



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

TITULACIÓN DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS

*“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador –
cantón Babahoyo, provincia de Los Ríos” (Segunda Fase)*

TRABAJO DE FIN DE CARRERA

AUTORA: Villacís Sánchez, Verónica Susana

DIRECTORA: Suasnavas Rodríguez, María Gabriela, Lcda.

CENTRO REGIONAL GUAYAQUIL

2014

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

Licenciada.

María Gabriela Suasnavas Rodríguez.

DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

El presente trabajo de fin de titulación “Investigación y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos del Ecuador – Cantón Babahoyo, Provincia de Los Ríos” realizado por Verónica Susana Villacís Sánchez, ha sido orientada y revisada durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, febrero de 2014

f).....

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Verónica Susana Villacís Sánchez, declaro ser autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Villacís Sánchez Verónica Susana
C.C. 120526137-1

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación con eterna gratitud y amor lo dedico a:

A DIOS:

Que me dio la vida, la perseverancia, la inteligencia para seguir adelante, después de tantas dificultades que la vida me ha permitido vivir, incluyendo la enfermedad de mi madre

A MIS PADRES:

Seres únicos e incomparables que pese a los múltiples problemas que siempre se viven en familia, siempre estuvieron prestos a darme su amor, su apoyo y su comprensión hasta poder culminar mi sueño de ser una buena profesional.

A mis MAESTROS de la UTPL:

Que con sus sabias orientaciones a lo largo de mi vida estudiantil, me orientaron y guiaron, y, lograron hacer de mí una persona profesional

A MI DIRECTORA DE TESIS,

Que sin escatimar esfuerzos, tiempo ni conocimientos, se entregó con ahínco a ofrecerme sus ilustrados conocimientos, para que yo pueda concluir con mi carrera profesional, que Dios le pague por sus sabias orientaciones

Con amor y gratitud

VERONICA SUSANA

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica Particular de Loja, por haberme dado la oportunidad de ser parte de su Institución, como alumna desde el primer nivel en la ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO MODALIDAD ABIERTA, carrera que con toda seguridad me permitirá vivir una vida profesional al servicio de la sociedad. A cada uno de los distinguidos docentes, personal administrativo y de apoyo por su valiosa cooperación durante el tiempo de mis estudios.

A Dios, a mis padres, gracias por estar a mi lado en cada momento, en especial a mi madre, que pese a su delicado estado de salud siempre está junto a mí con su amor, sabiduría, consejos y conocimiento. A mi padre le agradezco por el apoyo y fortaleza que me ha brindado sobre todo en estos últimos momentos difíciles que hemos pasado. A mi hermano que con sus bromitas y cariño me levantaba la moral para que siempre siga adelante aceptando la enfermedad de nuestra madre. A mi abuelita, mi segunda madre que nunca me ha dejado sola hasta la presente fecha y siempre me da el cariño de madre. Y a cada persona que a lo largo de todo este tiempo han contribuido con algo para que este sueño se cumpla.

Gracias

Verónica Susana

INDICE DE CONTENIDOS

Contenido

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN.....	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	III
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTO	V
INDICE DE CONTENIDOS	VI
INDICE DE TABLAS	VIII
RESUMEN EJECUTIVO	5
ABSTRACT	6
INTRODUCCION.....	7
CAPITULO I	8
SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN BABAHOYO	8
1.1. Situación geográfica	9
1.1.1. Ubicación.	9
1.1.2. Extensión Territorial.	9
1.1.3. Límites.....	10
1.1.4. Clima.	10
1.1.5. Hidrografía.....	10
1.2. Aspectos demográficos.....	10
1.2.1. Indicadores de Salud.....	10
1.2.2. Indicadores educacionales.....	13
1.2.3. Migración interna y externa.....	18
1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	19
1.3. Análisis de la vivienda	20
1.3.1. Descripción de las viviendas del cantón Babahoyo.....	21
1.3.2. Servicios básicos.....	22
1.4. Situación política y administrativa.....	25
1.4.1. División política.....	25
1.4.2. Administración.....	25
1.4.3. Entidades públicas.....	26
1.5. Sector productivo primario.....	27
1.5.1. La agricultura.....	28
1.5.2. Ganadería.....	29
1.5.3. Producción y rendimiento.....	29
1.5.4. Asistencia técnica.....	30
1.5.5. Comercialización y consumo.....	30
1.5.6. Crédito.....	31

1.6. Sector productivo secundario	31
1.6.1. La industria.....	31
1.6.2. Artesanía.....	32
1.6.3. Créditos.....	32
Al igual que al sector productivo primario, este sector también posee muchas ofertas en el mercado, proporcionada por las distintas entidades financieras como son bancos y cooperativas.....	32
1.7. Sector productivo técnico	33
1.7.1. Comercio.....	33
1.7.2. Turismo.....	34
1.7.3 Transporte.....	41
CAPITULO II	40
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN BABAHOYO.....	40
2.1. Historia de la gastronomía en general.....	41
2.1.1. La gastronomía en época de la prehistoria.....	41
2.1.2. La gastronomía en la edad antigua.....	42
2.1.3. La gastronomía en la edad media.....	43
2.1.4. La Gastronomía en la Edad Moderna.....	43
2.2. Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón Babahoyo	44
2.3. Gastronomía de la colonia asociada al cantón(Mauricio, 2004).....	45
2.4. Gastronomía de la república asociada al cantón	46
2.5. Gastronomía actual del cantón	46
CAPITULO III.....	48
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR	48
3.1. Datos generales de la gastronomía del cantón	49
3.1.1. <i>Platos que son propios del cantón Babahoyo.</i>	49
3.1.2. <i>Platos que se preparan en épocas de fiestas.</i>	52
3.1.3. <i>Platos que se elaboran con mayor frecuencia.</i>	53
3.1.4. <i>Platos que son más demandados por los visitantes del sector.</i>	55
3.2 Clasificación de comidas típicas, tradicionales y ancestrales.....	56
3.2.1 <i>Platos/Bebidas/Postres que se preparaban hace años y que han cambiado su preparación.</i>	56
3.2.2. <i>Platos/Bebidas/Postres que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</i>	60
3.3. Clasificación de comidas actuales	63
3.3.1. <i>Platos/ Bebidas/ Postres nuevos que se preparan en el sector.</i>	63
3.3.2. <i>Ingredientes básicos del sector que son utilizados en la elaboración de las comidas.</i> .64	
CAPITULO IV	68
INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	68
CAPITULO V.....	73

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO TIPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN BABAHOYO	73
--	----

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

74

5.2. Organismos (no estatales) que podrían promocionar/comercializar los Platos/Bebidas/Postre típicos y tradicionales	77
CONCLUSIONES.....	79
RECOMENDACIONES.....	80
BIBLIOGRAFÍA.....	81
ANEXO: MODELO DE LA ENCUESTA	83
ANEXO B: MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS	85
ANEXO C: TIPOLOGIA DE LOS PLATOS	91
ANEXO E: MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LA ENTREVISTAS.....	95

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Establecimientos de salud que existen en la ciudad de Babahoyo.....	10
Tabla 2 Subcentros que existen en la zona urbana	10
Tabla 3 Subcentros que existen en la zona rural.....	11
Tabla 4 Dispensario del Seguro Campesino	11
Tabla 5 Perfil epidemiológico.....	11
Tabla 6 Morbilidad en menores de 1 año.....	12
Tabla 7 Morbilidad en menores de 1 a 4 años	13
Tabla 8 Morbilidad de la población de 5 a 14 años	13
Tabla 9 Establecimientos educativos que existen en el cantón.....	14
Tabla 10 Tipo de población que recibe educación inicial	15
Tabla 11 Porcentajes por zona en donde recibe la Educación Inicial.....	15
Tabla 12 Número de estudiantes que existen por edad en la educación inicial.....	15
Tabla 13 Número de estudiantes que existen en educación básica y bachillerato	16
Tabla 14 Población de 15 a mas años por condición de alfabetismo	17
Tabla 15 Población migrante del cantón Babahoyo por sexo	18
Tabla 16 Número de viviendas que existen.....	21
Tabla 17 Tipos de material del techo o cubierta	21
Tabla 18 Tenencia de la vivienda.....	21
Tabla 19 Material predominante en la vivienda.....	22
Tabla 20 Acceso a servicios básicos.....	22

Tabla 21 Formas de abastecimiento del agua a las viviendas	23
Tabla 22 Formas de eliminación de aguas servidas en el cantón.....	23
Tabla 23 Formas de eliminación de aguas servidas en el área urbana	23
Tabla 24 Formas de eliminación de aguas servidas en el área rural.....	24
Tabla 25 Porcentaje de la población que cuentan con el servicio de energía eléctrica	24
Tabla 26 P.E.A. dedicada a actividades agropecuarias por parroquias	28
Tabla 27 Resumen de los Atractivos Turístico Naturales y Culturales del Cantón Babahoyo	38
Tabla 28 El transporte urbano del cantón Babahoyo	41
Tabla 29 Rutas del servicio urbano	41
Tabla 30 Nombre de las cooperativas propias.....	42
Tabla 31 Nombre de otras Cooperativas	42
Tabla 32 Evolución de la gastronomía en época de la prehistoria	41
Tabla 33 Evolución de la gastronomía en la edad antigua.....	42
Tabla 34 Evolución de la gastronomía en la edad media	43
Tabla 35 Evolución de la gastronomía en la edad moderna	43
Tabla 36 Platos que son propios del cantón Babahoyo.....	49
Tabla 37 Platos que se preparan en épocas de fiestas	52
Tabla 38 Platos que se elaboran con mayor frecuencia	53
Tabla 39 Platos que son más demandados por los visitantes del sector	55
Tabla 40 Platos tradicionales y los cambios en la preparación	56
Tabla 41 Platos/bebidas/postres que ya no se elaboran	60
Tabla 42 Platos/bebidas/postres actuales	63
Tabla 43 Ingredientes básicos del cantón.....	64
Tabla 44 Inventario de la comida típica y tradicional del cantón Babahoyo.....	69
Tabla 45 Gastronomía relacionada a las fiestas del cantón Babahoyo.....	72

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Mapa del Cantón Babahoyo	9
Ilustración 2 Mapa agrario del cantón Babahoyo	28
Ilustración 3 El Cerro Cacharí	35
Ilustración 4 Góndola turística.....	35
Ilustración 5 Isla Guarumal.....	36
Ilustración 6 Rodeo montubio.....	37
Ilustración 7 La Catedral de Babahoyo.....	37
Ilustración 8 Casa de Olmedo.....	38

Ilustración 9 La Balsa Blanca	39
Ilustración 10 Sector norte del Malecón.....	40
Ilustración 11 Parque Central.....	40

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo, es el resultado de un proceso investigativo de índole documental como de campo, surge de la iniciativa de la UTPL, respecto a las Investigación y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómico del Cantón Babahoyo, Provincia de los Ríos. Busca conocer la Cultura y costumbres de sus habitantes, a través de la Gastronomía y presentar propuestas. Para la realización del proyecto de tesis, se utilizó varias técnicas de la investigación científica: observación y aplicación de encuestas en cada una de sus parroquias, además se realizó entrevistas a los informantes claves, sobre temas relacionados a la gastronomía del cantón. El proyecto de tesis en conclusión, es un trabajo completo compuesto por los siguientes elementos: la primera parte muestra la investigación minuciosa que se efectuó sobre la situación actual del cantón en varios aspectos, (educación, salud, modos y formas de vida, etc.), la segunda parte muestra todos los recursos y valores gastronómicos que cuenta, y por último se culmina con una propuesta sobre estrategias de promoción y difusión del recurso gastronómico típico y tradicional que posee el cantón Babahoyo.

PALABRAS CLAVES: Babahoyo, Recurso gastronómico, Típico, Tradicional

ABSTRACT

This work is the result of a research process of nature documentary and field arises from the initiative UTPL regarding Value Enhancement Research and Resources Babahoyo Gastronomic Canton, Rivers Province. Seek to know the culture and customs of its inhabitants, through the Food and proposals. For the realization of the thesis project, we used several techniques of scientific research: observation and implementation of surveys in each of their parishes, and was conducted key informant interviews, on topics related to the gastronomy of the canton. The thesis project in conclusion, is a complete work can be divided into three parts: the first part shows the detailed investigation was made on the current situation of the canton in various aspects (education, health, modes and ways of life, etc..), the second part shows all the resources and values gastronomic account, and finally ends with a proposal on promotion strategies and diffusion of typical and traditional culinary resource that owns the Canton Babahoyo.

KEYWORDS: Babahoyo, Resource gastronomic, Typical, Traditional

INTRODUCCION

El Cantón Babahoyo es la capital de la Provincia de Los Ríos, cuenta con un clima cálido, ardiente y húmedo, por tal motivo tiene una variada vegetación. La principal fuente de trabajo de sus habitantes es la agricultura, es muy rica en productos del campo tales como: arroz, cacao, maíz, verde, soya, caña de azúcar, frejol, yuca, que en su mayoría son ingredientes básicos en la preparación de sus platillos típicos. Además se encuentra rodeada de ríos que ayudan a su gente en su otra fuente de ingreso, que es la pesca, en donde existe un sin número de variedad de pescados que se pueden degustar en distintitos platillos.

Afortunadamente en la actualidad, el cantón Babahoyo cuenta con muchas Instituciones, Organismos, y grupos de personas, que están preocupados en conservar las tradiciones gastronómicas del sector, siempre se está realizando festivales de comidas típicas, cuyo objetivo primordial es la difusión y la conservación de esta cultura gastronómica.

Este Proyecto de Tesis cuyo tema es la “INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN BABAHOYO”, cuenta con un fin y propósito:

- ❖ Fin: Difusión de la cultura gastronómica del Cantón Babahoyo
- ❖ Propósito: Revitalización de la cultura gastronómica del Cantón Babahoyo.

El Capitulo uno: análisis general del cantón: situación geográfica, aspectos demográficos, sector productivo - comercial – turístico, situación política y administrativa, entre otros puntos más. Capitulo dos: reseña histórica de la gastronomía del cantón Babahoyo. Capitulo tres: resultados que dio la investigación de campo realizada en cada parroquia del cantón sobre el tipo de gastronomía que se tiene. Capitulo cuatro: inventario de la gastronomía típica - tradicional y la relacionada con las fiestas. Capítulo cinco: propuestas de promoción y difusión de la gastronomía del cantón Babahoyo.

Se tiene presente que la gastronomía de un sector, es una forma de manifestación de cultura por parte de su gente, no se debe permitir que se pierda en el transcurso de los años, por eso corresponde rescatarla del olvido, a través de campañas de difusión y sobre todo de concientización enfatizando en la importancia que tiene la gastronomía de un sector, ya que al perderse, sería como perder su identidad.

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN BABAHOYO

1.1. Situación geográfica

Cantón Babahoyo



Ilustración 1 Mapa del Cantón Babahoyo

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)

1.1.1. Ubicación.

El cantón Babahoyo está ubicado al sur de la Provincia de Los Ríos; se encuentra en un sitio privilegiado, por este cantón pasan importantes vías que unen la costa con la sierra.

1.1.2. Extensión Territorial.

1076,1 km²(I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

1.1.3. Límites.

Norte: Cantón Pueblo Viejo y Cantón Urdaneta

Sur: Provincia del Guayas

Este: Cantón Montalvo y la Provincia del Bolívar

Oeste: Cantón Baba y la Provincia del Guayas

1.1.4. Clima.

El Cantón Babahoyo tiene un clima cálido-húmedo, posee una temperatura máxima de 32 °C y mínima de 24°C. (I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

1.1.5. Hidrografía.

El Río Babahoyo está formado por la unión del Río Catarama y el Río San Pablo; el Río Babahoyo en la actualidad se volvió más peligroso, por el constante relleno hidráulico que se está realizando en el cantón. (Rodríguez, 2008)

1.2. Aspectos demográficos

1.2.1. Indicadores de Salud.

Tabla 1 Establecimientos de salud que existen en la ciudad de Babahoyo

CANT.	Nombre	Parroquia	Tipo
8	Clínicas	Camilo Ponce	Privadas
4	Clínicas Maternidad	Camilo Ponce	Privadas
1	Martin Icaza	Camilo Ponce	Hospital General
1	Centro Materno Infantil	Camilo Ponce	Centro de Salud de 24 Horas
1	Babahoyo	Clemente Baquerizo	Hospital del IESS
2	Clínicas	Clemente Baquerizo	Privadas

FUENTE: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

El Cantón Babahoyo cuenta con algunos establecimientos de salud, pertenecientes a diferentes dependencias como son: Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Gobierno, Ministerio de Bienestar Social, I.E.S.S. Cruz Roja, Clínicas Privadas, APROFE, Gobierno Provincial, Fundación Nahín Isaías, en la que todos comparten la misión de brindar asistencia médica a la población del cantón Babahoyo y a sus visitantes.

Tabla 2 Subcentros que existen en la zona urbana

Nombre	Dirección	Parroquia
Puerta Negra	Cdla Puerta Negra	Clemente Baquerizo

4 de Mayo	Cdla 4 de Mayo	Clemente Baquerizo
Lucho Obrera	Cdla Lucho Obrera	Clemente Baquerizo
El Mamey	Cdla El Mamey	Clemente Baquerizo
By Pass	Cinco Esquinas	Camilo Ponce
Barreiro	Barreiro	Barreiro
El Salto	Cdla El Salto	El Salto

FUENTE: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En el Cantón Babahoyo en la zona Urbana se encuentran 7 Subcentros de Salud Pública, ubicados en las diferentes Parroquias de la ciudad.

Tabla 3 Subcentros que existen en la zona rural

Nombre	Dirección	Parroquia
La Unión	La Unión	La Unión
Caracol	Caracol	Caracol
La Carolina	Pimocha	Pimocha
Pimocha	Pimocha	Pimocha

FUENTE: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

El Cantón Babahoyo tiene algunos Subcentros de salud comunitaria en el área rural, pero no cuenta con el personal médico completo; la infraestructura y el equipo son deficientes, lo que impide que se dé un servicio de calidad a toda su población.

Tabla 4 Dispensario del Seguro Campesino

Nombre	Dirección	Parroquia
La Teresa	Rct. La Teresa	Febres Cordero
La Ángela	Rct. La Ángela	Pimocha

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

El Cantón Babahoyo sólo cuenta con dos dispensarios del seguro campesino, que están ubicadas en solo 2 de sus 4 parroquias rurales que son Febres Cordero y Pimocha.

1.2.1.1. Perfil epidemiológico del cantón Babahoyo.

Tabla 5 Perfil epidemiológico

ENFERMEDADES	# DE CASOS	%
Infecciones Respiratorias Agudas	13.114	38

Parasitosis	7.152	21
Dermatitis + Piodermitis	5.782	17
Enfermedades Diarreicas Agudas	3.521	10
Anemia + Desnutrición	1.511	4
Infecciones de Vías Urinarias	957	3
Otras	939	3
Paludismo	367	1
Salmonelosis	331	1
Hipertensión Arterial	229	1
Fiebre Tifoidea	175	1
TOTAL	34.078	100

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)
ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Las enfermedades de infección respiratoria agudas ocupan el primer lugar en el cuadro epidemiológico, seguido por las enfermedades parasitarias, el tercer lugar lo ocupan las enfermedades de la piel, entre otras enfermedades más que se observa en la tabla.

Los porcentajes antes mencionados pueden variar dependiendo de la época del año en la que se esté; algunas enfermedades pueden subir en sus porcentajes, incluso ocupar los primeros lugares, como son las enfermedades tropicales (dengue clásico, hemorrágico, paludismo, etc.), siempre se presentan gran número de casos, en los primeros meses del año, junto con la llegada del invierno.

1.2.1.2. Índices de morbilidad por edad.

Tabla 6 Morbilidad en menores de 1 año

Enfermedades	Porcentaje
Infecciones Respiratoria Aguda	64%
Enfermedades Diarreicas Aguda	17%
Dermatitis	8%
Parasitosis	7%
Anemia	2%
Otras enfermedades	2%

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)
ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

La enfermedad con mayor índice de morbilidad que afecta a los menores de un año de edad son las Infecciones Respiratorias Agudas con un 64%.

Tabla 7 Morbilidad en menores de 1 a 4 años

Enfermedades	Porcentaje
Infecciones Respiratoria Aguda	39%
Parasitosis	28%
Enfermedades Diarreicas Agudas	15%
Anemia	11%
Otras enfermedades	7%

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)
ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Dentro de la población de menores de 1 a 4 años de edad, las enfermedades de Infecciones respiratorias agudas, ocupan también el primer lugar en la tasa de morbilidad, pero con un menor porcentaje, que en los menores de 1 año de edad.

Tabla 8 Morbilidad de la población de 5 a 14 años

Enfermedades	Porcentaje
Parasitosis	48%
Infección Respiratoria Aguda	28%
Dermatitis	7%
Enfermedades Diarreicas Agudas	6%
Anemia	5%
Infecciones de Vías Urinarias	3%
Salmonelosis	1%
Paludismo	1%
Otras enfermedades	1%

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)
ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

La Parasitosis ocupa el primer lugar con un 48% del índice de morbilidad dentro de la población comprendida de menores de entre 5 a 14 años de edad.

En el grupo de población comprendida entre 14 y 49 años de edad, las enfermedades que ocupan los tres primeros lugares en el índice de morbilidad son: las infecciones respiratorias agudas, las infecciones en las vías urinarias y las parasitosis, en ese orden.

1.2.2. Indicadores educacionales.

El Sistema de Educación tiene un ente regulador, el Ministerio de Educación, en cada Provincia tiene una representación; en la ciudad de Babahoyo se encuentra la sede de la Dirección Distrital de Educación Los Ríos, en este lugar es donde se proporciona y vigila, todos los recursos y medios para lograr una educación de calidad.

La Población escolar del Cantón Babahoyo cuenta con algunos programas y proyectos, proporcionados por la Dirección Distrital de Educación Los Ríos, como “Escuela para Padres”, “Educación Sexual”, “Educación Para la Salud”, entre otros, tienen como objetivo fortalecer la salud integral de cada estudiante y prevenir el maltrato físico, psicológico y sexual de cada niño, niña y adolescente; además cuenta con algunos aliados estratégicos como es el caso del CNNA, Dinapen, Infa, entre otros organismos más. (Educación F. d., 2012)

El Cantón Babahoyo cuenta con establecimientos educativos, en cada una de sus parroquias tanto urbanas como rurales, al menos con dos niveles de educación, como educación inicial, educación básica, bachillerato.

Tabla 9 Establecimientos educativos que existen en el cantón

PARROQUIA	ZONA	Nivel Educativo			Total
		Educación Inicial	Educación Básica	Bachillerato	
Barreiro	Urbana	2	5	1	8
Clemente Baquerizo	Urbana	13	32	13	58
Camilo Ponce	Urbana	11	34	17	62
El Salto	Urbana	0	2	1	3
Caracol	Rural	4	13	1	18
Febres Cordero	Rural	1	49	2	52
La Unión	Rural	3	15	2	20
Pimocha	Rural	9	40	2	51
Total de establecimientos educativos en el Cantón Babahoyo					272

Fuente: (AMIE, 2012)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

El Cantón Babahoyo según datos que se encuentra en el archivo maestro, posee un total de 272 Establecimientos Educativos, distribuidos en las diferentes parroquias Urbanas y Rurales.

1.2.2.1. Educación Inicial.

La educación inicial es la que reciben los niños en sus primeros años de vida; el programa del Ministerio de Educación encargado de vigilar todas las acciones que se dan dentro de la educación inicial es el PRONEPE, donde tienen como objetivo contribuir al desarrollo integral de todos los niños y niñas menores de 5 años, en la cual se potencia su aprendizaje y promueve su bienestar mediante experiencias significativas y oportunas, respetando su crecimiento y aprendizaje natural.

Tabla 10 Tipo de población que recibe educación inicial

Población de 0 a 5 años	No recibe	Si recibe	Total
Niñas	37.90%	11.46%	49.36%
Niños	41.07%	9.56%	50.63%
Total			100.00%

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)
ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Según los resultados que muestra la tabla # 10, las niñas tienen un mayor porcentaje, en lo que respecta recibir educación inicial con un 11.46%, pero lo más preocupante es que existen un porcentaje significativo de menores de 5 años que no reciben educación inicial.

Tabla 11 Porcentajes por zona en donde recibe la Educación Inicial

Zona	No recibe	Si recibe	Total
Urbana	55.76%	15.67%	71.43%
Rural	23.21%	5.36%	28.57%
Total			100.00%

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)
ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En esta tabla se aprecia muchos datos importantes, el porcentaje más alto de población donde si recibe una educación inicial es la zona urbana con el 15.67%, pero mucho menor con respecto a los que no reciben ya que representan el 55.76%.

Lo que deja como conclusión de los resultados de las dos tablas, son las respuestas a estas dos variables: el desinterés de algunos padres, de la importancia que tiene la educación inicial en sus hijos y los pocos establecimientos de educación inicial que existen en el cantón.

Tabla 12 Número de estudiantes que existen por edad en la educación inicial

Parroquia	Zona	3 años	4 años
Barreiro	Urbana	32	69
Clemente Baquerizo	Urbana	245	388
Camilo Ponce	Urbana	255	312
El Salto	Urbana	0	0
Caracol	Rural	41	18
Febres Cordero	Rural	10	38
La Unión	Rural	52	87
Pimocha	Rural	58	139
TOTAL		693	1051

Fuente: (Datos Estadísticos sobre la Educación Inicial, 2012)
ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Claramente se aprecia que es extremadamente exigua la cantidad de estudiantes en Educación Inicial, pues, la población del Cantón Babahoyo es de 153776 habitantes aproximadamente según datos obtenidos en el último Censo realizado por el INEC.

1.2.2.2. Educación Básica y Bachillerato.

La Educación Básica está compuesta por diez años (7 del nivel primario y 3 del nivel medio); este nivel es de gran importancia como su nombre lo dice, es la base principal, para que cada niño, niña alcance los primeros conocimientos en el área científica y técnica.

El Bachillerato es donde cada adolescente pone en práctica lo aprendido en el Nivel Básico, en el Bachillerato se adquiere conocimientos muchos más avanzados que le conlleva a reafirmar su perfil vocacional y profesional en su área técnica y humanística.

Tabla 13 Número de estudiantes que existen en educación básica y bachillerato

Parroquia	Educación Básica	Bachillerato	Total
Barreiro	1325	222	1547
Caracol	1403	178	1581
Camilo Ponce	8122	2113	10235
Clemente Baquerizo	16469	7326	23795
El Salto	990	77	1067
Febres Cordero	4690	388	5078
La Unión	3336	587	3923
Pimocha	4232	422	4654
Total			51880

Fuente: (Planeamiento, 2012)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

El cantón Babahoyo cuenta con Establecimientos Educativos de este tipo en cada una de sus parroquias, tanto urbanas como rurales, como se puede apreciar en la tabla # 9, con un total de 229 establecimientos educativos en el cantón.

La información de la tabla #13 muestra la población de estudiantes que existe en la Educación Básica y el Bachillerato.

En el Cantón Babahoyo existe muchos casos en el Sistema Educativo, la deserción y la ausencia escolar por parte de algunos niños-adolescentes, esto se debe a dos grandes problema:

- ✓ El “trabajo infantil o prematuro” que no solo se da en este cantón, si no en todo el país; este fenómeno se origina por la pobreza de muchas familias Babahoyenses, en la cual existen muchos niños, niñas, y adolescentes laborando en las calles, con la finalidad de ayudar económicamente a sus respectivas familias.
- ✓ Otra problemática que en la actualidad está afectando a la población, es la inclusión de adolescentes en pandillas juveniles o bandas delictivas, que no solo se dedican al robo, sino también a otros actos más peligrosos como es el sicariato.

Todos los niños que trabajan y no estudian alcanzaron el 7,36% del total de la población infantil, los niños que no trabajan y no estudian alcanzaron un 10.4%; el mayor peso del trabajo infantil está concentrado en la zona rural del cantón.

Los problemas antes mencionados dan origen a otro de igual importancia como es el analfabetismo.

1.2.2.3. El Analfabetismo.

En la actualidad existe una gran campaña del Estado, para combatir el analfabetismo, a través del Ministerio de Educación, como la formación del campo de acción de alfabetización, por los estudiantes del 1 y 2 año de bachillerato, así como el proyecto EBJA, ambos dirigidos por la Popular Permanente, Programa de la Dirección Distrital de Educación.

El analfabetismo es un problema que afecta a todo cantón, con un mayor número en las zonas rurales.

Tabla 14 Población de 15 a mas años por condición de alfabetismo

Parroquia	Alfabetismo	Analfabeto
Zona Urbana	96,63%	4,37%
Caracol (Rural)	87,72%	12,28%
Febres Cordero (Rural)	90,46%	9,54%
La Unión (Rural)	90,05%	9,95%
Pimocha (Rural)	87,70%	12,30%

Fuente: (INEC, 2010)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

1.2.2.4. Otros Establecimientos Educativos.

El Cantón cuenta con dos centros de formación artesanal, la primera ubicada en la parroquia de Barreiro (urbana) con 31 estudiantes, y la segunda en la parroquia Febres Cordero (rural) con 23 estudiantes; además en la ciudad de Babahoyo existen 2 Universidades, para quienes desean acceder a la Educación Superior de forma presencial y semi presencial; aunque el número de personas que logran terminar culminar con la carrera Universitaria es mucho menor, al de las personas que ingresan.

1.2.3. Migración interna y externa.

Tabla 15 Población migrante del cantón Babahoyo por sexo

Lugar	Hombre	Mujer	Total
Zona Urbana	451	577	1028
Caracol (Rural)	11	18	29
Febres Cordero (Rural)	34	50	84
La Unión (Rural)	31	41	72
Pimocha (Rural)	31	31	62
Total	558	717	1275

Fuente: (INEC, 2010)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Según los resultados que proporciona el INEC (datos obtenidos por el censo realizado en el 2010) existen 1275 personas del Cantón Babahoyo que han migrado hacia algún lugar con la finalidad de lograr un mejor bienestar, para él y los suyos.

1.2.3.1. Migración interna.

La migración Interna es cuando las personas del cantón emigran a otros sitios del país como por ejemplo a las grandes ciudades Quito o Guayaquil en busca de mejores días, en el cantón Babahoyo, el factor que ha influenciado para que esto se origine es la poca productividad en el agro debido a la baja de los costos de los productos agrícolas y la mayor inversión que se utiliza para la siembra y cosecha, los precios que somete el estado a la paga del producto, por un lado y por otro la proliferación de abigeos que atacan en el día o la noche para robar el ganado vacuno o caballar, propiciando la inseguridad que muchas veces llegan al asesinato por defender lo que es suyo.

En la ciudad también se encuentran con la problemática de la escasez de empleo y se someten a cualquier trabajo aunque no sea lícito, aumentado en muchas ocasiones el cinturón delictivo y luego cumpliendo la condena que le impone la ley o en el peor de los casos la muerte.

Esta migración interna también se debe a la violencia intrafamiliar, machismo, abandono de la familia, la violación de sus derechos: ocasionadas por la violación sexual, maltrato físico, psicológico y sexual.

1.2.3.2. Migración externa.

Se da este fenómeno por la huida a otros países para conseguir el sueño dorado como España, Italia, Chile, Estados Unidos, entre otros, y muchas veces lo que han conseguido es vivir en la discriminación, la humillación y la estigmatización por los nativos de los otros países, que a nuestra gente los miran como poca cosa, como sinónimo de trabajo forzados y mal llamados “burritos”, a los pocos extranjeros racistas no les gusta la gente latina la ve muy inferior, y se encargan de ocasionarles maltrato psicológico, físico y sexual a nuestra gente, sus familias lloran y se desesperan por lo que ellos viven y cuando mueren nuestros compatriotas tienen que solicitar la repatriación de los restos, dejando dolor y deudas en las familias.

1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.

Crecimiento de la población

Son muchos los factores que influyen sobre todo en edades muy temprana, actualmente se desarrolla un incremento humano en la localidad, debido a la práctica de relaciones sexuales de forma deliberada, aumentan las madres solteras en la edad de la adolescencia y juventud, al ser influenciadas por la música erótica y el libertinaje, el uso inadecuado del Internet en muchas ocasiones ha servido a que muchas personas de menor de edad caigan en la invitación de fotografías al desnudo para intercambiar con grupos de amigos/as, convertirse en prostitución, actualmente llamadas “ las prepagos”, misma que está ligada al turismo sexual, esto destruye a los involucrados y familiares. (Sanchez, 2012)

Trabajo infantil

Otro fenómeno que comenzaba a tener fuerza en el Cantón Babahoyo es el trabajo infantil como el de dejar de estudiar y ponerse a trabajar en las bananeras, camales, basurales, de betuneros, canillitas, entre otros, para poder ayudar a sus familias económicamente y que en muchas ocasiones han sido objeto de humillación y denigración. Pero gracias a la gestión de Estado por medio del Ministerio de Relaciones Laborales se comenzó a erradicar esta situación y en la actualidad existe un número muy bajo de niños/as trabajando prematuramente.

Necesidades básicas

La mayor parte del cantón registra un índice de necesidades básicas insatisfechas superior al 60%, pudiendo sobrepasar en algunas zonas rurales, como es el caso de la parroquia Caracol. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)

1.3. Análisis de la vivienda

En el cantón Babahoyo las viviendas en su mayoría son de cemento, creadas por propiedad de sus dueños y otras realizadas por el estado con el Bono de Desarrollo Humano, por medio del Ministerio de Desarrollo Urbano de la Vivienda "MIDUVI". Para el sector de extrema pobreza existe una fundación que ayuda muchísimo proporcionando viviendas llamadas "Hogar de Cristo", La Vivienda "Hogar de Cristo" es mucho más que una casa; constituye el conjunto de enfoques, metodologías, recursos y acciones destinados a facilitar el desarrollo de soluciones habitacionales para los más empobrecidos de nuestra sociedad, por lo que la llamamos "Vivienda Social". Desde este concepto se busca promocionar e impulsar un Hábitat Saludable accesible a la población excluida y vulnerable.

Desde los procesos de Logística, Producción, Ventas y recuperación de la Cartera del Programa de Vivienda, se busca cubrir las necesidades emergentes de vivienda de los grupos empobrecidos, marginados y excluidos. Facilitando el desarrollo de planes y programas habitacionales, de parte de esta fundación, mejorando la situación de asentamientos precarios con criterios de Desarrollo Humano Sustentable y con participación de la comunidad. El fin de esta Fundación es promocionar e impulsar un hábitat saludable para los empobrecidos, excluidos y vulnerables de nuestra sociedad.

1.3.1. Descripción de las viviendas del cantón Babahoyo.

La información que se presenta en las siguientes tablas son los porcentajes del tipo de viviendas, el material que predomina en la elaboración de estas, entre otros datos más.

Tabla 16 Número de viviendas que existen

ZONA	CANTIDAD
Urbana	25.591
Rural	15.368
Total	40.959

Fuente: (INEC, 2010)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Por obvias razones existe más números de viviendas en la zona urbana que rural, como se lo expone en la tabla #16.

Tabla 17 Tipos de material del techo o cubierta

Ubicación	Hormigón, loza	Eternit, eurolif	Zinc	Teja	Paja, hojas	Otros
Zona Urbana	6.038	676	18.704	82	20	71
Caracol	20	22	1.217	9	13	16
Febres Cordero	258	115	4.467	19	121	38
La Unión	170	100	3.075	20	21	25
Pimocha	129	141	5.281	22	26	43
TOTAL	6.615	1054	32.744	152	201	193

Fuente: (INEC, 2010)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

La tabla #17 muestra el tipo de material del techo o cubierta de la vivienda que predomina en el cantón Babahoyo.

Tabla 18 Tenencia de la vivienda

Tenencia de la vivienda	Porcentaje
Propia	75%
Arrendada	16%
Gratuita	5%
Por servicio	3%
Otros	1%
Total	100%

Fuente: (INEC, 2010)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En el cantón Babahoyo el porcentaje de los habitantes es alto con respecto a que poseen vivienda propia con el 75%, en segundo lugar con un 16% están los que arriendan, luego están los que habitan en forma gratuita con un 5%, con el 3% están los que tienen vivienda por algún tipo de servicio, y solo el 1% está destinado para otras formas.

Tabla 19 Material predominante en la vivienda

Tipo de Material	Porcentaje
Hormigón	57%
Madera y Caña	42%
Otros	1%
Total	100%

Fuente: (INEC, 2010)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

El material que es preferido para la elaboración de las viviendas es el hormigón con el 57%, como segunda opción está la madera y la caña guadua con el 42%.

1.3.2. Servicios básicos.

La siguiente tabla muestra los porcentajes del acceso de los servicios básicos por parroquias.

Tabla 20 Acceso a servicios básicos

Acceso Servicio Básicos	Parroquia Pimocha	Parroquia Caracol	Parroquia La Unión	Parroquia Febres Cordero	Ciudad de Babahoyo
Agua Potable	5%	13%	13%	16%	47%
Alcantarillado	4%	5%	9%	5%	4%
Energía Eléctrica	81%	68%	89%	79%	92%
Telefonía	5%	6%	11%	9%	24%
Recolección de Basura	8%	17%	44%	23%	7%

Fuente: (INEC, 2010)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En la tabla se observa que en el Cantón Babahoyo en lo referente al acceso a servicios básicos, existe mayor acceso a la energía eléctrica, mientras que el agua potable y el servicio de telefonía se dan en mayores proporciones sólo en la ciudad de Babahoyo, siendo en menor proporción el acceso a estos servicios por parte de las parroquias.

1.3.2.1. Agua potable.

El territorio del cantón Babahoyo ocupa una buena red hidrográfica y reservas de agua subterráneas no cuantificadas, en donde sus habitantes se abastecen de aguas de diversas formas como: el agua tratada proporcionada por EMSABA, perforación de pozos profundos, utilización de agua de los ríos, canales, etc.

Tabla 21 Formas de abastecimiento del agua a las viviendas

Medios de Abastecimiento	Porcentaje
Red Publica	55%
Pozo	31%
Rio, Canal, Vertiente	11%
Carro repartidor	1%
Otra forma	2%
Total	100%

Fuente: (EMSABA, 2012)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Las viviendas de la población del cantón Babahoyo reciben agua a través de la red pública (55%), también agua directa de pozo (31%), de ríos, canales, vertientes (11%), de carro repartidor (1%) y de otras formas (12%).

1.3.2.2. Alcantarillado.

Tabla 22 Formas de eliminación de aguas servidas en el cantón

Formas de Eliminación	Porcentaje
Alcantarillado	28%
Pozo ciego	23%
Pozo séptico	32%
Otra forma	17%
Total	100%

Fuente: (EMSABA, 2012)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Tabla 23 Formas de eliminación de aguas servidas en el área urbana

Formas de Eliminación	Porcentaje
Alcantarillado	43%
Pozo ciego	17%
Pozo séptico	31%
Otra forma	9%
Total	100%

Fuente: (EMSABA, 2012)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En el cantón Babahoyo el servicio de alcantarillado sanitario, es uno de menor cobertura que brinda a la población, esta cobertura no llega al 50% del total de las viviendas tanto en el área urbana como la rural.

Tabla 24 Formas de eliminación de aguas servidas en el área rural

Formas de Eliminación	Porcentaje
Alcantarillado	5%
Pozo ciego	32%
Pozo séptico	34%
Otra forma	29%
Total	100%

Fuente: (EMSABA, 2012)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Los resultados de estas tres tablas, muestran que hay un gran déficit de este servicio hacia la población y más en las zonas rurales.

1.3.2.3. Energía eléctrica.

La cobertura del servicio de energía eléctrica hacia el total de la población, es de 88%, mientras que existe un 12% de habitantes que no gozan de este servicio.

Tabla 25 Porcentaje de la población que cuentan con el servicio de energía eléctrica

Sector	Si tienen el servicio	No tienen el servicio	Total
Zona Urbana	93%	7%	100%
Zona Rural	81%	19%	100%

Fuente: (INEC, 2010)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En el nivel urbano la población cubierta por este servicio es el 93%, y en el área rural es al 81%.

Algo importante que mencionar es que el servicio de energía eléctrica, no solo es para uso domestico o residencial, ya que para este sector es el 89%, para uso comercial el 9% y solo un 2% para otros destinos.

1.3.2.4. Telefonía pública

La cobertura del servicio en el área urbana es del 38%, mientras que en área rural tan solo es el 7%.

1.4. Situación política y administrativa

El Gobierno Municipal de Babahoyo, es quien se encarga de formular, ejecutar y evaluar el Plan General de Desarrollo Sustentable y Participativo del cantón Babahoyo, que permita mejorar la calidad de vida de sus habitantes. Quien actualmente se encarga de la administración del cantón del mismo nombre, ya que es un gobierno autónomo y goza de presupuesto especial para obras, desarrollo social, atención y protección a la niñez y adolescencia, dando fiel cumplimiento a la política pública que consiste en que, ningún Niño/a y Adolescente sea víctima de maltrato y delitos sexuales.

Cuya visión se basa en que Babahoyo sea un cantón con un personas solidarias y comprometidas; con un alto índice de desarrollo social, cultural educativo y económico, donde la democracia y la participación ciudadana es la clave de todo trabajo en beneficio de todos los sectores y grupos vulnerables, dentro de un territorio bien organizado, productivo y administrado para ofertar las mejores condiciones de vida.

1.4.1. División política.

Cabecera Cantonal: Babahoyo

Parroquias: 8 en total (4 urbanas y 4 rurales)

Parroquias Urbanas: Barreiro, Camilo Ponce, Clemente Baquerizo y El Salto.

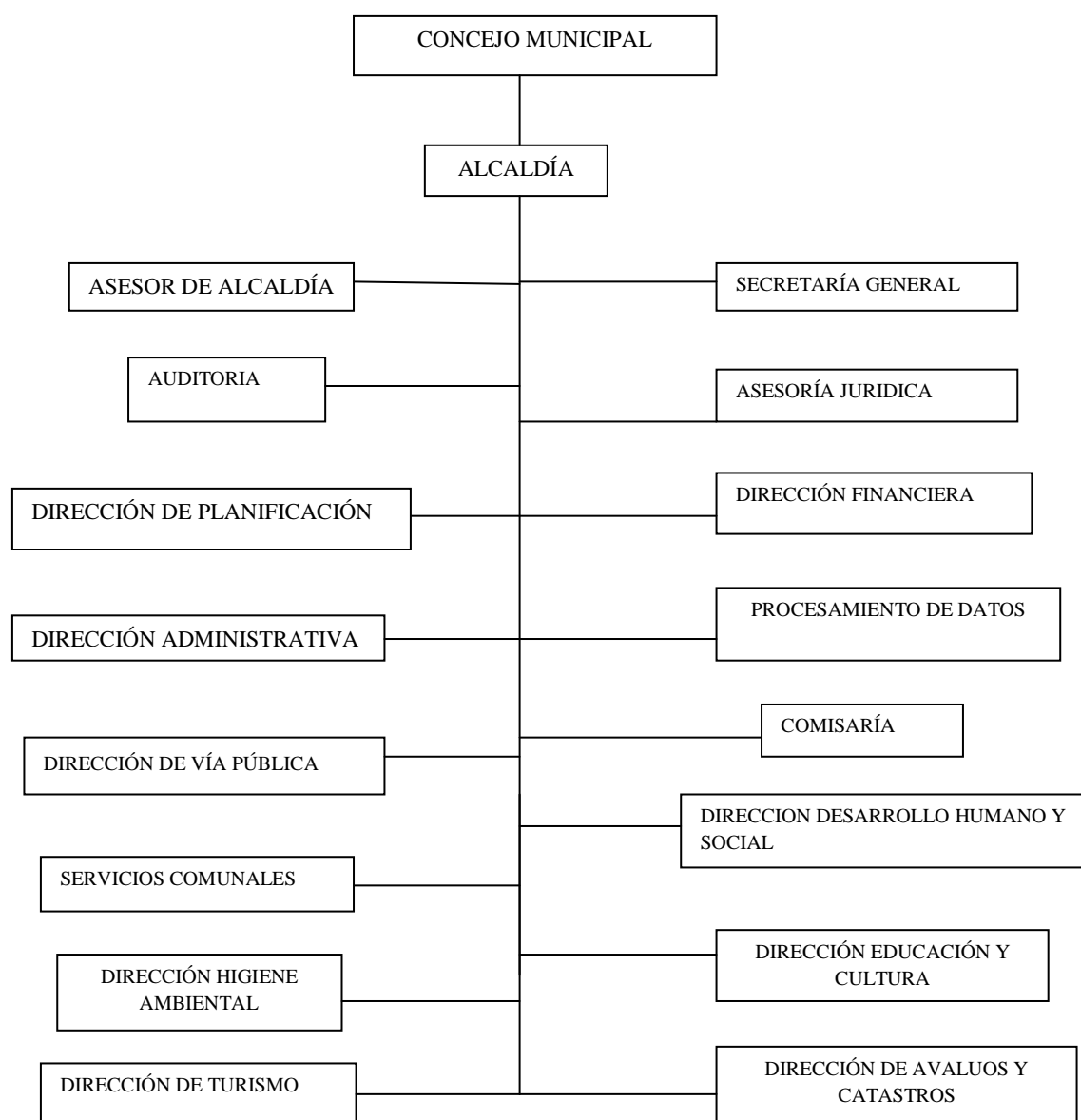
Parroquias Rurales: Caracol, Febres Cordero, La Unión y Pimocha.

Recintos: Tiene un total de 182 recintos en toda la zona rural.

1.4.2. Administración.

La administración del cantón Babahoyo se encuentra dirigida por la señora Karla Chávez Bajaña, que fue elegida en las últimas elecciones para que sea la Alcaldesa del Cantón Babahoyo, perteneciente al partido PAIS.

Organigrama del Gobierno Seccional del cantón Babahoyo



1.4.3. Entidades públicas.

Dentro de las principales entidades públicas del cantón se encuentran:

- El Municipio
- La Prefectura
- La Gobernación

Babahoyo al ser capital de provincia, posee en su Cabecera Cantonal las representaciones de algunos ministerios, como son los siguientes:

- Ministerio de Cultura
- Ministerio de Obras Públicas
- Ministerio de Relaciones Laborales
- Dirección Provincial de Salud
- Dirección Provincial del MIES
- Dirección Provincial de Educación
- Ministerio del Ambiente
- Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda
- Ministerio del MAGAP
- Próximamente las Secretarías de los Pueblos y la Secretaría del Migrante.

También existe otras entidades de igual importancias que las anteriores como son:

- La Fiscalía
- La Corte de Justicia
- Dirección Nacional de Transito
- Jefatura Provincial de la Policía Judicial
- Servicios de Rentas Internas
- El Registro Civil
- CNE
- Concejo Cantonal de la Niñez y Adolescencia
- Corporación Eléctrica de Los Ríos
- Corporación Nacional de Telecomunicaciones
- Hospital del I.E.S.S.
- ECUA-911
- Entre otros

1.5. Sector productivo primario

El sector productivo primario comprende las actividades de extracción directa y sin transformaciones de bienes de la naturaleza; dentro del sector primario se encuentra la agricultura, la ganadería, la silvicultura (subsector forestal), la pesca y la avicultura (subsector pesquero y piscícola). (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)

1.5.1. La agricultura.

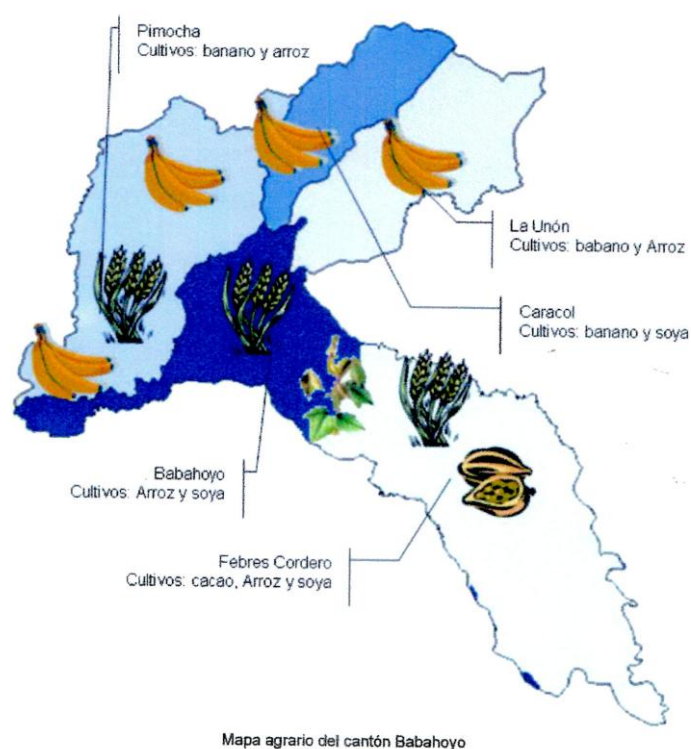


Ilustración 2 Mapa agrario del cantón Babahoyo

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)

El cantón Babahoyo tiene una ubicación geográfica privilegiada, con fuentes hídricas muy importantes; la base de su economía se sustenta en la agricultura.

Tabla 26 P.E.A. dedicada a actividades agropecuarias por parroquias

PARROQUIA	PEA PORCENTAJE
Babahoyo	21.17%
Caracol	85.76%
Febres Cordero	75.38%
La Unión	67.21%
Pimocha	81.17%

Fuente: (INEC, 2010)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

La información que muestra la tabla #23 es que, la mayor parte de la población económica activa PEA, se dedica a la agricultura, sobretodo en la zona rural.

La Unión

Ubicada al noreste de Babahoyo cerca a la Sierra, es una parroquia netamente agrícola su población económicamente activa se dedica a los cultivos de arroz, banana, soya, etc., con un 67.21%.

Pimocha

Es una parroquia muy extensa en cuanto a territorio; la principal fuente de trabajo y de riqueza de sus habitantes es la agricultura, con un 81.17%, dentro de sus producciones esta el cacao, arroz, caña de azúcar, café, entre otros productos más.

Caracol

Dentro de su población económicamente activa está un 85.76%, que se dedican a la agricultura, en la cual su producción en la mayoría es la del banano y soya.

Febres Cordero

Es uno de los sectores más importantes para la agricultura, su población en un 75.38% se dedica a la agricultura, en donde producen cacao, arroz y soya.

1.5.2. Ganadería.

En el cantón Babahoyo en el área rural solo un 25% es dedicado a la ganadería, donde su producción ganadera es: vacuno, porcino y caprino.

1.5.3. Producción y rendimiento.

La producción agrícola es la principal fuente de la economía del cantón Babahoyo; esta actividad en la actualidad produce pocos ingresos para los agricultores, incluso hay ocasiones que apenas salvan la inversión que han realizado, debido a los problemas que se presentan; las inundaciones que cada año sufren algunos terrenos, donde se siembran ciertos productos, son motivos de pérdidas económicas cuantiosas.

Otro problema que se les presenta a los agricultores es cuando se encuentran en plena cosecha, como la del arroz y del maíz, el gobierno importa la gramínea para abaratar los costos del agricultor, causando daño en la economía de los productores.

Los principales productos que se producen en el cantón Babahoyo son: la soya, banano, arroz, cacao, maíz, caña de azúcar.

1.5.4. Asistencia técnica.

Hace varias décadas en el cantón Babahoyo se creó un sistema de riego y drenaje, a este proyecto se le denominó Cedegé, que tiene como finalidad encontrar soluciones globales a los problemas de carácter topográfico, físico, hidrológico, social y económico que se presentaban en esta área.

La infraestructura de CEDEGÉ comprende a más de canales de riego y drenaje, una planta de silos con capacidad de 30.000 toneladas.

Dentro del programa de riego se encuentran, dos represas derivadores con sus correspondientes bocatomas y una estación de bombeo, con nueve bombas de 250 caballos de fuerza, red de canales de drenaje en una extensión de 128.4 km; los programas de asistencia técnica de los agricultores dan cobertura a todo proceso agrícola.

El proyecto CEDEGÉ desde el año 1999 es administrado por una Junta de Usuarios, que hasta la actualidad no ha recibido ningún tipo de mantenimiento en sus instalaciones, por el deterioro de la obra la prefectura ha decidido darle mantenimiento a esta obra, que es de beneficio para los agricultores de la localidad.

1.5.5. Comercialización y consumo.

Los productos que se producen en el cantón Babahoyo, se comercializan de dos formas: con la utilización de intermediarios, como son los distintos centros de acopio que se encuentran en el sector, donde tiene la función de la compra-venta de los

distintos productos pero en una gran escala como el caso de la soya, el maíz, arroz, etc.

Otra forma de comercializar es hacerlo directamente de los productores hacia los consumidores finales, para esto utilizan los mercados, ferias libres, que se dan más en los fines de semana.

1.5.6. Crédito.

Existen en la localidad muchas instituciones financieras como son el Banco de Fomento, Banco de Guayaquil, Banco Internacional, Banco del Pichincha, Banco Bolivariano, Cooperativa El Sagrario, Cooperativa 13 de Abril, Cooperativa Juan Pío de Mora; los mismos que presentan a la ciudadanía su plan de ofertas de créditos variando el porcentaje anual.

El Banco de Fomento es el que más apoyo da al sector agrario del cantón; es un banco del Estado donde ofrece a los agricultores un interés de 5% anual a 5 años plazos; la ventaja que tienen muchos de nuestros agricultores, es que el banco en muchas ocasiones les permiten renovar su crédito, o les da facilidad de pagos, cuando se presentan problemas graves, como son el caso de las inundaciones invernales y muchas veces causan la pérdida de sus cosechas.

1.6. Sector productivo secundario

Reúne la actividad artesanal e industrial manufacturera, mediante las cuales los bienes provenientes del sector primario son transformados en nuevos productos.

1.6.1. La industria.

La actividad Industrial en el cantón Babahoyo se ha reducido por motivo de la desaparición de algunas fábricas como el caso de La Reforma y Kimberly Clark, que tenía actividad de procesar el papel para la elaboración de papel higiénico, cuadernos

entre otros productos más, estas fabricas por mucho tiempo fueron fuente de trabajo para muchas familias, no solo del sector, sino también de las zonas de alrededor.

En la actualidad la fábrica Ecuavegetal, es la mayor representación de la zona industrial del cantón Babahoyo, está ubicada en la vía Babahoyo – Guayaquil, se dedican al procesamiento de los vegetales y frutas, para la elaboración de mermeladas, jugos, y demás productos enlatados y pre-cocidos; esta fábrica da empleo a un gran número de personas.

Otra fábrica que existe en el cantón es el Ingenio Santa María, también fuente de empleo y de ingresos para muchas familias, también se toma en cuenta dentro de este grupo a las piladoras, por lo que son consideradas agroindustrias según denominación del MAGAP, las mismas que se clasifican de acuerdo a su capacidad instalada.

1.6.2. Artesanía.

Un grupo pequeño de la población del cantón se dedica a la elaboración de algún tipo de artesanías como son: balaustre, cerámicas, hamacas, monturas, canoas y otros artículos necesarios para la pesca. (Rodriguez, 2008)

Todos los productos antes mencionados se los puede encontrar en la parroquia del El Salto, por lo que una parte de la población de este sector se dedica a la elaboración de estos artículos, y los comercializan a lo largo de las vías principales de la parroquia.

Los artesanos que se dedican a la elaboración de muebles de madera, son cada día más grande; ellos tienen sus talleres en varios puntos de la ciudad de Babahoyo, además este grupo de artesanos se encuentran afiliados en su mayoría al gremio de artesanos, en donde realizan muchas actividades para su beneficio, como la realización de ferias de muebles en algunas festividades de la ciudad.

1.6.3. Créditos.

Al igual que al sector productivo primario, este sector también posee muchas ofertas en el mercado, proporcionada por las distintas entidades financieras como son bancos y cooperativas.

La Institución financiera que más apoyo les da a los microempresarios, se llama CREDIFE, por que los clientes acceden a un crédito de una manera rápida, solamente tienen que poseer un RUC y demostrar que tienen un negocio constituido, en muchos casos se puede tener de dos a tres créditos al mismo tiempo; la gran desventaja que tiene es la tasa de interés que ha subido en los últimos años llegando a ser de 22.50% a 24.50% y con interés de mora de 24.75% a 26.95%. (CREDIFE, 2012)

1.7. Sector productivo técnico

1.7.1. Comercio.

La actividad comercial del cantón Babahoyo es muy intensa, porque en su casco comercial existen almacenes o negocios de diversas índoles; los sitios más representativos son: la avenida 5 de Junio, la avenida 10 de Agosto, la avenida García Moreno, el sector de la Bahía, el malecón de la ciudad, entre otros sitios más.

En la avenida 5 de Junio el comercio se lo puede dividir en dos grupos: en un sector se encuentran la mayor parte de almacenes de muebles que existen en la ciudad y el otro sector están las grandes cadenas de almacenes de electrodomésticos, como Artefacta, La Ganga, Créditos económicos, entre otros almacenes mas de este tipo; este sitio tiene vida de 8 am a 8pm.

Otro sitio de gran importancia para el comercio es la avenida 10 de Agosto, este sector a diferencia del primero comienza a coger vida a partir de la 4pm hasta altas horas de la noche, en especial los fines de semana y los días festivos; el comercio de este lugar es básicamente la gran variedad de lugares de comidas rápidas, cafeterías, bares, almacenes de ropa y calzados.

La avenida García Moreno es otro sitio donde existen muchos almacenes de ropa y calzado, pero estos tienen precios más accesibles para el consumidor, además cuenta con un sector solamente dedicado a la venta de frutas, en especial los fines de semana.

La ciudad de Babahoyo es un sitio que ha abierto sus puertas a personas extranjeras, como son los coreanos, japoneses, colombianos, entre otros, y les ha dado la oportunidad a que ellos también establezcan sus almacenes en la ciudad.

El comercio del cantón de Babahoyo desarrolla más su auge en tiempo de festividades como:

- ✓ Los días de Carnaval
- ✓ 27 de Mayo, Fundación del Cantón
- ✓ El 10 de Agosto
- ✓ El 6 de Octubre, Creación de la provincia
- ✓ Las Fiestas Patronales, los días 22, 23, 24 de Septiembre
- ✓ La Navidad
- ✓ Fin de Año

Algo muy importante que mencionar es que la principal fuente económica del cantón es la agricultura, y por obvias razones la comercialización de todo lo relacionado a esta actividad, tiene un gran aporte al comercio del cantón.

1.7.2. Turismo.

La actividad Turística es un fenómeno en que cada día tiene mayor auge, debido al incremento de infraestructuras dedicadas a esta actividad, también al crecimiento de la ciudad y su economía; en la actualidad existen muchas empresas dedicadas a brindar servicios tales como: las empresas de alojamiento, restaurantes, centros de diversión, complejos turísticos, entre otras.

La extensa red fluvial que existen en toda la provincia y en este caso en el cantón Babahoyo, es un factor que no solamente la embellece sino que se convierte en un elemento esencial para su desarrollo económico y turístico.

1.7.2.1. Jerarquización de los atractivos identificados en Babahoyo.

Para poder describir los atractivos turísticos que se encuentran en el cantón Babahoyo, se lo ha clasificado dentro de cuatro grupos que son: ecoturismo y turismo de naturaleza, turismo cultural, agroturismo, turismo comunitario.

1.7.2.1.1. Ecoturismo y turismo de naturaleza.

Dentro de este grupo se puede mencionar a los siguientes atractivos:

- Cerro Cacharí y la Leyenda de la Dama Encantada



Ilustración 3 El Cerro Cacharí

Fuente: (I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

El Cerro Cacharí, se encuentra ubicado a 8,5km de la ciudad de Babahoyo, es un macizo rocoso constituido por una roca ígnea intrusiva (plutónica), ha sido muy fracturada, se encuentra rodeado de una planicie aluvial amplia.

Se puede observar que los bloques rocosos fracturados de grandes dimensiones forman cavernas.

Dentro de las actividades que se pueden realizar están la caminata, escalar, camping, además de observar gran variedad de flora y fauna.

- Río Babahoyo



Ilustración 4 Góndola turística

Fuente: (I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

En el Río Babahoyo se puede realizar paseos de recreación en canoas y en la góndola (es un medio de transporte utilizados para recorridos turísticos por los ríos que atraviesan en el cantón).

- Isla Guarumal



Ilustración 5 Isla Guarumal

Fuente: (I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

Este atractivo se encuentra a veinte y cinco minutos de la parroquia Pimocha, vía fluvial, donde el río lo rodea y forma una pequeña isla donde habitan alrededor de 6 familias.

En el lugar los moradores realizan sembríos de arroz, maíz, verde, yuca y también encontramos “fruta de pan”.

1.7.2.1.2. Turismo Cultural

En este tipo de turismo se encuentran todas las manifestaciones, que muestra como son las costumbres, cultura y la historia que envuelven al cantón.

- Fiestas de Cantonización.

Las fiestas de cantonización se dan en la fecha del 27 de Mayo, en donde se realizan algunas actividades como: desfiles, ferias, eventos, bailes.

- Fiestas de Provincialización.

Al igual que las cantonales se realizan desfiles, ferias, sesión solemne, eventos culturales y de espectáculo, rodeo montubio.



Ilustración 6 Rodeo montubio

Fuente: (I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

El 6 de Octubre de todos los años, siempre se celebra las fiestas de provincialización y como su nombre lo dice no solo se festeja en este cantón, sino en los demás cantones de la provincia.

- Fiestas de la Virgen de las Mercedes.

Se llama Fiesta de la Virgen de las Mercedes, por la virgen patrona del cantón, dentro de las actividades que se realizan están las comparsas, procesiones, juegos pirotécnicos, procesión por la virgen, expo ferias, bailes, al igual que la llegada de las barracas, juegos mecánicos y la presentación de algunos show artísticos, tantos privados como públicos.

- Iglesia de Babahoyo.



Ilustración 7 La Catedral de Babahoyo

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo, 2005)

La más representativa es la Catedral, la cual está ubicada junto al parque central, en donde abre sus puertas al público desde muy temprano, hasta altas horas de la noche y recibe a diario muchas visitas con diferentes motivos o peticiones.

- Casa de Olmedo.



Ilustración 8 Casa de Olmedo

Fuente: (I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

- Yacimiento de Arq. Las Tolas.

Se refiere a los yacimientos y artesanías precolombinos, se encuentran una muestra en la Casa de la cultura.

- Música y Baile Montubio

A través de la música y su baile el pueblo montubio, muestra su cultura, y cómo influye en la forma de vida de todos los habitantes del cantón Babahoyo.

Tabla 27 Resumen de los Atractivos Turístico Naturales y Culturales del Cantón Babahoyo

Atractivos Turísticos	
Naturales	Culturales
Cerro Cacharí	Fiestas de Cantonización
Isla Guarumal	Fiestas de Provincialización
Góndola	Fiestas de la Virgen de la Mercedes
	Catedral de Babahoyo
	Casa de Olmedo
	Yacimiento de Arq. Las Tolas
	Música y baile Montubio

Fuente: (I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

1.7.2.1.3. Agroturismo.

- Paisajes

Los paisajes que rodean al cantón Babahoyo, sirve para conocer más del ecosistema de bosque tropical seco que tenemos.

- Cultivos Perenne y ciclos cortos

Aquí el turista puede conocer, los tipos de cultivos que existen (arroz, plátano, maíz, cacao, soya, yuca, frutas tropicales, etc.) en el cantón, así como todo el proceso que realiza el agricultor, desde su siembra hasta la cosecha.

1.7.2.1.4. Turismo comunitario.

- Casas Flotantes

Antes



En poco tiempo



Ilustración 9 La Balsa Blanca

Fuente: (I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

Las Casas Flotantes se encuentran a la orilla del río Babahoyo, en la parte sur de la ciudad.

La “Balsa Blanca” es la más representativa dentro de todas estas balsas flotantes que se encuentran en la ciudad; esta casa es de dos plantas por lo que se distingue de entre las demás que están en el malecón, es un atractivo para la ciudadanía por su modelo, estructura y antigüedad, tiene sala, comedor, dormitorios, baños, cocina, balcones y muelle.

En la actualidad la remodelación de la balsa blanca, forma parte de los proyectos que el gobierno municipal tiene en la actualidad, y es una opción más dentro de los atractivos turísticos con que cuenta el cantón.

1.7.2.2. Otros sitios de interés.

En la ciudad de Babahoyo aparte de los atractivos turísticos antes mencionados, existen otros sitios de interés que en la actualidad están tomando auge, no solo para la ciudadanía, sino también para quienes las visitan, dentro de este grupo se mencionan los siguientes:

- El Renovado Malecón de la ciudad de Babahoyo.



Ilustración 10 Sector norte del Malecón

Fuente: (I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

- La Playita del El Salto,
- El Parque Recreativo y Deportivo,
- El Parque Lineal,
- El Parque Infantil,
- El Complejo Turístico El Magnate,
- Centro Comercial “El Paseo”
- El Parque Central 24 de Mayo,



Ilustración 11 Parque Central

Fuente: (I. Municipalidad de Babahoyo, 2013)

1.7.2.3. Comidas típicas.

Las comidas típicas de ciertos sectores de la ciudad son consideradas como una forma de manifestación de cultura del Cantón Babahoyo, y también son motivo de desplazamiento de las personas a dicho lugares; se pueden considerar a las comidas típicas del cantón como parte de los atractivos turísticos.

Los platos más representativos son: la salchicha o caldo de manguera, encebollado de pescado, arroz con menestra y carne asada, guatita, bollo y demás platos elaborados a base del verde.

1.7.3 Transporte.

En la época antigua el único medio de transporte que utilizaban los babahoyenses para trasladarse a otros sitios, para sus transacciones comerciales o por cualquier motivo eran las canoas o lanchas; pero con el pasar del tiempo, fueron apareciendo los caminos de piedra, para ahora convertirse en grandes carreteras que unen los pueblos más rápidamente.

1.7.3.1. Transporte urbano.

En la Ciudad de Babahoyo contamos con dos cooperativas de transporte para el servicio urbano la Cooperativa Fluminense y la Cooperativa Santa Rita, además de contar con algunas cooperativas de taxis.

Tabla 28 El transporte urbano del cantón Babahoyo

Nombre	Tipo de Vehículo	Costo
Cooperativa Fluminense	Bus	Popular 0.18 Selectivo 0.25
Cooperativa Santa Rita	Bus	Popular 0.18 Selectivo 0.25

Fuente: (Rita, 2012)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

El costo del pasaje depende de la clase del bus, en los buses populares se paga \$ 0.18 ctvos. Y en los buses Selectivos \$ 0.25 ctvos.

Tabla 29 Rutas del servicio urbano

Líneas	Ruta	Horario
Línea #1	Desde el sector de "Puerta Negra", centro, hasta el Inst. Babahoyo.	5:30 am hasta 10pm
Línea #2	Desde la Faculta de Agronomía, centro, hasta el Instituto Babahoyo.	5:30 am hasta 8 pm
Línea #3	Desde "La Ventura, Represa, Baypass, hasta el Inst. Babahoyo.	6:00 am hasta 6:30 pm
Línea #4	Desde la PJ, 4 de Mayo, centro, hasta el cantón Jujan.	6:00 am hasta 6:30 pm

Fuente: (Rita, 2012)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Las Cooperativas antes mencionadas se turnan cada semana, para poder cumplir con las líneas, que tienen como servicio hacia la ciudadanía; las dos primeras líneas tienen una frecuencia de cada 5 minutos y las líneas tres y cuatro tienen la frecuencia cada 10 minutos. Estas poseen diferentes horarios de recorrido como se aprecia en la tabla anterior.

Las siguientes cooperativas de taxis, que se mencionan son las que están legalizadas, aunque existen también algunas que están en proceso de legalizar, sin contar que hay muchos autos que laboran como “taxis piratas”.

- ✓ Cooperativa de Taxis Río Babahoyo
- ✓ Cooperativa de Taxis Babahuyus
- ✓ Cooperativa de Taxis Cachaquí
- ✓ Cooperativa de Taxis San Fernando

1.7.3.2. Transporte intercantonal e interprovincial.

El Cantón Babahoyo cuenta con algunas cooperativas de transporte propias como: la Flota Interprovincial Babahoyo (FBI); esta cooperativa de transporte cuenta con unidades modernas y tiene muchos años de existencia, la cual brinda un gran servicio en especial a los estudiantes universitarios que vienen de la ciudad de Guayaquil a altas horas de la noche. Otra cooperativa que también es propia del cantón es la CTB (Cooperativa de Transporte Babahoyo).

Tabla 30 Nombre de las cooperativas propias

Cooperativa	Ruta	Frecuencia	Costo
F.B.I.	Babahoyo – Guayaquil	Cada 5 minutos	1.40
	Babahoyo – Baba	Cada 30 minutos	0.54
C.T.B.	Babahoyo–Mata de Cacao	Cada hora	0.74

Fuente:(ANT, 2013).

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En la tabla se observa la frecuencia y el valor del pasaje a los diferentes destinos que brindan estas dos cooperativas.

Tabla 31 Nombre de otras Cooperativas

Cooperativa	Ruta	Frecuencia	Costo
IMCA	Babahoyo – Montalvo	Cada 15 minutos	0.69
	Babahoyo – La Unión	4 frecuencias	0.69
	Babahoyo - Pimocha	4 frecuencias	0.54

	Babahoyo - Caracol	Cada 20 minutos	0.66
	Baba - Babahoyo	Cada 20 minutos	0.54
CITAM	Babahoyo – Montalvo	Cada 15 minutos	0.69
	Babahoyo – La Unión	Cada 40 minutos	0.69
	Babahoyo - Baba	Cada 30 minutos	0.54

Fuente: (ANT, 2013)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Estas dos cooperativas son transportes Intercantonal, sus sedes están en el cantón Montalvo que también pertenece a la Provincia de los Ríos a 40 KM de Babahoyo. En la tabla se aprecian las rutas que poseen así como también la frecuencia y el valor del pasaje. (IMCA, 2012)

Además de las cooperativas de transporte antes mencionada, existe también otras cooperativas que se dirigen a otros puntos del país como destino y tienen que pasar por la ciudad de Babahoyo, como es el caso de las ciudades de Quito, Esmeraldas, Ambato, Guayaquil, Milagro, Machala, Loja, Huaquillas, etc.

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN BABAHOYO

2.1. Historia de la gastronomía en general

La historia de la Gastronomía está relacionada con la evolución del hombre. (SABRINA, 2009)

El ser humano siempre ha tenido la necesidad de alimentarse, para poder sobrevivir en la tierra; a medida que los tiempos van cambiando, también han existido cambios en la manera de cómo el ser humano obtenía y procesaba sus alimentos, existe mucha diferencia en la forma de alimentarse de la época antigua con la época moderna.

La gastronomía es una forma de manifestación de cultura de un pueblo, a través de la elaboración de sus platos; en todo el mundo en cada uno de los países, hasta en el más pequeño pueblo existe un plato que lo identifique y lo distinga hacia los demás, en su mayoría con productos propios del sector.

2.1.1. La gastronomía en época de la prehistoria.

Esta época comprende desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura. La siguiente tabla, muestra cuales eran los alimentos que consumían en aquella época, el material que era utilizado para sus utensilios y la forma de cómo eran preparados y consumidos los alimentos.

Tabla 32 Evolución de la gastronomía en época de la prehistoria

Época /Edad	Materias Primas	Utensilios	Desarrollo Técnico
Antes de Fuego	Raíces, tallos, hojas, Frutos y la caza de ciertos animales	Las herramientas eran fabricadas con piedras.	Los alimentos eran consumidos crudos.
Después del fuego	Se dedicaban a la siembra y a la crianza de animales.	Los recipientes elaborados en barro.	Utilizaban el método de cocción del asado y cocinado en leña.

Fuente: (SABRINA, 2009)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En la tabla que antecede se observa que, el descubrimiento del fuego es de gran importancia, pues cambió por completo las costumbres alimenticias; antes de que el hombre descubriera el fuego los alimentos eran consumidos crudos, pero desde que el fuego apareció lo utilizaron para cocer los alimentos.

2.1.2. La gastronomía en la edad antigua.

Este periodo comprende desde la aparición de la escritura, hasta la caída del Imperio Romano de Occidente.

Tabla 33 Evolución de la gastronomía en la edad antigua

Época /Edad	Materias Primas	Utensilios	Desarrollo Técnico
Edad Antigua: Pueblo Egipcio	Consumían mucho las hortalizas, legumbres, frutos, algunos cereales como el mijo, cebada, avena, la cerveza, y algunas clases de animales.	En este pueblo utilizaban las cucharas de maderas o metal.	Las carnes se consumían crudas y en salazón.
Edad Antigua: Pueblo Hebreo	Cultivaban el olivo, el centeno, la cebada, carne de cordero, buey, cabra; así como las hortalizas, frutos y especies. También bebían leche cuajada, agria; el pan y el vino eran alimentos simbólicos.	Aunque no existen datos precisos, se presume, que también utilizaban las cucharas de madera y metal.	El método de cocción que utilizaban mucho era el hervido.
Edad Antigua: Pueblo Griego	Dentro de las especies más destacadas están: el orégano, comino, hinojo, laurel, tomillo, el aceite de oliva, también consumía todo tipo de carne y pescado.	Tenían la costumbre de comer apoyados sobre su brazo izquierdo; el pan era cocido en planchas de hierro y fuego a leña.	El pueblo griego utilizaba las técnicas de cocción del hervido, horneado.
Edad Antigua: Pueblo Romano	El pueblo romano dentro de los ingredientes para su alimentación tenía muchos vegetales, aves, olivos, ciruelas, especies (ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.), Tenían predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes.	Ellos tenían el espetón (era una cruz de hierro incrustada en la tierra en donde asaban las carnes).	El método de cocción preferido por los romanos, era el asado.

Fuente: (SABRINA, 2009)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En esta tabla se observa la gran diferencia que existía en la forma de consumir los alimentos, ésta diferencia viene dada por las costumbres de los pueblos, ningún pueblo antiguo tenía similitud en sus costumbres alimenticias, mientras unos preferían azar los alimentos otros los hervían.

2.1.3. La gastronomía en la edad media.

La Edad Media comprende desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla.

Tabla 34 Evolución de la gastronomía en la edad media

Época /Edad	Materias Primas	Utensilios	Desarrollo Técnico
Edad Media	Se consumían muchos tipos de carnes como: ciervo, cerdo, gallina, ocas, jabalíes, asno joven; también se consumían muchos los frutos secos y las especies importadas como el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán entre otras.	En esta época se comenzó a utilizar la vajilla, la vajilla del Gran Señor era de oro y plata, los burgueses utilizaban el estaño y el pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y de madera.	Se utilizaban todos los métodos de cocción antes conocidos.

Fuente: (SABRINA, 2009)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En esta época debido a las mezclas de culturas y razas, por las conquistas de pueblos, las civilizaciones ponían en práctica todos los métodos de cocción conocidos.

2.1.4. La Gastronomía en la Edad Moderna.

La Edad Moderna está comprendida desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa.

Tabla 35 Evolución de la gastronomía en la edad moderna

Época /Edad	Materias Primas	Utensilios	Desarrollo Técnico
Renacimiento XV y XVI	Utilizaban la carne de muchos animales, como la carne de la oca, perdiz, la lengua del buey, etc., así también otros alimentos comunes como: aceites, vinos, porotos alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas	Lo típico de esta época son los cubiertos de oro, servilletas, escudillas, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata.	En estos tiempos se maceraban las carnes con gran variedad de especies; la cocina renacentista se caracterizaba por el uso frecuente de los lácteos en la preparación de sus comidas.

	como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos		
Renacimiento XVII y XVIII	En esa época existían pueblos enteros que comían solamente bellotas; otros hacían combinaciones como un trozo de pan con cebolla, queso o ajos.		Se descubre el procedimiento para la elaboración del champagne.
Nuevas Tierras América y Asia	Aparecieron el maíz, cacao, judías, maní, papa, tomate, pimiento, tabaco y el arroz.		Para estos tiempos, ya se conocían un sinnúmero de métodos de preparación y cocción de los alimentos.

Fuente: (SABRINA, 2009)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

En esta época se descubrieron nuevas formas de preparar alimentos, bebidas, etc. Tales como el uso de lácteos y de licores como el champagne, además de que se incluían las especias a la preparación de alimentos.

2.2. Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón Babahoyo

En la tierra que hoy está situada la ciudad de Babahoyo, existía la tribu indígena guerrera llamada los Babahuyus, a quienes se atribuye el nombre de Babahoyo del cantón. Los mismos que según la historia se alimentaban de la pesca, la caza, la yuca, plátano, papa china, arroz, frejol, verduras y frutas tropicales del medio, además utilizaban utensilios de barro y madera; con el sabor natural de los alimentos. Recibían el intercambio de las cosas y alimentos por el método del trueque, y es así que recibían los productos interandinos que utilizaban en su alimentación los Incas.

El Inca comía en abundancia y los miembros de la corte se deleitaban de grandes manjares traídos de todo el imperio, estaba prohibido mezclar la bebida con los alimentos pues era imprescindible deleitarse con el sabor puro de los alimentos, después de terminar se bebía en exceso.

Dentro de los alimentos preferidos para ser consumidos por los Incas están el maíz, la papa y el frejol; además dentro de sus cocinas existían otros productos como la

quinua, chirimoya, ciruela, pepino, calabaza, paico (arbusto del cual se sacaba el té del Inca); también era muy codiciada por los incas la coca, la cual tenía el uso medicinal y comestible.

La gastronomía del cantón Babahoyo en estos tiempos aún mantiene una influencia de la gastronomía de los Incas, por lo que muchos de sus alimentos, aun se siguen cosechando y en gran escala como es el caso del maíz, para la elaboración de muchos platos y bebidas, ejemplo la chicha.

Los Babahuyus utilizaban los chalos, las redes de pesca, las canoas, entre otros elementos para la adquisición de la pesca y la comunicación, las flechas para la caza en aves y animales silvestre que lo hacían por tierra a pie o a lomo de las acémilas.

2.3. Gastronomía de la colonia asociada al cantón(Mauricio, 2004)

Con la conquista de los españoles, no solo trajeron del viejo continente su idioma, si no también otras manifestaciones “sus costumbres”, como es el caso de la inclusión o utilización de ciertos ingredientes, en la elaboración de sus platos.

Para los españoles el grano más importante en su alimentación era el trigo, motivo por el cual fue el primero en ser cultivado con éxito por los indígenas.

Otros productos que siguieron al trigo en ser cultivados sin ningún problema, fueron la cebada, el centeno y la avena, así como también algunas legumbres, verduras y hortalizas.

Los frutos traídos por los europeos, algunos de ellos de origen asiático o africano, se dieron muy bien, destacándose los cítricos (como el limón, naranja, limas) y las nueces, avellanas y almendras. Las especies y hierbas aromáticas (anís, albahaca, cilantro, canela, jengibre, orégano, pimienta, etc.) de origen español, árabe o asiático fueron adoptadas de inmediato. (Sánchez, 2010)

Todos los productos antes mencionados que eran utilizados durante la colonia, por nuestros ancestros, aun se mantiene en estas épocas, y algunos de ellos son utilizados en la elaboración de los platos típicos, como es el caso de las especias.

Como conclusión el aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado.

2.4. Gastronomía de la república asociada al cantón

El Ecuador es muy rico en el área de la gastronomía, gracias a que tiene una gran variedad de platos, en parte porque dentro de un mismo país, existen 4 regiones muy distintas, cada una de ellas, es una cultura diferente, y su gente utiliza diversas formas de preparar algún bocadillo y plato alimenticio, la disponibilidad de ciertos alimentos y la preferencia que tiene cada una de ellas se ha hecho típico en nuestro cantón ya que habitan muchas personas de las diferentes regiones.

Dentro de las adquisiciones en el área de gastronomía de otras regiones y provincias están el llapingacho, el hornado, que son platillos que tiene su origen en la sierra ecuatoriana, pero su elaboración y consumo es muy frecuente aquí; otro ejemplo son los ceviches, ya que son elaborados por distintas clases de mariscos y pescados de mar, y como sabemos Babahoyo está situada en una provincia que no tiene salida al mar.

2.5. Gastronomía actual del cantón

La Gastronomía del Cantón Babahoyo es muy variada y surtida por las influencias de sus habitantes que vienen de diversas regiones, tradiciones y culturales, aquí en el cantón y en especial la ciudad de Babahoyo se encuentra los platos típicos de otras partes del país, o que tienen su origen en un lugar distinto, pero por la costumbre o la gran frecuencia con que se elaboran, se vuelven un plato tradicional del cantón como es el caso de la fritada y del llapingacho dos platos que se elaboran mucho en épocas de fiesta, el primero en las zonas rurales y el segundo en las fiestas patronales.

Los platos que se destacan en la gastronomía del cantón Babahoyo, básicamente son los que se elaboran con los ingredientes o productos que da este suelo, dentro de estos ingredientes básicos se destacan los siguientes: el verde, el choclo/maíz, la

yuca, el arroz, el frejol, la carne de res, de pollo, de cerdo, y una gran variedad de pescados de agua dulce, entre otros productos más. (Varios, 2010)

El verde es uno de los ingredientes que es de fácil cultivo, inclusive en los patios de ciertas casas lo tienen, gracias a su tamaño; dentro de los platos que se elaboran con el verde están los siguientes:

- ❖ La cazuela de pescado y mariscos
- ❖ El Caldo de Bolas de verde rellenas
- ❖ El Sango de verde
- ❖ El Bollo o Ayampaco
- ❖ El Muchin de carne
- ❖ Bolones de verde con queso o chicharrón
- ❖ Tortilla de verde
- ❖ Patacones
- ❖ Colada de Plátano
- ❖ Sancocho de carne, pollo o pescado

Otro producto que se da en este cantón es el choclo/maíz, es un poco más complejo, necesita de más cuidado, desde su siembra hasta que es cosechado; con el choclo se elaboran las exquisitas humitas, torta, mazamorra, inclusive se preparan torrijas de choclo.

El arroz al igual que el maíz, también necesita de tiempo y cuidado para ser cosechado; el arroz es una tradición consumirlo, no solo en este cantón sino también en el resto del país, ya que se lo consume a diario al menos en una de las comidas principales “el almuerzo”, para las personas de las zonas rurales en cambio es muy importante también consumirlo en el desayuno, ya que el arroz es una gran fuente de energía, energía que la gente de este sector necesita para poder realizar sus labores del campo; con este grano se pueden realizar los siguientes platos: moros, chicha, aguado, arroz blanco, arroz colorado y el sabroso postre de arroz con leche.

Los platos que se elaboran con la yuca además de ser nutritivos y saludables también son muy deliciosos como son los muchines y tortillas de yuca; la yuca cocinada con refrito es un platillo que se prepara en especial para el desayuno por algunos hogares babahoyenses; el pan de yuca es nuevo, pero está cogiendo auge en el sector.

Todos los platillos antes mencionados son una muestra de lo que se puede elaborar con los ingredientes que producen en este sector, recalcando que aparte de estos también existen otros de igual importancia, pero que su consumo es de menor frecuencia, muchos de los casos por escases de dichos productos como la torta de fruta de pan y la de camote.

Los cambios que han existido en la gastronomía del cantón Babahoyo, han sido los necesarios e inevitables, ya sea por los avances tecnológicos, implementación de nuevas técnicas de preparación y cocción de los alimentos, introducción en la gastronomía las costumbres de otros sitios.

Desafortunadamente muchos de estos cambios, han dado pie para la desaparición de algunos platos y bebidas (como la chicha de jora, que era muy codiciada en toda fiesta).

CAPITULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

En el cantón Babahoyo y más específicamente en la ciudad, ha sido sitio de acogida de turistas de distintos puntos del país, inclusive de extranjeros también; todas estas personas en cierta forma han influenciado en la gastronomía del cantón, ya sea modificando algún ingrediente, modo de preparación de nuestra comida típica, aunque también ellos han traído su propia gastronomía y nosotros con nuestros ingredientes le hemos modificado, a tal punto que se convierten en nuestra también.

La Gastronomía del Cantón Babahoyo es muy extensa, ya que cuenta con distintos platos que son elaborados con la gran diversidad de ingredientes o productos agrícolas que tienen su origen en el mismo sector; dentro de los principales productos agrícolas que brinda el sector esta: el verde, maíz, arroz, soya, etc.

En la gran mayoría de los platos que consideramos típicos o propios del sector, son o han tenido influencia en las demás provincias de la costa, como son los bollos, cazuela, entre otros; así como también de algunos puntos de la sierra ecuatoriana.

Algo muy positivo al momento que se realizan los festivales de la comida típica, es que se muestra a todos los presentes la gran variedad de platos que podemos ofrecer a todo turista que nos visite; ya que uno de los motivos que existen para incentivar al turista a visitar un lugar, es su gastronomía, y en el cantón Babahoyo se puede decir que si hay mucho que ofrecer.

3.1. Datos generales de la gastronomía del cantón

3.1.1. Platos que son propios del cantón Babahoyo.

Tabla 36 Platos que son propios del cantón Babahoyo

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Caliente	Bolón de Verde	18	3.34%
	Frías	Ceviches	10	1.85%
	Frías	Ensaladas	2	0.37%
	Caliente	Patacones	1	0.18%
Entremeses	Envueltos	Bollo	41	7.61%
	Envueltos	Humitas	5	0.93%
	Envueltos	Ayampaco	5	0.93%
	Tortillas	Tortilla de verde	5	0.93%
	Frituras	Empanadas	3	0.56%

	Frituras	Corviche	1	0.18%
	Frituras	Chicharrones	1	0.18%
	Envueltos	Muchines	1	0.18%
	Envueltos	Niños envueltos	1	0.18%
Caldos y Sopas		Caldo de salchicha	28	5.19%
		Caldo de Bolas de	16	2.97%
		Encebollado	15	2.78%
		Caldo de gallina	11	2.04%
		Caldo de Pata	9	1.67%
		Caldo de cangrejo	8	1.48%
		Aguados	7	1.30%
		Sancocho	5	0.93%
		Menestrón	5	0.93%
		Sopa de legumbres	1	0.18%
		Chupe de pescado	1	0.18%
Platos Principales	Arroces	Arroz con Menestra	41	7.61%
	Pescado	Cazuela	31	5.75%
	Horneados	Cerdo Horneado	28	5.19%
	Secos	Seco de Pollo	23	4.27%
	Secos	Seco de Pato	18	3.34%
	Secos	Seco de Carne	15	2.78%
	Carnes	Guatita	12	2.23%
	Secos	Seco de Gallina	11	2.04%
	Pescado	Sudado	5	0.93%
	Asados	Tilapia Asada	5	0.93%
	Asados	Chuleta Asada	4	0.74%
	Asados	Pollo Asado	4	0.74%
	Aves	Pollo a la Braza	3	0.56%
	Mariscos	Camarones apanados	2	0.37%
	Carnes	Bistec de Hígado	2	0.37%
	Carnes	Bistec de Carne	2	0.37%
	Arroces	Arroz con Pollo	2	0.37%
	Secos	Seco de Chivo	2	0.37%
	Arroces	Arroz Marinero	2	0.37%
	Horneados	Pollo Horneado	2	0.37%
	Horneados	Pescado Horneado	1	0.18%
	Secos	Seco de Chancho	1	0.18%
	Arroces	Moros	1	0.18%
	Carnes	Lengua Guisada	1	0.18%
Carnes	Churrasco	1	0.18%	
Carnes	Carne guisada	1	0.18%	

	Carnes	Lomo Saltado	1	0.18%
	Carnes	Puré con Carne	1	0.18%
	Pescado	Sango	1	0.18%
	Asados	Parrilladas	1	0.18%
Bebidas	Dulce	Morocho	12	2.23%
	Dulce	Avena Cruda	1	0.18%
	Dulce	Colada de avena	1	0.18%
	Dulce	Chicha de Soya	1	0.18%
	Dulce	Refresco de frutas	1	0.18%
	Dulce	Jugos de Naranja	1	0.18%
Postres	Dulce	Arroz con leche	2	0.37%
	Dulce	Key de fruta de pan	2	0.50%
	Dulce	Manjar de leche	1	0.18%
Otros Típicos y Tradicionales		Fritada	43	7.98%
		Llapingachos	25	4.64%
		Chuzos asados	12	2.23%
		Maduros asados	3	0.56%
		Choclos asados	2	0.37%
		Maduro lampreado	1	0.18%
Otros de Ingreso Moderno		Hamburguesa	3	0.56%
		Papi pollo	2	0.37%
		Quipes	1	0.18%
		Chaulafan	1	0.18%
TOTAL			539	100.00%

Fuente:(Varios, 2010)

ELABORACIÓN: La autora Verónica Villacís Sánchez

En este primer cuadro se puede destacar que dentro de los resultados de las encuestas los platos que ocupan los rangos más altos son el Bollo con 7.61%, el arroz con menestra con también 7.61%, los secos (aquí existen una gran variedad cómo por ejemplo el seco de pollo con 4.27%, de pato con 3.34%, de carne con 2.78% etc.), la cazuela de pescado con 5.75%, el caldo de salchicha tiene el 5.19%; todos estos resultados son en parte gracias a que sus ingredientes básicos son del sector, y por lo tanto es muy fácil conseguirlos y por lógica elaborarlos, siendo así el bollo y la cazuela son elaborados con el verde; la fritada con 7.98% y el horneado (de chanco) tiene el 5.19%, también tienen un número importante en las frecuencias, aunque hay que recalcar que este último plato no es precisamente de origen babahoyense, pero que si es muy elaborado más en las zonas rurales y en épocas de fiestas o cualquier motivo de agasajo y como son tantas veces y se ha vuelto tradicional se puede decir que también son nuestros.

3.1.2. Platos que se preparan en épocas de fiestas.

Tabla 37 Platos que se preparan en épocas de fiestas

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Frías	Ceviches	2	0.81%
	Caliente	Bolón de Verde	1	0.40%
Entremeses	Envueltos	Bollo	2	0.81%
	Envueltos	Humitas	2	0.81%
	Envueltos	Ayampaco	2	0.81%
	Frituras	Corviche	2	0.81%
	Envueltos	Niños envueltos	1	0.40%
	Frituras	Empanadas	1	0.40%
	Tortillas	Tortilla de verde	1	0.40%
Caldos y Sopas		Caldo de salchicha	6	2.42%
		Encebollado	3	1.21%
		Sancocho	2	0.81%
		Caldo de gallina	1	0.40%
		Caldo de Bolas de Aguados	1	0.40%
Platos Principales	Arroces	Arroz con Menestra	34	13.71%
	Horneados	Cerdo Horneado	28	11.29%
	Secos	Seco de Carne	6	2.42%
	Asados	Pollo/ carne Asado	6	2.42%
	Secos	Seco de Pollo	6	2.42%
	Secos	Seco de Gallina	4	1.61%
	Carnes	Guatita	4	1.61%
	Asados	Chuleta Asada	2	0.81%
	Secos	Seco de Pato	2	0.81%
	Arroces	Arroz con Pollo	2	0.81%
	Secos	Seco de Chivo	1	0.40%
	Arroces	Moros	1	0.40%
	Arroces	Arroz Marinero	1	0.40%
	Aves	Pollo a la Braza	1	0.40%
	Carnes	Churrasco	1	0.40%
	Carnes	Bistec de Hígado	1	0.40%
	Pescado	Cazuela	1	0.40%
	Pescado	Sudado	1	0.40%
	Asados	Parrilladas	1	0.40%
	Asados	Tilapia Asada	1	0.40%
Bebidas	Dulce	Morocho	11	4.44%
	Dulce	Chicha de Soya	1	0.40%
	Dulce	Jugos de Naranja	1	0.40%
Postres	Dulce	Arroz con leche	1	0.40%
	Dulce	Torta de choclo	1	0.40%
Otros Típicos y Tradicionales		Llapingachos	50	20.16%
		Chuzos asados	19	7.66%
		Fritada	17	6.85%
		Choclo asados	2	0.81%
		Carne en palito	1	0.40%
		Maduro lampreado	1	0.40%
		Maduros asados	1	0.44%
Otros de Ingreso		Chaulafan	5	2.02%
		Papi pollo	3	1.21%

Moderno		Hamburguesa	2	0.81%
TOTAL			248	100.00%

Fuente: (Varios, 2010)

ELABORACIÓN: La autora Verónica Villacís Sánchez

En épocas de fiesta en especial las fiestas patronales “Fiestas de las Mercedes”, el plato que más demanda tiene todos los años son los yapingacho con el 20.16%, junto con el horneado de cerdo con el 11.29%, el motivo puede ser que para esta fiesta, que puede durar como mínimo 3 días, se organizan en la ciudad algunas ferias, como las famosas “barracas” (quiosco temporal donde se oferta muchas cosas de interés para la ciudadanía), en estos sitios llegan muchos puestos de comidas en donde lo único que ofrecen como platos fuertes son el yapingacho y el horneado de chanco; en la ciudad existe un sitio muy reconocido por la venta de yapingachos, en donde se lo puede encontrar abierto todos los días del año, y en especial en estas fiestas tiene mucha más demanda, en donde las personas acuden a degustar de este platillo y no les importa esperar largo tiempo de pie para un turno en la mesa, el motivo del por qué se da este fenómeno en las fiestas patronales, es un misterio.

El plato que ocupa el segundo lugar es el arroz con menestra y asados, sea de pollo, tilapia, res, cerdo o longaniza, con un 13.71%, hay que recalcar que este platillo no solo tiene buena demanda en épocas de fiesta, si no todos los días del año, el motivo es por la gran cantidad de puestos de comida que existen en la ciudad, que ofrecen este plato, en donde la gente acude sin importar si es un sitio que cuenta con todos los servicios, o si es un puesto improvisado en la vereda, para el consumidor lo que le interesa es la sazón.

3.1.3. Platos que se elaboran con mayor frecuencia.

Tabla 38 Platos que se elaboran con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Caliente	Bolón de Verde	11	3.81%
	Frías	Ceviches	6	2.08%
	Caliente	Patacones	1	0.35%
	Frías	Ensaladas	1	0.35%
Entremeses	Envueltos	Bollo	18	6.23%
	Frituras	Empanadas	4	1.38%
	Tortillas	Tortilla de verde	2	0.69%
	Envueltos	Ayampaco	1	0.35%
	Envueltos	Muchines	1	0.35%
	Envueltos	Humitas	1	0.35%
	Frituras	Corviche	1	0.35%
Caldos y		Encebollado	17	5.88%

Sopas		Caldo de salchicha	13	4.50%
		Sancocho	8	2.77%
		Caldo de gallina	3	1.04%
		Caldo de cangrejo	2	0.69%
		Caldo de Bolas de	2	0.69%
		Aguados	1	0.35%
		Menestrón	1	0.35%
		Caldo de Pata	1	0.35%
Platos Principales	Arroces	Arroz con Menestra	50	17.30%
	Secos	Seco de Pato	15	5.19%
	Pescado	Sudado	12	4.15%
	Secos	Seco de Pollo	12	4.15%
	Secos	Seco de Carne	11	3.81%
	Secos	Seco de Gallina	8	2.77%
	Horneados	Cerdo Horneado	5	1.73%
	Asados	Pollo/ carne Asado	4	1.38%
	Carnes	Guatita	3	1.04%
	Pescado	Cazuela	3	1.04%
	Arroces	Arroz con camarón	2	0.69%
	Arroces	Arroz Marinero	2	0.69%
	Secos	Seco de Chivo	1	0.35%
	Arroces	Moros	1	0.35%
	Aves	Pollo a la Braza	1	0.35%
	Carnes	Carne guisada	1	0.35%
	Asados	Parrilladas	1	0.35%
Bebidas	Dulce	Morocho	10	3.46%
Postres	Dulce	Arroz con leche	2	0.69%
	Dulce	Chucula	1	0.35%
	Dulce	Torta de choclo	1	0.35%
Otros Típicos y Tradicionales		Fritada	24	8.30%
		Chuzos asados	14	4.84%
		Llapingachos	2	0.69%
		Maduros asados	2	0.63%
		Choclo asados	1	0.35%
		Maduro lampreado	1	0.35%
Otros de Ingreso Moderno		Hamburguesa	3	1.04%
		Papi pollo	1	0.35%
TOTAL			289	100.00%

Fuente:(Varios, 2010).

ELABORACIÓN: La autora Verónica Villacís Sánchez

El Arroz con menestra es el plato que tiene una mayor frecuencia en cuanto a la preferencia de los habitantes, en especial en las horas de la noche, tiene un 17.30%, a diferencia de otros platos como los Bollos con 6.23%, plato que es típico y elaborado por el ingrediente básico “el verde”; la Fritada con un porcentaje de 8.30% también ocupa un puesto importante en esta tabulación, que es el segundo puesto, y es el de más consumo en los habitantes de las zonas rurales del cantón, ya que cuando ellos

tienen algún motivo de festejo, son escogidos estos dos platillos en forma preferente; el Encebollado de albacora 5.88% (este plato tiene su demanda tanto en horas de la mañana como en la noche).

3.1.4. Platos que son más demandados por los visitantes del sector.

Tabla 39 Platos que son más demandados por los visitantes del sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entradas	Caliente	Bolón de Verde	7	2.56%
	Frías	Ceviches	5	1.83%
Entremeses	Envueltos	Bollo	19	6.96%
	Tortillas	Tortilla de verde	5	1.83%
	Envueltos	Humitas	4	1.47%
	Envueltos	Muchines	2	0.73%
	Frituras	Corviche	2	0.73%
	Envueltos	Ayampaco	1	0.37%
Caldos y Sopas		Caldo de salchicha	17	6.28%
		Encebollado	10	3.66%
		Sancocho	7	2.56%
		Caldo de Bolas de	5	1.83%
		Caldo de cangrejo	3	1.10%
		Caldo de gallina	2	0.73%
		Aguados	1	0.37%
	Caldo de Pata	1	0.37%	
Platos Principales	Arroces	Arroz con Menestra	43	15.75%
	Pescado	Cazuela	9	3.30%
	Horneados	Horneados	8	2.93%
	Secos	Seco de Gallina	8	2.93%
	Secos	Seco de Pollo	7	2.56%
	Secos	Seco de Pato	6	2.20%
	Carnes	Guatita	5	1.83%
	Secos	Seco de Carne	4	1.47%
	Asados	Pollo/ carne Asado	3	1.10%
	Arroces	Moros	3	1.10%
	Asados	Parrilladas	1	0.37%
	Secos	Seco de Chivo	1	0.37%
	Aves	Pollo a la Braza	1	0.37%
	Carnes	Carne guisada	1	0.37%
	Carnes	Bistec de Hígado	1	0.37%
	Pescado	Sudado	1	0.37%
Pescado	Estofado	1	0.37%	
Bebidas	Dulce	Morocho	9	3.30%
Postres	Dulce	Manjar de leche	1	0.37%
Otros Típicos y Tradicionales		Fritada	35	12.73%
		Llapingachos	10	3.66%
		Chuzos asados	7	2.56%
		Tripas asados	3	1.10%
		Choclo asados	1	0.37%
		Maduro	1	0.37%

		lampreado		
Otros de Ingreso Moderno		Chaulafan	11	4.03%
		Quipes	1	0.37%
TOTAL			273	100.00%

Fuente: (Varios, 2010)

ELABORACIÓN: La autora Verónica Villacís Sánchez

Los primeros lugares de los platos que son más demandados por los visitantes son: el Arroz con menestra y asados, que tiene 15.75%, la razón es la gran oferta que existe en el cantón; en segundo lugar se encuentra la fritada con el 12.82%; luego está el Bollo con 6.96%, el bollo es un plato típico del cantón, aunque en la actualidad a tenido cambios en cuanto a uno de los ingredientes principales, antiguamente era preparado con cualquier pescado de agua dulce, pero en la actualidad no se encuentra elaborado de esta manera, en especial en cualquier sitio que se dedique a la venta, ya que la gente prefiere consumirlo con pescado de agua salada; en cuarto puesto se ubica al Caldo de Salchicha con 6.28%, es muy apetecible por los visitantes, el motivo porque es muy típico del sector, aparte de que es delicioso.

3.2 Clasificación de comidas típicas, tradicionales y ancestrales

3.2.1 Platos/Bebidas/Postres que se preparaban hace años y que han cambiado su preparación.

Tabla 40 Platos tradicionales y los cambios en la preparación

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN
Entradas	Caliente	Bolón de Verde	12	El Bolón en la actualidad para ahorrar tiempo en su preparación se lo suele freír, en vez de cocinar y luego majar.
	Frías	Ceviches	1	Ahora se le pone más condimentos, que en los tiempos antiguos no existían o eran de difícil adquisición.
Entremeses	Envueltos	Bollo / Ayampaco	34	Antes era solamente con pescado de agua dulce, pero en la actualidad se utiliza también el de agua sal como la albacora.
	Frituras	Empanadas	7	Ahora ya no se utiliza la harina tradicional para la elaboración de las tortillas, se compran en

				los comisariatos los discos de empanadas que están listos para colocar el relleno y freír.
	Envueltos	Humitas	5	La Humita al igual que el bolón cambia en algunas ocasiones su preparación un poco, en algunas ocasiones para ahorrar tiempo y esto es básicamente que se licua el grano del choclo en vez de moler.
	Tortillas	Tortilla de Harina de Maíz	1	En la actualidad se utiliza la harina Maizabrosa, que esta ahorra tiempo en la preparación de las tortillas.
Caldos y Sopas		Aguados	9	En la antigüedad era con presas de gallina, pero ahora este plato es comercializado con la menudencia del pollo.
		Caldo de Bolas de Verde	5	En estos tiempos ya no se le pone maní en el relleno de las bolas; y también en algunas ocasiones se elaboran bolas de verde más pequeñas de verde sin relleno.
		Sancocho de Pescado	4	En la actualidad ya no se le pone maní, para que sea más sano.
		Caldo de Salchicha	2	Antes se le ponía col picada en el relleno de las tripas.
		Caldo de Pata	1	Muchos tienen la costumbre de ponerle leche en este caldo.
		Sopa de quinua	1	Actualmente se la prepara con crema de leche, en vez de leche y mantequilla.
		Caldo de Gallina	1	En estos tiempos, sobre todo en la ciudad, ya no se utiliza la gallina criolla, ahora se lo prepara con el pollo encubador.
Platos Principales	Pescado	Cazuela	16	Estas cazuelas eran elaboradas a carbón, pero ahora se utiliza el horno o la hornilla de la cocina.
	Arroces	Arroz con Menestra	10	Este plato ha tenido algunas variaciones como: la variedad de menestra, puede ser de frejol, lenteja, papa; la menestra de frejol

				muchos le ponen cueros de chanco; también cambia el tipo de arroz, en vez de arroz blanco muchos utilizan algún tipo de moros.
	Aves	Pollo a la Braza	6	Es pollos antiguamente eran puestos en horno manuales que se empleaban el carbón, pero en estos tiempos se utiliza los hornos eléctricos.
	Carnes	Guatita	5	La preparación de la guatita es más fácil porque en estos tiempos, se consigue en mondongo prelavado y en muchos casos se suele omitir el maní.
	Horneados	Chancho Horneado	5	Los horneados antiguamente se los hacía con leña, pero ahora se lo hace a gas.
	Secos	Seco de Carne	4	Al igual que el seco de pollo, en la actualidad se utiliza la naranjilla o maracuyá, en reemplazo de la chicha de jora, ya que es muy difícil de conseguir.
	Aves	Chicharrones de Pollo	4	Nuestros antepasados solían consumir el pellejo del pollo frito y esto le llamaban chicharrones, pero ahora estos chicharrones son a base de la carne del pollo.
	Pescado	Sango	3	El Sango ya sea de pescado o de camarón, ya no se suele rallar el verde, se la optado por licuarlo.
	Aves	Tallarín de pollo	2	Como en estos tiempos existe mucho la influencia de la comida china, este plato ha cambiado, ya que se le suele poner algunos vegetales, maicena, salsa china etc.
	Secos	Seco de Pollo	2	En los tiempos antiguos se lo preparaba con la chicha de jora, pero ahora se le pone naranjilla o maracuyá.
	Arroces	Arroz con Pollo	2	En estos tiempos se le suele poner más condimentos, aunque no precisamente para que sean más saludables

				como: el cubito maggi, mostaza, entre otros.
	Pescado	Sudado	2	El sudado de pescado ya no se elabora con el pescado de agua dulce, ahora se lo hace con cualquier pescado de agua sal.
	Secos	Seco de Gallina	1	Al igual que el caldo en estos tiempos se lo hace con gallina colorada.
Coladas		Colada de Plátano	2	En la actualidad se la prepara la harina de plátano que se la puede compra en cualquier supermercado.
Bebidas	Dulce	Morocho	8	Al igual que la colada de plátano se ahorra mucho tiempo en la elaboración del morocho en estos tiempos, ya que se compra el morocho precocinado que venden.
Postres	Dulce	Arroz con leche	4	En los tiempos antiguos se elaboraba con la leche pura de vaca y panela, pero en la actualidad se utiliza la azúcar blanca, leche evaporada, leche condensada y una gran variedad de especies dulces como la canela en polvo.
	Dulce	Torta de Choclo	1	En la actualidad se cocina en hornos modernos, pero en los tiempos antiguos se los hacía en el fogón y con bastante carbón por todos lados.
Otros Típicos y Tradicionales		Fritada	1	Antiguamente se la realizaba en una gran paila y con leña, pero ahora tranquilamente se lo realiza en cualquier cocina a gas o eléctrica.

Fuente: (Varios, 2010)

ELABORACIÓN: La autora Verónica Villacís Sánchez

A lo largo de la historia la gastronomía del cantón Babahoyo a cambiado sea en algún ingrediente o la manera de la preparación del platillo, no es lo mismo la forma que tenían nuestras antiguas generaciones, con la actual; el solo hecho de que la tecnología avanza y la vida se hace más moderna, ya es un cambio obligatorio de la forma de preparación; un claro ejemplo de lo que se habla, es que en los tiempos antiguos se cocinaba con leña, ahora se lo hace en cocina a gas o eléctricas.

Los cambios de preparación de estos platillos son básicamente los ingredientes que se emplean, es el caso del Bollo, que cambia el pescado de agua dulce por el de agua salada, aunque con esto se pierde un poco de identidad ya que lo propio del sector es el pescado de agua dulce y no el pescado de agua salada; otro ejemplo de los cambios es la Cazuela, ya que antiguamente se lo cocinaba en hornos hecho de leña o carbón, pero ahora se utiliza las cocinas a gas. Otro cambio que existe es en el caso de los Aguados, es muy difícil encontrar en el sector urbano los aguados con presas de la ave, como era la costumbre antigua, pero lo que si abundan son los aguados de menudencias; como último ejemplo de los cambios, cito a los que realizan cambios en la preparación por motivo de ahorrar tiempo que se lleve en la preparación, como son los bolones, que para ahorrar tiempo en la elaboración, ya no se los cocina primero, para majarlos después, lo que se hace ahora es freírlos y majarlos para formar los tan famosos bolones.

3.2.2. Platos/Bebidas/Postres que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Tabla 41 Platos/bebidas/postres que ya no se elaboran

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	QUIEN SABE COMO SE PREPARABA
Entremeses	Envueltos	Pimientos rellenos	3	Familia Santos R.
			1	Sra. María Caamaño
		Chigüil	1	Sra. Clara Delgado
			1	Sra. Fresia Granja
			12	Sra. Carmen Mata
		Tamal de Chancho	1	Sra. Fanny Cuello
			3	Sra. Rita Pérez
			2	Sra. Zambrano
			1	Sra. Tamara Campos
			2	Sra. Rosa María
	Frituras	Patas lampreadas	2	Sra. Rosa María
Caldos y sopas		Aguado de Gallareta	2	Sra. Martha Vera
		Caldo de Polvo de alverja	2	Sra. Enna Román
		Caldo de Bagre	2	Sra. Juana Cadena
		Aguado de Pato	1	Sra. Ana Filian
Plato Principal	Horneados	Horneado de Gallareta	3	Sr. Bernardo García
		Meloso de Gallareta	1	Sra. María Goyes
	Aves	Estofado de Guanta	3	Ingrid Valdivieso
		Carne	Lengua Guisada	2

	Secos	Seco de Guanta	5	Restaurante Génesis	
			2	Doña Gladys	
			1	Sra. Yolanda	
			1	Sra. Rosalía Córdova	
			1	Doña Margarita	
		Seco de Chivo	9	Srta. Carlota Cedeño	
			4	Sra. Tarjelia Chica	
			3	Sra. Esmeralda Pérez	
		Pescados	Tapado	8	Familia Chica
				1	Sra. Leonor
			Estofado	3	Sra. Rosa Contreras
Sudado	3	Familia Contreras			
	Arroz con Chancho	1	Sra. Paola Nides		
Bebidas	Fermentadas	Chicha de Jora	8	Sra. Tomasa Vélez	
			3	Sra. Clara Delgado	
			2	Rest. "El Munich"	
			1	Familia Cornejo	
		Chicha de Maní	5	Sra. María Angélica	
		Rompope	4	"Doña Meche"	
			1	Sra. Mercedes	
			1	Srta. María Alarcón	
		Vino de la Caña de azúcar	1	Sra. Carmen Rivera	
			1	Rosa Vera	
		Vino de Grosella	2	Sra. Norma Sánchez	
		Chicha de Chontilla	1	Sra. María Veloz	
Postre	Dulce	Bolón de Chocolate	1	Familia Cruz	
		Chucula	5	Sra. María Veloz	
		Choco banano	2	Sra. Teresa Cadena	
			1	Sra. Petita Prieto	
		Torta de Maduro	1	Doña Inesita	
			1	Sra. Gloria Delgado	
		Malarrabia	1	Sra. Lucrecia	
Espumilla de Guayaba	4	Sra. Marujita Reyes			
	2	Sra. Enna Román			

	Dulce de Zapallo	2	Sra. Marlene Mata
	Mazamorra	2	Sra. María Veloz
		1	Familia Figueroa
	Torta de Fruta de Pan	3	Sra. Ana Vélez
		2	Familia Delgado
		1	Sra. Elva Granja
		1	Sra. Ana Bravo
		1	Doña Meche
	Torta de Zapallo	1	Doña Inés
	Torta de Camote	5	Doña Meche
		1	Sra. Ana Franco
	Bollo de Maduro	4	Sra. Anita Carriel
		2	Sra. Marthita
	Dulce de Higo	4	Sra. Jessica Vega
		2	Sra. Paola Moran
	Dulce de Pechiche	1	Familia Bajaña

Fuente: (Varios, 2010)

ELABORACIÓN: La autora Verónica Villacís Sánchez

En materia de gastronomía el cantón Babahoyo, ha tenido algunas modificaciones en lo que respecta a los gustos por preparar y saborear algunos platos, que nuestros ancestros se enorgullecerían en hacerlo, la razón por la introducción en nuestro medio las costumbres de otros sectores del país, inclusive de gente extranjera.

Algunos ejemplos de pérdidas que ha sufrido a lo largo de la historia en la gastronomía del cantón, es la casi nula preparación de platillos, que en los tiempos antiguos eran muy normales encontrar y estos son los tamales de chancho, seco de chivo, chichas (en especial la de jora), también los distintos platillos elaborados con la carne de la guanta, animal que antes era fácil encontrar; afortunadamente estos platos no se han perdido del todo, y existen personas antiguas que saben cómo elaborar, o al menos orientan a la gente joven de cómo hacerlo y lo preparan de vez en cuando.

Lo más conveniente es que las nuevas generaciones aprendan de la gente antigua, para no permitir que se pierda este tipo de manifestación de cultura, que se haya tenido a lo largo de la historia, y que lo diferencia de otros.

3.3. Clasificación de comidas actuales

3.3.1. Platos/ Bebidas/ Postres nuevos que se preparan en el sector.

Tabla 42 Platos/bebidas/postres actuales

TIPO DE PLATO		NOMBRES DE LAS COMIDAS	FRE.	INGREDIENTE BASICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
Entrada	Caliente	Tacos	11	Tortillas	Lizbeth Maridueña
	Frías	Ceviche de concha	2	Conchas	"Picasabor"
	Caliente	Wantan especial	2	Harina	Zoila Proaño
	Frías	Carapachos rellenos	2	Cangrejos	Casa Elsa Bravo
	Frías	Enrollados de atún	2	Atún	"Cachari"
	Caliente	Showarme	1	Pollo	Lizbeth Maridueña
	Frías	Coctel de cangrejos	1	Cangrejos	Casa Lucia Loor
	Frías	Camarones al ajillo	1	Camarones	"Como en Manabí"
	Caliente	Croquetas de pavo	1	Carne molida	"Cachari"
Entremeses	Frías	Ceviche mixto	1	Mariscos	"Como en Manabí"
	Fritos	Quipes	14	Carne molida	Familia Marún
	Fritos	Empanadas de Soya	10	Soya	Kiosko 6 de Octb.
Caldos y Sopas	Envuelto	Hayacas	1	Pollo	"El Múnich"
		Sopa Walt	16	Pollo	"Pacífico"
		Caldo de Albóndiga	3	Carne de res	"Cachari"
Plato Principal	Arroces	Chaulafan	26	Arroz	En todo Chifa
	Pescado	Tilapia Asada	18	Tilapia	Señor Olaya
	Aves	Pollo a la braza	9	Pollo	Asadero "Reyes"
	Aves	Medallones de pollo	9	Pollo	"Cachari"
	Aves	Pollo a la coca cola	9	Pollo	"La Canoa"
	Aves	Pollo al jugo	4	Pollo	Familia Veloz
	Aves	Pollo con champiñón	3	Pollo	Familia Peña
	Arroces	Bandera de mariscos	3	Arroz/ Mariscos	"Como en Manabí"
	Aves	Pollo a la cantonesa	2	Pollo	"La Canoa"
	Arroces	Arroz con Choclo	2	Choclo	Familia Veloz
	Arroces	Arroz Marinero	2	Arroz/ Mariscos	"Como en Manabí"
	Carnes	Pastel de carne	2	Carne	"El Múnich"
	Arroces	Moros	1	Arroz	"El Chuletón"
	Carnes	Lasaña	1	Fideos y carne	Cecilia Romero
Bebida	Aves	Pollo a la naranja	1	Pollo	"La Canoa"
	Dulce	Leche de Soya	5	Soya	"Delicias María"
Postre	Dulce	Macedonia	9	Frutas varias	"El Múnich"
	Panes	Pan de yuca	6	Yuca	Kiosko 6 de Octb.
	Dulce	Dulce 3 leche	2	Leche	"El Múnich"
	Dulce	Queso de Leche	2	Huevos	"El Múnich"
	Torta	Torta de Soya	2	Soya	"Delicias María"
	Dulce	Granizado de Yogurt	2	Yogurt	Kiosko 6 de Octb.
	Dulce	Mouse de Gelatina	1	Gelatina	"Cachari"
	Dulce	Flan de Coco	1	Leche	"El Múnich"
Otros de Ingreso Moderno		Alas asada	14	Alas de pollo	
		Papi pollo	11	Papas/pollo	"Cositas Ricas"
		Choclo asado	7	Choclo	Sector 10 de Agust
		Chuzos	6	Chorizos	Parrillada D' Yalo
		Hamburguesas	5	Carne molida	"Cositas Ricas"
		Pizza	5	Harina	Pizzería Parcerito
		Hamburguesa de soya	5	Soya	"Delicias María"
		Churros	4	Harina	Sector 10 de Agust
		Salchipapa	3	Papas/chorizo	"Cositas Ricas"
		Arepas	1	Harina	Sector 10 de Agust
	Tripas asadas	1	Tripas de res	Av. Baquerizo	

Fuente: (Varios, 2010)

ELABORACIÓN: La autora Verónica Villacís Sánchez

Los platillos que se mencionan en los datos de esta tabla, son una muestra de que tipo de gastronomía se está teniendo en la actualidad en el cantón y son en su mayoría un claro reflejo de las influencias de las culturas de otras provincias, inclusive de otros países también, que han traído consigo los turistas, que en ocasiones se han radicado en este sector.

Otro factor al incremento de preferencia por algunas personas por la comida extranjera, es la información y promoción que traen las grandes campañas publicitarias, de algunas famosas cadenas de comida rápida, como el caso de KFC, y McDonald's, razón por la cual las hamburguesas son muy famosas y son demandadas con gran frecuencia, al igual que el pollo con papas fritas.

Dentro de la ciudad existen muchos locales que ofrecen comidas de origen extranjero, que a pesar que algunas ocasiones son administradas por personas de la localidad.

“El Parcerito” es un sitio en donde su especialidad son las pizzas, y donde han optado por una estrategia de venta, ofrecer pizzas en formas de conos, para que puedan ser degustados mientras las personas caminan.

Otro caso puede ser el local de la Sra. Maridueña, ella es babahoyense, pero dentro de su negocio ofrece una gran variedad de comida de origen extranjero, por ejemplo los tacos, varios tipos de sandwiches como el “Showarme”, entre otras delicias más; Además en el sector existen muchos chifas, que ofrecen comidas de origen tailandés, japonés, etc., aunque en ocasiones sus platillos son modificados en algo para adaptarse a nuestra cultura.

3.3.2. Ingredientes básicos del sector que son utilizados en la elaboración de las comidas.

Tabla 43 Ingredientes básicos del cantón

Ingrediente Básico	Tipo de plato	Nombre de las Comidas	Frecuencia	Porcentaje	
Pollo	Plato Principal	Consomé	10	0.96%	
		Aguado	15	1.03%	
		Sancocho	1	0.07%	
		Asados	Pollo asado	44	3.03%
		Asados	Pollo a la braza	14	0.96%
		Horneado	Pollo Horneado	15	1.03%

		Secos	Seco de Pollo	49	3.37%
		Cocinado	Pollo al jugo	7	0.48%
		Cocinado	Ensaladas	3	0.21%
		Cocinado	Tallarín	2	0.14%
		Cocinado	Pollo con legumbres	1	0.07%
		Cocinado	Estofado	1	0.07%
Pescado	Caldo y Sopas		Encebollado	36	2.48%
			Sancocho	34	2.34%
		Asados	Pescado Asado	20	1.38%
	Plato Principal	Horneado	Pescado Horneado	1	0.07%
		Frituras	Pescado Frito	4	0.27%*
		Frituras	Pescado Apanado	11	0.76%
		Cocido	Estofado	17	1.17%
		Cocido	Sudado	14	0.96%
		Cocido	Sango	1	0.07%
Choclo	Entrada Entremeses	Caliente	Canguil	2	0.14%
		Envuelto	Humita	28	1.93%
		Fritos	Torrejas	3	0.21%
	Plato Principal	Arroces	Arroz con choclo	1	0.07%
		Dulce	Torta de choclo	26	1.79%
	Postre	Dulce	Mazamorra	3	0.21%
			Choclo asado	12	0.82%*
	Otros típicos		Choclo cocinado	2	0.14%
Choclo	Entremeses	Envueltos	Chigüil	2	0.14%
		Envueltos	Hayacas	2	0.14%
		Tortilla	Tortilla de maíz	3	0.21%
Leche	Postre	Dulce	Manjar de leche	8	0.55%
		Dulce	Queso de leche	3	0.21%
		Dulce	Flan	2	0.14%
Zapallo	Caldo y Sopas		Locro	2	0.14%
			Crema	1	0.07%
		Dulce	Dulce	3	0.21%
	Bebida	Dulce	Colada de Zapallo	1	0.07%
		Dulce	Torta	1	0.07%
Maní	Bebida	Dulce	Chicha de maní	2	0.14%
	Entrada	Caliente	Maní Tostado	1	0.07%
Frejol	Caldo y Sopas		Menestrón	22	1.51%
		Cocido	Menestra	41	2.82%
	Plato Principal	Cocido	Ensalada	14	0.96%
		Arroces	Moros	40	2.75%
Verde	Entrada	Caliente	Bolón de verde	86	5.92%
		Caliente	Patacones	72	4.95%
		Caliente	Chifle	9	0.62%
		Caliente	Empanadas	7	0.48%

	Entremeses	Envueltos	Bollo	85	5.85%
		Envueltos	Ayampaco	19	1.31%
		Envueltos	Muchin	8	0.55%
		Tortilla	Tortilla de verde	18	1.24%
		Frituras	Empanadas	7	0.48%
	Caldo y Sopas		Caldo de Bolas rellena	24	1.65%
			Sancocho	12	0.82%
	Plato Principal	Asados	Verde Asado	9	0.62%
		Cocido	Cazuela	49	3.37%
		Cocido	Verde cocinado	1	0.07%
Bebida	Dulce	Colada de verde	10	0.96%	
Arroz	Plato Principal	Arroces	Chaulafan	10	0.96%
		Arroces	Arroz Blanco	7	0.48%
		Arroces	Arroz con Pollo	7	0.48%
		Arroces	Arroz colorado	7	0.48%
	Bebida	Dulce	Suero de arroz	1	0.07%
		Dulce	Chicha/Horchata	5	0.34%
Postre	Dulce	Arroz con Leche	16	1.10%	
Soya	Entremeses	Frituras	Empanadas	8	0.55%
		Carnes	Carne de Soya	5	0.34%
	Bebida	Dulce	Chicha	7	0.48%
		Dulce	Leche de Soya	2	0.14%
	Postre	Dulce	Colada	1	0.07%
		Dulce	Torta	1	0.07%
Yuca	Entremeses	Tortilla	Tortilla de yuca	50	3.44%
		Envueltos	Muchin	26	1.79%
		Fritos	Yuca con refrito	12	0.82%
	Plato Principal	Asados	Yuca asada	2	0.14%
		Horneado	Yuca horneada	2	0.14%
		Cocinado	Yuca cocinada	13	0.89%
	Postre		Pan de yuca	20	1.38%
Carne de Res	Entremeses	Frituras	Quipes	10	0.96%
			Sancocho	5	0.34%
	Caldos y Sopas	Asados	Carne Asada	38	2.61%
		Horneados	Carne Horneada	4	0.27%
		Frituras	Carne Frita	15	1.03%
		Frituras	Carne Apanada	6	0.41%
		Frituras	Lomito Saltado	1	0.07%
		Secos	Seco de carne	35	2.41%
	Plato Principal	Cocinado	Estofado	10	0.96%
		Cocinado	Tallarín	3	0.21%
		Cocinado	Bistec	7	0.48%
		Cocinado	Carne Guisada	2	0.14%
		Cocinado	Churrasco	1	0.07%
Pato	Caldo y		Aguado	3	0.21%

	Sopas				
	Plato Principal	Secos	Seco de Pato	6	0.41%
		Horneado	Pato Horneado	5	0.34%
Cerdo		Horneados	Chancho Horneado	34	2.34%
		Frituras	Fritada	20	1.38%
		Asados	Chancho asado	14	0.96%
		Envueltos	Tamal de Chancho	7	0.48%
Tripas de Cerdo	Caldo y sopas		Caldo de Salchicha	11	0.76%
	Plato Principal	Frituras	Llapingachos	5	0.34%
Gallina	Caldo y sopas		Caldo de Gallina	2	0.14%
			Aguado de Gallina	2	0.14%
	Plato Principal	Secos	Seco de Gallina	4	0.27%
		Horneados	Gallina Horneada	1	0.07%
Mondongo	Caldo y Sopas		Caldo de Mondongo	2	0.14%
	Plato Principal	Cocido	Guatita	5	0.34%
Maduro	Entremeses	Frituras	Maduro Lampreado	10	0.96%
		Frituras	Maduro Frito	6	0.41%
	Postre	Dulce	Chucula	15	1.03%
		Dulce	Torta	14	0.96%
		Dulce	Maduro cocinado con leche	5	0.34%
		Dulce	Malarabia	2	0.14%
TOTAL				1453	100%

Fuente: (Varios, 2010)

ELABORACIÓN: La autora Verónica Villacís Sánchez

La existencia de todos estos ingredientes básicos, empleados en la elaboración de las comidas, es gracias a la gran variedad de flora y fauna, ya que nuestra provincia es una provincia verde, y para el cantón Babahoyo la principal fuente de ingresos de sus habitantes es la agricultura.

Dentro de la producción agraria que tiene el cantón, el verde es uno de los productos que se cosecha en abundancia, por ser de muy fácil mantenimiento, aparte de tener muchas bondades, como ser de fácil acceso y económico, así como ser muy rico en potasio, minerales, magnesio y hierro, entre otros valores nutricionales; por tales

motivos el verde- maduro es muy demandado y ocupa el primer lugar dentro de todos los demás ingredientes con un 38.63% ,con este ingrediente se realiza la gran mayoría de los platos típicos o tradicionales que hay en el cantón.

Otros ingredientes básicos que sobresalen en esta encuesta dentro de los ingredientes básicos del sector, el pescado con un 9.50%, el pollo tiene un 11.42%, la carne de res con el 9.96%, el pescado con un 9.50%, y la yuca que tiene el 8.60%, todos estos antes mencionados junto con el verde, ocupan los cinco primeros lugares de los ingredientes que son utilizados para la realización de los platillos dentro de la gastronomía del cantón Babahoyo.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

Toda información para la elaboración del inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón Babahoyo, se la obtiene de la investigación que se realizó en diferentes puntos del cantón, tanto en las zonas urbanas como las rurales, a través de la aplicación de las técnicas de investigación científica como la observación, encuestas y entrevistas. La observación es el primer paso en toda investigación, ha sido utilizada como una forma de adquirir conocimientos, para obtener información primaria de los fenómenos que se investigan, en este caso sobre la gastronomía del cantón Babahoyo.

Con las encuestas se recopiló datos de una parte representativa de la población, a través de un cuestionario; las preguntas que contenía el cuestionario aplicado en las encuestas encerraban temas como ¿Qué platos/bebidas/postres son propios del cantón Babahoyo?, ¿Cuáles son los que se elaboran en épocas de fiestas?, ¿Cuáles son los que se elaboran con mayor frecuencia en el sector?, ¿Cuales son los más demandados por los visitantes en este sector?, ¿Qué platos/bebidas/postres/recomendaría usted consumir a algún visitante?, así como también saber ¿Cuáles eran los platillos tradicionales?, ¿Qué modificación ha existido en estos platos?, ¿Qué nuevos platos se conocen?, y ¿Cuáles son los ingredientes básicos del sector?.

El tipo de entrevistas que se utilizó, fue la entrevista estructurada, se llaman así porque es un dialogo en el cual se plantean preguntas en base a un formulario previamente elaborado; las ventajas que se obtuvieron con la aplicación de estas entrevistas fueron tener información más precisa y completas, veracidad en los datos, posibilidad de aclarar dudas, y permitir recolectar información de personas de todo nivel cultural. Es muy importante contar con un inventario gastronómico del cantón Babahoyo, porque ayuda a formular estrategias de difusión y que los demás a través de la gastronomía, conozcan el tipo de cultura y tradiciones que tiene el cantón, además fomentar un incremento dentro del flujo de turistas que visitan la zona, ya que la gastronomía de un lugar, también puede ser motivo para que una persona se desplace de un lugar a otro.

4.1. Fichas

Tabla 44 Inventario de la comida típica y tradicional del cantón Babahoyo

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TIPICO O TRADICIONAL	TIPO DE COMIDA (TIPICA, TRADICIONAL O ANCESTRAL)	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACION					
					Provincia	Cantón	Ciudad	Parroquia	Calle/Localidad	Comunidad
Bollo	Ancestral	Es el mismo	Baja	Picantería Pereira	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce	Calle 10 de Agosto entre Eloy Alfaro y Rocafuerte	
Caldo de Salchicha	Ancestral	Caldo de Manguera	Baja	"Barcelona"	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce	Calle General Barona y Olmedo	
Secos (Carne o Pollo)	Ancestral	Es el mismo	Baja	Rest. El Munich	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce	Calle 10 de Agosto y Eloy Alfaro esq.	
				Rest. Cacharí	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Clemente Baquerizo	Calle General. Barona y Bolívar	
				Rest. La Carreta	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce	Malecón de la Ciudad/ calle Mejía	
				Rest. La Canoa	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Clemente Baquerizo	Calle General. Barona entre 27 de Mayo y Calderón	

Guatita	Tradicional	Es el mismo	Baja	En distintos puestos o Restaurantes	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce/Clemente Baquerizo	En las calles o sectores principales
Encebollado de pescado	Típica	Ceviche	Baja	En distintos puestos o Restaurantes	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce/Clemente Baquerizo	En las calles o sectores principales
Arroz con Menestra y asados	Típica	Es el mismo	Media	En distintos puestos o Restaurantes	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce/Clemente Baquerizo	En las calles o sectores principales
Bolón de Verde	Ancestral	Es el mismo	Media	Rest. Cacharí	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Clemente Baquerizo	Calle General. Barona y Bolívar
				Rest. La Canoa	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Clemente Baquerizo	Calle General Barona y Calderón
				Rest. Mama Mia	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce	Calle Sucre y Malecón
Torta de Choclo	Ancestral	Es el mismo	Baja	Rest. El Munich	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce	Calle 10 de Agosto y Eloy Alfaro esq.
Cazuela	Ancestral	Es el mismo	Baja	“Como en Manabí”	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce	Calle Eloy Alfaro entre 10 de Agust. Y 5 de Junio
Tortilla de Verde	Ancestral	Es el mismo	Baja	En distintos puestos o Restaurantes	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce/Clemente Baquerizo	En las calles o sectores principales

Fuente: (Claves, 2010)

ELABORACIÓN: Verónica Villacís Sánchez

Con la elaboración de la ficha se muestra un resumen de todos los datos obtenidos con la aplicación de las entrevistas de los informantes claves, informantes claves que fueron seleccionados a través del cumplimiento de una serie de características, donde mencionan información suficiente sobre los platos típicos del sector, los cambios que han tenido a lo largo de la historia y donde se los podrían conseguir.

Los platos que son objeto de investigación en estas encuestas son:

- ✓ Bollo de pescado
- ✓ Caldo de Salchicha
- ✓ Secos ya sea de carne o de pollo
- ✓ Guatita
- ✓ Encebollado de pescado
- ✓ Arroz con menestra y asados (carne, pollo, chuleta o tilapia)
- ✓ Bolón de verde con queso o chicharrón
- ✓ Torta de choclo o humitas
- ✓ Cazuela de pescado
- ✓ Tortilla de verde

El ingrediente principal para la elaboración del bollo, la cazuela, el bolón y la tortilla es el verde; los cuatro han tenido una sensibilidad al cambio siendo los más típicos.

Dentro del cambio que ha tenido el bollo de pescado es que, en la actualidad la mayoría de las veces prefieren elaborar con pescado de agua del mar, a diferencia de los ancestros que sólo utilizaban el pescado de agua dulce o de río, y esto lo hacía más propio del cantón; los sitios que comercializan el bollo y la cazuela son muy limitados en el cantón, las razones pueden por la compleja elaboración del plato, en especial del bollo y el costo de la elaboración y de la adquisición ya terminado no es muy bajo, a diferencia de los dos últimos, que son muy comerciales, de fácil, rápida elaboración y se los puede encontrar inclusive en puesto de comidas improvisados en la vía pública.

El seco, la guatita y el arroz con menestra, pueden ser típicos también en otras provincias, pero con la gran frecuencia que se elaboran en este sector, también se puede decir que son platos típicos y tradicionales de este cantón, sobre todo que sus ingredientes básicos son del sector.

La torta de choclo y las humitas, son hechas a base del choclo molido, con algunas especias para darle un mejor sabor; en la época invernal es donde hay más apogeo de este ingrediente básico, el choclo; la razón es porque se realizan la siembra del maíz en un solo ciclo al año; la torta y las humitas tienen tanta demanda, que se las pueden encontrar todos los días del año, a pesar de que solo se cosecha en los meses de invierno.

El encebollado de pescado a pesar que es elaborado con la albacora, que es un tipo de pescado de agua salada, y con la yuca cocinada, este tubérculo si es cultivado en el cantón; el encebollado de pescado es considerado un plato típico-tradicional, por la gran frecuencia con que se prepara, además existen locales, puestos en la veredas y vendedores ambulantes que lo comercializan tanto en horas de la mañana y de la noche.

4.2. Gastronomía relacionada a las fiestas

A continuación se menciona el nombre o motivo de las fiestas que se celebran en el cantón Babahoyo, cuáles son los platillos que se preparan, y los que tienen más demanda en estas fiestas.

Tabla 45 Gastronomía relacionada a las fiestas del cantón Babahoyo

GASTRONOMIA RELACIONADA A LAS FIESTAS DEL CANTON BABAHOYO			
NOMBRE DE LAS FIESTAS	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POSTRE QUE SE RELACIONA CON LAS FIESTAS	SIMBOLISMO DEL PLATO	RITUAL DEL PLATO
Semana Santa	Bollo de pescado	En muchos hogares preparan este plato en esta fecha (con pescado del sector o de agua salada), es otra opción de la tradicional Fanesca; para los creyentes católicos sabemos que no es permitido consumir cualquier platillo a base de la carne de cualquier tipo de animal en esta fecha, caso	Todos los miembros de la familia cooperan con

		contrario sería un irrespeto. La preparación del Bollo de pescado en muchas familias del cantón les resulta más económica y deliciosa que la famosa fanesca.	algo en la elaboración del plato
	Torta de Choclo/ Humitas/ Mazamorra	En la semana Santa se consume mucho el choclo, (la razón es que siempre coinciden la semana santa con la cosecha del choclo), estos platillos elaborados a base de choclo, son una buena opción de postres. La torta de choclo, las humitas, la mazmorra, las torrijas tiene muy buena demanda en toda la época del año.	Al igual que el primer platillo todos los miembros de la familia se reúnen y trabajan en la elaboración de estos postres.
Fundación del Cantón	Bollo de pescado, Cazuela de pescado, Bolones, Secos, Arroz con menestra, etc.	Todos estos platos siempre son encontrados en el festival de la comida típica, que realizan todos los años para mostrar la variedad de platos que tiene el sector	Ninguno
Creación de la Provincia	Bollo de pescado, Cazuela de pescado, Bolones, Secos, Arroz con menestra, etc.	Al igual que en la Fundación del cantón, en esta fecha se realiza festival de comida típicas, organizadas por el Municipio, así como por la Cámara de Turismo.	Ninguno

Fuente: (Claves, 2010)

Elaboración: Verónica Villacís Sánchez

CAPITULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO TIPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN BABAHOYO

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

PROPUESTA

PROGRAMA DE PROMOCION, DIFUSION DE LA GASTRONOMIA DEL CANTÓN BABAHOYO

INTRODUCCIÓN

En virtud de la aplicabilidad de las encuestas y desarrollando el método de la observación y las entrevistas, se detecta que es de mucha importancia una campaña de capacitación en la promoción, difusión de la gastronomía. En los diferentes sectores que se aplicaron la investigación que da énfasis en la propuesta, se observo que en algunos lugares la falta de saneamiento ambiental, mas conocimientos en la manipulación de los alimentos y en la exquisitez de los sabores de la alimentación; es necesario organizar las respectivas invitaciones a las diferentes personas involucradas en la preparación de alimentos con calidad y calidez para los consumidores. Por eso es menester capacitar a las personas que tiene negocio de expendio alimenticio en los diferentes lugares del cantón para obtener resultados beneficiosos para evitar el contagio de enfermedades por causa del mal saneamiento de los productos alimenticios, tomando en cuenta en primera instancia el código de ética para ejecutar este evento.

Obtener del MSP los lineamientos y los requisitos documentales para que ellos puedan trabajar en forma legal; también es importante involucrarme con el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Babahoyo para obtener los parámetros de la ordenanza municipal que tenga como reguladores de los permisos correspondientes y demás enunciados para estos usuarios; una vez esta información se realizara el cronograma de evento de capacitación partiendo con las visitas al lugar donde se realiza las respectivas investigaciones de la encuesta para determinar el sitio de capacitación.

Como estrategia de promoción se deben mejorar la presentación de los locales utilizando materiales rústicos de la zona, que en forma de cabaña con suficiente

espacio de parqueadero para que el turismo se sienta bien en el gozo de la naturaleza y la gastronomía.

Ubicar letreros luminosos identificando la comida típica que ofrecen cada cabaña a lo largo de la vida.

Organizar la feria gastronómica del sector y difundir por medio de la prensa hablada y escrita.

Esta programación contará con el apoyo de los marcos legales vigentes.

OBJETIVO GENERAL

Elaborar un programa de capacitación a las personas involucradas en la gastronomía del cantón Babahoyo con el propósito de brindar calidad y buen servicio al cliente

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los contenidos y establecer la metodología para el desarrollo del Programa.
- Determinar la factibilidad y la disposición de las personas que trabajan con la gastronomía.
- Desarrollar el Programa de gastronomía.
- Evaluar el aprendizaje en su aplicabilidad en el medio que se desenvuelve.

METODOLOGIA

El desarrollo de la propuesta es de paradigma cualitativo, porque se la orienta humanísticamente para el bienestar de los habitantes consumidores, se utilizará la logística en la preparación de la difusión, utilizando la propaganda hablada y escrita.

La participación activa de los presentes en la capacitación que, aportarán con las técnicas lluvias de ideas que nos ayudará a conocer el grado de interés en el evento, la técnica preguntas y respuestas, plenaria o exposición de trabajos de grupos sobre

las consignas dadas, en donde se expone la experiencia del grupo y comparte con el resto, la retroalimentación de contenidos para esclarecer dudas, el compromiso a mejorar su labor y la evaluación de la capacitación. Clausura del evento.

CONTENIDOS

Capacitación permanente en:

1. Atención al cliente.
2. Normas de higiene en la manipulación de alimentos.
3. Higiene personal de los manejadores de alimentos.
4. Técnicas de preparación de alimentos y bebidas.
5. Asesorar a este grupo en el aseo y marketing de éxito de comidas tradicionales.
6. Resguardo y seguridad a los visitantes y propietarios.

INSTITUCIONES INVOLUCRADAS

- En esta propuesta se invitará a participar a personas claves relacionadas con la gastronomía del cantón (personas que poseen negocios de comidas preparadas del sector urbano y rural, estudiantes de la U.T.B., entre otros), dependiendo de la demanda de los participantes del evento se podría realizar dos eventos o más.
- En la capacitación intervendrá el Director o su delegado del MSP.
- También se invitará a participar a la Alcaldesa o su delegado/a del Gobierno Municipal del cantón Babahoyo.
- Representante de la Cámara de Turismo.
- Especialista en las temáticas planteadas.

PRESUPUESTO

EVENTO: <i>Capacitación a personas claves sobre temas de interés relacionada a la gastronomía del cantón Babahoyo.</i>			
FECHA DEL EVENTO: XXX			
CANT.	DETALLE	PRECIO POR DIA	PRECIO POR TODA LA CAPACITACIÓN
1	Alquiler del local	\$150,00	\$450,00
70	Refrigerios (\$3,00 X PAX)	\$210,00	\$630,00
1	Publicidad del evento	\$350,00	\$350,00
1	Recursos Logístico	\$50,00	\$150,00
1	Recursos Tecnológicos	\$70,00	\$210,00
1	Materiales Impresos	\$200,00	\$600,00
	Imprevistos	\$100,00	\$300,00
	TOTAL	\$1130,00	\$2690,00

El evento será autofinanciado por las Instituciones involucradas en la capacitación.

5.2. Organismos (no estatales) que podrían promocionar/comercializar los Platos/Bebidas/Postre típicos y tradicionales

En el cantón Babahoyo existen instituciones: como el Gobierno Municipal, la Cámara de Turismo y la Escuela de Turismo y Hotelería de la Universidad Técnica de Babahoyo, por otra parte existen lugares como salón de eventos, paraderos turísticos y restaurantes que promocionan las comidas, postres y bebidas tradicionales.

En el que se destacan chefs, en la contratación de la comida típica y tradicional, los restaurantes en su diario alimenticio siempre incluyen las comidas utilizadas por años por nuestros antepasados. Es muy favorable que se mantengan siempre nuestra cultura y tradición. La municipalidad del cantón está dando especial énfasis a la promoción de las festividades con el objetivo de incrementar el flujo de visitantes hacia la zona, estos esfuerzos son de gran importancia para el desarrollo turístico del cantón.

La gastronomía es una forma de expresión de la cultura del cantón Babahoyo, de las costumbres y tradiciones que han pasado de generación en generación, deleitando paladares de propios y extraños; a través de la preparación de los diferentes platos se puede conocer ciertas características de la alimentación del cantón.

CONCLUSIONES

- El Cantón Babahoyo es un sitio que ha sido favorecido con su situación geográfica, lo que ha ayudado a que cuente esta zona con grande variedad de flora y fauna; además cuenta con hermosos paisajes, que hacen que sea esta zona un lugar muy rico en recursos naturales.
- La gastronomía del cantón Babahoyo, es muy variada, gracias a todos los productos que le brinda la naturaleza, a sus habitantes, como el verde, arroz, yuca, maíz/choclo, frejol, cacao, caña de azúcar, así como frutas donde se destacan los cítricos, la piña, mamey, aguacate, zapote, cauje, mango, entre otros ya que no se debe olvidar que es una zona muy agrícola.
- Uno de los motivos que originan el desplazamiento de los turistas, a un sitio es su gastronomía, y este cantón tiene mucho que ofrecer a todos quienes lo visiten.
- Algunos de los platillos que se preparan en el sector, han sufrido un cierto cambio, sea estos en la forma de preparación (porque cada día, aparecen nuevos utensilios o aparatos de cocina, que hacen que se modernice la vida en la cocina, y estos en alguna forma contribuyen al cambio, sea significativo o no); o también la intervención de algún ingrediente en la elaboración, de dicho plato.
- En la actualidad la cultura gastronómica del cantón Babahoyo, ha sido influenciada, por algunas tendencias o modas de países extranjeros, que han contribuido al cambio de la cultura de sus habitantes, y en muchas ocasiones prefieren consumir un plato de origen extranjero, aunque sea elaborado por los mismos habitantes del sector, como es el caso de las hamburguesas, quipes, o los chaulafanes, que son muy demandados en las reuniones sociales.
- Afortunadamente en este cantón, si se está realizando, estrategias de difusión de la comida típica, a través de la inclusión, de la información, sobre los

platos típicos del cantón, en los diferentes folletos, que proporcionan el Municipio del cantón Babahoyo, con su departamento de turismo y demás actividades que realizan.

RECOMENDACIONES

- Que el Gobierno Municipal de turno, por medio de su departamento de Turismo, edite un texto sobre la gastronomía del cantón, para que se encuentren al alcance de todos/as los platos típicos y tradicionales de Babahoyo.
- Comprometer a la Jefatura del Ministerio de Salud para que se den capacitaciones sobre higiene, salubridad, manipuleo y preparación de alimentos y bebidas.
- Promover convenios inter-institucionales con los funcionarios del Ministerio de Salud Pública, Intendencia de Policía y Tenencia Política de la localidad, en donde se involucren directamente con la propuesta de Turismo y Hotelería y los dueños de los locales de las comidas típicas, tradicional y ancestral.

BIBLIOGRAFÍA

- AMIE. (2012). *Ministerio de Educación*. Obtenido de www.educacion.gob.ec: <http://www.educacion.gob.ec/amie/>
- ANT. (2013). *ANT*. Obtenido de www.ant.gob.ec: <http://www.ant.gob.ec/tarifas/losrios.html>
- Babahoyo, P. d. (s.f.).
- Claves, I. (2010). *Cómodas típicas, tradicionales y ancestrales del cantón Babahoyo*. (V. V. Sanchez, Entrevistador)
- CREDIFE. (2012). *Requisitos para obtener un Credito Quirografario*. Ecuador.
- (2012). *Datos Estadísticos sobre la Educación Inicial*. Dirección Distrital de Educación Los Rios , PRONEPE, Babahoyo.
- Educación, F. d. (Febrero de 2012). *Compromisos de la Institución*. (V. V. Sanchez, Entrevistador)
- Educación, F. d. (Febrero de 2012). *Objetivos de la Institución*. (V. V. Sanchez, Entrevistador)
- EMSABA. (2012). *Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo*, EMSABA, Babahoyo.
- *Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Babahoyo*. (2005). Obtenido de www.babahoyo.gob.ec: <http://www.babahoyo.gob.ec/pagina.php?id=4&id1=79>
- *I. Municipalidad de Babahoyo*. (2013). Obtenido de www.babahoyo.gob.ec: <http://www.babahoyo.gob.ec/pagina.php?id=3&id1=6&id2=146&submenuheader=1>
- IMCA, S. d. (Julio de 2012). *Servicios que presta la Cooperativa de Transporte IMCA*. (V. V. Sanchez, Entrevistador)
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censos*. Obtenido de INEC: <http://www.inec.gob.ec/estadisticas/>
- Mauricio, C. (2004). *Chef Uri recetas y trucos de cocina*. Obtenido de www.chefuri.com: <http://www.chefuri.com/v4/reportaje-inca,-una-herencia-a-la-gastronomia-mundial-112.html>
- Planeamiento. (2012). *Dirección Distrital de Educación Los Rios, Planeamiento*, Babahoyo.

- Rita, C. S. (Febrero de 2012). Tarifa de los pasajes. (V. V. Sanchez, Entrevistador) Babahoyo, Los Rios, Ecuador.
- Rodriguez, C. A. (2008). *Manual de Información de la Provincia y sus Cantones*. Babahoyo.
- SABRINA, Á. (2009). *Historia de la Gastronomía*. Obtenido de www.monografias.com:
<http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>
- Sánchez, D. J. (2010). *Ecuador Cocina Ecuatoriana, Ecuawold* . Obtenido de www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm:
http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm
- Sanchez, M. N. (Febrero de 2012). El Embarazo en Adolescentes. (V. V. Sanchez, Entrevistador)
- Varios. (2010). Encuestas sobre la Gastronomía del Cantón Babahoyo. (V. V. Sanchez, Entrevistador)

ANEXOS

ANEXO: MODELO DE LA ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Construye Al Loja

Encuesta No. _____

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

I. ASPECTOS GENERALES	Nombre de la Parroquia:				
	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA	
1					
2					
3					
4					
5					
4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.					
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA	
1					

	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
II. COMIDAS TRADICIONALES	5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.			
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
	1			
	2			
3				
4				
5				
III. COMIDAS ACTUALES	7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:			
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
	1			
	2			
	3			
	4			
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas			
		a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
		a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
		1	1	1
	2	2	2	
	3	3	3	
			d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4	
			d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	

ANEXO B: MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR
MANUAL DE LA ENCUESTA



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.

- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.
- En los literales **QUIEN LOS PREPARA MEJOR/ CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**, deberá preguntar la máxima información de estas personas, ya que ellos constituirán los informantes clave (para las entrevistas).
- En el literal B (pregunta N°7) y a, b, c, d (pregunta N°8), averiguar la máxima información sobre lugares puntuales (huecas) del lugar en donde se pueden encontrar los ingredientes, esta información les servirá para el análisis de resultados.
- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registro de iglesias, municipios (documentación histórica).
- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:
Típico: Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.
Tradicional: Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.
Ancestral: Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

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

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

Formato de la encuesta:

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

- Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector (si la comida tiene varios nombres, deberá anotar todos los nombres que le indique los encuestados).
- Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan mejor estos platos.
- Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

<p>1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.</p>

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

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

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

2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				

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

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

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

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

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

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

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas de este sector, más típicos/tradicionales/ancestrales que existía hace años y que han cambiado su preparación.

- b. **Cambios en la preparación:** debe preguntar al encuestado cuáles son los *cambios* que se han realizado en la *preparación* de las diferentes comidas (si algún plato/bebida ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos de preparación).
- c. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

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

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

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

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

III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

- a. **Nombre de las comidas,** preguntar al encuestado el nombre de las nuevas comidas que conoce que se preparan en el sector.
- b. **Ingrediente Básico:** preguntar al encuestado cuál es el *nombre específico* del ingrediente básico de las comidas. Puede existir la posibilidad de que el nombre del

ingrediente básico difiera de acuerdo al sector, y se lo conozca con varios nombres, por lo tanto debe anotar todos los nombres que indique el encuestado.

- c. **Lugar a adquirir:** preguntar al encuestado *nombre* del lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

ANEXO C: TIPOLOGIA DE LOS PLATOS

TIPO DE PLATO	PLATOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS			
FRÍAS			
CALIENTES			
ENTREMESES			
ENVUELTOS			
FRITURAS			
PICADAS			
TORTILLAS			
CALDOS Y SOPAS			
COLADAS Y POTAJES			
PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS			
HORNEADOS			
COCIDOS			
SECOS			
ARROCES			
AVES,CARNES, MARISCOS			

POSTRES			
COMPOTAS			
DULCES			
PASTELERÍA CRIOLLA			
HELADERÍA			
BEBIDAS			
DULCES			
FERMENTADAS			
COMPUESTAS			
AGUAS FRESCAS			
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
OTROS DE INGRESO MODERNO			

ANEXO D: FORMATO PARA LA APLICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

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

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

ANEXO E: MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LA ENTREVISTAS

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

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

ANEXO F: ENTREVISTAS REALIZADAS EN EL CANTÓN BABAHOYO A LOS INFORMANTES CLAVES

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo		Caracol		Rcto. Cañaverál
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Esther Benavidez		62 años	Femenino	Rcto. Cañaverál	toda la vida
Nombre de la comida			bolón de verde			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			no se conoce			
Tipología de la comida			entrada caliente			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			domicilios			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			vía caracol - cañaverál			
Características	Ingredientes			verde cosinado, sal, mantequilla,		
	Ingrediente principal			verde.		
	Preparación			se cocina el verde con sal, luego se		
	Acompañamiento			se sirve con una buena taza de café		
	Combinación/sustitución de productos			se puede agregar en vez de		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)			higienicamente la preparación		
Utensilios para la preparación	Nombre de las comidas que se preparan con el			empanadas, tortillas, bollos,		
	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Otros:			cocina a gas		
	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			desde tiempos muy remotos se		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			por que al procesarlo se realiza una		
	Significado que posee la comida			nutritiva y energética		
	Usos			se lo utiliza en desayunos		
	Qué representa			una comida nutritiva		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			todo un siempre		
	Por qué se prepara en estas fiestas			el verde es complementario en toda		
	Relación con mitos/leyendas			no existe		
	Relación con las fiestas					
	Quién los elabora			las expertas		
Instituciones/organizaciones	Quiénes lo consumen			los miembros de la familia, y la		
	Promocionan la comida			no existen		
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan la comida			no existen		
	Producción directa (consumo interno)			propia y de consumo de la familia		
	Comercializan			en los mercados		
	Mercados (al mayorista)			sí a los comerciantes		
Producción del ingrediente base	Mercados (al minorista)			sí a la gente de la comunidad		
	Área			Rcto. Cañaverál		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Rcto Cañaverál		
Épocas de producción			todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce	Av.10 de Agosto	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Laura Pereira		55 años	femenino	Av.10 de Agosto	40 años
Nombre de la comida			BOLLOS DE PESCADO			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			el mismo nombre de bollos de pescado			
Tipología de la comida			embueltos			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Picantería Pereira			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			cerca a la escuela Verdesoto			
Características	Ingredientes			verdes, tomates, pimienta,		
	Ingrediente principal			verdes, pescado, las hojas de plátanos		
	Preparación			se rallan verdes se pone sal y achiote,		
	Acompañamiento			se acompaña con arroz blanco		
	Combinación/sustitución de productos			existe variedad en la selección de		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			la masa de be estar muy suave		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			ayampacos, tortillas, cazuelas, bolón,		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:			cosina a gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			el origen es de la costa y que se		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			por la envoltura en hojas de plátanos		
	Significado que posee la comida			es un alimento completo		
	Usos			como alimento constante		
	Qué representa			plato típico de la localidad		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			todos los días para la venta		
	Por qué se prepara en estas fiestas			el consumidor prefiere este plato		
	Relación con mitos/leyendas			no existen		
	Relación con las fiestas			la demanda del bollo		
	Quién los elabora			la propietaria de la picantería		
Quiénes lo consumen			turistas y la comunidad en general			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida			el Municipio, Cámara de turismo,		
	Comercializan la comida			antéricas de la localidad		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			no es propia		
	Comercializan			en el mercado		
	Mercados (al mayorista)			sí		
	Mercados (al minorista)			sí		
Producción del ingrediente base	Área			una parte del sector rural		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
	Épocas de producción			constantemente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Clemente Baquerizo	Av, Primera	Cdla. El Mamey
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmen Rivera		56 años	femenino	52731310	10 años
Nombre de la comida			GUATITA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Guata			
Tipología de la comida			plato fuerte			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Picantería, Restaurante			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Consejo Provincial			
Características	Ingredientes			Mondogo de res, maní, papas, aliños,		
	Ingrediente principal			Mondogo de res.		
	Preparación			se lava el mondongo con abundante		
	Acompañamiento			con tallarín		
	Combinación/sustitución de productos			maní molido o maní licuado		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)			con dedicación		
Nombre de las comidas que se preparan con el			caldos y sopas			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			de aluminio		
	Horno de barro			no		
	Utensilios de madera			si la cuchareta		
	Cocina a leña			no		
	Otros:			cocina de carbón y de gas tambien		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			esta comida es de origen interandino		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			porque se utiliza la pansa de la res		
	Significado que posee la comida			se la considera muy nutritiva		
	Usos			se prepara constantemente en		
	Qué representa			comida de alimento completo		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			se prepara siempre sin necesidad de		
	Por qué se prepara en estas fiestas			haya fiestas o no se prepara esta		
	Relación con mitos/leyendas			ninguna		
	Relación con las fiestas			siempre		
	Quién los elabora			Ama de casa		
Quienes lo consumen			la población y los turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida			Municipio, Camara de Turismo en la		
	Comercializan la comida			los que viven de negocio de comidas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			se compra en el mercado		
	Comercializan			el ganado de una región a otra		
	Mercados (al mayorista)			si		
	Mercados (al minorista)			si		
Producción del Ingrediente base	Área			ganadería de la zona		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
	Épocas de producción			todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Baquerizo	Clemente 4ta. Transversal y tercera longitudinal	Cdla. El Mamey
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Consuelo Jácome		62 años	femenino	52731483	30 años
Nombre de la comida			TORTA DE CHOCLO			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			no tiene otro nombre			
Tipología de la comida			dulce			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			hogar			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Col. 5 de Junio			
Características	Ingredientes			choclo, pasas, mantequilla, huevos,		
	Ingrediente principal			choclo		
	Preparación			el choclo se raya luego se muele se		
	Acompañamiento			con leche		
	Combinación/sustitución de productos			queso pueden agregar		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			ubicar el cuchillo en el centro de la		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			mazamorra, torregas, caldos,		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro			horno de gas		
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			de nuestros antepasados que nos		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			se lo llama torta		
	Significado que posee la comida			es alta caloría		
	Usos			cuando existe demanda del choclo		
	Qué representa			una golosina nutritiva		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			cundo existe demanda de choclo		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas			ninguna		
	Relación con las fiestas			ninguna		
	Quién los elabora			expertas en el arte culinario		
Quienes lo consumen			los miembros de la familia, y la			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida			claro con los vecinos/as		
	Comercializan el comida			las pastelerías		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			producción se saca a la venta del		
	Comercializan			al pueblo		
	Mercados (al mayorista)			si lleva a otros lugares de la región		
	Mercados (al minorista)			si el consumo del pueblo		
Producción del ingrediente base	Área			agro riosense		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
	Épocas de producción			Invierno y verano		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce	10 de Agosto y Martín Icaza	centro de la ciudad
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ilena Mendoza		50 años	femenino		10 años
Nombre de la comida			CAZUELA DE PESCADO			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			con el mismo nombre			
Tipología de la comida			Entrada			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			PICANTERIA "COMO EN MANABI"			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Banco Pichincha			
Características	Ingredientes			verde y pescado, refrito, maní		
	Ingrediente principal			pescado y verde		
	Preparación			se rallan los verdes, aparte se prepara		
	Acompañamiento			con arroz blanco		
	Combinación/sustitución de productos			lo puede combinar con mariscos		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o Nombre de las comidas que se preparan con el			hornarlos verde se utiliza en sangos, bollos,		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			cazuelas de barro		
	Horno de barro			hornos de gas,		
	Utensilios de madera			cuchareta de madera		
	Cocina a leña			cocina de gas		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			comida relizada por generaciones		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			porque se prepara en cazuela de		
	Significado que posee la comida			es considerada como un manjar de sal		
	Usos			como un plato de gala		
	Qué representa			muy nutritivo y afrodisiaco		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			todo un siempre		
	Por qué se prepara en estas fiestas			la demand de turistas		
	Relación con mitos/leyendas			no existe		
	Relación con las fiestas			por la demanda del plato		
	Quién los elabora			el Cheff		
Quienes lo consumen			la población y turísticas			
Institución es/organizaciones	Promocionan la comida			las asocianes en la feria del plato		
	Comercializan el comida			la picantería "Como en Manabi"		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			autoconsumo y a la venta		
	Comercializan			a la venta		
	Mercados (al mayorista)			mercados de la localidad		
	Mercados (al minorista)			Don Peche		
Producción del Ingrediente base	Área			pesca.		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
	Épocas de producción			todo un siempre		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Clemente Baquerizo	segunda y tercera peatonal	Cdla. Universitari a
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mery Pazmiño		53 años	femenino		20 años
Nombre de la comida			SECO DE CARNE DE RES			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			con el mismo nombre			
Tipología de la comida			plato fuerte			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			en Restaurantes, comedores			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			vecindarios			
Características	Ingredientes			carne, vinagre, refrito, perejil		
	Ingrediente principal			carne de res		
	Preparación			se selecciona la carne que sea pulpa,		
	Acompañamiento			con maduros fritos y arroz blanco		
	Combinación/sustitución de productos			res por chivo		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)			que quede agridulce		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			hornada, frita, estofada, caldos, sopas,		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			ollas de aluminio		
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			cocina de gas		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			obtenida por los antiguos de		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			por que se prepara en su propio jugo		
	Significado que posee la comida			comida rica y sabrosa		
	Usos			constantemente		
	Qué representa			plato rápido de hacerlo		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			en todo momento		
	Por qué se prepara en estas fiestas			en fiestas o no se prepara		
	Relación con mitos/leyendas			ninguno		
	Relación con las fiestas			talvez porque sea vendible		
	Quién los elabora			amas de casa		
Quiénes lo consumen			miembros de l famili y la poblción en			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida			asociaciones que desean recaudar		
	Comercializan la comida			restaurantes, eventos		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			consumo del pueblo		
	Comercializan			ganaderos		
	Mercados (al mayorista)			si lo movilizan a otras regiones		
	Mercados (al minorista)			se lo compra en el mercado		
Producción del ingrediente base	Área			ganaderia del sector y otra parte		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
	Épocas de producción			todo un siempre		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo		Febres Cordero		Rcto. Mata de Cacao
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Gloria Huacón		56 años	femenino	Rcto.Mata de cacao	20 años
Nombre de la comida			ARROZ CON MENESTRA Y CARNE ASADA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			arroz bandera			
Tipología de la comida			plato de merienda			
Tipo de comida			tipica			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			comedores y puestos de comida			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			estación de los carros que van la Parroquia Febres			
Características	Ingredientes			arroz, frejo y carnes		
	Ingrediente principal			arroz, frejo y carnes		
	Preparación			arroz blanco se coce y que quede bien		
	Acompañamiento			con salsa picante, o salsa de		
	Combinación/sustitución de productos			sustituye con carne de borrego o chanco		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)			ninguno		
Nombre de las comidas que se preparan con el			asados, estofado, bistec,			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			olla de aluminio		
	Horno de barro			no se utiliza en esta comida		
	Utensilios de madera			tenazas, molinillo		
	Cocina a leña			fogón de carbón		
	Otros:			cocina se gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			la localidad las prepara en las		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			porque se utilizan tres variedades de		
	Significado que posee la comida			de valor nutritivo		
	Usos			continuamente lo realizan las		
	Qué representa			la forma de realizar ventas de comida		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			todas las noches para la venta		
	Por qué se prepara en estas fiestas			en fiestas o no es bien vendible		
	Relación con mitos/leyendas			ninguna		
	Relación con las fiestas			para ejecutar ventas		
	Quién los elabora			personas de ambos sexo		
Quiénes lo consumen			el pueblo en general y turistas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida			el Municipio, con la comida típica de		
	Comercializan la comida			claro se comercializa en el mismo		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			se compra el producto		
	Comercializan			a otros sectores		
	Mercados (al mayorista)			si la compra lo Mayoristas para		
	Mercados (al minorista)			el pueblo compra en el mercado		
Producción del Ingrediente base	Área			es ganadera y los otros productos es		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
	Épocas de producción			todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Ponce	Guayaquil	"Pica Sabor"
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Anita Bravo		52	femenino	99380239	1 año
Nombre de la comida			ENCEBOLLADO DE PESCADO			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			con el mismo nombre			
Tipología de la comida			entrada			
Tipo de comida			típica			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			en las picanterías de la ciudad			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			la parroqui Jujan			
Características	Ingredientes			pescado de agua salada, cebollas,		
	Ingrediente principal			pescado picudo		
	Preparación			se cocina el pescado con sal, tomates		
	Acompañamiento			con tostado de maíz, chifle, y arroz		
	Combinación/sustitución de productos			puede cambiarle el pescado por		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			el higiene		
Utensilios para la preparación	Nombre de las comidas que se preparan con el			frito, encocado, bollos, calvache,		
	Ollas de barro			olla de aluminio		
	Horno de barro			no		
	Utensilios de madera			no		
	Cocina a leña			cocina de gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Otros:					
	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			es venida de las costas de Manabí		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			cebiche por el encurtido de limón		
	Significado que posee la comida			afrodisiaca		
	Usos			constantemente		
	Qué representa			es muy rica y se la come en las		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			en todas la fechas y tiempos se		
	Por qué se prepara en estas fiestas			el ceviche es bien cotizado		
	Relación con mitos/leyendas			ninguna		
	Relación con las fiestas			en todo momento		
Instituciones/organizaciones	Quién los elabora			la propietaria del negocio		
	Quiénes lo consumen			el turista, y los comunarios		
	Promocionan la comida			el Municipio, la camara de turismo		
	Comercializan el comida			las picanterías		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			se la compra en el mercado		
	Comercializan			este pescado claro se la comercializan		
	Mercados (al mayorista)			si la trae los comerciantes mayoristas		
	Mercados (al minorista)			el pueblo y el dueño de		
Producción del Ingrediente base	Área			de otro lugar de la región		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Manabí		
	Población			las costas de mar		
	Épocas de producción			todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Clemente Baquerizo	Av. Baquerizo	barrio Cristo del Consuelo
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Chipe		48 años	femenino	Av. Baquerizo	5 años
Nombre de la comida			TORTILLA DE VERDE			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			con el mismo nombre			
Tipología de la comida			entrada			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			puesto de comidas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			verdes, matequilla, sal, queso		
	Ingrediente principal			plátanos		
	Preparación			se cocina los verdes luego se procede		
	Acompañamiento			con huevo frito y una salsa de		
	Combinación/sustitución de productos			en vez de mantequilla utilizan		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			se utice el verde barraganete por ser		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			bolones, sangos, cazuela,		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			sarten de aluminio		
	Horno de barro			no se utiliza en esta comida		
	Utensilios de madera			espatula de madera		
	Cocina a leña			cocina de gas		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			desde la antigüedad se lo utiliza en el		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			no existe		
	Significado que posee la comida			que es muy nutritiva		
	Usos			en muchas ocasiones se utiliza las		
	Qué representa			un alimento		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			si se vende en fiesta o no fiestas		
	Por qué se prepara en estas fiestas			porque el al turista y la población le		
	Relación con mitos/leyendas			ninguna		
	Relación con las fiestas			por que sirve como medio económico		
	Quién los elabora			hombres y mujeres		
Quienes lo consumen			turista y la población			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida			Municipio, camara de turismo		
	Comercializan el comida			los dueños de ls ventas		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			sirve de autoconsumo y de la venta		
	Comercializan			al por mayor a la fábrica" Facundo"		
	Mercados (al mayorista)			tambien se vende al por mayor a los		
	Mercados (al minorista)			lo que compra el pueblo		
Producción del Ingrediente base	Área			agricola de la zona		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
Épocas de producción			todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Clemente Baquerizo	García Moreno y Juan Montalvo	el Chorrillo
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Juanita Pérez		56 años	femenino	García Moreno y Juan Montalvo	5 años
Nombre de la comida			CALDO DE SALCHICHAS			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			caldo de manguera			
Tipología de la comida			plato fuerte			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			picanterías			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			por la iglesia de fátima			
Características	Ingredientes			tripas de cerdos, sangre de cerdo, verd		
	Ingrediente principal			tripas de cerdos,		
	Preparación			se lava las tripas con abundante agua		
	Acompañamiento			con limón y aji		
	Combinación/sustitución de productos			ninguno		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			con higiene		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			longanizas		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			olla de aluminio		
	Horno de barro			no se utiliza		
	Utensilios de madera			cuchareta de madera		
	Cocina a leña			cocina a gas		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			desde épocas muy lejans se utiliza		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			porque se utiliza las viceras del cerdo		
	Significado que posee la comida			es un alimento afrodisiaco		
	Usos			lo preparan para la vent o fiestas		
	Qué representa			motivos de agazgos		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			en fiestas , en las ventas diarias,		
	Por qué se prepara en estas fiestas			para deleite de las presonas		
	Relación con mitos/leyendas			no existe		
	Relación con las fiestas			par la venta		
	Quién los elabora			el género humano		
Centros de producción del ingrediente base	Quienes lo consumen			el turista y la población en general		
	Promocionan la comida			Municipio, camara de turismo festival		
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el comida			sitios de ventas		
	Producción directa (consumo interno)			directadel camal a los comerciantes		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)					
	Área			grangas porcinas		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
Épocas de producción			todo los días			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Clemente Baquerizo	avenida universitaria	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Narcisa Zambrano		50 años	femenino	entrada a Los Perales	mas de 15 años
Nombre de la comida			Arroz con menestra y carne asada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			"La menestra del negro"			
Tipología de la comida			Plato principal			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			local: El Grill del Tio Papo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			calle 10 de Agosto y Roldos, cerca del colegio Astudi			
Características	Ingredientes			arroz, frejol, carne fileteada, sal, ajo, a		
	Ingrediente principal			arroz, frejol y carne de res		
	Preparación			el arroz se lo lava bien y se pone a coci		
	Acompañamiento			con patacones y rodajas de pepino y to		
	Combinación/sustitución de productos			cuando no hay frejol se utiliza la lentej		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			aliñar bien la carne para que quede mas		
Nombre de las comidas que se preparan con el			arroz: arroz con pollo, arroz con marisc			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			no se usa		
	Horno de barro			no se usa		
	Utensilios de madera			no se usa		
	Cocina a leña			cocina a gas y fogon de carbón		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			se prepara de hace generaciones atraz		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			no sabe		
	Significado que posee la comida			es una comida muy completa		
	Usos			es un plato que se acostumbra utilizar		
	Qué representa			no sabe		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			se preparan diariamente		
	Por qué se prepara en estas fiestas			por que es un plato del lugar		
	Relación con mitos/leyendas			no existe		
	Relación con las fiestas			en fiestas patronales tiene bastante co		
	Quién los elabora			el dueño del negocio		
Quienes lo consumen			la población y los turista			
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida			no conoce		
	Comercializan el comida			solo los restaurantes		
	Producción directa (consumo interno)			no produce el informante clave		
	Comercializan			no lo comercializa		
	Mercados (al mayorista)			no adquiere al por mayor		
Mercados (al minorista)			adquiere los ingredientes en los difere			
Producción del Ingrediente base	Área			en diferentes sitios del cantón Babaho		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
Épocas de producción			el arroz en las cosechas de invierno y v			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Camilo Ponce	calle Tiwinza	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Consuelo Medrano		55 años	femenino	Cadela El Maní	más de 30 años
Nombre de la comida			Guatita			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			no tiene otro nombre			
Tipología de la comida			Plato principal			
Tipo de comida			Plato tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			en algunos restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			son de fácil ubicación			
Características	Ingredientes			mondongo, maní, cebolla, tomate, pimienta		
	Ingrediente principal			Mondongo		
	Preparación			se lava bien el mondongo con agua hirviendo		
	Acompañamiento			con arroz blanco o fideo tallarin		
	Combinación/sustitución de productos			para servir muchas veces se sustituye el maní por papas		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o trucos)			tiene que llevar bastante maní		
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente			caldo de mondongo			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			ollas de aluminio		
	Horno de barro			no		
	Utensilios de madera			utensilios de aluminio		
	Cocina a leña			cocina a gas		
	Otros:			no		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			desconoce		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			por que se prepara con la pansa de la vaca		
	Significado que posee la comida			desconoce		
	Usos			en desayunos y almuerzos		
	Qué representa			un plato típico		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			todo un siempre		
	Por qué se prepara en estas fiestas			es un plato agradable		
	Relación con mitos/leyendas			no hay		
	Relación con las fiestas			no hay		
Quién los elabora			las amas de casa			
Quiénes lo consumen			la población			
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida			no conoce		
	Comercializan el comida			no existe		
	Producción directa (consumo interno)			no es producción propia		
	Comercializan			no existe		
	Mercados (al mayorista)			no es al mayorista		
Mercados (al minorista)			hace sus compras en Maxicarne			
Producción del Ingrediente base	Área			en las afueras de la ciudad		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			en este cantón		
	Épocas de producción			en todos los meses del año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Los Ríos	Babahoyo		Febres Cordero	Pueblo Nuevo
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sonia Bejarano Tapia		48 años	femenino	Pueblo Nuevo	10 años
Nombre de la comida			Tortilla de Verde			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			el mismo nombre			
Tipología de la comida			Entremeses			
Tipo de comida			Típico - Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			en cada hogar lo preparan			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			no hay un lugar en específico			
Características	Ingredientes		verde, queso, sal, mantequilla, aceite			
	Ingrediente principal		verde			
	Preparación		se pone a cocinar los verdes, cuando ya			
	Acompañamiento		este plato se lo acompaña con un huevo			
	Combinación/sustitución de productos		no existe sustitución de ningún producto			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o)		rapida las tortillas se puede freir el verde			
Utensilios para la preparación	Nombre de las comidas que se preparan con el		bolón, sango, cazuela, patacones, sanc			
	Ollas de barro		no se usa			
	Horno de barro		no se usa			
	Utensilios de madera		no se usa			
	Cocina a leña		cocina a gas			
Otros:		sarten				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la		el verde se viene cosechando desde ha			
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		este platillo tiene este nombre, por su			
	Significado que posee la comida		tiene un significado muy importante, p			
	Usos		se lo puede consumir en cualquier oca			
	Qué representa		representa una comida típica - ancestr			
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		en cualquier día del año			
	Por qué se prepara en estas fiestas		por la facilidad de adquirir sus ingredie			
	Relación con mitos/leyendas		no conoce ningun relción con mito o le			
	Relación con las fiestas		no hay relación con ninguna fiesta			
	Quién los elabora		ma de casa sea joven o mayor sabe prep			
Quiénes lo consumen		todos los habitantes				
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida		no sabe			
	Comercializan el comida		no sabe			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		producción propia y es para autoconsu			
	Comercializan		no la comercializan			
	Mercados (al mayorista)		no es por mayor			
	Mercados (al minorista)		no es al por menor			
Producción del Ingrediente base	Área		en el recinto Pueblo Nuevo y la produc			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Costa			
	Provincia		Los Ríos			
	Población		recinto Pueblo Nuevo			
	Épocas de producción		en cualquier mes del año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Los Ríos	Babahoyo		Febre Cordero	ct. Monserrate	Matata de Cacac
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Tarjelia Chica Contreras		68 años	Femenino	ct. Monserrate	toda la vida
Nombre de la comida			Caldo de Salchicha			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Caldo de Manguera			
Tipología de la comida			Caldo			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			en la mayoría de los hogares de Monserrate			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Se debe ir por vía Febres Cordero hasta llegar al reci			
Características	Ingredientes			tripas de cerdo, sangre de cerdo, arroz,		
	Ingrediente principal			las vísceras y la sangre del cerdo		
	Preparación			Primero se lava muy bien las tripas con		
	Acompañamiento			en algunos hogares acompañan esta co		
	Combinación/sustitución de productos			lo largo de los años no se ha cambiado s		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			mucho cuidado al momento de limpiar las		
Nombre de las comidas que se preparan con el			con las vísceras del cerdo se puede hace			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			no		
	Horno de barro			no		
	Utensilios de madera			en algunas ocasiones		
	Cocina a leña			algunas veces		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			esta comida es un plato muy típico del		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			porque se realiza con las tripas del cerdo		
	Significado que posee la comida			el significado es que una comida propi		
	Usos			por ser muy laborioso se lo hace en fec		
	Qué representa			un plato muy típico del cantón		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			en cualquier fiesta o fecha en especial		
	Por qué se prepara en estas fiestas			por que es un gusto preparar este plato		
	Relación con mitos/leyendas			no tiene ninguna relación		
	Relación con las fiestas			muchas se cria un cerdo con la finalida		
Quién los elabora			todos en la familia			
Quiénes lo consumen			todos los invitados			
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida			en el cantón Babahoyo el Municipio		
	Comercializan el comida			en su recinto ninguna institución		
	Producción directa (consumo interno)			es producción propia y para autoconsu		
	Comercializan			no lo comercializan a otros sectores		
	Mercados (al mayorista)			no		
Mercados (al minorista)			adquiera en las ferias de la parroquia			
Producción del Ingrediente base	Área			recinto Monserrate		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Parroquia Febres Cordero		
	Épocas de producción			no tiene una época en específico		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	mente Baqueón	entre 1 y 2	transversal
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Bertha Carpio		56 años	Femenino	misma de arr	34 años
Nombre de la comida			Secos (de carne o de pollo)			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			tiene el mismo nombre			
Tipología de la comida			plato principal			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			en los restaurantes La Carreta, Cacharí, El Munich so			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			En La Carreta está el parque El Paseo en la malecón,			
Características	Ingredientes		trozos de carne o presas de pollo, cebos			
	Ingrediente principal		los trozos de carne o presas de pollo			
	Preparación		se licua los vegetales (cebolla, tomate,			
	Acompañamiento		arroz colorado			
	Combinación/sustitución de productos		en los tiempos modernos se usa la nar			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o		les en vez de hacer un refrito, para que			
Nombre de las comidas que se preparan con el		con la carne de res y el pollo se puede				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		no			
	Horno de barro		no			
	Utensilios de madera		no			
	Cocina a leña		no			
	Otros:		se lo prepara en ollas normales (alumin			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la		No conoce exactamente el origen pued			
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		Se llama seco por que se deja hervir ba			
	Significado que posee la comida		muestra uno de los gustos alimenticios			
	Usos		se lo puede usar a diro y en cualquier r			
	Qué representa		representa un plato tradicional			
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		no tiene fecha en especifica			
	Por qué se prepara en estas fiestas		por que gusta mucho a la población			
	Relación con mitos/leyendas		no tiene ningún mito o leyenda este pl			
	Relación con las fiestas		ninguna en especial			
	Quién los elabora		n los neducios los dueños de los comed			
Quienes lo consumen		todos consumen desde el más chico ha				
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida		oio cuando realiza el Festival de la Comi			
	Comercializan el comida		estaurante o puesto de comida de la loc			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		el informante clave no produce el ingre			
	Comercializan		el informante no comercializa			
	Mercados (al mayorista)		no adquiere el ingrediente al por mayc			
	Mercados (al minorista)		lo adquiere en el comisariato Gran AKÍ			
Producción del Ingrediente base	Área		en el camal			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Costa			
	Provincia		Los Ríos			
	Población		Babahoyo			
	Épocas de producción		en cualquier época del año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	mente Baque	entro de la ciudad
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Grciela Rodriguez		54 años	femenino	Mayo y 5 de	25 años
Nombre de la comida			Encebollado de Pescado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ceviche			
Tipología de la comida			Caldo			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			algunas picanterías del sector y vendedores ambul			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			no menciona ningún lugar en específico			
Características	Ingredientes		pescado, yuca, sal, ajo, cebolla, pimien			
	Ingrediente principal		pescado de albacora			
	Preparación		se pone cocinar el pescdo en trozos gr			
	Acompañamiento		algunas personas prefieren acompañar			
	Combinación/sustitución de productos		no hay ninguna sustitución o combinac			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o		ta debe ser suave, para que sea mas sal			
Nombre de las comidas que se preparan con el		con el pescado se puede hacer sancoch				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		no se usa			
	Horno de barro		no se usa			
	Utensilios de madera		no se usa			
	Cocina a leña		se usa cocina y gas industrial			
	Otros:		tabla de picar, colador,			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la		es un plato que tiene su origen en la zc			
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		no sabe			
	Significado que posee la comida		muestra los recursos de producción qu			
	Usos		el concumo en la mayoría de los casos e			
	Qué representa		represent un plato tradicional, que es e			
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		la preparación es a diario			
	Por qué se prepara en estas fiestas		por que es solicitado			
	Relación con mitos/leyendas		no conoce			
	Relación con las fiestas		no conoce			
	Quién los elabora		ueños de las distintas picanterías del se			
Quiénes lo consumen		consume la poblción y turistas				
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida		el Municipio y la Cama de Turismo			
	Comercializan el comida		un institución u organismo la comercial			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		no la produce			
	Comercializan		no la comercializa			
	Mercados (al mayorista)		no la adquiere al por mayor			
	Mercados (al minorista)		compra el ingrediente el la plaza de m			
Producción del Ingrediente base	Área		en el mar ecuatoriano			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Costa			
	Provincia		Guayas			
	Población		poblaciones que se encuentra a orillas			
	Épocas de producción		todo un siempre			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Los Ríos	Babahoyo		Caracol		rct. La Uva
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Yolanda Santillan		48 años	Femenino	recinto La Uva	48 años
Nombre de la comida			Bollo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			tiene el mismo nombre			
Tipología de la comida			son envueltos			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			en el hogar de la entrevistada			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			se debe llegar al recinto La Uva y preguntar por la en			
Características	Ingredientes			hojas de verde, verde, pescado, sal, ac		
	Ingrediente principal			verde		
	Preparación			por un lado se prepara la masa de verd		
	Acompañamiento			se puede servir con arroz blanco		
	Combinación/sustitución de productos			en muchos casos prefieren sustituir el		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			omento de envolver las hojas, por que		
Nombre de las comidas que se preparan con el			con el verde se puede hacer muchos pl			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			se usa olla de aluminio		
	Horno de barro			no se usa		
	Utensilios de madera			los utensilios son de metal		
	Cocina a leña			fogón de carbón		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			el bollo es un plato que se viene prepa		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			se lo llama así, porque su masa es envu		
	Significado que posee la comida			es un plato que nos identifica como rí		
	Usos			es una comida que se lo puede consum		
	Qué representa			representa un plato muy típico y ances		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			puede ser preparado todos los días, mu		
	Por qué se prepara en estas fiestas			por que es muy apetecidos		
	Relación con mitos/leyendas			no conose ningún mito o leyenda		
	Relación con las fiestas			no tiene ninguna relación		
	Quién los elabora			en este recinto la señora Yolanda		
Quienes lo consumen			todos los que pasan por el sector			
Instituciones/es/organizaciones	Promocionan la comida			conoce que el Municipio		
	Comercializan el comida			por alguns picanterias del cantón		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			sí es producción propia y de autoconsur		
	Comercializan			comercializa a los poblados más grandé		
	Mercados (al mayorista)			no lo adquiere al mayor		
	Mercados (al minorista)			el mercado de Caracol		
Producción del Ingrediente base	Área			recinto La Uva		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			parroquia Caracol		
	Épocas de producción			todo un siempre		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	los Ríos	Babahoyo		Pimocha	vía Jujan	Rct. San José
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mercedes Loor Sltos		53 años	femenino	Ciudad San José	toda la vida
Nombre de la comida			Torta de Choclo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			no tiene otro nombre			
Tipología de la comida			postre			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			kiosko Doña Meche			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			la escuela Guillermo Baquerizo Jimenez			
Características	Ingredientes			choclo, azúcar, mantequilla, huevos, h		
	Ingrediente principal			Choclo molido		
	Preparación			se muele el choclo hasta formar un ma		
	Acompañamiento			puede ser con una taza de café		
	Combinación/sustitución de productos			en muchos casos se le pone pnela en v		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			o esta muy dura se le pone un poco de l		
Nombre de las comidas que se preparan con el			humitas, mazamorra, moros, sango, en			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			no		
	Horno de barro			horno industrial		
	Utensilios de madera			no		
	Cocina a leña			no		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			es un postre muy antiguo que se lo hce		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			por que es una torta a base de choclo		
	Significado que posee la comida			esta comida ancestral tiene un significa		
	Usos			su principal uso es para la venta		
	Qué representa			una forma de obtener ingresos econon		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			más en epoca de invierno		
	Por qué se prepara en estas fiestas			por que hay más demanda		
	Relación con mitos/leyendas			no conoce ningún mito o leyenda		
	Relación con las fiestas			tiene más relación con las fiestas de ca		
	Quién los elabora			la sra. Mercedes Loor Saltos		
Quienes lo consumen			todos los que pasan por esta vía Babah			
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida			o conoce ninguna institución u organizm		
	Comercializan el comida			o conoce ninguna institución u organizm		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			no es producción propia		
	Comercializan			no comercializa el ingrediente base		
	Mercados (al mayorista)			algunos al por mayor en los distintos m		
	Mercados (al minorista)			no		
Producción del Ingrediente base	Área			zonas rurales		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
	Épocas de producción			epocas de invierno		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	Barreiro	Barreiro viejo	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Petra Prieto Mazón		52 años	femenino	ctor La Puntill	30 años
Nombre de la comida			Bolón de verde			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			tiene el mismo nombre			
Tipología de la comida			entrada caliente			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			no hay un lugar en específico			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			los mismo			
Características	Ingredientes			verde, sl, aceite, chicharrón o queso		
	Ingrediente principal			verde		
	Preparación			se pone a cocinar el verde con sal y ace		
	Acompañamiento			con una buena taza de café bien cargad		
	Combinación/sustitución de productos			se puede usar aceite o mantequilla		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			ensegida de su prepración, por que el v		
Nombre de las comidas que se preparan con el			tortillas, empanadas, colada, ptacones,			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			no usa		
	Horno de barro			no usa		
	Utensilios de madera			utensilios de aluminio		
	Cocina a leña			cocina de gas		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			no tiene conocimiento exacto del orige		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			por que se presenta el verde cocinado		
	Significado que posee la comida			es un plato que tiene un significado de		
	Usos			la comunidad lo usa como alimento cor		
	Qué representa			con la elaboración del bolon se represe		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			todos los días del año		
	Por qué se prepara en estas fiestas			no se prepara en ninguna fecha en esp		
	Relación con mitos/leyendas			no tiene ninguna relación		
	Relación con las fiestas			no tiene ninguna relación		
	Quién los elabora			mejor prepara la dueña del restaurnt La		
Quienes lo consumen			todos sus clientes son turistas y no turi			
Instituciones/es/organizaciones	Promocionan la comida			departamento de Turismo del Municip		
	Comercializan el comida			ninguna institución o empresa publica		
	Producción directa (consumo interno)			no es producción propia		
	Comercializan			al ingrediente base es comercializada a		
Centros de producción del ingrediente base	Mercados (al mayorista)			el ingrediente base es comercializdo a		
	Mercados (al minorista)			los diferentes comisariatos o mercados		
	Área			en cualquier terreno que se pueda sem		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
Producción del Ingrediente base	Provincia			Los Ríos		
	Población			Babahoyo		
	Épocas de producción			todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Los Ríos	Babahoyo	Babahoyo	mente Baque	calle Tiwinza
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María veloz Vargas		72 años	femenino	ladela El Mar	55 años
Nombre de la comida			Cazuela de pescado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			muchas veces se lo conoce como sango			
Tipología de la comida			plato principal			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			x			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Como en Manabí			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			la escuela Juan Verdesoto			
Características	Ingredientes			verde, pescado de agua sal, mní, cebolla		
	Ingrediente principal			verde		
	Preparación			se hace un buen refrito con l cebolla, t		
	Acompañamiento			puede ser con arroz blanco		
	Combinación/sustitución de productos			los ingredientes no se los ha sustituido		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o			la masa no debe estr muy dura		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			tortilla, caldo, bolones, bollo, ympco, r		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			cazuela de barro		
	Horno de barro			no		
	Utensilios de madera			no		
	Cocina a leña			fogón de carbón		
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la			es un plato muy ntiguo, que pertenece		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			por que se elabora en una cazuela de b		
	Significado que posee la comida			no conoce		
	Usos			se lo puede usar como una variedad de		
	Qué representa			no sabe		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)			en cualquier época del año, pero en su		
	Por qué se prepara en estas fiestas			por que en está fecha más se consume		
	Relación con mitos/leyendas			no conoce ninguna relación		
	Relación con las fiestas			tampoco tiene relación		
	Quién los elabora			la señora María Veloz		
Quienes lo consumen			todos en su casa			
Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida			no sabe		
	Comercializan el comida			no sabe		
	Producción directa (consumo interno)			no es producción propia		
	Comercializan			no la comercializa, porque no la produ		
	Mercados (al mayorista)			no la adquiere al por mayor		
Mercados (al minorista)			en los distintos mercado de la ciudad			
Producción del Ingrediente base	Área			en el area campesina		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Costa		
	Provincia			Los Ríos		
	Población			cantón Babahoyo		
	Épocas de producción			todo el tiempo		