitaminas A, D, E y B6, B12	
Variedades y estado de conservación		
Es único en su especie y es común encontrar en los ríos del cantón.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 100. Tilapia

Nombre común	Tilapia	
Nombre científico	Oreochromis sp. – CICHLIDAE	
Otros nombres locales	Tilapia	
Ancestralidad	Contemporáneo	
Forma de obtención	Pesca	
Descripción	Es un pez escamoso y muy carnoso, puede ser de color rojo o negro.	
Zonas de producción		
Parroquia 28 de Mayo y La Paz	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este animal		
Usos gastronómicos	Frito, estofado, ayampaco, ceviche.	
Propiedades	Omega 3, proteína.	
Variedades y estado de conservación		
Es única en su especie y es común en contrar en las parroquias antes mencionadas.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 101. Gallina criolla

Nombre común	Gallina criolla	
Nombre científico	Gallus domesticus – PHASIANIDAE	
Otros nombres locales	Gallina	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Es un ave que le caracteriza su peculiar cresta y mejillas que cuelgan de ambos lados del pico, su cuerpo está cubierto por plumas de tamaño pequeño, color amarillo, negra o café.	
Zonas de producción		
Todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este animal.		
Usos gastronómicos	Caldo, sopas, ayampaco, hornada, y sus huevos se los consume fritos o cocinados.	
Propiedades	Vitaminas y proteínas	
Variedades y estado de conservación		
Es única en su especie y es común encontrar en todo el cantón		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 102. Cerdo

Nombre común	Cerdo	
Nombre científico	<i>Sus scrofa domestica</i> – SUIDAE	
Otros nombres locales	Chancho, puerco	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Es un animal de cuerpo pesado redondeado, con un hocico flexible y alargado, patas cortas con pesuña, su piel es gruesa y cubierta de pelos gruesos.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
No existen festividades vinculadas a este animal		
Usos gastronómicos	Fritada, chanfaina, cecinas, sancochos y caldos.	
Propiedades	Calorías, proteínas y minerales	
Variedades y estado de conservación		
Único en su especie y es común encontrar en todo el cantón.		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

Tabla 103. Vaca

Nombre común	Vaca	
Nombre científico	Bos primigenius Taurus – BOVIDAE	
Otros nombres locales	Vaca	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Es un animal grande, pesado de textura gruesa, su cuerpo es cubierto por un pelaje grueso, su cabeza es grande en la parte superior tiene dos cuernos, y huecos gruesos, hocico corto.	
Zonas de producción		
En todo el cantón Yacuambi	Todo el año	
Calendario agrofestivo		
Se consume en navidad, inti Raymi y Semana Santa.	Diciembre, abril, junio	
Usos gastronómicos	Estofados, asados, fritos, guata, caldos, y sancochos.	
Propiedades	Proteínas	
Variedades y estado de conservación		
Es única en su especie y es común encontrar en todo el cantón		

Fuente: investigación propia.

Elaboración: Karla Armijos (2018)

ANEXO 5. Diseño del catálogo propuesto.

