



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
*La Universidad Católica de Loja*

**MODALIDAD PRESENCIAL**

**ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

***“INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL  
CANTÓN ESPÍNDOLA – PROVINCIA DE LOJA”***

TRABAJO DE FIN DE CARRERA PREVIO A LA  
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN  
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS  
Y HOTELERAS

**AUTOR:**

Elena Johanna Orellana Aguirre

**DI RECTOR(A) DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

Ms. Rosario Estefanía Sánchez Cevallos

**LOJA**

**2011**



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA  
*La Universidad Católica de Loja*

MODALIDAD PRESENCIAL

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS  
GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN ESPÍNDOLA – PROVINCIA DE  
LOJA**

TRABAJO DE FIN DE CARRERA  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERA EN  
ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS TURÍSTICAS Y  
HOTELERAS

**AUTORA:**

**Elena Johanna Orellana Aguirre**

**DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA:**

**Ms. Rosario Estefanía Sánchez Cevallos**

**2011**

Loja, 29 de noviembre del 2011

Ms. Estefanía Sánchez

**DIRECTORA TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**CERTIFICA:**

Que la presente investigación, previa a la obtención del título de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera, realizada por: Elena Johanna Orellana Aguirre, ha cumplido con los requisitos y aspectos reglamentarios para ser aceptada por el Consejo Académico de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja.

Por esta razón autorizo su presentación.

.....

Ms. Estefanía Sánchez

**DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

## **AUTORÍA**

Las ideas, conceptos y opiniones de la presente investigación, es responsabilidad únicamente de la autora.

.....

Elena Johanna Orellana Aguirre

## **DEDICATORIA**

*El presente trabajo investigativo lo dedico a todos y cada uno de mis familiares que me brindaron su apoyo incondicional para culminar con éxito una meta más.*

*Para ustedes, con cariño*

***Elena***

## **AGRADECIMIENTO**

Es justo agradecer a todas aquellas personas que colaboraron directa e indirectamente en el desarrollo de este trabajo investigativo:

Debo mencionar un agradecimiento especial al Alcalde del Cantón Espíndola Ing. Álvaro García y a la Lic. Norma Romero por el apoyo e interés brindado para este tema de investigación, así como también a los pobladores del sector por ser la fuente principal de información para la obtención de los datos aquí recopilados.

Como no agradecer a los amigos de siempre, a los compañeros de trabajo, a todas aquellas personas que a pesar de la distancia siempre estuvieron ahí, a todos ustedes gracias por las ganas de compartir este triunfo.

Finalmente mi agradecimiento imperecedero a Estefanía por su apoyo solidario e incondicional, por su dirección y asesoramiento del presente trabajo de tesis.

Una vez más mil gracias a todos ustedes!!!!!!

**La Autora**

## **CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS**

Yo, **Elena Johanna Orellana Aguirre**, declaro ser autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos y acciones legales.

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

*Elena Johanna Orellana Aguirre*

**AUTORA**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>Certificación</b> .....	I
<b>Autoría</b> .....	II
<b>Dedicatoria</b> .....	III
<b>Agradecimiento</b> .....	IV
<b>Contrato de Cesión de Derechos</b> .....	V
<b>Índice de contenido</b> .....	VI
<b>Resumen</b> .....	IX
<b>Introducción</b> .....	X
<b>Objetivos</b> .....	XI

### CAPITULO I

#### SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

<b>1.1</b> Situación geografía.....	1
<b>1.2</b> Aspectos demográficos.....	3
<b>1.2.1</b> Indicadores de salud.....	3
<b>1.2.2</b> Indicadores educacionales.....	5
<b>1.2.3</b> Migración interna y externa.....	6
<b>1.2.4</b> Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	6
<b>1.3</b> Análisis de la vivienda.....	7
<b>1.4</b> Situación política y administrativa.....	10
<b>1.5</b> Sector productivo primario.....	11
<b>1.5.1</b> Agricultura.....	11
<b>1.5.2</b> Ganadería.....	12
<b>1.5.3</b> Producción y rendimiento.....	12
<b>1.5.4</b> Asistencia técnica.....	13

<b>1.5.5</b>	Comercialización y consumo.....	15
<b>1.5.6</b>	Crédito.....	16
<b>1.6</b>	Sector productivo secundario.....	16
<b>1.6.1</b>	Industria.....	16
<b>1.6.2</b>	Artesanía.....	17
<b>1.6.3</b>	Crédito.....	17
<b>1.7</b>	Sector productivo técnico.....	18
<b>1.7.1</b>	Comercio.....	18
<b>1.7.2</b>	Turismo.....	18
<b>1.7.3</b>	Transporte. ....	27

## **CAPITULO II**

### **GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA DEL CANTÓN**

<b>2.</b>	Historia de la gastronomía del Cantón	
<b>2.1</b>	Gastronomía ancestral preincaica asociada al Cantón .....	28
<b>2.2</b>	Gastronomía de la colonia asociada al Cantón .....	29
<b>2.3</b>	Gastronomía de la república asociada al Cantón .....	30
<b>2.4</b>	Gastronomía actual del Cantón .....	32

## **CAPITULO III**

### **DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR**

<b>3.1</b>	Datos Generales de la gastronomía del cantón. ....	33
<b>3.2</b>	Platos / Bebidas/ Postres tradicionales .....	34
<b>3.3</b>	Platos / Bebidas / Postres actuales .....	50

## **CAPITULO IV**

### **INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN**

<b>4.1</b>	Ficha Gastronómica.....	54
<b>4.2</b>	Gastronomía relacionada a las fiestas.....	56

## CAPITULO V

### PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPCO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....	57
5.2 Organismos (no estatales) que podrían Promocionar/Comercializar los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.....	61

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES.....	64
RECOMENDACIONES.....	65

BIBLIOGRAFÍA.....	67
-------------------	----

### ANEXOS

**Anexo N°1:** Encuestas

**Anexo N°2:** Manual para aplicación de Encuestas.

**Anexo N°3:** Parrilla para el ingreso de información de las encuestas

**Anexo N°4:** Instructivo para el ingreso de información de las Encuestas

**Anexo N°5:** Formato de la Entrevista

**Anexo N°6:** Manual para la aplicación de Entrevistas

**Anexo N°7:** Instructivo para el Ingreso de Información de las Entrevistas a la Parrilla.

**Anexo N°8:** Entrevistas

## **RESUMEN**

El presente trabajo permite tener una visión integral del cantón Espíndola al analizar su situación económica, social y productiva; así como también la evolución de la gastronomía ecuatoriana desde la época preincaica hasta la actualidad, con la finalidad de relacionar la influencia culinaria de las diversas culturas que supieron fusionarse y acoplarse al buen gusto popular. Con la información obtenida mediante encuestas realizadas a los habitantes del sector se logró conocer los numerosos platos, bebidas y postres típicos de la zona; así como también aquellos platos que han sido introducidos en la dieta diaria de la población para realizar una revalorización y concientización a la población de las riquezas gastronómicas que poseen en el sector. Para contribuir a promover y socializar el inventario gastronómico realizado, se plantean algunas estrategias de promoción y difusión a través de organismos no estatales vinculados e interesados en la revalorización de los recursos gastronómicos.

## INTRODUCCIÓN

Un aspecto básico y fundamental es conocer la motivación del turista frente al recurso gastronómico en cualquiera de sus manifestaciones, ya que la gastronomía es considerada como un aspecto altamente valorado por aquellos que visitan un lugar, independientemente del motivo principal que los haya hecho acudir al sitio elegido.

Si bien es cierto que existe un segmento de mercado de turismo gastronómico “puro” es decir aquellos cuya motivación principal es acudir a un destino a disfrutar de la oferta gastronómica de una determinada zona o región, cabe señalar que este segmento es muy específico e incluso minoritario, es por esto que el enfoque directo en este presente trabajo va hacia los turistas que visitan un lugar por motivos culturales y que están interesados en conocer y degustar nuevos sabores y preparaciones culinarias, pues al fin y al cabo, se trata de una manifestación cultural más.

Una de las fortalezas del Ecuador es su variada gastronomía al estar dividido en cuatro regiones naturales, lo que permite que cada lugar de este pequeño pero majestuoso país posea cualidades únicas en los recursos agrícolas que son los insumos necesarios para la preparación de los diversos platos y bebidas típicas y tradicionales.

Haciendo referencia a la Provincia de Loja, se debe señalar que ésta cuenta con un potencial turístico digno de desarrollar y de una gastronomía exquisita que es requerida por propios y extraños lo que sin duda alguna permitirá con el paso del tiempo convertir a esta provincia en un destino turístico apetecido tanto por nacionales como extranjeros.

El Cantón Espíndola a pesar de sus precarias condiciones socio – económicas cuenta con gente de gran entusiasmo e interés por perfeccionar este arte culinario con el objetivo de poder revitalizar la cultura gastronómica y la economía misma del cantón, incentivando de esta manera también a las nuevas generaciones a valorar y a fortalecer su patrimonio cultural y gastronómico.

## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL:**

Determinar la producción y consumo de platos, bebidas y postres típicos del Cantón Espíndola, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

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

# CAPITULO I

## SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVO DEL CANTÓN ESPINDOLA

### 1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Gráfico No.-1

#### SITUACIÓN GEOGRÁFICA DEL CANTÓN ESPINDOLA



**Fuente:** Estado Actual de la provincia de Loja, Dpto. OT – GPL 2010

**Elaboración:** La Autora

**Nombre:** El Cantón Espíndola, toma el nombre del río principal que riega este territorio geográfico.

**Ubicación:** Espíndola está ubicado al sur este del Ecuador en la provincia de Loja, a 160 kilómetros de la capital provincial.

#### LÍMITES

**Norte:** Cantón Quilanga y parte del cantón Calvas

**Sur:** República del Perú (Ayabaca)

**Este:** Provincia de Zamora Chinchipe

**Oeste:** Cantón Calvas.

**Superficie Territorial:** 514,22 Km<sup>2</sup>

**Coordenadas Geográficas:** Latitud: 4° 26' 20" 4° 37' 20"  
Longitud 79° 29' 12" 79° 18' 37".

**Altitud:** 1720 msnm

**Clima del Cantón:** Por lo accidentado del territorio, tiene varios climas: frío, templado y subtropical.

**Temperatura:** Va desde los 5°C en las partes altas, hasta los 22°C en las partes bajas.

**Historia:** "El cantón Espíndola en sus inicios estuvo habitado por tribus de jíbaros; en la época colonial Fray Bartolomé Ruiz de las Casas fundó Amaluza, que antiguamente pertenecía a Calvas como parroquia rural hasta que el 21 de noviembre de 1970 se convirtió en cantón.

No se conoce a ciencia cierta y para muchos escritores les ha sido imposible determinar con precisión cuando se fundó la población de Amaluza; pero sí se sabe que es una de las poblaciones más antiguas de la provincia de Loja; existe la creencia generalizada que algunos sobrevivientes de la ciudad española de Valladolid, después de dominar páramos de la cordillera se establecieron en ese pintoresco lugar que conserva el nombre de Amaluza.

Esta inmensa parroquia que por años fue parte integral del Municipio de Calvas, fue dividida políticamente, mediante la aprobación de las respectivas ordenanzas municipales que crearon primeramente la Parroquia Jimbura; luego Bellavista y Santa Teresita.

En 1970 los habitantes de estas parroquias, movidos por el justo interés de superación socio-económico, político y cultural elevaron una solicitud al Senado de la República, pidiendo que, con la integración de las cuatro parroquias mencionadas se erija un nuevo cantón lojano que debía llevar el mismo nombre histórico del río fronterizo de Espíndola.

El proyecto de la resolución fue presentado por los Senadores: Dr. Juan Agustín Quinde Burneo, Senador de la Provincia de Loja e Ing. Carlos García García, Senador Suplente por la Agricultura de la Sierra y Oriente habiendo obtenido informe favorable de la respectiva Comisión, integrada por los Senadores Galo Arteaga Bustillos y Joaquín Moscoso Dávila; y por lo cual el Presidente de la República Dr. José María Velasco Ibarra, decretó la creación del Cantón Espíndola" (PROYECTO VIVA EL ECUADOR)

## 1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

La Población del cantón Espíndola, según el Censo del 2001, representa el 3,89% del total de la provincia de Loja, ha crecido en el último periodo ínter censal 1990-2001, a un ritmo de crecimiento del 1,3% promedio anual. El 91,2% de su población reside en el área rural, se caracteriza por ser una población joven, ya que el 53,8% son menores de 20 años. (INEC )

**Cuadro No.1**

### POBLACIÓN DEL CANTÓN ESPINDOLA

AREAS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
URBANA	688	700	1.388
RURAL	7.327	7.035	14.362
<b>TOTAL</b>	<b>8.015</b>	<b>7.735</b>	<b>15.750</b>

**Fuente:** Censo de Población y Vivienda 2001

**Elaboración:** La Autora

**Cuadro No.2**

### PROYECCIÓN GEOMÉTRICA DE LA POBLACIÓN POR CANTONES

CANTÓN	POBLACIÓN 2001	POBLACIÓN 2005	POBLACIÓN 2010	POBLACIÓN 2015
ESPÍNDOLA	15750	14963	14052	13216
LOJA	175077	188297	206709	227466

**Fuente:** Estado Actual de la provincia de Loja, Dpto. OT – GPL 2010

**Elaboración:** La Autora

### 1.2.1 INDICADORES DE SALUD

El Índice de Oferta en Salud se interpreta como un promedio de indicadores relacionados con personal laborando en establecimientos de salud y la relación por cada 10.000 habitantes, se representa de tal manera que los mayores valores representan la mayor oferta de servicios con relación a la población. En el caso de Espíndola representa el 17,15% con un total de personal de salud por cada diez mil habitantes de 24,5% desglosado en médicos, enfermeras, auxiliares de enfermería y odontólogos. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Ordenamiento Territorial , 2010)

El Hospital Cantonal de Amaluza se construyó el 2 de Agosto de 1979, 3 años después de la reunión del Consejo Supremo de Gobierno en Quito el 25 de Julio de 1976.

Se inaugura y se pone en funcionamiento, el 20 de octubre de 1982 con la presencia del Ministro de Salud Pública de aquel entonces el Dr. Francisco Huerta Montalvo. Siendo su primer Director el Dr. Fernando Yaguachi Mora.

Desde su inauguración han transcurrido 28 años a la fecha, el hospital de ese entonces se ha transformado en el **Área de Salud N° 6 Amaluza** descentralizado económica y administrativamente durante el período directivo del Dr. Julio Morales Cegarra, con 6 sub-centros dispersos a lo largo y ancho del Cantón que dependen del Área, su planta física posee los siguientes departamentos: Laboratorio, Estadística, Administración, Odontología, Hospitalización, Consulta Externa, Sala de Espera, Quirófano, Guardianía, Vacunas, Lavandería y Alimentación, igualmente se ha extendido considerablemente incrementándose departamentos para atención de Gineco-obstetricia, Farmacia, Coordinación, Sala de sesiones, Trabajo Social, Aislamiento y otros.

Otro dato importante que se debe indicar es que dentro del Cantón existe el 47.9% (1.676 niños) con desnutrición global que se da en niños menores de 5 años (SIISE 2008) que muestran una deficiencia de peso en relación a su edad como resultado de los desequilibrios nutricionales.

Los Sub-centros de Salud están ubicados en la cabecera parroquial y cuya cobertura se extiende a beneficio de todos los barrios del sector. Pertenecen al Ministerio de Salud Pública, el personal que labora en los servicios de salud está compuesta por un médico Rural y una enfermera de Planta, los Sub-centros prestan diferentes beneficios como: Control del niño sano, prenatal, planificación familiar, etc. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Ordenamiento Territorial, 2010)

Por otra parte, de acuerdo a comentarios de la población se puede notar que en su mayoría se auto medican o acuden al uso de plantas medicinales que es muy común; entre ellos el tilo, llantén, toronjil, borraja, sábila, matico, manzanilla entre otras, existe la presencia de yerbateras conocidas en este lugar.

### Cuadro No.3

#### ÍNDICE DE OFERTA DE SALUD

INSTITUCIÓN	No.
Centro de Salud	0
Sub – Centros de Salud	6
Puestos de Salud	0
Dispensarios	3
Establecimientos Públicos con internación	1

Fuente: SIISE 2008 / Estado Actual de la Provincia de Loja OT – GPL 2010

Elaboración: La Autora

#### 1.2.2 INDICADORES EDUCACIONALES

El sistema educativo del Cantón Espíndola en general enfrenta algunos problemas derivados del deterioro de la calidad de la educación a nivel nacional. En base a la información extraída del SIISE (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador) en la que se obtiene datos estadísticos sobre el desarrollo social del Cantón se puede resumir los siguientes datos:

- \* Índice de Educación : 42,87%
- \* Escuelas Fiscales : 66 planteles
- \* Educación Primaria: 33.6%
- \* Secundaria Completa: 5.3%
- \* Educación Superior: 4.9%
- \* Analfabetismo: 14,1%

Lo que permite visualizar la deficiencia que existe en el desarrollo educativo dentro de este sector, y cabe anotar que mientras se van alejando de las cabeceras cantonales o de las áreas urbanas esta deficiencia se hace aún mayor.

Sin embargo hoy en día existe la preocupación por brindar una oportunidad de estudio, en cuanto a educación superior se refiere, pues actualmente existe una extensión de la Universidad Nacional de Loja en la Ciudad de Amaluza (Escuela Uruguay) y en la Parroquia 27 de Abril, las clases se dictan los días viernes, sábados y domingos para los aspirantes a obtener el título de Profesores de Educación Básica.

Por otra parte en Amaluza en el Barrio la Playa en las calles Bolívar y Leonor está ubicada la **ACADEMIA GUSTAVO TORRES**, donde se dictan cursos artesanales tales como: Mecánica, Electricidad, Belleza, Manualidades, etc. que están a disposición de los habitantes del cantón para su superación profesional.

### 1.2.3 MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA

El fenómeno migratorio que se da en la provincia de Loja indica que el cantón Loja es el que posee el porcentaje migratorio más elevado (44%) del total provincial, seguido del cantón Calvas (12%), Catamayo (8%) y **Espíndola (7%)** estos son los cuatro cantones con mayor índice migratorio. Los destinos escogidos son Estados Unidos, España e Italia así como también la Provincia de Loja. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Ordenamiento Territorial , 2010)

**Cuadro No.-4**

#### FENÓMENO MIGRATORIO

CANTÓN	MIGRACIÓN			PORCENTAJE
	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	
CALVAS	1689	1142	2831	11,7
CATAMAYO	1104	735	1839	7,6
<b>ESPÍNDOLA</b>	<b>1045</b>	<b>681</b>	<b>1726</b>	<b>7,1</b>
LOJA	6097	4455	10552	43,6

**Fuente:** Censo de Población 2001/ Estado Actual de la Provincia de Loja, OT – GPL 2010

**Elaboración:** Ordenamiento Territorial – GPL 2010

### 1.2.4 INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

Se considera “pobre” a una persona que pertenece a un hogar que posee carencias persistentes en la satisfacción de sus necesidades básicas las cuales incluyen vivienda, salud, educación y empleo, es decir la pobreza es la privación de los medios materiales para satisfacer las necesidades humanas.

Dentro del indicador de extrema pobreza por NBI (Nivel Básico de Ingresos) los cantones de **Espíndola**, Sozoranga, Quilanga, Zapotillo y Gonzanamá tienen un mayor porcentaje de personas que viven en situación de extrema pobreza. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Ordenamiento Territorial , 2010)

## Cuadro No.-5

### INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA

CANTÓN	PORCENTAJE	NÚMERO
<b>ESPÍNDOLA</b>	<b>77,1%</b>	<b>12.136</b>
GONZANAMÁ	68%	10.191
QUILANGA	70%	3.209
SOZORANGA	71,3%	5.701
ZAPOTILLO	69,3%	7.580

Fuente: SIISE 2008/ Estado Actual de la Provincia de Loja OT – GPL 2010

Elaboración: La Autora

### 1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA

Espíndola con una superficie cantonal de **52068, 015** Hectáreas posee un área de uso urbano correspondiente al **15,09** de Hectáreas, lo que en un porcentaje total en relación del área cantonal es de un escaso **0,03%**. En cuanto al número de viviendas, según el Censo de vivienda del año 2001 existen 447 unidades dentro del perímetro urbano censal, y en el área rural existen 3.431 unidades

“La tenencia de la vivienda ha servido tradicionalmente para establecer el déficit de viviendas, sin embargo no debe confundirse la deficiencia de tenencia en propiedad con el verdadero déficit habitacional que se deriva fundamentalmente de la pobreza de la mayoría de la población urbana” (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación, 2010)

### HACINAMIENTO

Se considera que un hogar está hacinado si cada uno de los dormitorios con los que cuenta sirve en promedio a un número de miembros mayor a tres. Entendiéndose por dormitorio aquel que sirve sólo para dormir. En la provincia de Loja los cantones con mayor porcentaje de hogares en condiciones de hacinamiento son los de Saraguro (41,6), **Espíndola (39,7%)** y

Pindal (39,4%); los cantones que poseen menor porcentaje de hogares en condiciones de hacinamiento son los cantones de Gonzanamá (31,7%) y Loja (23,3%). (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Ordenamiento Territorial , 2010)

## Cuadro No.-6

### ANÁLISIS DE VIVIENDA

AREAS	TOTAL VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES			POBLACIÓN TOTAL
		NÚMERO	OCUPANTES	PROMEDIO	
URBANA	447	320	1.363	4.3	1.388
RURAL	3.431	2.790	14.346	5.1	14.362
<b>TOTAL</b>	<b>3.878</b>	<b>3.110</b>	<b>15.709</b>	<b>5.1</b>	<b>15.750</b>

Fuente: Censo de Población y Vivienda 2001 / www.inec.gov.ec/c/document\_library/get\_file...

Elaboración: La Autora

De las tipologías de viviendas determinadas por el INEC dentro del censo la más representativa a nivel provincial es la *Casa o Villa*.

## Cuadro No.-7

### TIPOLOGÍA DE VIVIENDAS

PARROQUIA	TOTAL VIVIENDAS	TIPO DE VIVIENDA							
		CASA O VILLA	DPTO	CUARTOS	MEDIA AGUA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRO
AMALUZA (URBANO)	320	258	1	17	34	2	-	-	8
AMALUZA (PERIFERIA)	476	460	-	5	1	3	-	7	-
BELLAVISTA	448	421	-	2	17	3	5	-	-
JIMBURA	517	488	2	19	-	-	6	1	1
SANTA TERESITA	390	387	-	2	-	-	-	1	-
27 DE ABRIL	407	399	-	3	-	2	1	2	-
EL INGENIO	360	337	-	6	3	4	8	2	-
EL AIRO	192	184	-	2	5	-	1	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>3.110</b>	<b>2.934</b>	<b>3</b>	<b>56</b>	<b>60</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>9</b>

Fuente: Censo de Población y Vivienda 2001 / Plan Emergente de Desarrollo Parroquial 2010 - GPL

Elaboración: La Autora

### SERVICIOS BÁSICOS:

Dentro de este indicador están contemplados los porcentajes referentes a los servicios básicos que posee el Cantón Espíndola, por ejemplo, los porcentajes mayores corresponden al servicio eléctrico con el 70,7 % y al abastecimiento de agua con el 43,7% por lo que estos servicios no

están considerados como carentes dentro del sector y están ampliamente al alcance de todos los pobladores.

Sin embargo el porcentaje de alcantarillado es bastante crítico pues solo cuenta con el 14,8% por lo que es un indicativo de que las autoridades cantonales, provinciales y nacionales están en la obligación de extender dicho radio de acción a la mayor parte de la población para de esta forma evitar futuros problemas que puedan afectar directamente a la salud de los habitantes de este cantón.

El porcentaje del servicio higiénico no solo refleja la disponibilidad del servicio sino el grado de contaminación que se genera por la falta de éste en las viviendas, el servicio telefónico es muy deficiente pues apenas cuenta con un 8,5% en todo el sector por lo que es uno de los cantones con mayor porcentaje de inexistencia de este servicio.

#### **Cuadro No.8**

#### **ÍNDICE DE INFRAESTRUCTURA BÁSICA**

<b>SERVICIO</b>	<b>PORCENTAJE</b>	<b>NÚMERO</b>
Abastecimiento de Agua	43,7%	1358
Alcantarillado	14,8%	459
Eléctrico	70,7%	2198
Telefónico	8,5%	264
Higiénico	18,70% 54,28% no posee	_____

**Fuente:** SIISE 2008 – Estado Actual de la Provincia de Loja OT – GPL 2010

**Elaboración:** La Autora

## 1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

### Parroquia Urbana

1. Amaluza (Cabecera Cantonal)

### Parroquias Rurales

1. Bellavista
2. Jimbura
3. Santa Teresita
4. 27 de Abril
5. El Ingenio
6. El Airo

### Barrios:

Consta de 73 barrios

Gráfico No.-2

### DIVISIÓN POLÍTICA



Fuente: Plan Vial del Cantón Espíndola 2004

Elaboración: Ilustre Municipalidad de Espíndola 2004

## SITUACIÓN ADMINISTRATIVA

La primera autoridad del Cantón es el *Jefe Político* quién es elegido por el Gobernador y es el representante del Presidente en el lugar.

El Gobierno Municipal ejerce su autoridad a través del Alcalde, quién es elegido por el pueblo mediante votación popular; así como también el Vice-Alcalde y los 6 consejeros que forman la Cámara Edilicia.

Las parroquias tienen sus propias autoridades que velan por el orden y colaboran con el desarrollo y progreso de la parroquia; la autoridad es ejercida por medio de los Tenientes Políticos y en cada una de ellas existe una Junta Parroquial que está conformada por el Presidente de la Junta y 4 vocales.

El Patronato de Amparo Social depende directamente del Gobierno Municipal y tiene a su cargo la Unidad Médica Municipal y el Centro de Rehabilitación para personas con capacidades especiales, cabe recalcar que el Patronato está dedicado al trabajo social organizado para bienestar de todos los pobladores del Cantón Espíndola.

## **AUTORIDADES LOCALES:**

<b>Jefe Político:</b>	Sr. Joeluis Torres
<b>Comisario Nacional:</b>	Lic. Julio Carchi
<b>Alcalde:</b>	Ing. Álvaro García Ontaneda
<b>Vice-Alcalde:</b>	Lic. Euclides Ontaneda Torres
<b>Consejeros:</b>	Sr. Jorge Cuenca Lic. José Miguel Santín Srta. Cristina Jiménez Sr. Wilman Tillaguango Sr. Colón Peña Sr. Gilberto Alberca

### **Presidentes de Juntas Parroquiales:**

Sra. Hilda Esperanza Guayanay (Bellavista)  
Sr. Manuel Efrén Jiménez Flores (El Airo)  
Sr. Limbano Rosillo Malacatus (El Ingenio)  
Sr. Glicerio Jiménez (Jimbura)  
Sr. Pascual Cordero Vicente (Sta. Teresita)  
Sr. Nicson Cango Jiménez (27 de Abril)

**Presidenta del Patronato de Amparo Social:** Lic. Norma Romero de García.

## **1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO**

### **1.5.1 AGRICULTURA**

Espíndola y sus parroquias se caracterizan por ser productores de maíz, maní, café, caña, fréjol y una gran variedad de hortalizas y pastos para la ganadería (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación, 2010)

Se aprovechan algunas especies nativas, como la achira, que se utiliza el rizoma para la extracción de almidón de achira, producto utilizado como complemento en la dieta alimenticia, y con potencial a ser comercializado en cantidades considerables por su preferencia a ser usado en repostería y panadería. (PROYECTO VIVA EL ECUADOR)

Inclusive el cultivo de esta especie y la producción de almidón de achira ha servido para identificar a los pobladores que ancestralmente realizan esta actividad (Jimbura)

Se observan grandes parcelas de Achira de la Asociación Agro artesanal de Productores Orgánicos "Fe y Esperanza del Mañana". Institución encargada de la explotación y transformación de la materia prima, en este caso la achira en un producto muy utilizado como es el almidón. (PROYECTO VIVA EL ECUADOR)

Existen otras iniciativas como la preparación de mermeladas de frutas silvestres, como en la parroquia Santa Teresita, con buen potencial, para apoyar actividades de agroturismo” (PROYECTO VIVA EL ECUADOR)

### **1.5.2 GANADERÍA**

El cantón tradicionalmente se ha dedicado a la crianza de ganado vacuno (5%), caballar (5%), porcino (8%) bovino (5%) y caprino (5%), aprovechando las características óptimas del suelo. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación, 2010)

Cabe mencionar que la agricultura ha sido y es considerada una de las fuentes de ingresos más importantes para el agricultor del lugar, según la propia opinión de la población del sector.

### **1.5.3 PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO**

Las actividades económicas en las cuales labora el recurso humano del Cantón son las pertenecientes a la agricultura, ganadería, silvicultura y caza que representa el 77,79 %, y el 12,79% a otras actividades que son distribuidas entre procesamientos industriales, comercio y servicios

El 45,30 % de hombres son agricultores, 38,95 % son trabajadores no calificados y el porcentaje restante se dedica a otras actividades que están mencionadas en el párrafo anterior.

El 38,88 % de las mujeres se dedican a trabajos no calificados, sin embargo el 38,21 % de ellas se dedican a la agricultura, ganadería, silvicultura y caza, el 11,17 % a la manufactura y finalmente el 8,38 % a la enseñanza

La principal característica que se aprecia es el hecho de que la mayor parte de la población rural se dedica con predominio al Sector primario (agropecuario, forestal, caza, etc); seguido del Sector secundario (procesamientos industriales); y del Sector terciario (comercio y servicios).

Tomando en cuenta el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador (SIISE 2008) se puede observar la **Población Económicamente Activa** (PEA) del Cantón.

**Cuadro No.9**

**POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA CANTONAL**

<b>CANTÓN</b>	<b>PEA</b>	<b>%PRIMARIO RURAL</b>	<b>% SECUNDARIO RURAL</b>	<b>% TERCIARIO RURAL</b>
ESPÍNDOLA	4961	84,1	2,82	11,52

**Fuente:** SIISE 2008 – Estado Actual de la Provincia de Loja OT – GPL 2010

**Elaboración:** La Autora

**Cuadro No. 10**

**DESARROLLO ECONÓMICO – PRODUCTIVO**

<b>Actividad</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>	<b>Total</b>
Agricultura y Ganadería	3570	342	3912
Manufactura	55	100	155
Construcción	85	5	90
Comercio	51	25	76
Enseñanza	78	75	153
Otras Actividades	295	348	643
<b>TOTAL:</b>	<b>4134</b>	<b>895</b>	<b>5029</b>

**Fuente:** Plan Vial del Cantón Espíndola, HCPL - 2004

**Elaboración:** La Autora

**1.5.4 ASISTENCIA TÉCNICA**

La asistencia técnica que recibe el Cantón Espíndola en sus diferentes parroquias es básicamente de algunas fundaciones y de organismos no gubernamentales. Por ejemplo:

La Fundación Ecológica Arcoíris ayudó en la formulación de un plan de manejo participativo junto con las comunidades locales, dentro del marco del Proyecto Manejo Sustentable de los

Páramos al sur del Parque Nacional Podocarpus, una alternativa para el Corredor Biológico Andino Sabanilla.

Entre 1996 y 2003, con apoyo de Fondo Ágil la comunidad de Cochecorral se involucró en algunos proyectos como la producción de plantas y viveros agroforestales, capacitación sobre recursos naturales y producción de café orgánico con el apoyo de Fundatierra.

Naturaleza y Cultura comenzó a trabajar con la Comuna Cochecorral en el año 2002, ayudando a la legalización del territorio comunitario (la Comuna no había asegurado la posesión legal de su tierra por más de 70 años) y a la regulación participativa del uso del suelo, en base a la zonificación del territorio comunal. Al mismo tiempo, los agricultores de la comunidad fueron capacitados para manejar la reserva y establecer en determinadas zonas, sistemas agroforestales con frutos silvestres nativos como el toronche o papaya andina.

En la actualidad, la Fundación Científica San Francisco está iniciando un proyecto de producción sustentable de achira, toronche y mora.

En el área de Salud con el apoyo de entidades no Gubernamentales como Plan Internacional, Espacios Saludables, Care Internacional, el área de Salud N° 6 Amaluza presta actualmente servicios de calidad teniendo como jefe de Área al Dr. Claudio Iván Rivera Loyola. No se puede olvidar la colaboración desinteresada de personeros de Francia representados por nuestro amigo Bertrán quien reconstruyó íntegramente la sala de aislamiento del Hospital, dejando sentado un proyecto que sin lugar a duda está brindando un gran servicio a la comunidad.

Sin embargo cabe mencionar que el actual Gobierno Nacional, los gobiernos locales y los ciudadanos de los diferentes sectores, hoy en día se han visto involucrados directamente en la realización de varias actividades para impulsar el desarrollo del territorio.

El Gobierno Provincial de Loja a través de la Dirección de Planificación, tomó la decisión de iniciar un proceso de planificación emergente parroquial en forma inmediata, debido a que la mayoría de las parroquias rurales de la provincia de Loja carecen de un plan de desarrollo que permita visualizar las reales necesidades de sus respectivas circunscripciones territoriales.

El Plan Emergente de Desarrollo Parroquial 2010 se convierte en la Carta de Navegación que requieren las diferentes parroquias del con el propósito de impulsar el desarrollo sustentable local, mejorando la producción, comercialización, salud y educación, favoreciendo las condiciones de vida de su población y rescatando los valores culturales y recursos naturales.

Por esta razón, se exige la participación activa y permanente de los organismos gubernamentales y no gubernamentales, las autoridades y habitantes de la parroquia, en la perspectiva de construir juntos una nueva parroquia próspera y digna para vivir.

### **1.5.5 COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO**

La Ciudad de Amaluza se caracteriza por ser centro de intercambio comercial entre el área de frontera y el área sur de la provincia de Loja.

“El 85% de los productores venden su producción a los intermediarios, el 14% directamente al consumidor y el 1% al procesador industrial, estos resultados demuestran que existe una red de comercialización larga, que impide que los productores tengan precios justos en su producción, el 31% de los productores vende su producción en la finca y el 69% lo realizan fuera de la finca, por lo que es necesario, asistir a los productores en la planificación de los cultivos, post cosecha, transporte y comercialización” (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Ordenamiento Territorial , 2010)

La producción y comercialización de frutos nativos, ha motivado también a la Asociación de Productores de Café Orgánico, PROCAFEQ (300 productores), quienes han iniciado la producción de frutos nativos, especialmente chirimoya, en sus propiedades.

En el siguiente ejemplo se puede observar la línea productiva de la Parroquia 27 de Abril en cuanto a la comercialización y consumo de todo el Cantón Espíndola que sigue el mismo lineamiento.

**LINEA PRODUCTIVA:** Parroquia 27 de Abril

**PRODUCCIÓN:** Maíz, fréjol, yuca, café, caña de azúcar y cultivos de ciclo corto

**PRODUCTIVIDAD:** El maíz su costo por quintal es de USD 7

**COMERCIALIZACIÓN:** Espíndola, Cariamanga, Guayaquil

**MERCADO POTENCIAL:** CARIAMANGA

**OBSERVACIONES:** Los productores solicitan financiamiento a través del Banco de Fomento y Cooperativas de ahorro y crédito. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación, 2010)

### **1.5.6 CRÉDITO**

Las principales fuentes de crédito en la **Provincia de Loja** según las diferentes Entidades Financieras que son más utilizadas son: Banco Nacional de Fomento con el 36.1%, las Cooperativas de ahorro y crédito 26.2%, los prestamistas (chulqueros) 16.8%, Bancos privados 8.6%, Las familias 6.7%, Fundaciones u ONG 2.7%, Otras fuentes de crédito 2.5%, Intermediarios 0.4% y empresas procesadoras 0.1%.

El Banco Nacional de Fomento (BNF) tiene como compromiso atender a todos los sectores productivos del país y uno de ellos es el sector agrícola y ganadero, a quienes se les ha brindado un apoyo incondicional con el financiamiento, ofreciendo préstamos con facilidades de pago a largo plazo con tasas de interés realmente bajas y en alguno de los casos no se requiere de garante.

Un claro ejemplo de este beneficio es que existe el crédito agrícola, el crédito para compra de tierras y el crédito 555 que consta de un préstamo de 5.000 dólares, a un interés del 5% y a 5 años plazo.

En la actualidad hay algunas ventajas para este sector productivo pues los créditos que se otorgan a los agricultores y ganaderos se han convertido en buenas alternativas que básicamente se usan en su mayor parte para la producción de cultivos, compra de tierras y ganado.

## **1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO**

### **1.6.1 INDUSTRIA**

Pese a poseer algunos recursos que podrían ser industrializados como es el caso de la caña de azúcar, maíz, café, frutas, entre otros, el cantón Espíndola no ha logrado ningún desarrollo de tipo industrial, ni siquiera a nivel de la pequeña industria.

## 1.6.2 ARTESANÍA

En cuanto a la elaboración de artesanías los habitantes de las diferentes comunidades son expertos en la transformación del cuero de ganado vacuno o caballar en diversos artículos como indumentaria para acémilas; con la arcilla se hacen vasijas, cazuelas, ollas y maceteros que se usan en los hogares y son vendidos también en las ferias; en telares manuales confeccionan alforjas, cobijas, jergas y otros tejidos, ya sea con hilo chillo o con lana de oveja que es más barata, que se podrían comercializar o potenciar como productos característicos de la zona.

Por otra parte algunos pobladores son expertos carpinteros que elaboran novedosos artículos en madera ya sean puertas, ventanas, cucharas de palo, etc. y que son utilizados en la construcción de casas aplicando técnicas ancestrales.

## 1.6.3 CRÉDITO

Como se mencionó anteriormente, hoy en día existen créditos accesibles para los artesanos y pequeños empresarios a nivel nacional, sin embargo cabe recordar que este sector productivo del Cantón no ha logrado ningún avance significativo a pesar de poseer los recursos necesarios; por lo que sería conveniente incentivar el desarrollo de la pequeña industria y mejorar los ingresos de sus habitantes a través de estas facilidades económicas.

**Cuadro No. 11**  
**FUENTES DE CRÉDITOS PARA LOS SECTORES PRODUCTIVOS**

<b>INSTITUCIÓN</b>	<b>No. de Créditos</b>
Banco Privado	20
Banco Nacional de Fomento	26
Coop. De Ahorro y Crédito	66
Prestamista (Chulquero)	81
Intermediario	1
Familiar	27
Fundación / ONG	22
Otra fuente	1
<b>TOTAL</b>	<b>244</b>

**Fuente:** Estado Actual de la Provincia de Loja, OT – GPL 2010

**Elaboración:** La Autora

## **1.7 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO**

### **1.7.1 COMERCIO**

“El comercio está definido básicamente por los locales comerciales ubicados en el sector central de cada parroquia, sector que genera la actividad urbana, dándole el carácter minorista los precios de expendio son altos debido a que sus propietarios se abastecen de otras cabeceras provinciales y cantonales.” (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación, 2010)

### **1.7.2 TURISMO**

El Cantón Espíndola posee una serie de atractivos paisajísticos y recursos biológicos con un gran potencial turístico que pueden ser aprovechados en actividades sustentables como: ecoturismo, turismo de investigación, turismo de aventura y agroturismo. Su gente es un recurso valioso puesto que su amabilidad y cortesía pueden ayudar a promover el turismo comunitario.

Entre los principales atractivos eco turísticos podemos citar:

#### **BIOLÓGICOS:**

##### **FLORA**

“(Tenezaca 2005), menciona que en la zona se determina una cobertura vegetal muy variable, con estratos inferior, medio de bosque natural y sucesión vegetativa, en su parte alta constituye ecosistemas frágiles (páramo), los que determinan una vegetación variable. Por ejemplo a los 2.400 msnm se encuentran especies como: nogal, higo de oso, sashi, violeta del campo, cascarilla, romerillo Podocarpus, joyapas, quina-cascarilla, hierbas como la chuquiragua pajas de cerro, valeriana.

Además, existen especies de bosque primarios y secundario, con especies como: guayuro, lumillo, duro, chachacamo, lipipli, lanche, llutuguero, shumir, pumamaqui, aguacatillo, cedrillo, chilca, chacha comillo, duco, jicamilla, achupalla, maco-maco, tarro, poleo del inca, mata-perro.” (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. de Turismo , 2009)

## **FAUNA**

“(Tenezaca 2005), explica que la distribución florística es elemental para las especies animales localizando su alimento, refugio y sitio de reproducción. Encontrándose mamíferos como la raposa, cervicabra, osos de anteojos, dantas, chontos o venados de páramo, añangos, armadillos, guanchacas, cucurillos, chontillos, conejos, tigrillos, aves como la paloma tuga, garrapateros, gavián, perdiz de montaña, pava de monte, tordo, mirlo, loros, búhos, etc.” (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. de Turismo , 2009)

Dentro de las especies de flora y fauna endémica, algunas de ellas están catalogadas en peligro de extinción, sin embargo existen pocos estudios de aspectos biológicos del Cantón, por lo que sería un potencial atractivo para investigadores interesados y dedicados a estos temas.

“Como ejemplo, podemos citar que según (Coloma 2002), especialista en anfibios del Ecuador manifiesta, que la *Gastrotheca* sp., registrada en el Salado (Nogales 2002), posiblemente puede ser nueva para la ciencia, debido a que las especies de *Gastrothecas* para el sur del país son bien conocidas y que hasta la actualidad no se ha visto ninguna especie parecida a ésta. Es importante resaltar, que esta especie al ser nueva, llamaría la atención de muchos biólogos, especialista y científicos para conocer más de la misma, así como para realizar estudios de historia natural, ecología y reproducción.

La *Gastrotheca* sp., puede ser considerada como una especie de símbolo emblemático para el lugar y podría ser una especie muy llamativa para los turistas. La búsqueda de esta especie es muy fácil en vista de que su canto sirve como guía para su localización por lo que sería importante implementar, en el componente de ecoturismo, un programa de turismo nocturno para la observación de *Gastrotheca* sp y otros anfibios existentes en el lugar”. (PROYECTO VIVA EL ECUADOR)

## **ATRATIVOS TURÍSTICOS NATURALES**

El cantón Espíndola es de singular importancia, puesto que en el ámbito geopolítico es considerado como el atalaya estratégico de la frontera sur de la patria; y en el aspecto turístico, ofrece innumerables atractivos paisajísticos gracias a su caprichosa topografía, constituye un seductor y generoso jardín de mágicos paisajes naturales, plasmado de montañas, mesetas, pequeños valles, cuencas de ríos, confluencias y recodos alegres animados y llenos de vegetación.

La tradicional hospitalidad de su gente noble, son factores positivos para que este sector, con una infraestructura básica, se convierta en el lugar más visitado de la provincia y donde todos puedan encontrarse extasiados con tanta belleza natural.

Entre los atractivos turísticos por parroquias se puede mencionar:

**Parroquia 27 de Abril:** Cuenta con sitios de esparcimiento como los ríos, El Pindo, Volcancocha, y Las Limas que poseen magníficas condiciones climatológicas. Sin embargo, este potencial turístico no ha sido aprovechado para el disfrute de la actividad turística ni en beneficio de los habitantes de la parroquia, ni por la administración pública, ni privada a fin de crear la infraestructura física y las condiciones necesarias para su desarrollo. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación, 2010)

**Parroquia Bellavista:** Cuenta con pocos sitios de esparcimiento. Entre ellos los que se destacan son: Cerro Guambo que es un mirador natural desde el cual se puede vislumbrar la topografía con que cuenta la parroquia y el cantón, así como la riqueza que se tiene en la vegetación e hidrografía que posee la zona. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación, 2010)

Este mirador es muy concurrido por excursionistas que quieren practicar turismo ecológico de altura, se puede acampar por muchas horas y pasar la noche en carpas y tiendas de campaña. Aquí se encuentran las antenas de Teleamazonas y la antena del Canal del Cantón que es Espíndola TV.

**Parroquia El Airo:** Cuenta con sitios de esparcimiento que pueden ser aprovechados como lugares turísticos, ya que su topografía y ríos permiten ser activos adecuados para el turismo. La parroquia forma parte del *Bosque Protector Colambo - Yacuri*. Este potencial de turismo, no ha sido aprovechado como lugar para la actividad eco turística ni para el beneficio de los habitantes de la parroquia, ni tampoco de manera privada. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación, 2010)

**Parroquia El Ingenio:** Cuenta con sitios de esparcimiento como el *Río Pindo*, las *cuevas naturales de la Peña del Gentil* y la *Laguna del Infiernillo*, que presenta magníficas condiciones climatológicas y potencial turístico que al igual que en las anteriores, no han sido aprovechados de ninguna manera. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación, 2010)

**Parroquia Santa Teresita:** Cuenta con una excelente infraestructura natural para el aprovechamiento de lugares eco turísticos y otros sitios de esparcimiento como el *Río Jorupe*, que por sus condiciones podría explotarse para la actividad turística, no solo en beneficio de los habitantes de la Parroquia, sino de toda la población del Cantón y Provincia. En su parte alta existe el *Bosque Protector Colambo - Yacuri* así como el *Bosque Angashcola*, que por su biodiversidad en fauna, flora y la conservación de los recursos naturales nos brinda la posibilidad de dotar de una infraestructura acorde al medio y por ende a su desarrollo, sin dejar en cuenta su potencial servicio ambiental hídrico que presta. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación, 2010)

**Parroquia Jimbura:** El principal atractivo de esta parroquia es el conjunto lacustre formado por tres lagunas aproximadamente de 15has y que se encuentran a 3600 msnm. Entre ellas tenemos:

*La Laguna Negra*, llamada así porque se ha formado sobre roca volcánica, se encuentra ubicada en los páramos de Amaluza (parroquia Jimbura), en la vía Jimbura – Zumba, a 4 Km de El Salado. Tiene un tamaño aproximado de 500 m de largo por 200 m de ancho. Posee pequeñas olas producto del viento, está rodeada de grandes picachos, elementos que enriquecen el entorno natural.

*Laguna Bermeja*, en la vía Jimbura - Zumba, a 6 Km de El Salado, se caracteriza porque se encuentra en una hondonada. Su agua se debe a las lluvias y a la neblina que la cubren todo el tiempo. Es grande y profunda, tiene pequeñas playas de arena y está rodeada de hermosas colinas y de fabulosos picachos.

*Laguna Natosa*, se encuentra en los páramos de Amaluza, es de tipo lacustre, se llega a través de la vía Jimbura – Zumba, a 6 Km. de Jimbura se halla el sendero, desde este sitio se recorre aproximadamente 2 horas con 45 minutos. (Plan Emergente de Desarrollo Parroquial 2010 - GPL).

*Molino de Piedra:* Construido en 1951, está cubierto de una construcción de adobe teja y madera, lo utilizan para la trituration de granos como maíz, fréjol, etc.

**Parroquia Amaluza:** Conocida también como “Orquídea del Sur” es la cabecera cantonal y aquí se ve reflejado el constante y permanente desarrollo urbanístico que en las últimas décadas se ha convertido en el punto de partida para crear las condiciones necesarios con visión de futuro, y de esta manera se convierta en un foco de atención para la actividad

turística puesto que es frecuentemente visitada por turistas nacionales y extranjeros que escogen Amaluza como punto central para luego recorrer sus diferentes atractivos turísticos.

*Iglesia de San Bartolo:* Fue construida de piedra llamada cascajo extraída de la misma zona en el año de 1537 por la orden de los Hermanos Franciscanos, la iglesia está conformada por una sola torre de 30m con campanas y un reloj adornados de columnas salomónicas.

En su interior se encuentran varias imágenes tales como: la de la Santísima Virgen del Rosario, el Señor del Cautivo, Virgen de Fátima, San Judas Tadeo, entre otras, pero su imagen central es la de Nuestro Señor Jesucristo Resucitado.

*Parque Central:* Rodeado por jardineras con diferentes clases de flores, y palmeras que en sus troncos albergan algunas de las orquídeas propias del lugar. Es aquí donde cada 21 de Noviembre el pueblo de Espíndola se reúne para celebrar las fiestas de cantonización, con una variedad de actos culturales y religiosos.

\* Existen algunos otros atractivos que serán detallados a continuación:

**El cerro del Diablo:** Llamado así por los moradores del lugar, porque el perfil del cerro observado desde la distancia toma la forma de la cara del diablo; además es un sitio propicio para practicar turismo ecológico de montaña, pues en una caminata de dos horas se llega a la cima, deslumbrante mirador natural, desde donde se puede admirar un amplísimo panorama de los cantones Espíndola y Calvas, se prolonga laminada hasta la ciudad peruana de Ayabaca y las lagunas encantadas Las Guaringas de Huancabamba. También se asienta un emplazamiento habitacional arqueológico posiblemente de los antiguos aborígenes Calvas y Bracamoros.

**Las cascadas del Peñón del Diablo:** el río Jurupe que nace en la laguna de Marcola, se precipita acrobáticamente entre las breñas del cerro del Diablo y forma hermosos saltos de agua, que al lanzarse al el abismo dan la impresión de mantos blancos de nieve que se cuelgan; en su caída forman fuentes naturales que son aprovechadas por los turistas como balneario natural en tardes veraniegas.

**La Chorrera:** El río Muruche que se originan en las lagunas Anazhcola y Chuquiragua, se precipitan desde las alturas entre rocas graníticas para tomarse en una hermosa chorrera ubicada cerca de Amaluza, es una chorrera que guarda historia por lo que tenía secretos

auríferos míticos, para los primeros aventureros hispanos que acudían a lavar oro en sus arenas.

**El valle de Huancolla:** llamado comúnmente como el Ingenio, hermoso paraje de clima subtropical y muy productivo de frutas de toda índole, sobre todo cítricas; abundante caña de azúcar, por esta razón es placentero acampar los fines de semana y días de descanso en este lugar, disfrutando de todos los encantos de este valle.

**Balneario fluvial del río Espíndola:** en la desembocadura del río Pindo en el Espíndola, se forma un amplio remanso muy concurrido por los turistas, de una parte del río Pindo, de aguas muy frías y de otro, las aguas del río Espíndola que son templadas. (Villavicencio, Juan Carlos, 2009)

### **BOSQUE PROTECTOR COLAMBO - YACURI**

Con Acuerdo Ministerial No. 017, publicado en el Registro Oficial No. 519 del 21 de Febrero del 2002, se crea el **Bosque Protector Colambo – Yacuri**, sobre una extensión de 733 Km ó 73.300 ha, ubicado en la zona limítrofe interprovincial de Loja y Zamora Chinchipe en la jurisdicción de los cantones: Gonzanamá, Quilanga, **Espíndola**, Palanda y Chinchipe. (GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. de Turismo , 2009)

La Ministra de Ambiente, Marcela Aguiñaga Vallejo, con la presencia del Alcalde de Loja y en el cabildo lojano hizo la declaratoria oficial del Área Protegida número 42, del Sistema Nacional de áreas protegidas del Ecuador y denominado **Parque Nacional Colambo Yacuri**, espacio que abarca zonas de Loja y Zamora Chinchipe, por alrededor de 43.090 mil hectáreas distribuidas entre los cantones Espíndola, Palanda y Chinchipe. (VOCES LOJANAS, 2010)

El área física para la creación del parque se encuentra dentro del bloque sur del “Bosque y Vegetación Protector Colambo - Yacuri”, que se caracteriza por la vegetación de páramo de arbustos (42,6%), bosque siempre verde de altura (22%), matorrales secos de los Andes del sur (15,1%) y bosque nublado (15,1%).

La nueva área protegida es muy importante debido a la presencia de especies como el oso de anteojos (*Tremarctos ornatus*), el tapir (*Tapirus pinchaque*), y el chonto (*Pudu del Norte*). La variedad faunística es posible gracias a la excelente distribución natural del parque: vegetación de páramo de arbustos (42,6%), bosque siempre verde de altura (22%), matorrales secos de los Andes del sur (15,1%) y bosque nublado (15,1%).

La flora y fauna es muy variada ya que es una zona de convergencia de las corrientes cálidas del oeste, y cálida húmeda del oriente, que combinado con la topografía y la ubicación geográfica lo convierten en un área con alta diversidad especies tanto animales como vegetales, algunas de ellas endémicas y constituye un refugio de aves migratorias que enriquecen el escenario para el ecoturismo.

### **BOSQUE DE ANGASHCOLA**

La Reserva Comunal Bosque de Angashcola de 1.400 hectáreas, se localiza en el Cantón Espíndola al sur de Ecuador, aproximadamente a 5 km de la parroquia de Amaluza, fue establecida por la Comuna Cohecorral, con la asistencia técnica de Naturaleza y Cultura Internacional.

Esta Reserva es parte del Bosque Protector Colambo-Yacuri y presenta un relieve irregular, con laderas abruptas, cadenas montañosas interconectadas, así como cerros elevados y pronunciados. La mayor parte de este pequeño valle corresponde a bosque nublado alto andino, dominado por *Podocarpus* y grandes parches de bambú. Las partes altas están cubiertas por bosque achaparrado y más arriba por páramos que sufren de un pastoreo intensivo. En este bosque se encuentran quebradas que proporcionan agua a varios poblados, siendo la quebrada Amaluza la más importante por proveer de agua a la población del mismo nombre.” (BIRDLIFE)

“Gracias a un proceso eficiente de organización social, la comuna mantiene la reserva, en un esfuerzo por proteger su suministro de agua; además, se beneficia de los productos forestales a través de un manejo adecuado del bosque.

Por su éxito en la gestión comunitaria del Bosque de Angashcola, Cohecorral se ha convertido en un referente para las comunas vecinas y ha merecido el reconocimiento del Estado ecuatoriano, al convertirse en la primera comuna del sur de Ecuador que fue beneficiada por el Programa "Socio Bosque", a través del cual, los miembros de la Comuna recibirán durante 20 años, incentivos económicos directos para la conservación del bosque.” (INTERNACIONAL)

## **FESTIVIDADES**

- Fecha de Cantonización: 21 de Noviembre
- Fiesta Religiosa de San Pedro y San Pablo (27 de Abril): 29 de Junio
- Fiesta Religiosa de Jesús del Gran Poder (El Ingenio): 13 de Julio
- Fiesta Religiosa Nuestra Señora del Carmen (Jimbura): 16 de Julio
- Fiesta Religiosa del Sr. de la Buena Muerte (Bellavista): 08 de Agosto
- Fiesta Religiosa Comercial (Amaluza): 24 de Agosto
- Fiesta Religiosa de Santa Teresita: 03 de Octubre

**Fiestas de Cantonización:** El 21 de Noviembre los habitantes de Espíndola celebran con gran entusiasmo y civismo su fecha de cantonización por lo que se organizan desfiles estudiantiles, presentación de grupos musicales, serenatas a la ciudad por parte de la Banda Militar, presentaciones de comidas típicas, bailes populares y juegos pirotécnicos en el Parque Central de la ciudad.

**Fiesta Religiosa:** El 24 de Agosto se celebra la fiesta religiosa comercial en la que aparte de las celebraciones propias de la religión católica tiene lugar el comercio de productos autóctonos y de otros cantones, en la feria ganadera se exhibe también ganado vacuno, caballar, porcino, etc.

“La planificación y cumplimiento de las celebraciones están a cargo de los "priostes", grupo de personas que, por su devoción o promesas hechas, se comprometen a cubrir los gastos que requiere la celebración. Por lo general, la mayor parte de celebraciones populares, giran en torno a la temática religiosa, que constituye el elemento central en base al cual se da, inclusive, la mayor actividad comercial. Cada cabecera cantonal y parroquial posee un calendario festivo recordatorio de advocaciones de la Santísima Virgen y de Santos, cuyo culto se pierde en inmemorables tradiciones coloniales. Existe un esquema estandarizado que se observa y respeta año tras año, repitiéndose sin variaciones significativas, situación esta que favorece la conservación de tradiciones y costumbres, lo que permite y garantiza su estudio y comprensión, de manera objetiva y directa”. (PROYECTO VIVA EL ECUADOR)

### 1.7.3 TRANSPORTE

La longitud total de vías en la Provincia es de aproximadamente 6.400 km. De ésta el 82% corresponde a la red vial vecinal. El 12,9% a la red vial estatal; y el 5,3% a vías de carácter provincial.

El cantón Loja es el que tiene mayor kilometraje de vía estatal en la provincia (22,4%) seguido de los cantones de Paltas (10,2%) y Macará (10%). Los cantones con mayor longitud de red vial vecinal corresponden al cantón de Saraguro con 95,6 Km el 28,38%, le sigue el cantón **Espíndola** con **63 Km** el **18,79%** y Calvas con 43,5 Km el 12.92%.

#### Cuadro No.12

##### LONGITUD DE LA RED VIAL PROVINCIAL SEGÚN LA CLASIFICACION DE VIA

CANTÓN	Asfalto	Lastre	Tierra	Total	Porcentaje
Espíndola	0	148,92	771,73	920,65	5,10

Fuente: Actualización Cartográfica y Estado Actual de la Provincia – OT – GPL

Elaboración: La Autora

### ESTADO DE VÍAS.

De la superficie de rodadura de las vías, se deduce que más del 70% de la longitud vial se encuentra en mal o muy mal estado dentro de las que se encuentra las de lastre o de tierra. Este hecho confirma las limitaciones a las que se ve sometido el sector rural en cuanto a desarrollo social y económico, lo que hace que los niveles de pobreza cada vez sean más altos.

A nivel parroquial una de las características que tienen los caminos vecinales o de tierra de los sectores rurales es la inseguridad que tienen para poder movilizar a la población durante todo el año, ya que estos son transitables en época de verano, ya que en invierno es difícil transitar por las diferentes vías que conducen a la cabecera cantonal, parroquial o a sus barrios debido al mal estado de las mismas.

De los 365 días del año el Cantón Espíndola posee 79 días en los que sus vías son verdaderamente intransitables lo que representa el 22% del porcentaje anual.

## **SERVICIO DE TRANSPORTE**

De la ciudad de Loja hasta el Cantón Espíndola existen 4 horas de recorrido, las empresas de servicio de transporte terrestre que ofrecen el servicio desde Loja hasta Amaluza son la Cooperativa de Transportes Loja y Unión Cariamanga en horarios desde las 05h00 hasta las 18h30 indistintamente. El valor del pasaje es de \$ 4,75.

Para transportarse a la cabecera cantonal, entre parroquias o barrios de las mismas existe el servicio de camionetas o las comúnmente conocidas como “chivas”, las cuales pueden transitar en verano hacia las diferentes comunidades o deben acceder hacia la carretera principal para tomar un transporte público.

## **CAPITULO II**

### **GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA DEL CANTÓN ESPINDOLA**

#### **2. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN**

##### **2.1 GASTRONOMÍA ANCESTRAL PREINCAICA ASOCIADA AL CANTÓN**

La gastronomía ecuatoriana, tiene entre sus orígenes diversas influencias y aportes de diversas culturas que forman parte de sus recetas. “Si nos remontamos a los albores de la historia culinaria podemos decir que guardamos una riqueza de cinco mil años, que se deriva de la cocina preincaica e incaica”. (SÁNCHEZ, 2010)

La vida y la alimentación de nuestros antepasados antes de la conquista estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza y de la temporada de cosechas. La ocasión más admirable de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura. (CHUQUIMARCA, 2010)

La dieta diaria consistía básicamente de maíz, maní, papa, quinua, café, fréjol, yuca, zarandaja, hortalizas, y algodón que se cultivaban en concordancia con las condiciones ecológicas del medio local. (SÁNCHEZ, 2010)

Por ejemplo el maíz es el cultivo de autoconsumo por excelencia y desde nuestros incas esté ha tenido y tiene múltiples usos para el consumo diario en el hogar, constituye la base de la preparación de algunos alimentos como mote o maíz cocido, sopas, tortillas de maíz, harina de maíz, chicha, mazamoras y por sus especiales características de textura se utiliza para elaborar los conocidos zambates o tamales. El cultivo de patatas acompañaba al maíz y tiene una amplia gama de aplicaciones domésticas guisada, sancochada, salteada, frita, incluso de esta hasta la actualidad se producen almidones y harinas. (CHUQUIMARCA, 2010)

En lo que respecta a las carnes de la cocina de aquella época estas venían delimitadas por el ámbito territorial y provenían mayoritariamente de la caza. El consumo estaba restringido a los más favorecidos, si bien es cierto que se hacía más generalizado cuando celebraban algún

tipo de fiesta o ceremonia ritual. Cabe mencionar que los indígenas americanos tenían muy pocos animales comestibles domesticados. (DELGADO ARMIJOS, 2009)

En los Andes tenían la llama, cuya carne se secaba para hacer “charqui” (así se denominaba a la carne seca) el cuy, cerdos, venados, conejos de monte etc. Estos productos han pasado a formar parte de la alimentación del hombre rural de la Provincia de Loja, de su folclore y en consecuencia de su cultura. (CHUQUIMARCA, 2010)

## **2.2 GASTRONOMÍA DE LA COLONIA ASOCIADA AL CANTÓN**

En los primeros treinta años del siglo XVI los españoles que venían al Nuevo Mundo traían consigo no sólo sus ropas, libros y enseres domésticos, sino también sus utensilios de cocina y sus recetas culinarias. (TURISMO)

Los españoles trajeron a nuestras tierras, elementos y experiencias europeas y africanas que permitieron un intercambio de costumbres alimenticias. Los conquistadores, asombrados ante un mundo tan exuberante, apenas consiguieron sobre nombrar frutos y comidas del nuevo continente americano, tomando como ejemplo las cosas de su tierra que tenían algún parecido; a la palta la llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; y a la chicha, vino. (SÁNCHEZ, 2010)

La dieta europea de aquella época se sustentaba en un menú compuesto básicamente de pan, vino, carne, queso, leche, coles, remolacha y otros vegetales, así como aceite de oliva, almendras, garbanzos y otros granos, y en cuanto a carnes uno que otro tipo de pescado.

Al principio de la era colonial, la población española trató de continuar consumiendo estos alimentos, pero debido a las diferentes condiciones climáticas y nuevo estilo de vida terminaron obligándolos a transformar definitivamente su alimentación; por ejemplo, el consumo de pan, galletas y bizcocho, tuvo que ser reducido hasta que finalmente desapareció de la dieta colonial. (CHUQUIMARCA, 2010)

El azúcar, producto casi desconocido en Europa en el momento en que Colón llega a América, ocupó rápidamente el lugar de la miel como edulcorante. El azúcar se popularizó de tal manera que se convirtió en el principal ingrediente de la dieta calórica del mundo colonial.

La gran abundancia de ganado en la época colonial hizo de la carne un alimento cotidiano al alcance de todo el mundo: amos y esclavos, españoles y africanos. Los conquistadores españoles reemplazaron ampliamente los alimentos incaicos como el cuy o la llama por cerdo y ternera. El cuy que en la actualidad tiene un costo elevado, se ha constituido en plato típico y es consumido principalmente en fiestas y ofrecido como una manera de agasajar a los invitados y la llama que casi desapareció sirve hoy en día solamente para la producción lanar. (TURISMO)

La comida criolla es el resultado de la fusión de potajes incaicos y españoles, que rescató de ambas culturas los más sabrosos productos e insumos; nuestra gastronomía recibió la influencia española, que marcó nuestra culinaria; como aporte de nuestros ancestros a la parte de la colonización el maíz siguió siendo la base de la alimentación y se ampliaron las preparaciones con su harina o granos, haciéndose buñuelos, quimbolitos, sangos, pan, rosquillas, rosquetes, dulces de frutas,

Todas estas comidas, tanto las prehispánicas como las coloniales, se siguen consumiendo en la actualidad, enriquecidas en muchos casos, con manteca de cerdo, carne de cerdo, cebolla, alcapparras, aceitunas, azúcar y cremas dulces.

### **2.3 GASTRONOMÍA DE LA REPÚBLICA ASOCIADA AL CANTÓN**

La época Republicana del Ecuador no recibió solamente una herencia, sino varias: no solo fue colonial, sino incásica y pre incásica. Heredó un nombre, un hombre y una tierra, transformados y mutilados por los procesos de explotación.

El desarrollo de la vida republicana presentó nuevas fases en el campo social, económico y político, continuaron las luchas y las contradicciones propias de un cambio radical lleno de esperanzas para el pueblo ecuatoriano.

La inmigración no sólo trajo mano de obra, y esclavitud, sino decisivas aportaciones en aromas e insumos que se configuraron en un mestizaje muy variado de sabores y texturas que constituyeron una base fundamental para el aporte de la culinaria actual. La cocina ecuatoriana fue desarrollando sus propias tradiciones regionales, con la adopción popular y definitiva del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas, que se convirtieron en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y aun más el arte culinario. (TURISMO)

Las fiestas, celebraciones religiosas y laicas, de aquella época como las procesiones, los toros, los paseos a las campiñas, las carreras de caballos, los fuegos artificiales y las representaciones teatrales, eran numerosas y en éstas se consumían comidas, licores y dulces de los más exquisitos preparados en muchas ocasiones por las monjas de los diversos conventos de la ciudad con un sabor inigualable. (DELGADO ARMIJOS, 2009)

Cabe mencionar que la cocina Ecuatoriana significa variación, por el sin número de platos típicos de las diferentes regiones del país, tomando muy en cuenta que todo es creación y herencia de sus antepasados. Ecuador es un país tan rico que tiene el privilegio de gozar de exquisitos mariscos, granos, frutas y legumbres que sin duda alguna son manjares dignos de exportación.

Si bien es cierto es difícil delimitar el origen exacto de algunos platos o delimitar el área de consumo. Más allá de ciertas variantes locales, existen comidas y bebidas difundidas en todo el territorio ecuatoriano, sin embargo en cuanto a la cocina popular lojana se puede mencionar que pudo desarrollar sus propias tradiciones, inventar nuevas recetas mezcladas con el buen gusto popular, construyendo así una mesa admirable para gusto de propios y extraños. (DELGADO ARMIJOS, 2009)

En el cantón Espíndola al igual que en toda la Provincia de Loja especial importancia cobró la manteca de chanco, que permitió el engrase de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. Aprovechada en todas sus posibilidades la carne del porcino apareció en varios platos como tamales y bollos, el jugoso sancocho de cungatullo, el arroz de cebada con carne de chanco, el hornado, la fritada y la longaniza cargada de achiote que según moradores del sector en la antigüedad se servía está con huevos fritos ya sea en el almuerzo, merienda e incluso en las festividades de cada parroquia, pero actualmente este plato básicamente ha desaparecido o ha sufrido variaciones en su preparación. (DELGADO ARMIJOS, 2009)

Por otra parte la gallina también se convirtió en una carne popular, criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y en un recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. En cuanto al maíz o conocido también como choclo se cocinaba tierno, algo duro para el mote o se molía para elaborar los zambates o humitas. Por ejemplo esta fue una buena combinación que se convirtió en un vehículo de unión social, el compartir una plato de cuero con mote humeante. (DELGADO ARMIJOS, 2009)

## **2.4 GASTRONOMÍA ACTUAL DEL CANTÓN**

En el patrimonio cultural de un pueblo son parte importante las tradiciones culinarias, así como las leyendas, refranes y coplas, la música y muchas manifestaciones que dan cuenta de la forma de ser de sus habitantes.

Gracias a nuestra bendecida geografía es que el Ecuador tiene una diversa gastronomía, la cual mantiene la tradición de épocas pasadas, sin que esto actúe en desmedro de la reinención culinaria que ha dado paso a la nueva cocina ecuatoriana pues a lo largo y ancho del país, la gama de platos regionales y nacionales es sumamente variada y de gran sabor.

En base a la encuesta realizada en el Cantón Espíndola tanto en la parroquia urbana como en las diferentes parroquias rurales se puede concluir que este lugar pintoresco cuenta con platos y bebidas que deleitan el paladar de propios y extranjeros, que su cocina popular es similar a la de toda la Provincia de Loja, pues entre sus platos más destacados esta la arveja con guineo, el repe blanco, la fritada, el caldo de gallina criolla, el estofado de pollo, la chanfaina, las humitas, los tamales, el sancocho de cungatullo, el exquisito sango de maíz ya casi desaparecido entre los habitantes.

Un factor importante de ser mencionado es que por el proceso de migración hay algunas exquisiteces que han sido involucradas como por ejemplo los ceviches de camarón, de pescado, corvina apanada, tortilla de camarón entre otros que de hecho son expendidas en las marisquerías del sector, así mismo los pinchos, la pasta, el pollo asado, e incluso los embutidos y comidas de fácil preparación que los habitantes con el pasar del tiempo han ido incorporando a la dieta diaria.

Por todo lo antes expuesto se conoce que la Provincia de Loja es digna poseedora de un sabor gastronómico inigualable, con una rica y variada gastronomía que da un colorido único a cada una de los cantones que forman parte de ésta, poniendo en alto el nombre de nuestro país junto con todas las maravillas existentes en el mismo.

## **CAPITULO III**

### **DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR**

#### **3.1 DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN**

La gastronomía del Cantón Espíndola como se ha mencionado anteriormente cuenta con platos y bebidas que deleitan el paladar de propios y extranjeros, que su cocina popular es similar a la de toda la Provincia de Loja, y que está compuesta de una gran variedad de recetas que son preparadas diariamente con la frescura de los ingredientes y de las especerías cosechadas muchas de las veces en el mismo sector por su propios habitantes.

A continuación se presenta un resumen de los resultados obtenidos mediante encuestas realizadas a la población del Cantón Espíndola.

### 3.2 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

#### 1. ¿Cuáles son las comidas que conoce usted que son propias del sector?

##### a) Nombre de las comidas

**Cuadro No. 13**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	f	%
ENTRADAS	FRIAS	Ensalada de papaya verde	13	1,60
ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas	28	3,46
		Tamales	27	3,33
	PICADAS	Molo	13	1,60
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla	51	6,30
		Sancocho de chanco	53	6,54
		Sancocho de res	13	1,60
	SOPAS	Arveja con guineo	156	19,26
		Arveja con yuca	8	0,99
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	Repe	118	14,57
		Sango	34	4,20
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cecina	18	2,22
	HORNEADOS	Hornado de chanco	14	1,73
	ESTOFADO Y SECOS	Seco de chivo	44	5,43
		Estofado de gallina criolla	39	4,81
	ARROCES	Chanfaina	18	2,22
	COCIDOS	Fritada	142	17,53
Guatita		8	0,99	
POSTRES	PASTELERIA CRIOLLA	Miel con quesillo	13	1,60
<b>TOTAL:</b>			<b>810</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

##### b) Dónde recomienda consumirlas

**Cuadro No. 14**

DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	f	%
Mercados	Comedor Popular	3	0,43
Restaurantes	Restaurante Espíndola	79	11,42
	Restaurante Lolita	79	11,42
	Restaurante Las Alejandras	75	10,84
	Restaurante Las Lagunas	73	10,55
	Restaurante La Cascada	66	9,54
	Restaurante Los Charros	40	5,78
	Restaurante La Casa Vieja	36	5,20
	Restaurante La Delicia	36	5,20

Personas	Sra. Gladys Jiménez	53	7,66
	Sra. Mariana Guarnizo	27	3,90
	Sra. Cristina Jiménez	21	3,03
	Sra. Santos Carrión	20	2,89
	Sra. Esperanza Tillaguango	18	2,60
	Sra. Vicenta Calva	15	2,17
	Sra. Sara Girón	14	2,02
	Sra. Carmen Tillaguango	14	2,02
	Sra. Adela Camisán	12	1,73
	Sr. Querubin Correa	11	1,59
<b>TOTAL:</b>		<b>692</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

c) **Quién las prepara mejor**

**Cuadro No.15**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>F</b>	<b>%</b>
Restaurante Las Lagunas	99	14,08
Restaurante Espíndola	79	11,24
Restaurante Lolita	79	11,24
Restaurante Las Alejandras	75	10,67
Restaurante La Cascada	66	9,39
Sra. Gladys Jiménez	53	7,54
Restaurante La Casa Vieja	35	4,98
Restaurante Los Charros	34	4,84
Restaurante La Delicia	32	4,55
Sra. Mariana Guarnizo	27	3,84
Sra. Santos Carrión	20	2,84
Sra. Cristina Jiménez	21	2,99
Sra. Vicenta Calva	15	2,13
Sra. Sara Girón	14	1,99
Sra. Carmen Tillaguango	14	1,99
Sra. Adela Camisán	12	1,71
Sr. Querubin Correa	11	1,56
Sra. Dunia Calva	9	1,28
Sr. Kléver Alvarez	8	1,14
<b>TOTAL:</b>	<b>703</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

Cuadro No. 16

## COMIDAS PROPIAS DEL SECTOR

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIÉN LOS PREPARA MEJOR	
ENTRADAS	FRIAS	Ensalada de papaya verde	Mercados	Comedor Popular	Restaurante Las Lagunas	
ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas	Restaurantes	Restaurante Espíndola	Restaurante Espíndola	
		Tamales		Restaurante Lolita	Restaurante Lolita	
	PICADAS	Molo		Restaurante Las Alejandras	Restaurante Las Alejandras	
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla		Restaurante La Cascada	Restaurante La Cascada	
		Sancocho de chanco		Restaurante Las Lagunas	Sra. Gladys Jiménez	
		Sancocho de res		Restaurante Los Charros	Restaurante La Casa Vieja	
	SOPAS	Arveja con guineo		Restaurante La Casa Vieja	Restaurante Los Charros	
		Arveja con yuca		Restaurante La Delicia	Restaurante La Delicia	
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	Repe		Sra. Gladys Jiménez	Sra. Mariana Guarnizo	
		Sango	Sra. Mariana Guarnizo	Sra. Santos Carrión		
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cecina	Personas	Sra. Cristina Jiménez	Sra. Cristina Jiménez	
	HORNEADOS	Hornado de chanco		Sra. Santos Carrión	Sra. Vicenta Calva	
	ESTOFADO Y SECOS	Seco de chivo		Sra. Esperanza Tillaguango	Sra. Sara Girón	
		Estofado de gallina criolla		Sra. Vicenta Calva	Sra. Carmen Tillaguango	
	ARROCES	Chanfaina		Sra. Sara Girón	Sra. Adela Camisán	
	COCIDOS	Guatita		Sra. Carmen Tillaguango	Sr. Querubin Correa	
		Fritada		Sra. Adela Camisán	Sra. Dunia Calva	
	POSTRES	PASTELERIA CRIOLLA		Miel con quesillo	Sr. Querubin Correa	Sr. Kléver Alvarez

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

**Análisis:**

En el cuadro Nro. 13 se puede observar que los platos más conocidos en el sector son: Arveja con guineo, Fritada, Repe, Sancocho de chanco, Caldo de gallina criolla, Seco de chivo, Estofado de gallina criolla, Sango, Humitas, Tamales, Cecina, Chanfaina, Hornado de chanco, Ensalada de papaya verde, Miel con quesillo, entre otros.

Los habitantes del cantón consideran a la Arveja con guineo, Fritada y Repe como los más representativos en la gastronomía típica del sector ya que estos platos son fáciles de elaborar, el guineo verde y la arveja son materia prima que se produce durante todo el año y su distribución se realiza sin ningún inconveniente aún en épocas de invierno que afecta gravemente al Cantón, así mismo la carne de cerdo para la fritada es de uso masivo y los ganaderos tienen disponibilidad de este recurso diariamente.

Los platos antes mencionados se pueden adquirir por ejemplo en la ciudad de Amaluza en el Restaurante Espíndola, Los Charros, La Casa Vieja, La Delicia y el Mercado Municipal. En cuanto a las diferentes parroquias rurales donde no existen restaurantes sobresale la habilidad de los habitantes como la Sra. Mariana Guarnizo, Sra. Santos Carrión, Sra. Cristina Jiménez, Sra. Vicenta Calva y Sra. Sara Girón quienes se dedican a la preparación de los diferentes platos típicos que son ofertados a los turistas o a propios del lugar.

2) **¿Cuáles son las comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector?**

a) **Nombre de las comidas**

**Cuadro No. 17**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	f	%
ENTRADAS	FRIAS	Ensalada de papaya verde	5	1,42
ENTREMESES	ENVUELTOS	Tamales	7	1,98
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla	25	7,08
		Sancocho de chancho	15	4,25
		Sancocho de carne	7	1,98
	SOPAS	Arveja con guineo	87	24,65
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	Repe	44	12,46
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cecina	9	2,55
	COCIDOS	Fritada	103	29,18
	HORNEADOS	Hornado de chancho	9	2,55
	ESTOFADO Y SECOS	Seco de chivo	10	2,83
		Seco de gallina criolla	11	3,12
		Estofado de gallina criolla	8	2,27
	ARROCES	Chanfaina	8	2,27
TÍPICOS Y TRADICIONALES	COLADAS DE DULCE	Chicha morada	5	1,42
<b>TOTAL:</b>			<b>353</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas Cantón Espíndola – 2010

**Elaboración:** La Autora

b) **Dónde recomienda consumirlas**

**Cuadro No. 18**

<b>DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
Restaurantes	Restaurante Espíndola	51	14,53
	Restaurante La Casa Vieja	43	12,25
	Restaurante Los Charros	37	10,54
	Restaurante Las Lagunas	31	8,83
	Restaurante La Delicia	31	8,83
	Restaurante La Cascada	22	6,27
	Restaurante Las Alejandras	21	5,98
	Restaurante Lolita	18	5,13
Personas	Sra. Gladys Jiménez	32	9,12
	Sra. Mariana Guarnizo	16	4,56
	Sra. Santos Carrión	12	3,42
	Sra. Cristina Jiménez	12	3,42
	Sra. Esperanza Tillaguango	10	2,85
	Sra. Carmen Tillaguango	7	1,99
	Sra. Adela Camisán	7	1,99
<b>TOTAL:</b>		<b>350</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

c) **Quién las prepara mejor**

**Cuadro No. 19**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>F</b>	<b>%</b>
Restaurante Espíndola	51	15,09
Restaurante Las Lagunas	37	10,95
Restaurante La Casa Vieja	34	10,06
Restaurante Los Charros	34	10,06
Sra. Gladys Jiménez	32	9,47
Restaurante La Delicia	28	8,28
Restaurante La Cascada	22	6,51
Restaurante Las Alejandras	18	5,33
Restaurante Lolita	17	5,03
Sra. Mariana Guarnizo	16	4,73
Sra. Cristina Jiménez	13	3,85
Sra. Santos Carrión	12	3,55
Sra. Esperanza Tillaguango	10	2,96
Sra. Carmen Tillaguango	7	1,99
Sra. Adela Camisán	7	1,99
<b>TOTAL:</b>	<b>338</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

**Cuadro No. 20**

**COMIDAS EN ÉPOCAS DE FIESTA**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIÉN LOS PREPARA MEJOR
ENTRADAS	FRIAS	Ensalada de papaya verde	Restaurantes	Restaurante Espíndola	Restaurante Espíndola
ENTREMESES	ENVUELTOS	Tamales		Restaurante La Casa Vieja	Restaurante Las Lagunas
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla		Restaurante Los Charros	Restaurante La Casa Vieja
		Sancocho de chanco		Restaurante Las Lagunas	Restaurante Los Charros
		Sancocho de carne		Restaurante La Delicia	Sra. Gladys Jiménez
	SOPAS	Arveja con guineo		Restaurante La Cascada	Restaurante La Delicia
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	Repe		Restaurante Las Alejandras	Restaurante La Cascada
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cecina		Restaurante Lolita	Restaurante Las Alejandras
	COCIDOS	Fritada		Sra. Gladys Jiménez	Restaurante Lolita
	HORNEADOS	Hornado de chanco		Sra. Mariana Guarnizo	Sra. Mariana Guarnizo
	ESTOFADO Y SECOS	Seco de chivo	Sra. Santos Carrión	Sra. Cristina Jiménez	
		Seco de gallina criolla	Sra. Cristina Jiménez	Sra. Santos Carrión	
		Estofado de gallina criolla	Sra. Esperanza Tillaguango	Sra. Esperanza Tillaguango	
	ARROCES	Chanfaina	Sra. Carmen Tillaguango	Sra. Adela Camisán	
TÍPICOS Y TRADICIONALES	COLADAS DE DULCE	Chicha morada	Sra. Adela Camisán	Sra. Carmen Tillaguango	

**Fuente:** Encuestas Cantón Espíndola – 2010

**Elaboración:** La Autora

**Análisis:**

La gastronomía en épocas de fiesta no difiere de la gastronomía habitual pues en festividades de Cantonización, Religiosas o Comerciales también se prepara Fritada, Arveja con guineo, Repe, Caldo de gallina criolla, Sancocho de chanco, Seco de gallina criolla, Seco de chivo, Hornado de chanco, Cecina, entre otras, como bebida se destaca la Chicha Morada especialmente en el día de los Difuntos.

Por lo general, en estas celebraciones populares los moradores de cada sector colaboran con una cuota para llevar a cabo “Ginkanas” y comercializar la comida típica especialmente la Fritada que tiene mucha acogida para la venta, seguida de la Arveja con guineo, el Repe y el Caldo de gallina criolla, el costo de estos platos es accesible al bolsillo de quienes acuden a estas festividades.

En la Fiesta Religiosa del Sr. de la Buena Muerte que se lleva a cabo en la Parroquia de Bellavista el 08 de Agosto de cada año, los habitantes del Cantón asisten al Parque del sector para participar en la procesión, danzas, comedias, etc., y expenden los platos típicos, con el afán de recaudar fondos que son destinados a la reconstrucción de la iglesia de la parroquia.

En la presente parroquia no existen restaurantes por lo que los moradores más conocidos en la preparación de estos platos son: Sra. Santos Carrión, Cristina Jiménez, Sara Girón y Mariana Guarnizo quienes atienden en sus propios hogares.

### 3) ¿Cuáles son las comidas que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?

#### a) Nombre de las comidas

**Cuadro No. 21**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	f	%
ENTREMESES	ENVUELTOS	Tamales	6	1,51
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla	27	6,80
		Sancocho de chanco	5	1,26
	SOPAS	Arveja con guineo	108	27,20
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	Repe	70	17,63
		Sango	18	4,53
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cecina	7	1,76
	COCIDOS	Fritada	97	24,43
	HORNEADOS	Hornado de chanco	6	1,51
		Seco de chivo	26	6,55
		Estofado de gallina criolla	13	3,27
		Seco de gallina criolla	9	2,27
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	Miel con quesillo	5	1,26
<b>TOTAL:</b>			<b>397</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

b) Dónde recomienda consumirlas

Cuadro No. 22

<b>DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
Restaurantes	Restaurante Espíndola	54	14,75
	Restaurante Los Charros	41	11,20
	Restaurante La Delicia	33	9,02
	Restaurante Las Lagunas	33	9,02
	Restaurante La Casa Vieja	32	8,74
	Restaurante La Cascada	31	8,47
	Restaurante Las Alejandras	28	7,65
	Restaurante Lolita	25	6,83
Personas	Sra. Gladys Jiménez	40	10,93
	Sra. Mariana Guarnizo	16	4,37
	Sra. Santos Carrión	12	3,28
	Sra. Esperanza Tillaguango	11	3,01
	Sra. Cristina Jiménez	10	2,73
<b>TOTAL:</b>		<b>366</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

c) Quién las prepara mejor

Cuadro No. 23

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
Restaurante Espíndola	54	14,52
Restaurante Las Lagunas	45	12,47
Sra. Gladys Jiménez	40	11,08
Restaurante Los Charros	38	10,53
Restaurante La Delicia	32	8,86
Restaurante La Casa Vieja	32	8,86
Restaurante La Cascada	31	8,59
Restaurante Las Alejandras	25	6,93
Restaurante Lolita	25	6,93
Sra. Mariana Guarnizo	16	4,43
Sra. Santos Carrión	12	3,32
Sra. Cristina Jiménez	11	3,05
Sra. Esperanza Tillaguango	11	3,05
<b>TOTAL:</b>	<b>372</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

**Cuadro No. 24**

**COMIDAS DE MAYOR FRECUENCIA EN EL SECTOR**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
ENTREMESES	ENVUELTOS	Tamales	Restaurantes	Restaurante Espíndola	Restaurante Espíndola	
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla		Restaurante Los Charros	Restaurante Las Lagunas	
		Sancocho de chanco		Restaurante La Delicia	Sra. Gladys Jiménez	
	SOPAS	Arveja con guineo		Restaurante Las Lagunas	Restaurante Los Charros	
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	Repe		Restaurante La Casa Vieja	Restaurante La Delicia	
		Sango		Restaurante La Cascada	Restaurante La Casa Vieja	
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cecina		Restaurante Las Alejandras	Restaurante La Cascada	
	COCIDOS	Fritada		Restaurante Lolita	Restaurante Las Alejandras	
	HORNEADOS	Hornado de chanco		Personas	Sra. Gladys Jiménez	Restaurante Lolita
		Seco de chivo			Sra. Mariana Guarnizo	Sra. Mariana Guarnizo
		ESTOFADO Y SECOS	Estofado de gallina criolla		Sra. Santos Carrión	Sra. Santos Carrión
	Seco de gallina criolla		Sra. Esperanza Tillaguango		Sra. Cristina Jiménez	
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	Miel con queso	Sra. Cristina Jiménez		Sra. Esperanza Tillaguango	

**Fuente:** Encuestas Cantón Espíndola – 2010

**Elaboración:** La Autora

**Análisis:**

Según el estudio de campo realizado, en el sector los platos que se elaboran con mayor frecuencia son los que han sido mencionados ya en las preguntas anteriores como son: la arveja con guineo, fritada, repe, caldo de gallina criolla, seco de chivo y en cuanto a postres es la pastelería criolla la que sobresale con la miel con queso; todos estos platos indicados se los puede encontrar en los restaurantes, Espíndola, Los Charros, La Delicia (Amaluza) Las Lagunas (Jimbura) La Cascada (El Airo), puestos de comida de la Sra. Gladys Jiménez, Mariana Guarnizo, Sra. Santos Carrión y por supuesto en los diferentes hogares del sector a la hora del almuerzo y/o la cena ya que son preparados con frecuencia regular en todo el Cantón ya sea para consumo interno o expendio a los visitantes.

4) ¿Cuáles son las comidas más demandadas por los visitantes en este sector?

a) Nombre de las comidas

**Cuadro No. 25**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	f	%
ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas	6	1,64
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho de chanco	6	1,64
		Caldo de gallina criolla	27	7,40
	SOPAS	Arveja con guineo	99	27,12
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	Repe	36	9,86
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cecina	11	3,01
	COCIDOS	Fritada	112	30,68
	ESTOFADO Y SECOS	Seco de chivo	28	7,67
		Estofado de gallina criolla	14	3,84
		Seco de gallina criolla	9	2,47
ARROCES	Chanfaina	12	3,29	
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	Higos con queso	5	1,37
<b>TOTAL:</b>			<b>365</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

b) Dónde recomienda consumirlas

**Cuadro No. 26**

DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	f	%
Restaurantes	Restaurante Espíndola	56	15,77
	Restaurante La Delicia	41	11,55
	Restaurante Los Charros	36	10,14
	Restaurante La Cascada	30	8,45
	Restaurante Las Lagunas	29	8,17
	Restaurante La Casa Vieja	29	8,17
	Restaurante Las Alejandras	26	7,32
	Restaurante Lolita	21	5,92
Personas	Sra. Gladys Jiménez	38	10,70
	Sra. Mariana Guarnizo	16	4,51
	Sra. Santos Carrión	12	3,38
	Sra. Esperanza Tillaguango	11	3,10
	Sra. Cristina Jiménez	10	2,82
<b>TOTAL:</b>		<b>355</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

c) Quién las prepara mejor

**Cuadro No. 27**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
Restaurante Espíndola	54	15,43
Sra. Gladys Jiménez	38	10,86
Restaurante Las Lagunas	37	10,57
Restaurante Los Charros	36	10,29
Restaurante La Casa Vieja	31	8,86
Restaurante La Delicia	30	8,57
Restaurante La Cascada	30	8,57
Restaurante Las Alejandras	23	6,57
Restaurante Lolita	21	6,00
Sra. Mariana Guarnizo	16	4,57
Sra. Santos Carrión	12	3,43
Sra. Cristina Jiménez	11	3,14
Sra. Esperanza Tillaguango	11	3,14
<b>TOTAL:</b>	<b>350</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

**Cuadro No.28**

**COMIDAS MÁS DEMANDADAS POR LOS VISITANTES**

<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>	<b>QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas	Restaurantes	Restaurante Espíndola	Restaurante Espíndola
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho de chancho		Restaurante La Delicia	Sra. Gladys Jiménez
		Caldo de gallina criolla		Restaurante Los Charros	Restaurante Las Lagunas
	SOPAS	Arveja con guineo		Restaurante a Cascada	Restaurante Los Charros
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	Repe		Restaurante Las Lagunas	Restaurante La Casa Vieja
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Cecina		Restaurante La Casa Vieja	Restaurante La Delicia
	COCIDOS	Fritada		Restaurante Las Alejandras	Restaurante La Cascada
	ESTOFADO Y SECOS	Seco de chivo		Restaurante Lolita	Restaurante Las Alejandras
		Estofado de gallina criolla		Sra. Gladys Jiménez	Restaurante Lolita
		Seco de gallina criolla		Sra. Mariana Guarnizo	Sra. Mariana Guarnizo
ARROCES	Chanfaina	Sra. Santos Carrión	Sra. Santos Carrión		
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	Higos con queso	Sra. Esperanza Tillaguango	Sra. Cristina Jiménez	
			Sra. Cristina Jiménez	Sra. Esperanza Tillaguango	

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010      Elaboración: La Autora

### Análisis:

Generalmente los platos más solicitados por los turistas ya sean nacionales o extranjeros son aquellos que son recomendados por los habitantes del lugar, si son visitantes nacionales generalmente se inclinarán por la gastronomía ya conocida de la Provincia de Loja y si son extranjeros podrán degustar de humitas, caldo de gallina criolla, arveja con guineo, repe, cecina, fritada, etc., mismos que pueden ser encontrados a lo largo de todo el Cantón ya sea en los restaurantes o en los lugares de comidas que son atendidos por las personas del lugar con mucha amabilidad especialmente cuando se trata de visitantes como fue en mi caso personal.

5) ¿Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que se existían hace años y en que han cambiado su preparación?

**Cuadro No. 29**

### COMIDAS QUE HAN CAMBIADO SU PREPARACIÓN

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	f	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	f
ENTREMESES	ENVUELTOS	Tamales	13	Se usa manteca común	1
				Su relleno ya no es de quesillo sino de chanco	12
	PICADAS	Molo	6	Antes le agregaban chicharrón	5
				Se agrega queso o maní en pasta	1
	TORTILLAS	Tortillas de gualo	5	Se las hace con choclo tierno	4
				Se agrega quesillo	1
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho de chanco	15	Se agrega papa en vez de plátano	12
				Antes le ponían bolas de harina	1
				Se agrega yuca, choclo, col	2
	SOPAS	Sopa de maíz	10	Se agregaba carne de chanco y ahora se agrega quesillo	10
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	Repe	3	Se agrega papa para que espese	3
		Sango	34	Se le agrega quesillo y chicharrón	28
				Se sirve con arroz y no con huevo	2
				Más condimentos	4

PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de chivo	29	Se agrega cerveza	21
				Se agrega hojas de laurel y más condimentos	3
				Antes se agregaba jugo de naranjilla o naranja	5
	COCIDOS	Picadillo de menudo	3	Se hacía un sofrito	3
	ASADOS	Pernil de chanco	3	Se lo asaba con leña y se lo ponía al fogón	3
	CHALCUTERÍA	Longaniza	9	Se ha cambiado el huevo por el arroz	4
				Se fríe directamente ya no se cuelga en la cuerda para que se oree.	5
		Morcilla	5	Se le agregaba hojas de yuca ahora se le agrega hojas de col	5
ARROCES	Arroz	4	Se lo preparaba sin sal	4	
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	Pan de trigo	4	Se lo horneaba en hornos de leña ahora se lo elabora en horno a gas	3
				Se usaba manteca de chanco	1
<b>TOTAL:</b>			<b>143</b>		<b>143</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

### Análisis:

En la actualidad varios platos han sufrido variaciones en su preparación ya sea en el uso de los ingredientes o en la forma de elaboración del mismo, por ejemplo en el Cantón Espíndola la encuesta realizada nos indicó que el *Sango* tiene un alto porcentaje de cambios pues hoy en día se le agrega mayor cantidad de condimentos, queso y chicharrón y a la hora de servirse no se lo hace con huevo como solía hacérselo sino que se lo puede degustar con arroz.

El *Seco de chivo* es otro de los platos que tiene un alto porcentaje de cambios en la preparación, ya que según los datos obtenidos en el sector, antiguamente al chivo lo dejaban macerar de un día para otro en jugo de naranjilla o naranja para quitar el olor propio del animal y para que su carne se suavice, conjuntamente con otros condimentos como sal, pimienta y comino durante toda la noche pero actualmente la gente se inclina por el uso de la cerveza para una mejor sazón así como también el uso de las hojas de laurel para que le dé un sabor más concentrado, otra facilidad que existe en su preparación es que la carne se la cocina en olla de presión para mayor rapidez en su cocción.

La Sra. Orfa Guarnizo propietaria del Restaurante Espíndola comentó que el *Sancocho de chanco* tiene algunas variaciones en su preparación, pues ella solía agregarle bolas de harina

para darle mayor espesor pero que hoy en día se le puede agregar papa en vez del plátano, arroz, yuca, choclo, col para darle una mayor consistencia al caldo.

Los *Tamales* también tienen un porcentaje considerable de cambio, pues se solía rellenarlos con quesillo y no era costumbre hacer el llamado condumio de carne de chanco como se lo hace actualmente.

Don Efraín García de la ciudad de Amaluza comentaba que la Longaniza con huevo era un plato muy apetecido hace algún tiempo atrás, pues en las festividades del lugar era una de las delicias más consumidas por los visitantes y propios del lugar. Se lo acompañaba con una taza de café o un vaso de chicha de maíz, sin embargo hoy por hoy la longaniza incluso ha cambiado radicalmente su forma de preparación pues se fríe directamente y ya no es colgada en la cuerda para que se oreo; igualmente su acompañante principal es el arroz y no el huevo.

Otros platos con cierta frecuencia de cambio es el *Molo* pues antes se le agregaba solamente chicharrón, hoy en día los hacen mixtos de queso y chicharrón; sin embargo cabe indicar que el cambio más drástico es el uso del maní en pasta que puede ser adquirido en las tiendas de los diferentes barrios del sector.

Una tradición en la culinaria de la Provincia de Loja era el uso del horno de leña, sin embargo el uso del horno a gas ha sustituido por completo a éste y un pronunciamiento general de los habitantes es el cambio de sabor que existe en los alimentos que son preparados por dicho horno como por ejemplo el perril de chanco y el pan de trigo que hasta cierto punto eran considerados como más sanos al ser cocinados con leña propia del sector y que era cortada por los mismos hombres del lugar para ser llevada a sus hogares.

**Cuadro No. 30**

<b>TIPO DE COMIDA</b>	<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>
<b>TÍPICAS</b>	Tamales
	Repe
<b>TRADICIONALES</b>	Seco de chivo
	Sancocho de chanco
	Sopa de maíz
	Tortillas de gualo
	Perril de chanco
	Sango
<b>ANCESTRALES</b>	Longaniza con huevo
	Pan de trigo

**Fuente:** Encuestas Cantón Espíndola – 2010

**Elaboración:** La Autora

6) ¿Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente?

**Cuadro No. 31**

**COMIDAS QUE NO SE ELABORAN ACTUALMENTE**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	f	QUIÉN SABE COMO SE PREPARABA	f
ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de maíz	6	Restaurante Espíndola, Restaurante Los Charros, Restaurante La Casa Vieja, Restaurante La Delicia	4
		Arepa de maíz	6	Sra. Marina Preciado	5
	PICADAS	Achiras cocinadas	4	Sr. Antonio Abad	1
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho con carne de res seca	5	Sra. Herfilia Landi	2
	SOPAS	Sopa de zapallo	6	Sra. Orfa Guarnizo	5
		Sopa de zambo	5	Sra. Carmen García	2
		Sopa de maíz	3	Sra. Petronila Conde	2
COLADAS Y POTAJES	POTAJES	Sango	38	Sra. Eleodora Castillo	8
		Masamorra	11	Gladys Jiménez	5
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Arroz con menestra y plátano frito	8	Sara Girón	2
	COCIDOS	Picadillo de menudo	5	Gladys Guarnizo	1
		Trigo con carne	4	Sra. Orfa Guarnizo	2
		Menestra de zarandaja	6	Sra. Orfa Guarnizo	3
	CHALCUTERÍA	Longaniza con huevo	4	Marina Preciado	2
		Morcilla	4	Carmen Tillaguango	2
	FRITURAS	Pescado seco con yuca	9	Gladys Jiménez	2
TÍPICOS Y TRADICIONALES	SALSA DE AJI	Ají de queso	3	Vicenta Calva	1
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de jora	3	Cristina Jiménez	2
		Chicha de trigo	3	Gladys Jiménez	1
		Chicha de maíz	18	Cristina Jiménez	5

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

### **Análisis:**

Los platos que constan en la tabla anterior, son algunos de los que se preparaban hace algunos años, definitivamente no existe una razón exacta de por que con el pasar del tiempo han ido desapareciendo del inventario gastronómico de la provincia en general; sino más bien como dice un viejo dicho: “El paso del tiempo es sinónimo de pérdida” o simplemente porque el gusto de la gente se ha inclinado por saborear otras opciones gastronómicas.

Un ejemplo muy claro de esto es el *Sango de maíz* que aún cuando fue mencionado en la pregunta anterior haciendo referencia a que es uno de los platos con mayor frecuencia en la variación de su preparación, también es uno de los platos con tendencia a desaparecer pues la gente ya casi no lo prepara por que se han dedicado a preparar otro tipo de alimentos y su frecuencia lo demuestra.

La *Masamorra* es un potaje que se preparaba a base de maíz el mismo que era tostado y molido para obtener una harina muy fina; se ponía a cocinar la carne de chancho y con esa agua se mezclaba la harina hasta hacer una sopa y dejar espesar. La Sra. Gladys Jiménez es una de las personas que se destacaba en el sector por preparar este plato.

El *Pescado seco con yuca*, *el arroz con menestra y plátano frito*, *la menestra de zarandaja*, y *el picadillo de menudo* son platos principales que ya no se preparan en los restaurantes y que en los hogares del sector se los prepara de vez en cuando, lo que indica que han tenido una tendencia a desaparecer y los visitantes ya no tienen acceso para la degustación de los mismos.

La Sra. Cristina Jiménez preparaba la *chicha de maíz* que era una bebida que se realizaba con el maíz remojado de un día para el otro, se volvía a lavar y se lo molía, luego a esta harina se le agregaba bastante agua con especias. Se la podía tomar fría o caliente como acompañante a algún plato principal.

### 3.3 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

#### 7) Qué comidas nuevas conoce que se preparaban en el sector

**Cuadro No. 32**

#### COMIDAS NUEVAS QUE SE PREPARAN EN EL SECTOR

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	f	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
ENTRADAS	ENTRADAS FRIAS	Ceviche de camarón	27	Camarón	Marisquería Martín
		Ceviche de carne	19	Carne de res	Marisquería Martín
		Ceviche de pollo	18	Pollo	Marisquería Martín
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS Y FRITURAS	Pollo asado	8	Pollo	Sr. Octavio Lituma
		Corvina frita	5	Corvina	Restaurante Las Alejandras
		Trucha frita	11	Trucha	Restaurante Las Lagunas
		Apanados de carne	4	Carne	Marisquería Martín
		Camarón apanado	5	Camarón	Marisquería Martín
	ESTOFADO Y HORNEADOS	Estofado de gallina criolla	8	Gallina criolla	Restaurante La Cascada
		Gallina criolla hornada	5	Gallina criolla	Sra. Carmen García
	ARROCES	Arroz con mariscos	18	Mariscos, arroz	Restaurante Las Lagunas
		Chaulafán	6	Camarón, pollo, arroz, mortadela	Restaurante Las Alejandras
	COCIDOS	Guatita	5	Menudencias de chanco	Gladys Jiménez

**Fuente:** Encuestas Cantón Espíndola – 2010

**Elaboración:** La Autora

#### **Análisis:**

Según los datos recopilados en el Cantón Espíndola los nuevos platos que la gente actualmente consume son aquellos que son a base de mariscos, sobresaliendo el ceviche de camarón, ceviche de carne, ceviche de pollo que son los más apetecidos por habitantes y visitantes; haciendo referencia a la ciudad de Amaluza cabe indicar que existen algunas marisquerías sin embargo la más recomendada para adquirirlos es la Marisquería Martín que se encuentra localizada en el centro de la ciudad.

En las Lagunas de la parroquia de Jimbura existe gran cantidad de trucha y aun cuando es prohibida la pesca de la misma, un plato considerado como nuevo es la trucha frita que se ha convertido en un alimento de mayor demanda en este sector. El mejor lugar para adquirirla es el Restaurante Las Lagunas cuyos dueños son los esposos Sr. Colón Peña y Sra. Fanny Abad, igualmente aquí se puede degustar de un exquisito arroz con mariscos.

El Sr. Octavio Lituma hace un par de años instauró en Amaluza un pequeño restaurante dedicado especialmente a la elaboración de Pollo Hornado por lo que este es considerado como una comida nueva que ha sido introducida en el mencionado sector.

El resto de platos que constan en la tabla anterior son en muchos casos considerados como nuevos con menor incidencia, pues estos son el resultado de las opiniones vertidas por pobladores de las parroquias más alejadas del Cantón donde de hecho un estofado de gallina criolla o gallina criolla hornada es un plato que no es consumido con frecuencia debido al alto índice de pobreza o a los bajos recursos económicos que afectan a estos pobladores.

En definitiva se puede observar que la población adaptó muchos de los platos nuevos a su dieta diaria alimenticia básicamente por procesos migratorios y que con el pasar de los años se ha producido un interesante intercambio gastronómico – cultural con buenos resultados.

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

**Cuadro No. 33**

**INGREDIENTE BÁSICO DEL SECTOR**

<b>NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
<b>PAPAYA VERDE</b>	ENTRADAS	FRIAS	Ensalada de papaya verde	10	1,35
<b>MAÍZ</b>	ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas	36	4,87
			Tamales	24	3,25
		TORTILLAS	Tortillas de maíz	10	1,35
	PICADAS	Mote con arveja	15	2,03	
	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de maíz	18	2,44
<b>ARVEJA</b>	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Arveja con guineo	163	22,06
			Arveja con yuca	15	2,03
<b>GUINEO VERDE</b>	COLADAS Y POTAJES	POTAJE	Repe	119	16,10
<b>CARNE DE CHANCHO</b>	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Sancocho de chanco	53	7,17
			ARROCES	Chanfaina	22
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Fritada	108	14,61
		FRITURAS	Cecina	13	1,76
<b>CHIVO</b>	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de chivo	49	6,63
<b>GALLINA CRIOLLA</b>	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla	31	4,19
	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Estofado de gallina	19	2,57
<b>PAPA</b>	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Cuero con papa	5	0,68
<b>YUCA</b>	ENTREMESES	PICADAS	Yuca cocinada con queso	29	3,92
<b>TOTAL:</b>				<b>739</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas Cantón Espíndola – 2010

Elaboración: La Autora

**Análisis:**

Los ingredientes más utilizados sin lugar a dudas son la carne de chanco (**26,52**), arveja (**24,09**), guineo verde (**16,10**), maíz (**13,94**), gallina criolla (**6,76**), chivo (**6,63**), yuca (**3,92**), papa (**0,68**) y la ya que se encuentran presentes en una gran variedad de platos típicos en diferentes presentaciones como: la arveja con guineo, el repe blanco, las humitas, los tamales, la chicha de maíz, el sancocho de chanco, la fritada, la cecina el seco de chivo entre otros.

La gallina criolla es un ingrediente básico en el sector puesto que los mismos habitantes crían estos animales en sus casas o terrenos con una alimentación muy sana por lo que el caldo y el estofado de gallina criolla muy aparte de ser una exquisitez son considerados como sanos y nutritivos.

La papaya verde (1,35) es un ingrediente básico consumido específicamente en **Amaluza** puesto que de este alimento se prepara la famosa ensalada de papaya verde que sirve de acompañante a los platos principales. Se prepara de la siguiente manera: Se corta la papaya verde en rodajas o trozos gruesos, se desagua varias veces hasta que pierda la leche propia de la fruta, luego se le agrega el curtido que ha sido preparado por separado y se mezcla. Esta ensalada se sirve en todos los platos principales que son expendidos en los restaurantes de la localidad.

## **CAPÍTULO IV**

### **INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN**

Los alimentos y las bebidas de un país se consideran una de las expresiones culturales más importantes, razón por la cual uno de los objetivos del turismo gastronómico no sólo es el de visitar cierto lugar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y preparaciones culinarias.

Las entrevistas realizadas a los informantes claves en varias parroquias del Cantón Espíndola, permitieron adquirir grandes resultados para el presente trabajo investigativo. La información recopilada fue obtenida directamente de los dueños de los restaurantes del sector y de las personas que sobresalen en la preparación de los platos en ciertas parroquias donde aún no existe un lugar adecuado para el expendio de los mismos. Por otra parte se contó con la ayuda de las personas que anteriormente colaboraron en la encuesta realizada y población en general.

En las siguientes tablas se resume el inventario gastronómico del Cantón en la cual se detalla plato típico o tradicional, con que otro nombre se lo conoce, sensibilidad al cambio, lugar de expendio, características y utensilios de preparación, etc.

#### **4.1 FICHAS**

Con la información obtenida en las entrevistas realizadas en las diferentes parroquias del Cantón Espíndola - Provincia de Loja, se puede observar que la población del mencionado Cantón conoce a los platos indicados en la tabla que se presenta a continuación con su propio nombre, pues son muy pocos los que presentan variables.

En cuanto a la sensibilidad al cambio de los platos, bebidas o postres, se puede observar claramente que en su mayoría existe una baja sensibilidad al cambio, lo que permite concluir que la comunidad mantiene interés en su preparación y consumo, aun cuando existen pequeñas variaciones en su preparación ya que en diferentes hogares o sectores, tienen su manera particular de preparar los diversos platos.

Este tipo de comidas se puede encontrar a la venta en diferentes lugares como: restaurantes, lugares provisionales de comida, mercado, tiendas, etc. que preparan estos platos ya sea para el consumo masivo de la población o para visitantes que acuden a las diferentes parroquias especialmente los fines de semana.

Cuadro No. 34

## Inventario de la Gastronomía del Cantón Espíndola

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA TRADICIONAL ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE LOCALIDAD	COMUNIDAD
ARVEJA CON GUINEO	Tradicional	Repe Lojano	Baja	Restaurante Lolita	Loja	Espíndola	X	El Ingenio	X	X
REPE	Tradicional	X	Baja	Frente al parque central	Loja	Espíndola	X	Bellavista	Barrio Central	X
CALDO DE GALLINA CRIOLLA	Ancestral	X	Baja	Restaurante Las Alejandras	Loja	Espíndola	X	27 de Abril	Barrio Central	X
ESTOFADO DE GALLINA CRIOLLA	Ancestral	X	Baja	Restaurante Espíndola	Loja	Espíndola	Amaluza	X	Calle Isidro Ayora	X
HUMITAS	Típica	Sambates	Media	Junto a la casa parroquial	Loja	Espíndola	X	Bellavista	Barrio Central	X
TAMALES	Típica	X	Baja	Frente al parque central	Loja	Espíndola	X	Bellavista	Barrio Central	X
FRITADA	Típica	X	Baja	Restaurante Lolita	Loja	Espíndola	X	El Ingenio	X	X
CHICHA MORADA	Tradicional	Colada Morada	Baja	Restaurante s de Amaluza	Loja	Espíndola	Amaluza	X	Barrio Central	X
MIEL CON QUESILLO	Típica	X	Baja	Restaurante Las Alejandras	Loja	Espíndola	X	27 de Abril	Barrio Central	X
SANGO	Típica	X	Baja	Restaurante Las Alejandras	Loja	Espíndola	X	27 de Abril	Barrio Central	X
CHICHA DE MAÍZ	Típica	Chicha de Jora. Chicha fermentada	Media	Restaurante s de Amaluza	Loja	Espíndola	Amaluza	X	Barrio Central	X
SANCOCHO DE CHANCHO	Tradicional	X	Baja	Restaurante Las Alejandras	Loja	Espíndola	X	27 de Abril	Barrio Central	X
YUCA COCINADA	Típica	Yuca cocinada con queso	Baja	Tienda Sra. Gladys Jiménez	Loja	Espíndola	X	Sta. Teresita	Barrio Central	X
ENSALADA DE PAPAYA VERDE	Típica	X	Baja	Restaurante s de Amaluza	Loja	Espíndola	Amaluza	X	Barrio Central	X

Fuente: Entrevistas Cantón Espíndola – 2011

Elaboración: La Autora

## 4.2 GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS

Las celebraciones de cada Cantón son de gran interés y se han convertido en un atractivo para propios y extraños ya que en este tipo de manifestaciones se puede dar a conocer un derroche de costumbres y tradiciones en los que por ende viene incluido la gastronomía del lugar.

También se debe mencionar que existen festividades como Navidad, Fin de Año, Carnavales e incluso fiestas de tipo personal, visitas familiares, fines de semana, etc. donde la gente aprovecha estas circunstancias para preparar exquisitos manjares propios del sector como lo mencionaron algunos entrevistados.

En lo que corresponde al simbolismo y ritual de la comida, la información brindada fue casi nula ya que la gran mayoría de la población carece de conocimiento sobre estos datos, pues según algunos comentarios de los entrevistados esta no es una información que ha sido transmitida verazmente por sus antecesores, razón por la que no se conoce a ciencia cierta el significado del plato relacionado a la fiesta.

**Cuadro No. 35**

<b>GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS</b>			
<b>Nombre de la fiesta</b>	<b>Nombre de la comida relacionada a la fiesta</b>	<b>Simbolismo de la comida</b>	<b>Ritual de la comida</b>
Todo el tiempo	Arveja con guineo	NSC	NSC
Fiestas de la parroquia	Repe	NSC	NSC
Todo el tiempo especialmente los fines de semana	Caldo de gallina criolla	La crianza de la gallina en el sector	NSC
Todo el tiempo y en fiestas personales	Estofado de gallina criolla	NSC	NSC
Todo el tiempo	Humitas	NSC	NSC
Todo el tiempo	Tamales	NSC	NSC
Todo el tiempo especialmente los fines de semana	Fritada	Enseñanza de los padres	NSC
2 de noviembre Día de Difuntos	Chicha morada	Es una tradición	NSC
Todo el tiempo	Miel con quesillo	NSC	NSC
Ocasionalmente	Sango	NSC	NSC
Todo el tiempo	Chicha de maíz	NSC	NSC
Todos los domingos	Sancocho de chancho	NSC	NSC
Todo el tiempo	Yuca cocinada	NSC	NSC
Todo el tiempo y en fiestas personales	Ensalada de papaya verde	Relacionado con el Cantón	NSC

Fuente: Entrevistas Cantón Espíndola – 2011

Elaboración: La Autora

## CAPÍTULO V

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

La puesta en valor del recurso gastronómico y tradicional del Cantón Espíndola tiene como objetivo fundamental recuperar y transmitir el verdadero valor de la gastronomía y de esta manera convertir a la misma en un atractivo adicional para visitar la Provincia de Loja y específicamente el Cantón antes mencionado.

#### 5.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.

Este tema de tesis es una herramienta que permite plantear algunas estrategias para promocionar y difundir la variedad de productos que se elaboran en el sector con mano de obra local.

Para lograr el objetivo anteriormente expuesto se plantea el promover procesos transformadores que incluyan diferentes estrategias y actividades con el afán de incorporar a todos los sectores productivos del cantón enfocados en el desarrollo de la actividad turística.

#### **Estrategias:**

- 1) Fomento de la innovación entre los pobladores del sector para la creación de micro emprendimientos referentes a alojamiento, alimentación y servicios turísticos en general de tal manera que esto permita la generación de empleo directo e indirecto.
- 2) Fomento a la asociatividad a través del fortalecimiento gremial de los pequeños y medianos productores que existen en las diferentes parroquias que conforman el cantón.<sup>1</sup>
- 3) Capacitación gratuita a todos los actores involucrados en el sector turístico que incluya temas referentes al valor del recurso gastronómico típico y tradicional, manipulación alimentaria, control sanitario, elección de proveedores, atención al cliente, calidad turística, etc.
- 4) Posicionamiento del recurso gastronómico del cantón a través de una campaña de promoción donde exista una participación activa de autoridades, gremios, productores,

---

<sup>1</sup> Se debe tomar en cuenta las líneas productivas de las parroquias como consta en el capítulo I.

organizaciones gubernamentales y no gubernamentales a nivel local y regional induciendo a la unidad de acción entre estos actores.

- 5) Coordinar una secretaria técnica que establezca y mantenga los vínculos y redes de contacto necesarios que permitan dar sostenibilidad al proyecto planteado y que permita emprender nuevos planes y programas que potencie la situación actual del Cantón

Sobre la base de las estrategias antes mencionadas se establecen varias actividades expresadas en políticas, planes, programas, actores y roles a desempeñar que puedan fortalecer la ejecución de las mismas, dichas actividades se detallan a continuación:

**Actividades:**

- 1) Talleres con la participación de organizaciones públicas, privadas y organizaciones no gubernamentales especializadas en el desarrollo de pequeños y microemprendimientos en donde se asesorará a la comunidad interesada en la actividad turística en cuanto a la formulación de proyectos, solicitud y gestión de crédito y procesos de desarrollo, implementación e innovación de sus negocios.

- 2) Talleres de trabajo promovidos por los miembros del gobierno local y/o juntas parroquiales en donde se establezcan políticas de participación comunitaria que permitan generar la asociatividad de los sectores productivos de las diferentes parroquias generando desarrollo y facilitando procesos para mejorar la eficiencia en los servicios turísticos.

- 3) Capacitaciones apoyados en entidades especializadas en la actividad turística como Universidades y/o Institutos con los que se puedan fortalecer las competencias empresariales de los dueños o administradores de los negocios turísticos existentes, así como también a los potenciales colaboradores y a la comunidad en general en los temas mencionados en la estrategia número tres.

- 4) A través de la implementación de una secretaría técnica en el Gobierno Municipal de Espíndola se consolidará toda la información referente a la oferta crediticia existente por parte del Banco Nacional de Fomento, de la Corporación Financiera del Ecuador, Cooperativas de Ahorro y Crédito, Bancos Privados, etc., así como la gestión de proyectos, talleres, capacitaciones, promoción y difusión que permitan el ordenamiento y la regulación del proyecto propuesto.

**Modelo de Gestión - Secretaría Técnica**



Fuente: Investigación propia  
Elaboración: La Autora

5) Establecer mecanismos de comercialización, promoción y difusión del recurso gastronómico a través de técnicas de mercadotecnia que incluyen:

**Publicidad:** Engloba el uso de medios de difusión masiva a nivel local y cantonal como radio, televisión (Espíndola TV, Ecotel TV, UV Televisión) y prensa escrita local, para los cuales paulatinamente se deberá incrementar el presupuesto y así promocionar los diferentes productos que ofrece la gastronomía del Cantón y al mismo tiempo incrementar las ventas.

Por otra parte el Gobierno Municipal de Espíndola apoyándose en el marketing institucional cuenta con la facilidad de crear una página web en la que se promocione turísticamente al Cantón y dentro de este espacio incluir a todos los locales y/o personas que se dedican al expendio de comida típica para poder publicitar sus servicios.

Dentro de esta misma perspectiva se incluye la actualización de la “**Guía Gastronómica de la Provincia de Loja**” publicada por la dirección de Turismo del Honorable Consejo Provincial de Loja en el año 2004, con esta actualización se lograría una difusión tanto de los atractivos turísticos de la Provincia de Loja como resaltar el valor gastronómico – cultural de la diversidad de platos a nivel cantonal. Esta propuesta puede ser mocionada por el Ing. Álvaro García (Alcalde del Cantón Espíndola) en sesión de Cámara Provincial que se realiza en el Salón de Consejeros del actual Gobierno Provincial de Loja.

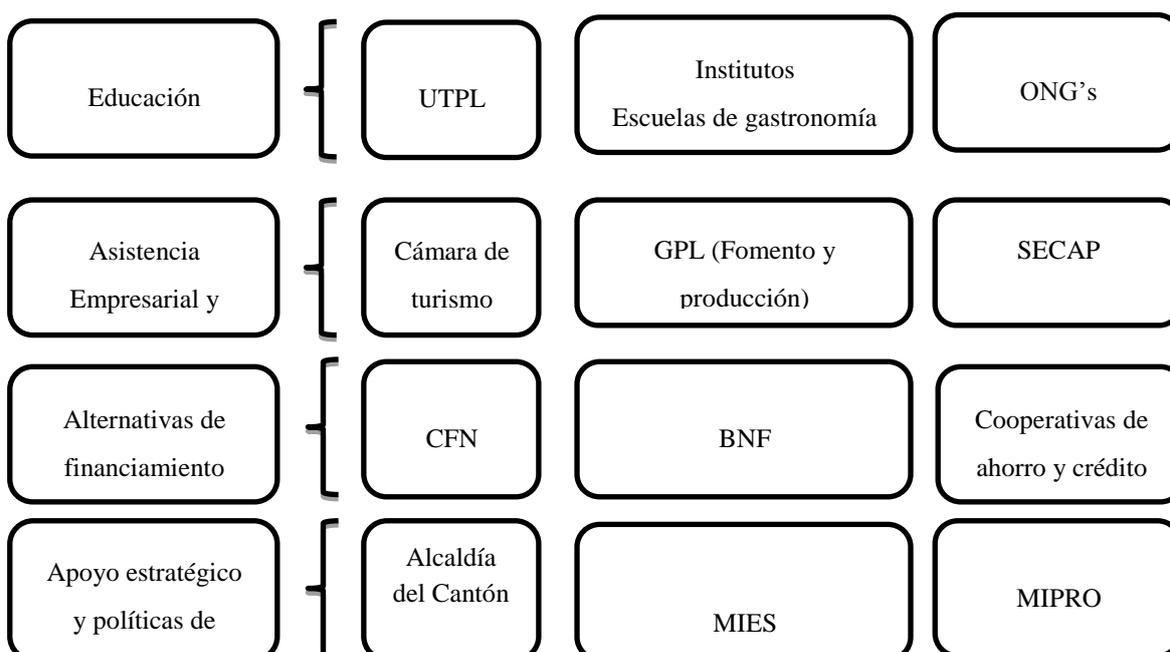
**Promoción de ventas:** Uno de los aspectos más relevantes dentro de la promoción de ventas sería convertir a las ginkanas que se realizan en cada parroquia especialmente los fines de semana y en las festividades religiosas en una verdadero evento gastronómico anual donde los pobladores puedan demostrar la variedad de exquisiteces que se pueden ofertar, comentando la manera de elaboración de nuestros antepasados, secretos de la cocina lojana, el uso de los ingredientes básicos, uso de los utensilios autóctonos, etc., con el objetivo principal de ingresar al mercado incursionando inicialmente en los cantones vecinos para luego expandirse al mercado de toda la Provincia de Loja.

Esta actividad permitirá crear un proceso de venta directa y un modo particular de incrementar las relaciones comerciales tanto con los clientes que visiten el lugar así como con los proveedores a nivel cantonal.

Otra herramienta de promoción encaminada en la misma línea de acción sería la participación en la feria de septiembre que se realiza en la ciudad de Loja en el Complejo ferial donde podría montarse un stand del Cantón mostrando información de los destinos turísticos y promocionando los platos típicos del lugar.

Un ente participativo en la organización de estos eventos gastronómicos es el Patronato de Amparo Social puesto que también realizan esporádicamente comidas típicas para obtener beneficios económicos para la Institución y así continuar con su labor benéfica en favor de los pobladores más necesitados.

### Actores para el desarrollo del sector gastronómico del cantón Espíndola



## **5.2 ORGANISMOS (NO ESTATALES) QUE PODRIAN PROMOCIONAR / COMERCIALIZAR LOS PLATOS / BEBIDAS / POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES.**

Se entiende por Organismos No Estatales a las Fundaciones, Corporaciones, Centros, Institutos, Organizaciones, etc., sin fines de lucro.

Hasta la actualidad en el Cantón Espíndola no existen este tipo de organismos que estén interesados en promocionar y/o comercializar los platos, bebidas, postres típicos y tradicionales por lo que es necesario buscar de alguna manera el apoyo incondicional de los organismos que hoy por hoy se encuentran brindando asistencia técnica y colaborando en el desarrollo del sector como las mencionadas en el Capítulo I.

Por ejemplo: Naturaleza y Cultura, Fundación Científica San Francisco, Plan Internacional, EcoBono que si bien es cierto no están directamente relacionadas con el tema turístico pero han venido desarrollando proyectos de producción sustentable para mejorar la calidad de vida de los ciudadanos espíndolenses.

A nivel local establecer contacto con la Cámara Provincial de Turismo, la Asociación de Hoteleros, la Asociación de Bares y Restaurantes, Universidad Técnica Particular de Loja, la escuela de Gastronomía del Instituto Sudamericano, Escuela Gastronómica Andes Chef para de una manera conjunta realizar ferias, festivales, etc., que permitan promover y comercializar las riquezas gastronómicas propias del sector.

A nivel nacional e incluso internacional según investigación propia realizada a través del internet se ha encontrado dos organismos relacionados con la actividad y que de cierta manera podrían estar interesadas en la promoción gastronómica del sector como por ejemplo:

**Fundación Charlotte:** A través de su **Proyecto de turismo** cuyo objetivo principal es promover el turismo de nuestro país específicamente en Bélgica con la colaboración de la Embajada de Ecuador organizando eventos y ferias que promuevan el turismo en el territorio nacional.

Una actividad relacionada al tema principal es que se dictarán cursos de cocina ecuatoriana, proyecto que servirá para que la comunidad belga pueda conocer de la gastronomía ecuatoriana y así poder degustar de los diferentes platos típicos que se ofertan en las diferentes provincias del Ecuador y que sin lugar a duda permitirá a los visitantes sentirse

familiarizados con nuestra gente y con nuestra cultura. Dichos cursos serán dictados por ecuatorianos radicados en Bélgica. Información obtenida de: (CHARLOTTE, 2006)

**Fundación Ecuador Diverso:** Promueve el desarrollo sostenible, por medio de la realización de estudios, elaboración de diseños y la ejecución de procesos sociales de diversa índole, que inciden directamente sobre la calidad de vida de los ecuatorianos.

Una de las áreas en las que trabaja esta fundación es el Área Socio - Ambiental y procura aportar proyectos de alto nivel técnico profesional, como parte de procesos integrales encaminados a contrarrestar problemas que obstaculizan el mejoramiento de la calidad de vida de los ciudadanos involucrados. Información obtenida de: (TU PATROCINIO.COM, 2007)

Está localizada en la Provincia de El Oro razón por la que por su cercanía se puede considerar a esta como una opción válida para hacer partícipe del proyecto mencionado y lograr un trabajo mancomunado con las estrategias aquí planteadas para de esta manera lograr que la sociedad ejecute procesos de transformación en bien del Cantón y de sus propios pobladores.

#### **ACTORES INVOLUCRADOS:**

Del trabajo de campo realizado en el sector se puede concluir que indiscutiblemente la gastronomía del Cantón es una muestra de la variedad de platos que existen en el medio; sin embargo y lamentablemente Espíndola al estar considerado como uno de los cantones más pobres de la Provincia de Loja no ha tenido la oportunidad de difundir las bondades de su comida como un atractivo para fomentar la actividad turística en el lugar; razón por la que es importante realizar un análisis del medio para en base a esto fundamentar las estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del sector tomando en cuenta que existen organismos no gubernamentales interesados en propender el recurso gastronómico del sector como se lo ha mencionado en el punto anterior.

Análisis de los principales actores:

#### **CAPITAL HUMANO:**

<b>POTENCIALIDADES</b>	<b>RESTRICCIONES</b>
Conocimiento y experiencia empírica necesaria para la preparación de los diferentes platos que se expenden en el lugar.	Falta de capacitación tanto en conocimientos técnicos para la preparación de alimentos, así como en ventas y atención al cliente.

Predisposición por parte del sector involucrado para mejorar la calidad y el servicio de los productos.	La población no posee conciencia turística para poder desarrollar su recurso gastronómico en gran escala.
---	---

### **PROVEEDORES:**

<b>POTENCIALIDADES</b>	<b>RESTRICCIONES</b>
Comerciantes experimentados con una gran capacidad de producir los ingredientes básicos de excelente calidad.	Desorganización y trabajo individual por parte de los comerciantes, lo cual fomenta caos y problemas.
Mano de obra adecuada en el desarrollo de los insumos para la preparación de los platos típicos.	Transporte y vías de comunicación entre las parroquias del sector.

### **INSTITUCIONES DE APOYO:**

<b>POTENCIALIDADES</b>	<b>RESTRICCIONES</b>
Existencia de instituciones financieras públicas o privadas que apoyan a la creación de microemprendimientos.	Desinformación y despreocupación comunitaria por mejorar la calidad de vida de sus pobladores y el servicio al cliente a propios y/o visitantes.
Interés por parte del gobierno local para fomentar la actividad turística en el cantón.	No existen políticas focalizadas para el apoyo al sector turístico en el Cantón.

### **CLIENTES Y COMERCIALIZACIÓN:**

<b>POTENCIALIDADES</b>	<b>RESTRICCIONES</b>
Potencial de consumo interno en gran escala.	Escaza información turística del sector y falta de interés por promover un plan de acción para promocionar y difundir los recursos del lugar.
Lugares de expendio como restaurantes, tiendas u hogares en la cabecera cantonal y parroquias del cantón Espíndola.	

## CONCLUSIONES:

- 1) El Cantón Espíndola debido a su condición económica y social, no ha podido promocionar sus grandes atractivos turísticos y por ende fomentar la actividad turística en el sector.
- 2) De acuerdo a las visitas de campo realizadas se pudo observar que la gran mayoría de la población que fue encuestada y entrevistada no posee una idea definida de los beneficios que puede traer consigo el desarrollo de la actividad turística para el Cantón.
- 3) La gastronomía era una tradición de gestión familiar, sin embargo debido a la demanda actual del sector aun cuando sea en poca medida, ésta ha exigido profesionalizar a las personas que se dedican a la preparación de los diferentes platos en el sector.
- 4) La cocina popular del Cantón Espíndola es similar a la de toda la Provincia de Loja, por lo que los platos más consumidos por la población son: Arveja con guineo, Fritada, Repe, Sancocho de chanco, Caldo de gallina criolla, Seco de chivo, Estofado de gallina criolla, Sango, Humitas, Tamales, Cecina, Chanfaina, Hornado de chanco, Ensalada de papaya verde, Miel con quesillo, entre otros.
- 5) La ensalada de papaya verde es un plato típico de la ciudad de Amaluza cabecera cantonal, su preparación data de hace más de cien años y es frecuentemente preparada por la población como un acompañante, especialmente del hornado de chanco; sin embargo solo se prepara en meses de verano por la producción de la papaya verde.
- 6) La población que participó activamente de este trabajo investigativo mostró su interés por el tema, puesto, que puede ser de gran beneficio directo para todo al Cantón al dar a conocer sus bondades gastronómicas.
- 7) Hasta la actualidad en el Cantón Espíndola no existe el apoyo de instituciones u organismos interesados en promocionar y/o comercializar los platos, bebidas, postres típicos y tradicionales con el afán de brindar un desarrollo tanto para el cantón como para sus pobladores.

## **RECOMENDACIONES:**

- 1) El Gobierno Provincial de Loja en unión con la alcaldía del Cantón Espíndola deberían aunar esfuerzos para mejorar la vialidad del Cantón en forma definitiva y así facilitar las actividades diarias de los pobladores y desarrollar la actividad turística del lugar.
- 2) Buscar el apoyo de Organismos no gubernamentales que hoy por hoy se encuentran brindando asistencia técnica y colaborando en el desarrollo del sector para de esta manera laborar conjuntamente por el mejoramiento del cantón y brindar un mejor nivel de vida a los pobladores.
- 3) Establecer a nivel local contacto con la Cámara Provincial de Turismo, la Asociación de Hoteleros, la Asociación de Bares y Restaurantes, Universidad Técnica Particular de Loja, la escuela de Gastronomía del Instituto Sudamericano, Escuela Gastronómica Andes Chef, para de una manera conjunta realizar ferias, festivales, etc., que permitan promover y comercializar las riquezas gastronómicas propias del sector.
- 4) Establecer talleres de trabajo y capacitaciones dirigidas a la población, facilitando procesos para mejorar la eficiencia en los servicios turísticos y mejorar la calidad de atención al cliente.
- 5) Realizar controles sanitarios, para mejorar los niveles de salubridad de los diferentes restaurantes y puestos de comida, con el fin de preservar la salud de los visitantes y población en general.
- 6) Promover a los pequeños productores del sector para que cuando sea temporada de papaya, se pueda producir la ensalada de papaya verde y comercializar a la misma ayudando a la economía de la población.
- 7) Difundir las diferentes actividades gastronómicas que se realizan a nivel cantonal, para promocionar el valor cultural de los diferentes platos típicos, y que éste conocimiento sea transmitido a las nuevas generaciones.

- 8) El Municipio del Cantón debería promocionar y fomentar la actividad turística en el sector para que de esta manera puedan ingresar nuevas inversiones que dinamicen la productividad del Cantón.

## BIBLIOGRAFÍA

- BIRDLIFE. (s.f.). *BIRDLIFE.ORG*. Recuperado el 10 de Julio de 2010, de BIRDLIFE.ORG:  
<http://www.birdlife.org/datazone/sites/index.html?action=SitHTMDetails.asp&sid=14545>
- CHARLOTTE, F. (2006). *CHARLOTTE-ECUADOR.ORG*. Recuperado el 07 de Marzo de 2011, de CHARLOTTE-ECUADOR.ORG: <http://www.charlotte-ecuador.org/activida.htm>
- CHUQUIMARCA, A. E. (2010). DISEÑO DE RUTAS GASTRÓNICAS PARA LA PROVINCIA DE LOJA. Loja, Loja, Ecuador.
- DELGADO ARMIJOS, D. (2009). LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE LOJA, PARTICULARMENTE DE LOS CANTONES DE CHAGUARPAMBA, ESPINDOLA Y LOJA. Loja, Loja, Ecuador.
- GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. de Turismo . (30 de Noviembre de 2009). INVENTARIO TURISTICO DEL CANTÓN ESPÍNDOLA . Loja, Loja, Ecuador .
- GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Ordenamiento Territorial . (2010). *Estado Actual de la Provincia de Loja* . Loja.
- GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA - Dpto. Planificación. (2010). *Plan Emergente de Desarrollo Parroquial*. Loja.
- INEC . (s.f.). *INEC*. Recuperado el 03 de Julio de 2010, de INEC.
- INTERNACIONAL, N. Y. (s.f.). *NATURALEZAYCULTURA.ORG*. Recuperado el 10 de Julio de 2010, de NATURALEZAYCULTURA.ORG:  
<http://www.naturalezaycultura.org/spanish/htm/ecuador/areas-andes-angashcola.htm>
- PROYECTO VIVA EL ECUADOR. (s.f.). *vivaloja.com*. Recuperado el 03 de Julio de 2010, de vivaloja.com: <http://www.vivaloja.com/content/view/727/598/>
- SÁNCHEZ, J. N. (s.f.). *ECUAWORLD.COM.EC*. Recuperado el 23 de Agosto de 2010, de ECUDWORDL.COM.EC: [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)
- TU PATROCINIO.COM. (2007). *TU PATROCINIO.COM*. Recuperado el 07 de Marzo de 2011, de <http://ong.tupatrocinio.com/fundacion-ecuador-diverso-ong-818.html>
- TURISMO, E. P. (s.f.). *ENJOYPERU.COM*. Recuperado el 23 de Agosto de 2010, de ENJOYPERU.COM: <http://www.enjoyperu.com/recetas/epoca-colonial2.htm>

- Villavicencio, Juan Carlos. (17 de Septiembre de 2009). *LOJANOS.COM*. Recuperado el 10 de Julio de 2010, de LOJANOS.COM: [http://www.lojanos.com/Joomlalojanos/index.php?option=com\\_content&view=article&id=58&Itemid=60](http://www.lojanos.com/Joomlalojanos/index.php?option=com_content&view=article&id=58&Itemid=60)
- VOCES LOJANAS. (04 de Febrero de 2010). *VOCES LOJANAS*. Recuperado el 17 de Julio de 2010, de VOCES LOJANAS : <http://voceslojanas.blogspot.com/2010/02/04/creacion-del-parque-nacional-colambo-yacuri>)