



UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

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

**Catálogo de los productos alimenticios primarios y elaborados de los
cantones Paltas y Celica, como aporte histórico de la Mancomunidad del
Bosque Seco.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

AUTORA: Yaguana Jaramillo, Tanya Cecibel

DIRECTOR: Artieda Ponce, Mauro Patricio Mgs

LOJA-ECUADOR

2016



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

Septiembre, 2016

APROBACIÓN DE LA DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Mauricio Artieda, Mgs

DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

Que el presente trabajo de titulación, denominado: “**Catálogo de los productos alimenticios primarios y elaborados de los cantones Paltas y Celica, como aporte histórico de la mancomunidad del bosque seco**” realizado por: Tanya Cecibel Yaguana Jaramillo; ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, Agosto del 2016

f)

1104710726

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHO

“Yo, Tanya Cecibel Yaguana Jaramillo declaro ser la autora del presente trabajo de titulación denominado: “**Catálogo de los productos alimenticios primarios y elaborados de los cantones Paltas y Celica, como aporte histórico de la mancomunidad del bosque seco**”, de la titulación de Hotelería y Turismo, siendo el Mgs Mauricio Patricio Artieda Ponce director del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 88 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: “Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”

F:.....

Tanya Yaguana Jaramillo

C.I.: 1104710726

DEDICATORIA

El presente trabajo de fin de titulación está dedicado, con especial énfasis, a mi familia; la cual es el pilar fundamental para cualquier circunstancia de la vida. A mis padres y hermanos, así como a todos quienes de una u otra forma fueron parte de este proceso de aprendizaje.

Tanya

AGRADECIMIENTO

Primeramente a Dios, nuestro creador, ya que sin él nada es posible en esta vida.

A mis padres por ser el pilar de mi vida.

A mis hermanos por su amor, sinceridad y compañía.

A mis amigos por su tiempo y consejos.

A todos los profesores que me impartieron sus conocimientos.

A mi novio por su apoyo y perseverancia durante este proceso

Tanya.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS	iii
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
RESUMEN	1
ABSTRACT	2
INTRODUCCIÓN	3
CAPÍTULO I: DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DE LOS CANTONES ANALIZADOS	5
1.1. Ámbito físico-espacial del cantón Paltas	6
1.1.1. Ubicación y límites.....	6
1.1.2. Superficie y Extensión.....	7
1.1.3. División Política.....	7
1.1.4. Movilidad y Conectividad.....	8
1.1.5. Hidrografía.....	9
1.1.6. Características Climáticas.....	10
1.1.7. Geología.....	10
1.1.8. Grupos étnicos.....	10
1.1.9. Vivienda.....	11
1.1.10. Ecosistemas.....	12
1.1.10.1. Flora.....	12
1.1.10.2. Fauna.....	13
1.1.11. Agricultura y ganadería.....	13
1.2. Ámbito físico-espacial del Cantón Celica.....	14
1.2.1. Ubicación y Límites.....	14
1.2.2. Superficie, extensión y división política.....	15
1.2.3. Movilidad y Conectividad.....	16
1.2.4. Hidrografía.....	16
1.2.5. Características climáticas.....	17
1.2.6. Geología.....	17
1.2.7. Grupos étnicos.....	18
1.2.8. Vivienda.....	18
1.2.9. Ecosistemas.....	19

1.2.9.1. Flora	21
1.2.9.2. Fauna	21
1.2.10. Agricultura	21
1.2.11. Ganadería	22
CAPÍTULO II: IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ANCESTRALES DE LOS CANTONES PALTAS Y CELICA PERTENECIENTES A LA MANCOMUNIDAD DEL BOSQUE SECO	23
2.1. Diagnóstico de los productos alimenticios ancestrales	24
2.2. Metodología Técnica	24
2.2.1. Revisión Bibliográfica	25
2.2.2. Investigación de Campo	25
2.2.3. Entrevistas	25
2.2.4. Grupos Focales	27
2.2.5. Población y Muestra	28
2.2.6. Componentes de las fichas de los productos primarios	30
2.2.7. Análisis estadístico de los productos primarios	34
2.2.7.1 Productos primarios nativos	36
2.2.7.2 Productos primarios prehispánicos no nativos	51
2.2.7.3 Productos primarios criollos	71
2.2.7.4 Productos primarios contemporáneos	107
2.2.8. Componentes de las fichas de productos elaborados	107
2.2.9. Análisis estadístico de los productos elaborados	110
2.2.9.1 Productos elaborados nativos	112
2.2.9.2 Productos elaborados prehispánicos no nativos	114
2.2.9.3 Productos elaborados criollos	120
CAPÍTULO III: DISEÑAR UN CATÁLOGO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMARIOS Y ELABORADOS ANCESTRALES DE LA ZONA DELIMITADA	134
3.1. Objetivos de la propuesta	136
3.2. Análisis de factibilidad	136
3.2.1. Factibilidad operativa	136
3.2.2. Factibilidad económica	136
3.3. Estrategias propuestas	137
3.4. Matrices de productos primarios y elaborados	140
CONCLUSIONES	146
RECOMENDACIONES	147
BIBLIOGRAFÍA	148

ANEXOS	149
Catálogo propuesto	150

RESUMEN

El presente trabajo ha tenido como objetivo fundamental lograr recoger todos los datos e información concerniente a la base alimenticia, actual e histórica, de los cantones Paltas y Celica, pertenecientes a la Mancomunidad del Bosque Seco que se ubica en la provincia de Loja. La recopilación de datos se obtuvo en base a los propios relatos de sus pobladores quienes aportaron sus conocimientos y legados culinarios, gracias a los cuales se cultura se manifiesta; se obtuvo información con respecto a los productos alimenticios primarios que se cultivan, encuentran, crían y cazan en la zona, y sobre los platillos autóctonos que se pueden cocinar con ellos. Se ha logrado evidenciar las propiedades, valores nutricionales, lugares de consumo, nombres locales y otros datos sobre los alimentos de la zona, con los cuales finalmente se arma una propuesta de catálogo que se espera sirva como un documento que refleje la identidad gastronómica de la zona.

Palabras clave: gastronomía, Loja, Paltas, Celica, platillos, alimentos

ABSTRACT

This work has as main objective to achieve collect all data and information concerning food, current and historical basis, of the Celica and Paltas cantons, belonging to the Commonwealth of the Dry Forest that is located in the province of Loja. Data collection was obtained based on the stories of their own people who shared their knowledge and culinary legacy, thanks to which culture manifests itself; information was obtained regarding the primary food products grown, meet, breed and hunt in the area, and on native dishes that can be cooked with them. It has been possible to demonstrate the properties, nutritional values, consuming places, local names and other information about the foods of the area, which finally a proposal for catalog that is expected to serve as a document that reflects the gastronomic identity of the zone.

Key words: gastronomy, Loja, Paltas, Celica, dishes, food.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de fin de titulación en el área de la hotelería y turismo, se enmarca en una muy interesante investigación que busca recopilar toda la información relevante acerca de los alimentos básicos y platillos gastronómicos que se consumen en los cantones lojanos de Paltas y Celica.

Como parte de un proyecto gubernamental liderado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, se busca crear el denominado “Atlas de patrimonio alimentario del Ecuador”, el cual busca recoger y recopilar todos los datos concernientes a los alimentos primarios, y platillos que se consumen a lo largo y ancho del país; esto con el fin de poseer una base bibliográfica que acopie, en base a las propias palabras de los ecuatorianos, todo el conocimiento gastronómico histórico y moderno acerca de nuestra alimentación.

Como se mencionó en el párrafo anterior, toda la información recopilada se obtuvo en base al relato de los pobladores, en este caso de los cantones Paltas y Celica, con el fin de preservar: los nombres comunes de los alimentos, las formas de preparación de los platillos, los lugares de consumo tradicionales, el origen conocido, las propiedades alimenticias asociadas a los alimentos locales. Además se buscó conocer cómo la población identifica la facilidad o dificultad actual de obtener los alimentos, animales y platillos que se consumen en sus zonas.

Este trabajo ha sido dividido en tres partes, la primera de ellas es una recopilación de los datos más importantes de los cantones donde se llevó a cabo la investigación, la segunda parte está formada por una serie de fichas que contienen la información de cada producto primario, animal y elaborado, dichas fichas fueron elaboradas y la información recopilada en base a los requerimientos del atlas alimentario del Ecuador. La tercera parte se constituye en una propuesta para la elaboración de un catálogo con la información recopilada.

Como se mencionó anteriormente el objetivo fundamental de este trabajo es poseer información de primera mano acerca de con que, como y donde se alimentan los habitantes de los cantones Paltas y Celica, esta base de datos se espera que sirva como un instrumento de investigación y referencia para futuras investigaciones y así mismo se constituya en un registro histórico del patrimonio alimentario de esta zona de la región sur del Ecuador.

Se debe tomar en cuenta que los dos cantones de influencia de este estudio son parte de la denominada “Mancomunidad del Bosque Seco” perteneciente a la provincia de Loja, dicha mancomunidad está formada por cantones: Pindal, Puyango, Zapotillo, Macará, Paltas y

Celica, es por ello que se debe recalcar que este trabajo posee dos investigaciones hermanas que recogen la información de los restantes cuatro cantones, con lo cual se formará una sola compilación de información alimentaria de toda la mancomunidad.

CAPÍTULO I: DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DE LOS CANTONES ANALIZADOS

A lo largo del presente capítulo se procederá a presentar todos los datos concernientes a la información política de los cantones Paltas y Celica.

1.1 Ámbito físico-espacial del cantón Paltas.

Se iniciará con toda la información perteneciente al cantón Paltas, el cual según el Plan de Ordenamiento Territorial elaborado por el Gobierno Autónomo Descentralizado de Paltas (2015):

Este es uno de los cantones más antiguos de la provincia de Loja, se constituye el 25 de Junio de 1824, seis años antes que la República del Ecuador lleva su nombre por la presencia en estos lares de la aguerrida etnia preincaica Palta. Se dice que una pareja de indios, al pasar por estos lugares, se sorprendieron por la laguna. La india resbaló y creyendo que estaba junto a un Dios pronunció TAYTA - COCHA (Padre Lago), ya con la venida de los españoles se dio por llamarle Catacocha y más tarde Villa de San Pedro Apóstol de Catacocha; Otra versión indica que Catacocha proviene de la lengua Palta: CATAY- COCHA que significa Aquí lagunilla. De acuerdo al quichua, se deriva de las palabras CATA= Cobija y COCHA= Laguna es decir Laguna Cobijada (pág. 15).

1.1.1. Ubicación y límites.

Según la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (2014), el cantón Paltas se encuentra ubicado en el Callejón Interandino de la Sierra Ecuatoriana, al Occidente de la ciudad de Loja, entre los meridianos 79° 25' y 80° de longitud y las paralelas 3° 47' y 4° 12' de latitud

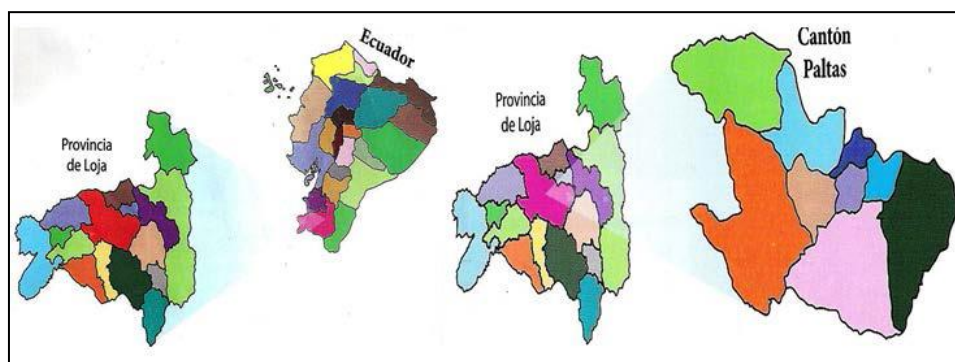


Figura 1: mapa de ubicación del cantón Paltas.

Fuente: GAD Paltas.

Elaborado por: GAD Paltas.

De igual forma se indica que el cantón Paltas limita con los siguientes cantones y provincias:

- **Norte:** con los cantones Chaguarpamba, Olmedo y parte de la provincia de El Oro.

- **Sur:** con los cantones Calvas, Sozoranga y Céllica.
- **Este:** con los cantones Gonzanamá y Catamayo.
- **Oeste:** con los cantones Puyango y Céllica.

1.1.2. Superficie y extensión

El cantón Paltas tiene una extensión territorial de 1.124 Km y se encuentra a una altitud promedio de 1.850 m.s.n.m., GAD Paltas (2015).

1.1.3. División política

Según la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (2014) el cantón Paltas, hasta el 2014, cuenta con una población de 23.8 mil habitantes (que representa el 5.3% respecto de la provincia de LOJA), el 45,4% de su población económicamente activa PEA (lo que representa el 4.8% de la PEA de la provincia de Loja) y se dividen en 9 parroquias, las cuales son: urbanas (Catacocha y Lourdes) mientras que las rurales son (Cangonamá, Casanga, Guachanamá, Lauro Guerrero, Orianga, San Antonio y Yamana).

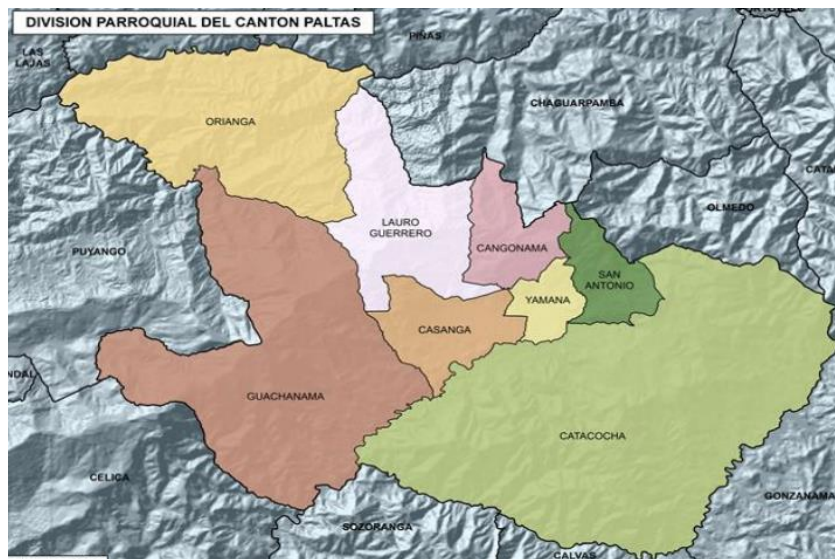


Figura 2: parroquias del cantón Paltas.
Fuente: SENPLADES 2015.
Elaborado por: SENPLADES 2015.

En lo referente a su población según el sexo, la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (2014) indica que las mujeres representan el 50.1% del total de la población y los hombres son el 49.9%.

A continuación se presenta una gráfica que determina las principales ocupaciones de los paltenses:



Figura 3: ramas de actividad en el cantón Paltas.

Fuente: INEC 2010.

Elaborado por: INEC 2010.

Como se observa en la figura 3 la gran mayoría de la población paltense se ocupa de actividades agropecuarias y de pesca, seguidas muy de lejos por aquellos que se dedican al comercio.

1.1.4. Movilidad, y conectividad.

Según el GAD Paltas (2015) la vialidad del cantón se encuentra dividida de la siguiente forma:

Vialidad Urbana: La principal red de conectividad en el cantón Paltas es la carretera Panamericana, la misma que permite a la cabecera cantonal enlazarse con cantones parroquias y barrios rurales cercanos, a través de vías de segundo y tercer orden; influyendo en el constante intercambio de actividades comerciales y sociales.

Vialidad Rural: Los ejes viales de las parroquias rurales en su totalidad permiten el acceso a la cabecera cantonal, facilitando el expendio de productos y de esta manera mejoran el comercio y otras actividades; sin embargo estas vías son de tierra en un 60% y mixtas (tierra y lastre) en un 40%, poseen un solo carril, la señalización es mala y en algunos casos nula y algo que resulta un peligro latente para propios y extraños es que a estas vías, los moradores del sector las utilizan para trasladarse con sus animales de carga

Tabla 1.1: Tipo de vías y distancia desde la cabecera cantonal Catacocha a las parroquias rurales.

PARROQUIA	VÍA	BUENA	REGULAR	MALA		
Yamana	Desde Catacocha hasta Playas	X			16 km	20 km
	Desde Playas hasta Yamana		X		4km	
Casanga	Desde Catacocha hasta la entrada	X			23 km	25 km
	Desde la entrada hasta Casanga		X		2 km	
San Antonio	Desde Catacocha hasta la entrada	X			9 KM	15 km
	Desde la entrada a San Antonio		X		6 km	
Lauro Guerrero	Desde Catacocha hasta la entrada	X			16 km	34 km
	Desde la entrada a Lauro Guerrero		X		18km	
Cangonamá	Desde Catacocha hasta la entrada	X			16 Km	32km
	Desde la entrada hasta Cangonamá		X		55 Km	
Guachanamá	Catacocha Limón-Guachanamá	X		X	90 km	55 km
	Catacocha –Célica -Guachanamá	X		X		90 km
Orianga	Catacocha Lauro Guerrero Orianga	X	X			6 km
	Catacocha el Pindo Orianga	X	X			

Fuente: POT-Paltas (2015).

Elaborado por: la autora

1.1.5 Hidrografía.

Según el GAD Paltas (2015) son dos los ríos importantes en este cantón, el Pindo al norte y el Catamayo al sur, constituyen el lindero natural del cantón con la provincia de El Oro y los cantones Calvas y Gonzanamá respectivamente. El río Catamayo constituye la vital arteria hidrográfica de la provincia de Loja.

Los ríos Catamayo y Puyango rodean al Cantón Paltas. Por el Norte, el Puyango, también llamado Pindo en cierto tramo de su cauce, sirve de frontera natural a la parroquia rural de Orianga con la provincia de El Oro. Por el Sur, el río Catamayo constituye el límite natural entre los cantones Catamayo, Gonzanamá, Calvas y Sozoranga. El río Puyango, al norte

baña las tierras bajas de la Parroquia de Orianga y su cuenca constituye la depresión más pronunciada de todo el Cantón Paltas, llegando alrededor de 350 m.s.n.m.

1.1.6 Características climáticas

En este aspecto la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (2014) indica que la temperatura promedio en las partes altas es aproximadamente de 14°C y en las partes bajas llega a 24°C, la precipitación promedio en las partes secas supera los 500mm por año y en las partes húmedas sobrepasa los 1.000mm en el mismo lapso. La mayor parte del territorio Paltense tiene una temperatura promedio de 18° a 20° C.

1.1.7 Geología.

La Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (2014) indica que el cantón Paltas posee un relieve muy variado con montes y collados, hoyadas ardientes y valles fecundos. El punto más culminante es el Cerro Guachaurco (3.087ms.). Entre las principales cordilleras podemos mencionar a las siguientes: la Cordillera de Chiguago (2.400ms), la Cordillera de Ramos (2.977 ms.), la Cordillera de Chinchanga cuyas elevaciones notables son: El Cango (2.143ms.), y el Pilapila (2.143 ms.). Formando un marco caprichoso a la cabecera cantonal Catacocha, se suceden montes atractivos y pintorescos, como si fueran recortados estéticamente por la naturaleza. Constituyen en conjunto la cordillera Veracruz-Huato; el punto más elevado es el hermoso cerro Pisaca (2.452 ms.), guardián sin relevo de la ciudad. A uno y otro lado de este monte majestuoso se levantan pequeñuelos como: el Pisaquita y el Pisaquilla. 5 Otros atalayas de la ciudad son: El Guanchuro, El Copasombroso, El Padreurco y El Tarimbo. Sin duda alguna el valle que merece una mención es el de Casanga, valle jocundo y prodigo, situado entre la cadena de colinas que rodean a la ciudad de Catacocha y la Cordillera de Chinchanga. Se encuentra bañado por el río del mismo nombre; aquí se cultiva gran parte de productos tropicales con excelentes resultados.

1.1.8 Grupos Étnicos.

En lo referente a las etnias identificadas en el cantón Paltas, se puede afirmar lo siguiente:

Tabla 1.2: auto identificación étnica en el cantón Paltas.

Etnia	Hombre	Mujer	Total
Indígena	40	45	85
Afro ecuatoriano	171	193	364
Negro	10	9	19
Mulato	28	19	47
Montubio	47	26	73
Mestizo	11408	11.428	22.836
Blanco	166	189	355
Otro	11	11	22
Total	11.881	11.920	23.801

Fuente: POT-Paltas (2015).

Elaborado por: la autora

1.1.9 Vivienda.

En este apartado se expondrán datos acerca de los tipos de viviendas que se pueden encontrar en el cantón Paltas.

Tabla 1.3: tipos de vivienda en Paltas.

Tipo de Vivienda	Casos	%
Casa /Villa	7.808	87%
Departamento en casa o edificio	104	1,1%
Cuarto(s) encasa de inquilinato	210	2.3%
Mediagua	572	6.3%
Rancho	61	0.6%
Covacha	135	1.4%
Choza	78	0.8%
Otra vivienda particular	42	0.4%
Cuartel Militar o de	2	0%

Policía/Bomberos		
Hospital, clínica, etc	1	0%
. Convento o institución religiosa	2	0%
Asilo de ancianos u orfanato	1	0%
Total	9.016	100%

Fuente: INEC 2010.

Elaborado por: la autora

La tabla 1.3 indica que la gran mayoría de habitantes, 87%, moran en casas o villas, lo que demuestra que una buena porción de la población ha tenido acceso a una vivienda digna.

1.1.10 Ecosistemas.

Como indica el GAD Paltas (2015) el cantón cuenta con seis zonas de vida o también llamados ecosistemas. Esto le permite poseer una biodiversidad significativa; teniendo ambientes tan diversos que van desde los Bosques Húmedos Montanos Bajos, hasta llegar a Bosques muy Secos Tropicales.

1.1.10.1 Flora.

Según informa el GAD Paltas (2015) en el cantón Paltas se muestran mayormente las siguientes plantas y árboles:

- Acacia macracantha (faique).
- Crotonwagneri (mosquera).
- Triplaris cumingiana.
- Cedrela odorata (cedro).
- Anthurium barclayanum (anturio).
- Tabebuia chrysantha (guayacán).
- Cecropia sp (guarumo).
- Lupinus sp (ashpachocho).
- Miconia sp (colca).
- Arupo Rosado: es un árbol originario de la provincia de Loja, específicamente del cantón Paltas, pertenece a la familia botánica Oleaceae y su nombre científico es *Chimonanthus pubescens*, su atractivo principal son las flores pero para disfrutar de

ellas se necesita esperar alrededor de 15 años que es el tiempo en el cuál este árbol florece por primera vez (Universidad Técnica Particular de Loja, 2009). Esta es la especie vegetal más representativa del cantón Paltas

1.1.10.2 Fauna.

Según informa el GAD Paltas (2015) en el cantón Paltas se muestran mayormente los siguientes animales:

- Colibríes.
- Gavilanes,
- Ardillas.
- Murciélagos.
- Guatusas y otros vertebrados.
- Loras.
- Chirocas.
- Iguanas y una gran variedad de ofidios. .

1.1.11 Agricultura y ganadería.

Según datos de la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (2014) el principal cultivo es el maíz duro con 2.109 ha. que representan el 34,48% del total de hectáreas cultivadas, seguido de la Caña de azúcar para otros usos 1.622 ha. equivalente al 24,98%, y maní con 1.254 ha. representan al 19,31%, de los productos que se cultivan en el cantón Paltas, el restante 12.23% está repartido entre varios otros tipos de cultivos.

En lo referente a la ganadería, en el ganado vacuno la raza predominante es la criolla con 7.165 cabezas de ganado que equivalen al 77,05%, la raza mestizo sin registro representa el 22.62% de las cabezas de ganado, la pura sangre carne doble propósito representa el 0.34% de cabezas de ganado.

En lo que respecta al ganado porcino, en el cantón Paltas existen 12.490 cabezas de ganado porcino de las cuales la raza principal es la criollo posee 11.571 ejemplares que representan 92,64, le sigue la raza mestizo con 673 ejemplares que representa el 5,39% y por último la raza pura sangre de carne con 246 ejemplares que equivale al 1,97%.

Otras especies de ganado existentes son:

- Los cuyes es la especie predominante en el cantón con 16.002 de ejemplares con el 39,52%
- El ganado caprino tiene 11.098 ejemplares con el 27,41%
- El ganado asnal con 5.868 con el 14,49% con respecto a las otras especies de animales.
- Las aves de corral son la que prevalecen en el cantón con un 97,52% de la totalidad de estas especies de aves.

1.2 Ámbito físico-espacial del cantón Celica.

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado de Paltas (2015), los primeros pobladores del cantón Paltas son los púzules, zapotillos, pindaleños, mangahurcos, chaquinales, paltaguaycos, malacatos y guachanamáes.

En dicho documento se indica que el nombre “Celica” fue dado por el español Sebastián de Benalcázar en su trayecto hacia la conquista del Reino de Quito capital de los Shyris, Celica significa celestial por su cielo azul turquesa, la policromía de los paisajes y la elocuencia de sus habitantes.

1.2.1 Ubicación y límites

Según la Secretaría Nacional del Planificación y Desarrollo (2014) el cantón Célica se encuentra ubicado en la región sierra ecuatoriana, al sur occidente de la provincia de Loja.

- Latitud: -4.0666667
- Longitud: -79.9333333
- Altitud: 1970m.s.n.m

De igual forman el cantón Celica posee los siguientes límites: al norte con los cantones de Paltas y Puyango, al sur con los cantones de Macara y Zapotillo, al este con los cantones de Paltas y Sozoranga y al oeste con los cantones de Pidal y Zapotillo.



Figura 4: Mapa de ubicación del cantón Céllica dentro de la Zona 7.
Fuente: SENPLADES, 2014
Elaboración: SENPLADES, 2014

1.2.2 Superficie, extensión y división política.

Según el Plan de Ordenamiento Territorial expuesto por el GAD Celica (2015), el cantón Céllica tiene una extensión de 521,38 km² y está dividido en 5 parroquias, una parroquia urbana que es la cabecera cantonal denominada Céllica y cuatro parroquias rurales, Cruzpamba, Pozul, Sabanilla y Tnte. Maximiliano Rodríguez.

La superficie de la parroquia Céllica corresponde al 44% de la superficie cantonal, y el 54% restante se distribuye en las cuatro parroquias rurales, con 27% la parroquia Sabanilla, el 15% Pózul, 7% Cruzpamba y 5% a la parroquia Tnte. Maximiliano Rodríguez (Algarrobbillo), determinando que la mayor superficie del territorio del cantón está ocupada por la parroquia Celica.

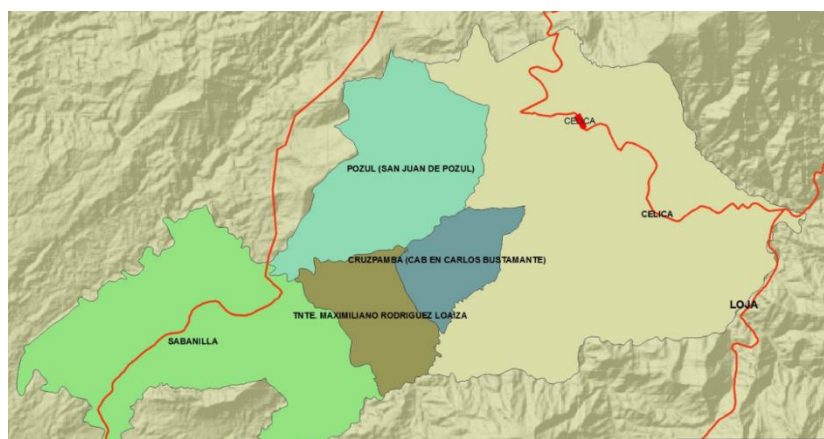


Figura 5: Mapa de división parroquial del cantón Celica.
Fuente: SENPLADES, 2015
Elaboración: SENPLADES, 2015

1.2.3 Movilidad y conectividad.

El GAD Celica (2015) indica que la red vial del cantón permite establecer la integración o aislamiento de las parroquias y comunidades del cantón, así como el acceso a los servicios de salud o educación. Los ejes viales principales del cantón Celica son:

- **Eje vial 1:** Empalme – Célica - Alamor, ruta inter-cantonal asfaltada.
- **Eje vial 2:** Celica – San Juan de Pózul – vía Pindal, Sabanilla.
- **Eje vial 3:** Celica – Cruzpamba – Y del muerto, ruta Inter-parroquial e inter-cantonal.

En lo que respecta a la vialidad rural del cantón Célica en su mayoría son caminos que son usados normalmente en verano y que en invierno se hace difícil el tránsito vehicular por el estado en que se encuentran.

Los sectores rurales, tienen muchas dificultades para comunicarse con eficiencia y rapidez entre sus comunidades y a los centros poblados (cabecera cantonal o cabeceras parroquiales), demorando el traslado de sus productos agropecuarios hacia los mercados vecinos, por lo que dichos productos se pierden o se los venden a bajos precios a los intermediarios, afectándose de tal manera sus escuálidas economías.

1.2.4 Hidrografía.

Célica está conformada por dos subcuencas. La Subcuenca del Río Alamor ocupando el 54,63% y la subcuenca del Río Catamayo que ocupa el 43,37% del área total del cantón GAD Celica (2015 pág. 25).

Las microcuencas que atraviesan el Cantón Celica son: Quillusara, Quiara, La Laja, Artones, Yaraco, Matalanga, Gramales, Papalango.

La M. Quillusara es de gran relevancia ya que ocupa el mayor porcentaje de área del cantón 25.7%, además de la M. Matalanga; ya que están son captaciones del sistema de agua potable de la cabecera cantonal.

En época de verano, el nivel de agua es bajo en estas microcuencas por tal razón el servicio de agua potable es por horas causando dificultades a los pobladores.

1.2.5 Características climáticas

La Secretaría Nacional del Planificación y Desarrollo (2014) indica que debido a los diferentes pisos altitudinales que posee el cantón tiene una variedad de climas: frío, templado, tropical cálido y tropical cálido – seco.

La temperatura varía desde 14 a 16 °C en la parte alta del cantón Céllica y hasta 24 a 26 °C en la parte baja respectivamente. La temperatura medio anual del cantón es de 15.3 °C Las temperaturas más altas se registran en los meses de mayo, junio y noviembre. Las menores temperaturas corresponden a los meses de enero, febrero y diciembre, el mes más frío es febrero.

1.2.6 Geología.

Según la Secretaría Nacional del Planificación y Desarrollo (2014) las formaciones en el cantón Céllica se presentan de la siguiente manera:

Tabla 1.4: Formaciones geológicas del cantón Celica.

FORMACION	LITOLOGIA	PERIODO	Área (Ha)	%
Volcánicos Pisayambo	Andesitas a riolitas, piroclastos	Mioceno/Plioceno	11648,86	22,3
Celica	Lavas endesíticas y basálticas, piroclastos	Cretáceo	30961,79	59,4
Celica	Granodiorita	Cretáceo	4437,26	8,5
Zapotillo-Ciano	Lutitas, grauwas, piroclastos	Cretáceo	5081,31	9,7
TOTAL			52129,23	100

Fuente: SENPLADES 2015.

Elaborado por: la autora

1.2.7 Grupos étnicos.

Según datos del último censo de población y vivienda realizado en el año 2010, se indica que la población se manifestó de la siguiente manera en cuanto a la etnia a la que se consideran.

Tabla 1.5: Etnias en el cantón Celica.

ETNIA	CASOS	%
Mestizo/a	13820	95.52%
Blanco/a	305	2.11%
Afroecuatoriano/a	137	0.95%
Montubio/a	88	0.61%
Mulato/a	48	0.33%
Negro/a	31	0.21%
Indígena	22	0.15%
Otro	17	0.12%
TOTAL	14468	100%

Fuente: INEC 2010.

Elaborado por: la autora

Como se puede observar en la tabla anterior prácticamente toda la población del lugar (95.52%) se auto identifican como mestizos.

1.2.8 Vivienda

De igual forma en base al último censo de población y vivienda realizado en el año 2010, se informa que la gran mayoría de viviendas del sector son construidas a base de hormigón, de igual forma se debe señalar que aún se evidencian algunas construcciones hechas con materiales del lugar como es el adobe y la tapia.

A continuación se indica una tabla con el tipo de viviendas del cantón.

Tabla 1.6: Tipos de vivienda en el cantón Celica.

Tipo de la vivienda	#	%
Casa/Villa	4055	90.01%
Departamento en casa o edificio	82	1.82%
Cuarto(s) en casa de inquilinato	37	0.82%

Mediagua	217	4,82%
Rancho	35	0,78%
Covacha	35	0,77%
Choza	25	0,55%
Otra vivienda particular	16	0,36
Hotel , pensión, residencial u hostel	1	0,02%
Cuartel Militar o de Policía / bomberos	3	0,07%
Otra vivienda colectiva	1	0,02%
TOTAL	4506	100%

Fuente: INEC 2010.

Elaborado por: la autora

La información de la tabla anterior muestra, que hasta el año 2010, en el cantón Celica existían un total de 4506 viviendas, de las cuales el 90.01% pertenece a la categoría de casa/villa y las siguientes denominaciones se reparten en menor porcentaje.

De acuerdo al Censo de población y Vivienda 2010, indica que la mejor condición en Desarrollo Habitacional es Celica con el 65,64 % mientras que los que presentan menor desarrollo habitacional es el área rural del parroquia Celica con un 19, 62%, a nivel de las parroquias, la variación oscila entre el 20 y 35%, considerándose el de menor condición la parroquia de Pózul con un 24,78%.

1.2.9 Ecosistemas

Según el POT-Celica (2015), este cantón posee los siguientes tipos de ecosistemas:

Bosque muy seco- tropical (bms-t)

Localizado en Sabanilla y Algarrobillito. La formación bosque muy seco-Tropical tiene como límites climáticos: temperatura 24°C, precipitación entre 500 - 1000mm. El factor limitante es también la falta de humedad.

La topografía de esta formación es bastante irregular fluctúa de inclinada a muy inclinada. En estas formaciones abundan los arbustos espinosos, aunque no suculentos: cordón piñuela y formando pequeños grupos se levantan palmas. GAD Celica (2015)

Bosque seco-premontano (bs-pm)

Esta formación cubre un área bastante grande con una altitud entre 800-2000 msnm sobre la cordillera de Celica y Cruzpamba. La formación bosque seco-Premontano, tiene como límites climáticos una temperatura entre 18 y 24°C., y una precipitación que va de 500 a 1000mm.

Esta formación en relación al bms-T recibe más lluvias, gran parte de ellas se originan en nubes orográficas, las mismas que durante buena parte del año proporcionan lloviznas intermitentes y nieblas en bancos que aportan buena cantidad de humedad. Esta condición permite que la mayoría de las poblaciones situadas en la formación subsistan y cultiven durante 6 a 8 meses en el año, a pesar de no contar con riego artificial, razón por la que la mayoría de las poblaciones están ubicadas en las partes altas de las montañas, despreciando hasta cierto punto los pequeños valles que se hallan bajo los 800 m.s.n.m.

Los terrenos que pertenecen a esta Zona de Vida, tienen topografía bastante accidentada. En general los suelos tienen relieves que van de ondulados a inclinados, poco profundos con características físicas y químicas que permiten cultivar, aunque no en forma intensiva. El hombre ha colaborado en destruir los bosques naturales en su afán de hacer cultivos. (Celica, 2011, págs. 33, 34)

Bosque seco-montano bajo (bs-mb)

Esta formación se encuentra localizada en las poblaciones de Celica y Pircas. Sobre la Cordillera de Celica. Esta formación tiene los siguientes límites climáticos: temperatura media entre 12 y 18°C., y un valor de lluvias anuales entre 500 y 1000 mm, esta formación se localiza entre 2000 y 3000 m.s.n.m., con variaciones micro climáticas de acuerdo a los pisos altitudinales de las cordilleras, no obstante tiene un límite en las precipitaciones, el clima es subhúmedo, debido a las bajas temperaturas que se registran en la noche. Sin embargo, la evolución diurna de este meteoro permite considerarlo como cálido, en ocasiones las oscilaciones de la temperatura es amplio que durante algunas noches provoca el apareamiento de escarchas y a veces de heladas, circunstancias que dan lugar a considerar estos fenómenos como factores limitantes para algunos cultivos. (Celica, 2011, pág. 34).

1.2.9.1 Flora.

Dentro de la vegetación arbórea natural característica del cantón Celica se encuentra: Arabisco (*Jacaranda mimosaeifolia*), almendro (*Terminalia valverdae*), motilón (*Hyeronima*

macrocarpa), Amarillo (*Centrolobium paraense*), almendro (*Geoffroea spinosa*), chachacomo (*Escallonia paniculata*). El tipo de vegetación que se visualiza en la parte baja de las parroquias de Sabanilla, Tnte. Maximiliano Rodríguez, Cruzpamba y Celica aparece como dominante son las Bombacáceos (ceibos), representada su población forestal por las especies de charán, guásimo, guápala, faique, angolo, cucumbo, gualtaco, guayacán, amarillo, pasallo, barbasco, palo santo, ceibo, algarrobo, overal, etc. También existen especies arbustivas y herbáceas como: camotillo, borrachera, paja, abrojo, zen, añalque, ramírez, chilena. (Celica, 2011, pág. 32)

1.2.9.2 Fauna

Entre las especies animales se han identificado Patos, pericos, gavilanes, loros, colibríes, tordos, chirocas, zorros, armadillos, pumas, venados, sahinós iguanas, lagartijas; peces de agua dulce como bagres, cholos, y reptiles como las serpientes corales, entre otras.

En el año 2010 el Gobierno Municipal de Celica mediante el inventario turístico pudo determinar algunas otras especies como son: chilalos, gavilanes, pava de monte, perdices, lechuzas, búhos, oso hormiguero, conejos, tejones, pacasos, iguanas entre otras.

De las observaciones realizadas por ornitólogos de la ciudad de Mindo en convenio con el Gobierno Municipal de Celica en agosto de 2011, se identificaron 139 especies de aves en el Bosque seco en el sector Tunasurco y Cardopamba. Así mismo en el Bosque húmedo ubicado en la parte alta de la ciudad de Celica, en cuya observación se identificaron una significativa presencia de aves migratorias, endémicas y comunes. (Celica, 2011, pág. 29)

1.2.10 Agricultura

Según datos de la Secretaría Nacional del Planificación y Desarrollo (2014) los cultivos permanentes más representativos en el cantón Celica son: banano, café y caña de azúcar, que cubren el 88.88% del total de superficie cultivada.

El 11,12% restante de la superficie cultivada está cubierta por 16 cultivos permanentes con superficies menores al 2.5%.

En la siguiente tabla podemos observar los cultivos permanentes y su porcentaje en relación a las superficies plantadas.

1.2.11 Ganadería.

Según datos de la Secretaría Nacional del Planificación y Desarrollo (2014) el cantón Celica cuenta con importantes áreas de pastizales para la ganadería, el 24,40 % de la superficie

está dedicada a esta actividad superando a la producción agrícola con un 17,87%, concentrada mayormente en la parroquia Celica, lo que muestra que principalmente el cantón es una zona de producción ganadera y agrícola en su mayoría.

Según la información de la misma SENPLADES en Celica existe un total de 20.003 cabezas de ganado vacuno en 1789.55 Unidades de Producción Agropecuaria (UPA), las principales clases de ganado son: criollo, mestizo, y en menor proporción Brown Swiss, Jersey y Normando, debido a la tradición de las familias y su adaptabilidad para condiciones adversas la mayoría de ganado es Criollo con un total de 10526.93 cabezas en 1284,45 UPAs, seguido por el mestizo con y sin registro 9472,68 cabezas en 502,1 UPAs.

En el cantón Celica existe un total de 1965 UPAs con 12200 cabezas de ganado porcino. Entre las principales variedades de ganado porcino se encuentran: criollo, y mestizo.

CAPÍTULO II:

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ANCESTRALES PRIMARIOS DE LOS CANTONES PALTAS Y CELICA PERTENECIENTES A LA MANCOMUNIDAD DEL BOSQUE SECO.

2.1 Diagnóstico de los productos alimenticios ancestrales.

En este apartado se procederá a plasmar los resultados del levantamiento de información realizado en los cantones Paltas y Céllica, concernientes a sus productos de consumo primario tradicionales, y elaborados que se consumen en la zona.

“Al hablar de Gastronomía nos adentramos a recordar la historia de nuestro Ecuador la abundante y variada cultura gastronómica. Una comida autentica y mestiza, conocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o mejor dicho conocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y lejano continente”: Dr, Jose Nuñez Sanchez (Director de la sección de historia y geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana 2012).

Gracias a la investigación realizada se ha podido constatar que los cantones Paltas y Celica cuentan con un diverso nivel gastronómico principalmente debido a su variada agricultura, en donde destacan productos como: maní, camote, yuca, guineo, sandia, zapote, melón, zapallo, frejol, zarandaja y el principal producto, que es base de comercialización en el cantón de Celica, el maíz; del cual se obtiene platos exquisitos como: el sango, la chicha, las coladas, el mote, las tortillas los choclos, las humas, los tamales y diferentes platos para el consumo diario.

2.2 Metodología técnica.

Se debe iniciar este apartado indicando que la presente investigación es de carácter exploratoria-descriptiva y de índole cualitativa. Será exploratoria debido a que, como indica, Hernández, Fernández y Baptista (2010), este tipo de investigaciones se realizan cuando existe muy poca información al respecto o cuando no se han realizado investigaciones similares; de la misma forma esta investigación será descriptiva ya que intentará describir la situación actual de gastronomía local de forma condensada y comprensible. Finalmente la presente investigación será de índole cuantitativa debido a que no se utilizaran modelos matemáticos para describir la situación actual, sino se realizará una exposición de las cualidades gastronómicas locales.

Para llevar a cabo la presente investigación se usará la metodología inductiva, Hernández et al. (2010), indica que las investigaciones cualitativas se basan más en una lógica y proceso inductivo (explorar y describir, y luego generar perspectivas teóricas), por lo tanto van de lo particular a lo general. Los autores explican que en un típico estudio cualitativo, el investigador entrevista a una persona, analiza los datos que obtuvo y saca algunas

conclusiones; posteriormente, entrevista a otra persona, analiza esta nueva información y revisa sus resultados y conclusiones; del mismo modo, efectúa y analiza más entrevistas para comprender lo que busca. Es decir, procede caso por caso, dato por dato, hasta llegar a una perspectiva más general.

La investigación tendrá las siguientes modalidades: revisión bibliográfica, investigación de campo, encuestas, entrevistas y grupos focales.

2.2.1 Revisión bibliográfica.

Esta investigación consiste en la recolección de información más detallada de la fuente para tener claro los conceptos de ancestralidades, términos culinarios, preparación de recetas, etc., que sirvan de fundamento teórico–científico para el desarrollo del proyecto de investigación, la misma que se realizará a través del internet, textos de gastronomía y también investigaciones relacionadas al tema, en algunos casos físicas y en otros digitales.

2.2.2 Investigación de Campo.

La investigación de Campo se ejecutará mediante acercamientos directos, especialmente a personas de la tercera edad, ya que ellas son las que han palpado más a plenitud las antiguas costumbres culinarias de la zona. Para recopilar la información requerida se buscaron lugares de concurrencia masiva como: parques, restaurantes, mercados del cantón, plazas, entre otros.

2.2.3 Entrevistas.

Las entrevistas son herramientas de recolección de datos que consiste en un dialogo directo con los actores involucrados, en el cual el entrevistador se ayuda de un listado de preguntas, previamente preparadas, sobre el tema investigado.

El tipo de entrevista que se usará en este caso se denomina “*semiestructurada*”, esto debido a que el “Manual para la elaboración del Atlas Gastronómico del Ecuador” así lo aconseja. Este tipo de entrevista es abierta y como tal, las preguntas son consideradas las iniciadoras

de la conversación a profundidad que se tendrá con los informantes clave. Por esta razón, la aplicación de las preguntas es flexible, y hasta dinámicas para que las personas entrevistada tengan la confianza y cuenten todas sus historias y experiencias. Cabe recalcar que los modelos de entrevistas se encuentran expuestos en los anexos 1 y 2.

De igual forma el antes mencionado manual propone algunos temas que se tratarán en la discusión con los entrevistados.

1. Origen/ancestralidad del alimento
 - ¿Otros nombres de este alimento?
 - ¿Siempre se cultivó/crió? ¿Hace cuánto se cultiva/cría en esta zona?
2. Variedades, descripción y estado de conservación
 - ¿Cómo es el producto? (forma, tamaño, color, sabor)
 - ¿Conoce otras variedades/razas de este alimento? ¿Se cultivan/crían? ¿Dónde?
 - ¿Cómo se diferencian las variedades/razas entre sí? (principales características)
 - ¿Se pueden encontrar cada una de estas variedades o están desapareciendo?
3. Formas de obtención / ciclo productivo
 - ¿Cómo se siembra/cría? ¿En qué época se realiza la siembra/crianza?
 - ¿Este cultivo/crianza tiene algún cuidado especial? ¿En qué época se realiza?
 - ¿Cómo se cosecha/cría? ¿En qué época se realiza?
 - ¿Siempre han sembrado/criado así?
 - ¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la producción de este alimento?
4. Zonas de producción/crianza
 - ¿En qué zonas se cultiva/cría? ¿En qué parroquia, localidad?
 - ¿Puede sembrarse/criarse en otras zonas?
5. Usos gastronómicos
 - ¿Qué partes de este alimento son comestibles? (¿puede comerse la raíz, las hojas, la corteza? ¿Las orejas, los cachetes, sesos?)
 - ¿Se come crudo o se hacen preparaciones? ¿Cuáles?
6. Propiedades/usos medicinales
 - ¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud / nutrición??
 - ¿Cómo se usa? ¿En qué casos?

7. Contextos festivos

- ¿Existe alguna fiesta relacionada a la producción de este alimento?
- ¿En qué fiesta? ¿Cuándo se realiza? ¿se elabora algún plato especial con este producto?

8. Espacios de comercialización (mercados populares, poblaciones)

- ¿La crianza/caza/pesca/recolección es para el autoconsumo o también para la venta?
- ¿En esta población, en dónde puede adquirirse? ¿Qué otros lugares?
- ¿En cuál(es) mercado(s) podemos encontrarlo? (nombre, ubicación).personalizada.

Si se da el caso de que en el taller surjan recomendaciones de contactar a otros informantes importantes, se procederá a hacerlo, Ministerio de Cultura y Patrimonio (2014, pág. 34).

2.2.4 Grupos focales.

Un grupo focal se entiende como es una técnica cualitativa de estudio de las opiniones o actitudes de un público, utilizada en ciencias sociales y en estudios comerciales. Consiste en la reunión de un grupo de personas, entre 6 y 12, con un moderador, investigador o analista; encargado de hacer preguntas y dirigir la discusión. Su labor es la de encauzar la discusión para que no se aleje del tema de estudio. Las preguntas son respondidas por la interacción del grupo en una dinámica en que los participantes se sienten cómodos y libres de hablar y comentar sus opiniones. Para su realización será de mucha utilidad establecer comunicación con autoridades locales para formar los grupos focales que serán entrevistados, las autoridades que deberán ser contactadas pueden ser:

- Los Gobiernos Autónomos Descentralizados GADs, sean parroquiales, cantonales o provinciales.
- Direcciones de turismo.
- Grupos de la tercera edad.
- Asociaciones de productores, consumidores, comedores comunitarios.
- Miembros de la iglesia.
- Cualquier otra organización/asociación que pueda congrega a personas claves para el objeto del estudio. Identificados los actores se propondrá la realización de un Grupo Focal.

El manual indica que el investigador deberá hacer una invitación previa al encuentro, tomando como base los siguientes aspectos: a) otorgar una explicación clara de su objetivo, b) usar información y contexto de la investigación, c) disponer de un espacio cómodo y tranquilo para su realización, y c) contar con la participación de un grupo de máximo 12 personas claves (un número mayor dificulta la conversación).

Según la disponibilidad de recursos y de tiempo, se podrán hacer dos grupos focales para indagar, el uno sobre alimentos primarios y el otro sobre alimentos elaborados, Ministerio de Cultura y Patrimonio (2014, pág. 35).

2.2.5 Población y Muestra.

El levantamiento de la información se basó en un muestro no probabilístico casual o incidental ya que se trata de un proceso en el que el investigador elige directa o indirectamente los individuos de la población, ya que lo que se busca en un determinado sector de la población.

Para poder determinar el número total de encuestas a aplicar en los cantones Paltas y Celica se consideró información proveniente del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010), del cual se obtuvo el número total de habitantes por parroquia de cada cantón en el rango de edad comprendido entre 65 años a 92 años, en donde Paltas posee un total de 3226 habitantes y Celica 1490 habitantes.

Determinación de la muestra del cantón Paltas:

$$n = \frac{Z^2 N p q}{E^2 (N - 1) + Z^2 p q}$$

Dónde:

Z = Nivel de Confianza (5%= 1,96)

p = Población a favor (0,5)

q = Población en contra (0,5)

e = Error de estimación (10% = 0,10)

n = Tamaño de la muestra

$$n = \frac{(1,96)^2 (3226) (0,5) (0,5)}{(0,10)^2 (3226 - 1) + (1,96)^2 (0,5) (0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416) (3226) (0,5) (0,5)}{(0,01) (3225) + (3,8416) (0,5) (0,5)}$$

$$n = \frac{3098.250}{32.25 + 0.9604}$$

$$n = \frac{3098.250}{33.2104}$$

$$n = 93$$

Determinación de la muestra del cantón Celica:

$$n = \frac{(1,96)^2 (1490) (0,5) (0,5)}{(0.10)^2(1490 - 1) + (1.96)^2(0.5) (0.5)}$$

$$n = \frac{(3.8416) (1490) (0,5) (0,5)}{(0.01) (1489) + (3.8416) (0.5) (0.5)}$$

$$n = \frac{1430.996}{14.89 + 0.9604}$$

$$n = \frac{1430.996}{15.8504}$$

$$n = 90$$

El resultado es de 93 encuestas a realizar en el cantón Paltas y 90 encuestas para Celica, posterior a esta determinación, se procedieron a dividir el número de habitantes de cada parroquia por el total del cantón y este resultado a su vez para el total de encuestas, con el fin de obtener un número de encuestas por parroquia, tal como lo demuestran las siguientes tablas:

Tabla 2.1: Número de encuestas para el cantón Paltas

Parroquias	Habitantes	Peso	Encuestas
Catacocha	1614	0,50030998	47
Cangonamá	183	0,0567266	5
Guachanamá	329	0,10198388	9
Lauro Guerrero	241	0,07470552	7
Orianga	157	0,04866708	5
San Antonio	190	0,05889647	5
Casanga	309	0,09578425	9
Yamana	203	0,06292622	6
Total de habitantes	3226		
TOTAL ENCUESTAS			93

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: la autora

Tabla 2.2: Número de encuestas para el cantón Celica

Parroquias	Habitantes	Peso	Encuestas
Celica	701	0,4704698	42
Cruzpamba	160	0,10738255	10
Pozul	416	0,27919463	25
Sabanilla	174	0,11677852	11
Teniente Maximiliano	39	0,0261745	2
Total de habitantes	14903		
TOTAL ENCUESTAS			90

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: la autora

En las tablas anteriores se evidencia la distribución, por pesos, de las encuestas a realizar en cada parroquia de los cantones analizados.

2.2.6 Componentes de las fichas de los productos primarios.

Esta investigación se centra en conocer el o los alimentos patrimoniales de los cantones Paltas y Celica, es por ello que se debe conocer su definición; la cual según el Atlas Metodológico del Ministerio de Cultura y Patrimonio se refiere a que todas las culturas evolucionan con sus alimentos, buscan formas más eficientes y sencillas de producción y crean formas deliciosas y nutritivas de elaboración gastronómica. Incluso los organismos de sus habitantes se van adaptando a la comida disponible, para aprovecharla mejor. Con el tiempo, los alimentos se convierten en referentes de identidad, definiéndose como rasgos esenciales de una cultura. Este proceso toma siglos, y está en constante transformación. Como resultado cada pueblo de la Tierra posee un conjunto de alimentos que le resultan más adecuados en términos productivos, nutricionales y culturales. A este conjunto denominamos Patrimonio Alimentario.

La información recopilada en la investigación se procederá a colocar fichas o cuadros, cuya matriz ha sido elaborada por el Ministerio de Patrimonio del Ecuador, según sea el caso de productos primarios y elaborados cada ficha debe ser llenada con información específica, la cual se detalla a continuación:

Primeramente se debe definir a los *productos primarios*, los cuales son aquellos producidos por la actividad agrícola, ganadera, pesquera, de cacería. A continuación se expone cada uno de los componentes de las fichas de productos elaborados:

- **Nombre común:** Aquí debemos colocar el término más común con el que la comunidad identifica o reconoce a un producto. Los nombres son importantes porque nos dan información sobre las características de una planta o un animal.
- **Nombre científico:** Es la terminología científica aceptada a nivel académico internacionalmente. Se trata de un sistema que define a los distintos organismos en base a sus características físicas y genéticas, agrupándolos en árboles de parentesco con ancestros comunes.
- **Otros nombres locales:** En el caso de que haya más de un nombre común en la región, aquí es donde debemos registrar todas las variaciones. Como se indicó más arriba, todos los nombres son importantes para el patrimonio alimentario.
- **Ancestralidad:** La ancestralidad nos permite definir el momento histórico en que surgió un producto, y por tanto su relevancia patrimonial, ya que un producto con historia ha evolucionado con la población, su cultura y los ecosistemas locales. Mientras más antiguo sea un producto, se encuentra arraigado más profundamente en la cultura y existen más posibilidades de que la población haya desarrollado adaptaciones a nivel del organismo y mecanismos para aprovechar sus nutrientes, así como formas de cultivo más simples y sostenibles. En esta sección tenemos cuatro opciones a elegir: Nativo, Prehispánico no nativo, Criollo y Contemporáneo.
 - *Nativos:* aquellos productos que fueron domesticados en lo que ahora es Ecuador, a partir de especies silvestres. Este proceso ocurrió en tiempos preincaicos en varias zonas del país. Ecuador, junto con Colombia y el norte de Perú, conforman la bioregión de los Andes Ecuatoriales, uno de los más diversos centros de domesticación en el mundo.
 - *Prehispánicos no nativos:* son productos que no fueron domesticados en Ecuador a partir de especies silvestres, sino que llegaron de otras regiones, en tiempos prehispánicos.
 - *Criollos:* son productos que llegaron después de la conquista española, y que la población ha acogido y convertido en parte de su patrimonio alimentario. Se consideran criollos productos adoptados durante la época colonial y los inicios de la república, hasta el siglo veinte.

- **Forma de obtención:** En el Ecuador actual coexisten todas las formas usadas tradicionalmente para obtener alimentos. Aunque la producción se ha centrado en las últimas décadas en la agricultura y la ganadería, todavía existen ejemplos importantes de recolección y caza; y la crianza de animales menores a nivel familiar así como la pesca tienen un rol importante para la economía y la nutrición a nivel nacional. Para la realización del atlas patrimonial se tomarán en cuenta estas categorías: cultivo, crianza, recolección, caza y pesca.
 - *El Cultivo* incluye a toda forma de producción de vegetales donde la reproducción de la planta depende de la acción humana. Son cultivos tanto los cereales y las hortalizas, como los árboles frutales.
 - *La Crianza* incluye las actividades donde los animales son cuidados durante su crecimiento, con el objeto de usarlos a ellos o a sus productos como alimento.
 - *La Recolección* reúne a las actividades donde plantas o animales se reproducen y crían por sí mismos, y posteriormente son recolectados por manos humanas. Ejemplos son el mortiño, que se recolecta en los páramos donde crece en forma silvestre, los “catzos” (escarabajos) que se recogen en su época de reproducción, o la concha que se recolecta en el manglar. En algunos casos las zonas de recolección se hallan amenazadas, lo que es necesario señalar en la ficha del producto.
 - *La Caza* la actividad se orienta a capturar animales de mayor tamaño, ya sea mediante el trapeo o la utilización de armas. En tiempos ancestrales existían costumbres de caza que permitían la recuperación de las poblaciones animales, sin llegar a sobre explotarlas. Desde el punto de vista del Patrimonio Alimentario, no se puede negar la importancia que tiene la culinaria basada en la cacería. Una recuperación de esta gastronomía es factible, siempre y cuando esté unida a planes de manejo que permitan una convivencia de forma sustentable, incentivando a la población para que proteja activamente a los animales y sus ecosistemas.
 - *La Pesca* incluye las actividades orientadas a la obtención de peces, ya sea con red o con anzuelo. Se excluye la recolección de mariscos, que entra en la categoría Recolección. Aunque ya ha habido un primer intento de regulación, al igual que para la caza, la actividad de pesca también requiere urgentemente de planes adecuados de manejo, pues el recurso pesquero de la nación se encuentra en grave declive, principalmente debido a la pesca industrial de gran escala.

- **Descripción:** Aquí entra una descripción morfológica muy básica del producto, sin necesidad de entrar en detalles botánicos o zoológicos
- **Imagen del producto:** Junto a esta sección de casillas hay una más grande destinada a acoger una imagen del producto, que ayude a su rápida identificación.
- **Zonas de producción:** Esta sección es una tabla donde vamos a listar las parroquias donde el producto es Emblemático
- **Mapa de producción:** Junto a la tabla de las zonas de producción hay un recuadro más grande destinado a acoger un mapa de la provincia, donde se deben resaltar con color o textura las regiones en las que se encuentra el producto. Para información sobre la elaboración de este mapa, ver la sección sobre Ubicación Geográfica y Mapeo en este manual
- **Calendario Agrofestivo:** Es una tabla que recoge las actividades importantes asociadas al cultivo o la crianza: preparación del terreno, siembra, cosecha; alimentación y cuidado del animal, etcétera, así como los eventos festivos y rituales relacionados.
- **Usos gastronómicos:** En este campo de la ficha indicamos las preparaciones comestibles más relevantes elaboradas a partir del producto registrado.
- **Propiedades:** En este campo ponemos un listado simple de las propiedades nutritivas o medicinales atribuidas al producto.
- **Variedades:** Dentro de cada especie animal y vegetal domesticada, hay una gran diversidad, fruto de las labores campesinas de selección. Cada grupo humano, desde el nivel familiar, ha ido imprimiendo durante siglos su propia huella en estas especies, debido a sus necesidades productivas y a sus gustos particulares. En las plantas esta diversidad se basa en variedades, mientras que en los animales se habla de razas.
 - *Común:* Cuando la especie o raza aún se encuentra con facilidad en los mercados, o es comida normalmente en los hogares.
 - *Rara:* Cuando ya no se la consume regularmente o no se la encuentra con facilidad, pero no está en peligro de desaparecer.
 - *En peligro:* Cuando se hace muy difícil o imposible de encontrar, poca gente sabe dónde obtenerla o hay datos sobre su estado y estos señalan que se encuentra en peligro de desaparecer.

2.2.7 Análisis estadístico de los productos primarios.

En este apartado se expondrán los resultados de la investigación resumidos en figuras estadísticas, con el fin de entender globalmente como se encuentra estructurada la gastronomía de los cantones Paltas y Celica.

El tamaño de la muestra compartida entre los cantones Paltas y Celica es de 183 personas a evaluar, a las cuales se les dividió en Paltas 93 encuestas y en Celica 90 encuestas, en base al rango comprendido entre las edades de 65 a 92 años de edad, tomando como referencia la información del INEC 2010.

Para tener un análisis estadístico más claro se procedió a tomar en cuenta la información más relevante de los productos primarios y elaborados; los cuales se los ha clasificado de la siguiente manera: productos primarios nativos, productos primarios prehispánicos no nativos, productos primarios criollos y productos primarios contemporáneos.

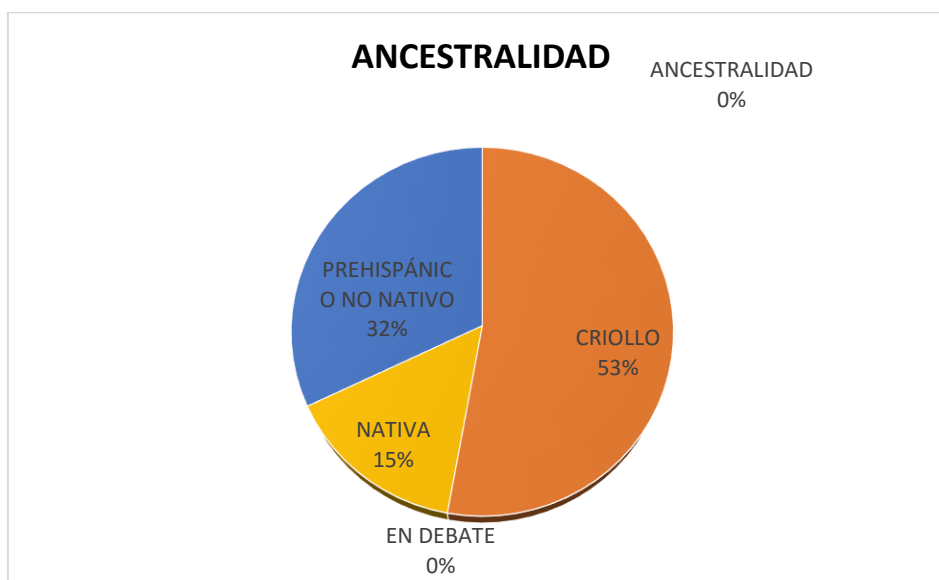


Figura 2.1 Ancestralidad de los productos primarios de la zona

Fuente investigación propia

Elaborado por: la autora

Como se observa en la figura anterior, la mayoría de los productos primarios de los cantones Paltas y Celica, con un 53%, han sido identificados como “criollos” esto debido que, en base a investigación bibliográfica, se identifica que dichos productos datan después de los tiempos de la colonia y de igual forma los habitantes de la zona se identifican con esta postura. Le siguen los productos calificados como “prehispánicos no nativos” con el 32% del total, en este caso la literatura del tema indica que dichos productos datan de antes de la colonia pero fueron importados de otras zonas. Finalmente en tercer lugar los productos “nativos” con el 15%, estos productos son propios de estas latitudes del Ecuador.

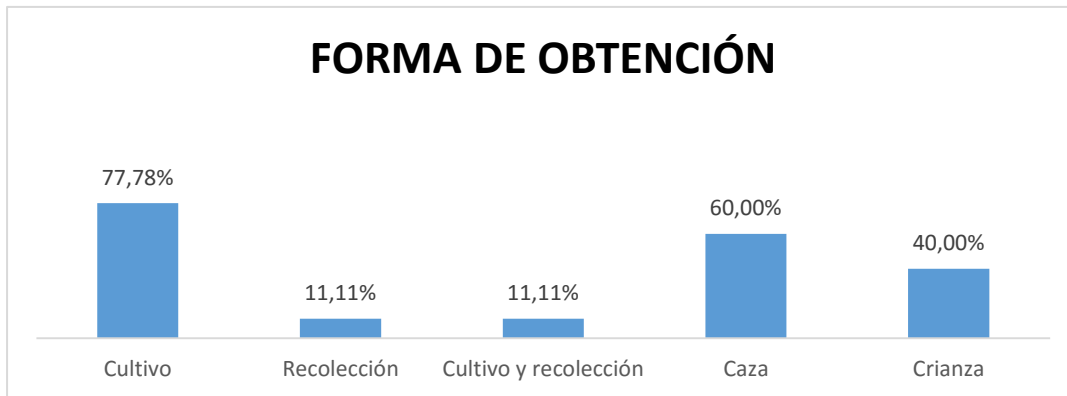


Figura 2.2 Formas de obtención

Fuente: investigación propia

Elaborado por: la autora

En la figura 2.2 se muestra la división porcentual de cómo se obtienen los productos primarios en los cantones Paltas y Celica, en lo que respecta a los productos agrícolas, el 78% de ellos son obtenidos por medio de su cultivo ya sea este en parcelas de los mismos consumidores o en granjas agroproductivas, a continuación encontramos empatados con el 11% a los productos agrícolas que solamente se recolectan y a aquellos que se pueden recolectar o cultivar, ya que se pueden encontrar de forma silvestre.

En lo relacionado a los animales, con el 60% de ellos se obtienen por medio de la cacería lo que indica que la mayor parte de especies animales comestibles de la zona son salvajes, les siguen con el 40% los animales criados para la alimentación en granjas o en los propios hogares de los consumidores.

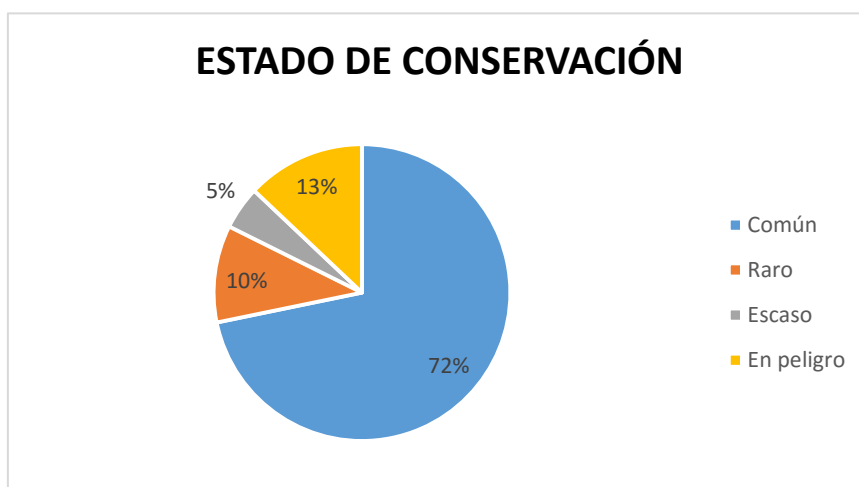


Figura 2.3 Estado de conservación

Fuente: investigación propia

Elaborado por: la autora

La figura 2.3 muestra como los habitantes de la zona identifican la facilidad o dificultad para obtener los productos que consumen, con una amplia mayoría los habitantes indican que el 72% de los productos primarios de la zona son “comunes” de obtener, es decir, se los consigue fácilmente y en cualquier época del año, le siguen con el 13% aquellos productos identificados como “en peligro” de desaparecer por su baja producción, en tercer lugar aparecen los productos que se los obtiene “raramente” es decir solo se los consigue de forma esporádica y en cuarto lugar con el 5% aparecen los productos “escasos” que son aquellos que a pesar de producirse su consumo es alto y ello deriva en que escasean.

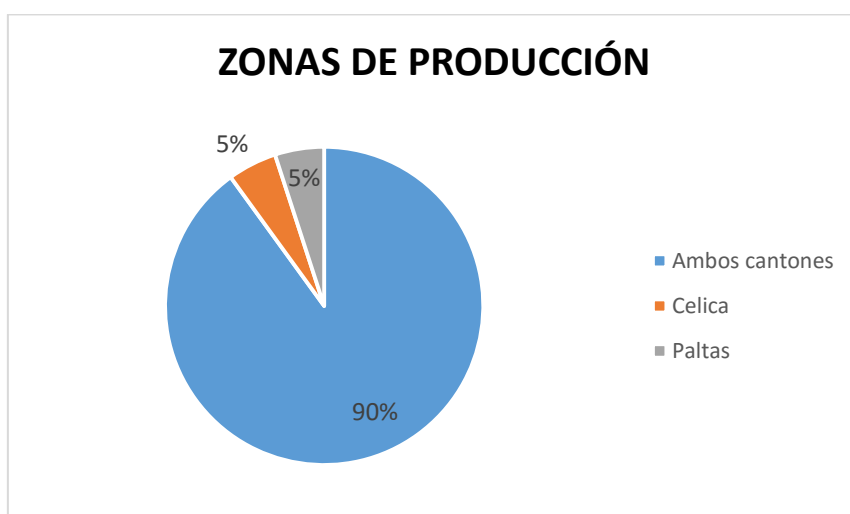


Figura 2.4 Zonas de producción.
Fuente: investigación propia
Elaborado por: la autora


Finalmente la figura 2.4 muestra la distribución en la producción de los productos primarios de la zona, como se mencionó anteriormente, los cantones Paltas y Celica colindan entre sí y por ello poseen una geografía muy parecida que se presta para el cultivo y producción de los mismos productos, de allí que el 90% de todos los productos primarios encontrados en la investigación se cultiven, recojan, cacen y críen en los dos cantones por igual, dejando tan solo el 5% exclusivamente para cada cantón.

2.2.7.1 Productos primarios nativos.

Son aquellos productos que fueron domesticados en lo que ahora es Ecuador, a partir de especies silvestres. Este proceso ocurrió en tiempos preincaicos en varias zonas del país. Ecuador, junto con Colombia y el norte de Perú, conforman la bio-región de los Andes Ecuatoriales, uno de los más diversos centros de domesticación en el mundo, a

continuación se detalla cada producto cuya información fue levantada en estos cantones, resumidas en una ficha técnica.

TABLA 2.1: Camote


Nombre común	Camote	
Nombre científico	<i>Ipomoea Batatas</i> (CONVULVULACEAE)	
Otros nombres locales	Camote	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Planta rastrera, con raíces y tallo de color verde o púrpura, algunas de las raíces presentan tubérculos ricos en almidón y azúcares, que se utilizan en la alimentación.	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Se siembra en las partes subtropicales de los Cantones se cosecha en cualquier época del año, con un ciclo de producción de 3 meses	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Es un gran alimento para los seres humanos se lo puede consumir cosido, asado, frito, hervido en sopa, no se puede digerir crudo, por lo que siempre requieren de cocción previa.	


Propiedades	Este producto es rico en almidones y vitaminas A y C, también potasio y el hierro, estas raíces tuberculosas a más de la alimentación humana se lo puede utilizar para la alimentación animal.	
Variedades y estado de conservación		
Camote criollo	El camote criollo se caracteriza por su piel café y su comida entre amarilla y crema, la mayor parte de este producto se da en tierras arenosas	Rara
Camote blanco	Se caracteriza por su color crema tanto en la piel como en la pulpa. Es utilizado para la producción de almidón, ya que no es dulce como las otras variedades.	Común
Camote morado	El camote morado común, sólo tiene el color morado en la parte exterior y la pulpa amarilla.	Común
Camote rojo	El camote rojo se caracteriza por su color rojo en la piel, pero su comida es de color crema o morada.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.2: Zapallo

Nombre común	Zapallo	
Nombre científico	<i>Cucurbita Moshata</i> (CUCURVITÁCEAS)	
Otros nombres locales	Zapallo	
Ancestralidad	Nativos	


Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Planta de estructura trepadora de tallos largos, de hojas grandes, de flor amarilla, los frutos tienen la carne de color amarillo y naranja, la semilla de color blanca, y crema, suelen ser planas.	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Se da en zonas de climas húmedos de los cantones. Se cosecha en meses como marzo y abril, con un ciclo de producción de 30 días.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Este producto es rico para la preparación de sopas, mermeladas, y el tradicional zapallo con miel, en algunos casos las semilla se las secan y las guardan para una nueva siembra, hay ocasiones en que las semillas las tuestan y las comen directamente por un alto contenido de vitamina A. De alto valor nutricional.	
Propiedades	De gran alimento nutricional y nutritivo por poseer elevadas cantidades de vitaminas, minerales, calcio, del zapallo se aprovecha todo, siempre es recomendable su uso para personas con problemas estomacales.	
Variedades y estado de conservación		
Zapallo congó	Es una variedad de climas cálidos y selva. Tienen una carnosidad medio dulzona que se presta para preparar dulces; su corteza es muy frágil se la utiliza para alimentación de los cerdos.	Común
Zapallo criollo	Crece en las quebradas y en climas húmedos. Produce una carnosidad dura que se puede utilizar para realizar sopas.	Común

Zapallo Añango o Limeño	Este zapallo se diferencia de los demás por las rayas que tiene en la cascara y es suave	Común
Zapallo yunga	Es muy suave su comida y la cascara es de color verde dura	Raro

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.3: Zambo


Nombre común	Sambo	
Nombre científico	<i>Cucurbita Ficifolia</i> (CUCURVITÁCEAS)	
Otros nombres locales	Sambo	
Ancestralidad	Nativos	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta de tallos largos de hojas grandes de color verde oscuro tiene una flor grande de color amarillo ES trepadora, enredadera por zarcillos, rastrera (enraiza en los nudos en contacto con la tierra), sensible a heladas, de duración <u>anual</u> en zonas templadas, zonas donde al final de la primera temporada formó frutos maduros preparados para sobrevivir el invierno en forma de semilla.	
Zonas de producción		


Paltas, Céllica	Se da en zonas de climas húmedos. Se cosecha en mese como marzo y abril, con un ciclo de producción de 30 días.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	En la gastronomía es aprovechado para hacer sopas, dulces, mermeladas, coladas, sus semillas también tienen un alto valor nutritivo se las usa para hacer el tradicional “Ají de pepa” denominado así por el uso de las pepas (semilla) del sambo que se las tuesta y tienen un olor parecido al maní.	
Propiedades	Muy nutritivo ya que contiene vitamina A y vitamina C , potasio y magnesio y proteínas	
Variedades y estado de conservación		
Sambo Criollo O Común	El Sambo criollo o común se da en lugares de zona húmeda de duración anual, es sensible a las heladas su comida blanca, el color de la cáscara varía del verde oscuro al verde claro, cremoso o amarillo.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.4: Maní

Nombre común	Maní Criollo	
Nombre científico	<i>Arachis hypogaea</i> (LEGUMINOSAS)	
Otros nombres	Maní	


locales		
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta de una altura de 15 a 75 cm de alto, se desarrollan debajo de la tierra, en sus raíces sale el fruto que es una legumbre, su cascara es de color café, marrón y su semilla es de color negro rojo, rosado, en algunos casos rayado, pintado existen variedades de colores del maní.	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Requiere en zonas templadas. el maní necesita del sol y tiene un ciclo de producción de seis meses y se lo cosecha en los meses de junio y julio	 Un mapa de Chile que muestra las regiones de Paltas y Célica resaltadas en verde y azul respectivamente, indicando las zonas de producción del maní.
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto		
Usos gastronómicos	Del maní se saca el aceite vegetal que es muy utilizado en la cocina, también se puede consumir este producto tostado y salado, crudo, o cocido con cascara, se realiza mantequilla de maní, platos como repe de maní, colada de maní, chicha de maní, refrito de maní, alfeñiques de maní, en el arte culinario el aceite es lo que más utilizan.	
Propiedades	El maní proporciona un gran aporte calórico, ya que contiene grandes cantidades de vitaminas, minerales, nutrientes, que generan cantidades considerables de energía para el cuerpo.	
Variedades y estado de conservación		
Maní negro	La planta de maní progresan bien en un clima cálido, ya que son susceptibles a las heladas, su comida de color negro.	Común


Maní blanco	La cascara es de color café clarito y la vaina es más larga, la comida es de color blanquecino	Común
Maní rosado	La cascara es de color café claro y su comida es de color rosado parecido al maní rojo.	Raro
Maní caramelo	La vaina es grande y el granito es redondo y rayadito	Común
Maní rojo	Tiene la vaina más larga y su comida es de color rojo.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.5: Zanahoria.



Nombre común	Zanahoria	
Nombre científico	<i>Daucus Carota</i> (APIACEAS)	
Otros nombres locales	Zanahoria	
Ancestralidad	Nativos	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La zanahoria realiza una raíz gruesa dentro de la tierra lo cual es comestible suelen ser de color naranja y blancas e incluso suelen ser la cascara violeta todas estas variedades con texturas crujientes cuando están frescas	

Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Para un óptimo cultivo de este producto, se requieren de 12 a 16 semanas, dependiendo de la variedad.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto		
Usos gastronómicos	Las zanahorias se pueden consumir de muy diversas formas. Se suelen trocear, y se consumen crudas, cocidas, o al vapor y se cocinan en sopas, guisos, ensaladas, así como en comidas preparadas para bebés.	
Propiedades	Es un alimento excelente desde el punto de vista nutricional gracias a su contenido en <u>vitaminas</u> y <u>minerales</u> .	
Variedades y estado de conservación		
Zanahoria blanca	Ayuda a limpiar los dientes y estimula la secreción de saliva, algo que contribuye indirectamente a una buena digestión.	Común
Zanahoria tomate	Su comida de color tomate, es importante por su jugo que se lo toma especialmente para personas que sufren de ceguera	Común
Zanahoria morada	Su comida es de color morado se la utiliza para sopas	Raro

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.6: Papaya


Nombre común	Papaya	
Nombre científico	<i>Carica papaya</i> (CARICÁSEAS)	
Otros nombres locales	Papaya criolla	
Ancestralidad	Nativos	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La papaya es una planta tropical de un solo tronco sin ramas, forma una copa de follaje redondo las hojas son pocas y largas, la flor de color blanco los frutos son de forma ovalada de color verde cuando están tiernas y amarillas cuando ya están de cosechar o consumir con una textura suave y carnosa las semillas de color negras pequeñas, el fruto es muy dulce apreciado para bebidas.	
Zonas de producción		
Paltas, Cética	La fructificación de la papaya se produce al año, dependiendo del suelo , se da en zonas calientes.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto		
Usos gastronómicos	Este fruto es muy utilizado en la gastronomía ya que todo el fruto es comestible tanto la pulpa como las semillas. La papaya puede comerse cruda cuando está madura como cualquier fruta, solo hay que pelarla y retirarla las semillas la papaya puede usarse para realizar ensaladas también se puede realizar mermeladas, jugos y fresco de papaya. Cuando está madura la papaya también se pueden realizar dulces en almíbar.	


Propiedades	<p>La papaya es una fruta muy dulce y sana que se destaca realmente por contener una gran variedad de vitaminas minerales como el calcio, potasio, y el sodio. La papaya es considerada como una de las frutas más ricas en antioxidantes, es capaz de proteger del cáncer y de las enfermedades cardiovasculares.</p> <p>Las semillas son utilizadas para el estreñimiento.</p>	
Variedades y estado de conservación		
Papaya	Planta tropical que da una fruta exquisita y muy dulce.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.7: Poroto.

Nombre común	Poroto	
Nombre científico	Phaseolus vulgarisL. (FABÁCEAS)	
Otros nombres locales	Poroto Frijol	
Ancestralidad	Nativas	
Forma de obtención	Cultivo	



Descripción	Legumbre de color, forma y dimensiones variables, en cuyo interior se disponen de 4 a 6 semillas. Existen frutos de color verde, amarillo jaspeado de marrón o rojo sobre verde, etc., de tallo trepador que alcanza hasta 3 metros de altura en algunas variedades, y de tallo rastrero en otras. Los frutos son unas vainas verdes o amarillas que contienen varias semillas.	
Zonas de producción		
Paltas, Cética	Se da en zonas templadas se lo siembra en los meses de febrero y su producción se da a los dos meses.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Es uno de los alimentos más antiguos conocido del hombre y ha formado parte importante de la dieta humana desde tiempos remotos. Se prepara sopas, menestras, entre otros platillos buenos para el consumo humano.	
Propiedades	Los frijoles poseen un alto contenido en <u>proteínas</u> y en <u>fibra</u> , siendo así mismo una fuente excelente de minerales.	
Variedades y estado de conservación		
Poroto viuda	Es grande ancho y de color rosado	Común
Poroto bola	Zonas de la sierra la vaina redonda y el grano es grande redondo y de color amarillo	Común
Poroto boca negra	Seda en parte caliente y la vaina es alargada y su grano es de color crema con la punta negra	Común
Poroto mantequilla o vainon	Se da en la sierra la vaina es de color amarilla alargado y su grano es de color rayado y colorado	Común

Poroto chileno o fidiguelo	Se siembra en los suelos cálidos su vaina es larga de color amarilla y el grano pequeño de color amarillo bajito y el otro es de la especie del boca negra	Común
Poroto chávalo o de calle	De vaina larga su grano es rayado y largo	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.8: Menta.


Nombre común	Menta	
Nombre científico	<i>Mentha piperita</i> L (LABIADAS)	
Otros nombres locales	Hierba buena	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Planta de color verde con hojas pequeñas que tiene un olor agradable sus tallos son pequeños y buenos para la realización de aguas aromáticas.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se recolecta en casi todo el año, en especial en los jardines que contienen sistema de riego.	


Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Se utiliza esta planta para aguas medicinales y aguas aromáticas. En la antigüedad la menta era utilizada para dar un sabor picante a las comidas y para los vinos también.	
Propiedades	Esta planta tiene propiedades curativas sirve para el dolor del estómago, para evitar los vómitos, es una planta digestiva, para el dolor del vientre, es buena para la gripe y mejora la circulación	
Variedades y estado de conservación		
Menta	Panta medicinal, sirve para dolores estomacales.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.9: Manzanilla.


Nombre común	Manzanilla	
Nombre científico	<i>Matricaria Chamomilla</i> (COMPUESTAS)	
Otros nombres locales	Manzanilla Común	
Ancestralidad	Nativos	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Es una hierba aromática anual alcanza unos 60 cm de altura, es de color verde las hojas de las flores son blancas y su flósculos es de color amarillo.	
Zonas de producción		

Paltas, Céllica	Se cosecha todo el año, se da en los jardines y en épocas de invierno.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Dentro de la gastronomía se la utiliza como agua aromática.	
Propiedades	Esta planta tiene propiedades curativas, ya que ayuda al dolor de estómago o de vientre, para las mujeres es buena esta planta para lavados. La utilizan en los baños de las mujeres que dan a luz.	
Variedades y estado de conservación		
Manzanilla	Planta muy medicinal y buena ayuda a las enfermedades estomacales.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.10: Laritaco.

Nombre común	Laritaco	
Nombre científico	<i>Amaranthus quitensis</i> (AMARANTHACEAE)	
Otros nombres locales	Sangorache	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Recolección	

Descripción	Es una planta rara debido a su rápido crecimiento en los campos, no necesita de abundante agua y su color puede ser en amarilla, verde y rojo planta medicinal.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se cosecha todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Ninguno.	
Propiedades	Esta planta tiene propiedades curativas, la utilizan para curar enfermedades del cáncer, se coge tres hojas de Laritaco y en dos jarras de agua se debe tomar como agua diaria.	
Variedades y estado de conservación		
Laritaco	Planta muy medicinal y buena ayuda a las enfermedades.	Común



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

2.2.7.2 Productos primarios prehispánicos no nativos.

Son productos que no fueron domesticados en Ecuador a partir de especies silvestres, sino que llegaron de otras regiones, en tiempos prehispánicos. Ejemplos son el maíz, que llegó de Mesoamérica, y el melloco, que llegó de los andes peruano-bolivianos, a continuación se detalla cada producto cuya información fue levantada en estos cantones, resumidas en una ficha técnica.

TABLA 2.11: Maíz.

Nombre común	Maíz	
Nombre científico	Poaceae (<i>Zea mays</i>)	
Otros nombres locales	Maíz	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta de aproximadamente una altura de 2 metros, su grano es de color morado, Blanco, amarillo , crema que es utilizado para dar color a los alimentos, otros para alimentación de animales, y con algunas clases de maíz se realiza platillos típicos	
Zonas de producción		
Célica, Paltas	Se siembra en enero y se cosecha en junio y julio En todas las parroquias tienen el mismo proceso de cultivo. Donde hay canales de riego se da en todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	En la cocina tiene un uso exclusivo para la realización de coladas moradas, Tamales, humas, tortillas, mazapán, arroz de maíz, coladas de maíz, champús de maíz, bizcochuelo, sango entre otros platillos típicos que se elaboran en las provincias.	
Propiedades	El maíz es muy beneficioso debido a que aporta fibras, hidratos de carbono, y vitaminas como la B1 y B3 que son muy importantes para el desarrollo y crecimiento de los niños y jóvenes.	

Variedades y estado de conservación		
NOMBRE	CARACTERÍSTICAS	ESTADO DE CONSERVACIÓN
Negro casanga	Grano de color morado y grande un tanto duro.	Común
Blanco	Grano de color blanco grande delicado para mote y para harina para tortillas	Común
Morochillo	Grano de color amarillo de consistencia duro y pequeño para la alimentación de los animales	Común
Criollo	Grano de color amarillo suave y mediano	En peligro
Canguil	Grano de color amarillo de grano pequeño algo duro y puntiagudo	Común
Tumbero	Grano de color amarillo es grande como para hacer mote tamales, sango, humas cuando está fresco.	Raro
Manabi	Grano de color amarillo de alimento para los animales	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.11: Yuca Criolla


Nombre común	Yuca Criolla	
Nombre científico	<i>Manihot esculenta</i> (EUPHORBIACEAE)	
Otros nombres locales	Yuca criolla	
Ancestralidad	Prehispánicos no nativos	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta muy nutritiva y alimenticia, de color marrón o parco su carne es de color blanco es rica en hidrato de carbono.	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Se la siembra en todo tiempo cuando hay riego, pero se da en zonas cálidas y se cosecha a los seis u ocho meses dependiendo del suelo	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	De gran alimento, se consume en platos como acompañante de carnes, en sopas, acompañadas con queso, quesillo, la utilizan para consumirla con la carne de chanco, pollo, carne de res.	
Propiedades	La yuca contiene nutrientes sumamente ricos en hidratos de carbono, rico para una dieta equilibrada porque es digerida poco a poco y sacia satisfactoriamente el hambre. Es consumida por personas que sufren de gastritis, acides estomacal ulcera o colitis.	
Variedades y estado de conservación		


Yuca criolla	Planta que vive en lugares cálidos y secos, utilizada para el consumo humano.	Común
---------------------	---	-------

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Cética para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.12: Guineo



Nombre común	Guineo	
Nombre científico	<i>Musa Acuminata</i> (MUSACEAE)	
Otros nombres locales	Guineo Seda	
Ancestralidad	Prehispánicos no nativos	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Planta de un tronco prolongado de altura de 2 metros, su flor es de color roja y sus hojas de color verde, grandes y prolongadas hacia abajo, su racimo es el conjunto de frutos que aparecen a lo largo, los frutos se pueden llamar dedos o manos.	
Zonas de producción		

Paltas, Céllica	De seis días de luna o de ocho días se lo siembra y el fruto da al año se da en zonas calientes o zonas húmedas cuando hay sistema de riego.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	El guineo verde”, como se conoce comúnmente en nuestro país, es un fruto muy apreciado por la gastronomía. Visto como el acompañante perfecto para cualquier carne, queso o embutido, el guineo es muy utilizado en el desayuno y la cena.se elabora platillos como el repe, jugo de guineo maduro, molloco de guineo, sancocho con guineo, entre otros platillos que son exquisitos para el paladar.	
Propiedades	El guineo es nutritivo, y se digiere fácilmente contiene hidratos de carbono y su índice de colesterol es nulo, contiene mayor cantidad de proteínas, contiene magnesio, hierro y potasio, El potasio es importante ayuda a normalizar la presión arterial y los latidos del corazón.	
Variedades y estado de conservación		
Guineo seda	Es alto y el fruto es grande largo	Común
Guineo jibaro	Pequeño y de color verde la planta es pequeña	Común
Guineo común	Pequeño y de color verde claro y se utiliza para sopas	Común
Guineo portugués	Su fruto es grande al igual que la planta	Raro
Plátano	Se da en zonas calientes y su fruto es de color verde y de riego.	Escaso

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.13: Caña


Nombre común	Caña	
Nombre científico	<i>Saccharum officinarum</i> (GRAMINEAS)	
Otros nombres locales	Caña criolla	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El tallo contiene un jugo rico en azúcar, se cultiva en lugares soleados y calientes, así mismo requiere de abundante de agua para que permita la absorción y asimilación de los nutrientes.	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Se siembra en tiempo de luna tierna de cinco a seis días de y se cosecha a los dos años, es de zona tropicales y subtropicales y abundante agua.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto		
Usos gastronómicos	<p>Dentro de la gastronomía es importante conocer que de este producto se extrae el azúcar, y las panelas o el dulce. El azúcar hoy en día es indispensable para endulzante, las panelas para la preparación de alfeñiques, miel con maní, miel con queso.</p> <p>Es importante conocer que el excesivo uso de endulzante causa enfermedades como diabetes y obesidad.</p> <p>En las fiestas tradicionales en los pueblos el guarapo con punta es la bebida tradicional.</p>	
Propiedades	El azúcar contiene vitaminas, es excelente para la digestión, además contiene potasio, también se compone de hidratos de carbono, sirve para refrescar y energizar el cuerpo.	


Variedades y estado de conservación		
Caña común	Planta que requiere de abundante agua para crecer bien de azúcar	Común
Caña de castilla	Caña de chupar y para se les da a las mujeres de parto	Peligro
Caña pana	Delgada de color verde clarita tiene como uros pequeña para remedio.	Peligro

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.14: Mango


Nombre común	Mango	
Nombre científico	<i>Mangifera indica L</i> (ANACARDIACEAE)	
Otros nombres locales	Mango criolla	
Ancestralidad	Prehispánicos no nativos	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El mango típico constituye un árbol de tamaño mediano, el tronco es más o menos recto, cuya corteza es de color gris a veces contiene gotitas de resina, las ramas son gruesa y robustas	
Zonas de producción		


Paltas, Céllica	El mango se siembra en tiempo de la luna creciente de 8 días y cosecha a los 5 años en partes cálidas y en partes más frías se demora en dar el producto	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto		
Usos gastronómicos	Mango utilizado en la cocina para realizar postres, mermeladas, batidos, jugos, ensaladas de frutas.	
Propiedades	Esta fruta es muy rica en proteínas también contiene magnesio, hierro, vitamina. Es preferible consumir esta fruta al natural directamente de la planta por su rico sabor y olor.	
Variedades y estado de conservación		
Mango amarillo	Es más sabroso es mango de chupar dulce	Común
Mango manzana	Es de color amarillo dulce se da en partes calientes	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.15: Naranja



Nombre común	Naranja	
Nombre científico	<i>Citrus sinencis</i> (RUTACEAS)	
Otros nombres locales	Naranja criolla	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	

Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un árbol de hoja perenne en raras ocasiones llega hasta 10 m de altura, y las flores llamadas azahar blancas y fragantes.	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Zonas calientes y se siembra en cualquier época del año siempre que haya riego y demora en dar el fruto a los 4 a 5 años dependiendo del lugar.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Dentro de la gastronomía la naranja es utilizada para realizar jugos, mermeladas, postres, tortas y muy nutritiva y contiene vitaminas.	
Propiedades	Las naranjas son ricas en vitaminas, minerales, fibra y aportan pocas calorías. La naranja incluye diferentes sustancias que contribuyen a mejorar el buen estado del organismo. Entre ellas destacan el <u>calcio</u> , fósforo, <u>hierro</u> , <u>magnesio</u> , potasa, sosa y las vitaminas.	
Variedades y estado de conservación		
Naranja dulce	Es pequeña y de chupar	Comun
Naranja agria	Es de color verde grande	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.16: Limón

Nombre común	Limón	
Nombre científico	<i>Cinrus Sinensis</i> (RUTACEAS)	
Otros nombres locales	Limón	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El árbol es de aspecto menos redondeado que los demás cítricos, presenta numerosas espinas cortas y duras las hojas son grandes que desprenden un olor característico del limón.	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Se da más en las orillas de los ríos en zonas calientes	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Utilizado para la elaboración de jugos, se lo conoce como una bebida hidratante, en ensaladas se lo utiliza	
Propiedades	El limón concentra vitamina es utilizado para cicatrizar las heridas hechas por algún corte.	
Variedades y estado de conservación		
Limón agrio	Se puede sembrar en terrenos de textura arcillosa con temperaturas de hasta 40 grados.	Común
Limón dulce	Se dan en climas templados	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.17: Aguacate.


Nombre común	Aguacate	
Nombre científico	<i>Persea Americana Miller</i> (LAURACEA)	
Otros nombres locales	Aguacate criollo	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El aguacate es una planta que puede llegar a medir hasta unos 3 a 4 metros de alto, la fruta se asemeja a la de una pera con su pulpa color verde, su semilla es de color verde oscuro y marrón.	
Zonas de producción		
Paltas, Célica.	Se siembra en cualquier época del año y en tiempo de luna tierna de 8 días y da fruto a los 3 a 4 años se da en zonas calientes	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Debido a su sabor neutro, se lo puede combinar en las comidas especialmente en sopas, y se realiza ensaladas, muy útil por el aceite natural, pero no es recomendable para personas obesas, debido a las calorías que contiene.	


Propiedades	El aguacate es una fruta muy rica en fibra, evita el estreñimiento ayuda a controlar los niveles de glucosa en la sangre, es rico en vitamina C y vitamina E , es una fruta de gran interés nutricional muy recomendable a cualquier edad	
Variedades y estado de conservación		
Aguacate criollo	Poco resistente al frio, y es muy comercializado y rico por su sabor neutro.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.18: Melón.


Nombre común	Melón	
Nombre científico	<i>Cucumis melo</i> (CUCURBITÁCEAS)	
Otros nombres locales	Melón criollo	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El melón es una fruta refrescante propia de los meses de verano, son plantas enredaderas con tallos que pueden trepar, los tallos se arrastran por el suelo y terminan en sarcillos, en fruto puede ser liso, corrugado, su color puede ser entre blanco verde o anaranjado.	
Zonas de producción		

Célica	Se da en zonas calientes, se siembra en épocas de primavera y el fruto da a los tres meses.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	El melón es una fruta diurética y nutritiva que es consumida especialmente en jugos, o se la consume natural.	
Propiedades	El melón destaca principalmente por su alto contenido en agua y su escaso valor calórico, por lo que es un alimento ideal en dietas para adelgazar. Los melones también son ricos proteínas y fibra.	
Variedades y estado de conservación		
Melón criollo	Fruta muy refrescante ideal para calmar la sed y proveer de vitaminas en jugos.	Raro

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.19: Sandía.



Nombre común	Sandía	
Nombre científico	<i>Citrullus lanatus</i> (CUCURBITÁCEAS)	
Otros nombres locales	Sandía criolla	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	

Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	<p>La sandía es de color verde, y se desarrollan en forma rastrera debido a la presencia de zarcillo, su fruto varía en los colores puesto que pueden ser amarillos o verde oscuro o verde claro, pero su pulpa es de color rojo o rosado y las semillas son de color blanco o negro.</p> <p>Posee una gran popularidad por sus propiedades refrescantes, siendo consumida en los meses calurosos del verano.</p>	
Zonas de producción		
Paltas Célica	Es de zonas calientes no son resistentes a las heladas y se da a los tres meses su fruto.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Debido a que es una fruta con abundante agua, es muy rica para la realización de bebidas, como jugos, frescos, batidos, y se la utiliza como postres.	
Propiedades	Aporta minerales tales como el magnesio y el potasio, es muy recomendable para eliminar sustancias tóxicas a través de la orina.	
Variedades y estado de conservación		
Sandía criolla	Fruta muy refrescante se da en zonas calientes, y no es resistente a las heladas	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.20: Gallina Criolla.


Nombre común	Gallina Criolla	
Nombre científico	<i>Gallus Gallu Domesticus</i> (PHASIANIDAEP)	
Otros nombres locales	Gallina criolla	
Ancestralidad	Prehispánico no Nativo	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	<p>La gallina tiene un cuerpo recubierto de plumas, que les protege del frío y del calor, de la humedad y de los rayos del sol y de los arañazos.</p> <p>En los gallos tienen barbillones y cresta, tiene una importante función en la parada nupcial en el gallo, esto es para atraer a las hembras, la cresta sirve en los animales para regular la temperatura corporal del animal.</p>	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	<p>De la gallina se obtiene carne y huevos, es el arte de la gastronomía cumple un papel importante, puesto que de la carne se obtiene platos exquisitos como el tradicional seco de pollo, pollo frito, pollo asado, medallones de pollo, caldo de gallina criolla, aguado de gallina, en la actualidad es más utilizada como en platos gourmet.</p> <p>Los huevos son de gran alimento para niños en crecimiento, se los consume como huevos cocinados huevos fritos y en el arte medicinal crudos con jugo de naranja.</p>	


Propiedades	La carne de gallina es muy nutritiva cuenta con vitaminas, minerales, hierro, proteínas, calcio, fibra, es muy recomendable en caldo para el crecimiento de niños, y para mujeres en estado de gestación.	
Variedades y estado de conservación		
Gallina criolla	Animal que resiste a las temperaturas, la mayor parte pasan en el suelo.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.21: Guatusa

Nombre común	Guatusa	
Nombre científico	<i>Dasyprocta fuliginosa</i> (DASYPROCTIDAE)	
Otros nombres locales	Guatusa	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	La guatusa es un animal pequeño de color negro con puntas blancas y orejas grandes, se alimenta de flores, hojas, nueces y raíces el olor es una manera importante de comunicación para las guatusas.	
Zonas de producción		


Paltas, Céllica	Se caza todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	Es perseguida por su carne, puesto que es una de las principales fuentes de alimento de algunos pueblos y comunidades.	
Propiedades	Excelente fuente de proteínas.	
Variedades y estado de conservación		
Guatusa	Animal en peligro de extinción a causa de la caza de estos animales.	Peligro

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.22: Pavos domésticos.


Nombre común	Pavos Domésticos	
Nombre científico	Meleagris Gallopavo (MELEAGRIDOS)	
Otros nombres locales	Pavos Domésticos	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Crianza	

Descripción	<p>El pavo es un ave de gran tamaño, las hembras suelen ser más pequeñas, los machos ostentan un penacho de cerdas que nacen del buche.</p> <p>Tienen muchas dificultades para volar y se conforman en desplazarse por el suelo, es característicos de los pavos su cola larga que despliegan para ahuyentar a los enemigos cuando se sienten amenazados, se alimenta de semillas, hojas frutos, hierbas, lombrices, orugas y otros insectos, es alimentado con maíz.</p>	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se lo cría en todo el año, especialmente en diciembre.	 <p>Mapa que muestra la ubicación de las zonas de producción de pavos en Uruguay. Las zonas de Paltas y Céllica están resaltadas en verde y azul respectivamente, dentro de un mapa de Uruguay que muestra los departamentos.</p>
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	El pavo es utilizado en fechas como Diciembre en donde el consumo de esta ave es muy cotizado, debido a la tradición de la noche buena. Tiene un sabor especial.	
Propiedades	<p>El pavo tiene beneficios como calorías, hidratos, proteínas, grasas, colesterol y es rica en vitamina</p> <p>El consumo de esta carne ayuda a prevenir la prevención de enfermedades cardiovasculares debido a que pertenecen a la línea de las carnes blancas como el pato, el pollo.</p>	
Variedades y estado de conservación		
Pavos domésticos	El pavo vive al aire libre y se alimenta de granos secos.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.23: Patos domésticos.

Nombre común	Patos domésticos	
Nombre científico	<i>Anas Platyrhynchos Domesticus</i> (ANATIDAE)	
Otros nombres locales	Patos domésticos	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	<p>El pato es un animal de color amarillo cuando esta pequeño, en adulto su color es blanco con patas y pico color naranja, se distingue del macho por su terminación en la cola hacia arriba y el macho hacia abajo.</p> <p>Vive al aire libre, se alimenta de pasto, piedras bichos, maíz, arroz.</p>	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Se cría en todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	Del pato se obtiene la carne y los huevos. La carne es consumida por quienes saben preparar, se considera una carne muy fina al paladar, es muy rica en grasa. Los huevos son utilizados para alimento en batidos para los niños.	
Propiedades	El pato provee de muchas proteínas, aporta vitaminas y también minerales como el hierro, zinc y fosforo. Es una carne rica en nutrientes que entre otros aspectos ayudan positivamente a la hora de fortalecer el sistema inmunitario, aumentar las defensas y reparar las células.	

Variedades y estado de conservación		
Patos domésticos	Viven al aire libre y a la hora de encubar se retiran de las demás patas y permanecen en el nido.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.24: Armadillo.

Nombre común	Armadillo	
Nombre científico	<i>Dasypus Novemcinctus</i> (EDENTATA)	
Otros nombres locales	Armadillo	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	El armadillo es de tamaño mediano su cuerpo está cubierto de una coraza se alimentan de Huevos, larvas e insectos adultos algo que llama mucho la atención de un armadillo es su gran caparazón el cual le sirve de armadura y como defensa en contra de algunos cazadores tienen la habilidad de convertirse en una bola y cubrirse.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se caza todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		

Usos gastronómicos	La carne sirve para consumo humano y dado su sabor es conocido como el “siete carnes”, pues se asemeja a la de pollo, conejo, o cerdo. Los campesinos suelen deshuesar el animal y preparar la carne dentro del caparazón para consumirla asada, frita o en guiso.	
Propiedades		
Variedades y estado de conservación		
Armadillo	Habita en climas cálidos y secos, diferentes especies se pueden encontrar pastizales y selvas.	Común


FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015


ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

2.2.7.3 Productos primarios criollos.

Son aquellos productos que llegaron después de la conquista española, y que la población ha acogido y convertido en parte de su patrimonio alimentario. Se consideran criollos productos adoptados durante la época colonial y los inicios de la república, hasta el siglo veinte, a continuación se detallan cada producto cuya información fue levantada en estos cantones, resumidas en una ficha técnica.

TABLA 2.25: Arveja Criolla



Nombre común	Arveja Criolla	
Nombre científico	<i>Pisum sativum</i> (FABACEA)	
Otros nombres locales	Arveja criolla	
Ancestralidad	Criollos	

Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta mediana muy fácil de enredarse en otras plantas, ya que necesita guías para el crecimiento, su vaina de color verde que contienen semillas de entre 4 a 10 unidades dentro de ellas, las hojas tienen forma de sarcillos.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Este producto es de Zonas templadas no resiste a las heladas, tiene un periodo de cosecha de 3 meses, se la siembra en Marzo y se cosecha en Junio	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	De gran uso gastronómico para la realización de platos exquisitos y tradicionales, como por ejemplo la famosa arveja con guineo, menestras de arveja seca, arroz de maíz con alverja, harina de arveja.	
Propiedades	Es importante por su alto contenido en Proteínas y carbohidratos, y su facilidad de uso en la alimentación humana pues se consume como grano verde fresco, en guisos, ensaladas, también en grano seco como menestras y harinas de arveja.	
Variedades y estado de conservación		
Arveja Criolla	Planta que resiste bien al frío, pero prospera bien en climas templados-calientes y húmedo	Común
Alberjon	De grano más grande y especial para comercializar en los mercados	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.26: Zarandaja Criolla

Nombre común	Zarandaja Criolla	
Nombre científico	<i>Lablab Purpureus (L)</i> Sweet (FABÁCEAS)	
Otros nombres locales	Zarandaja criolla	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	La zarandaja es una planta trepadora, necesita de guías para su crecimiento, su flor es de color lila y su fruto es de color verde, las semillas van desde 5 a 6 granos por vainita y son de color verde agua pequeños y oblongo y de suave textura.	
Zonas de producción		
Paltas, Cética	Es de zonas cálidas, no resiste a las heladas y su época de consumo es de tres meses a 4 meses, la época de siembra es en Enero	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	En la gastronomía es utilizado como acompañante de las carnes en menestra, lo utilizan en sopas, en menestras con guineo.	
Propiedades	Es un grano rico en proteínas, vitaminas, y tiene un alto contenido de fibra y es muy bueno para disminuir el colesterol, y como medicina es muy bueno para las mujeres que no tienen leche para sus bebés.	
Variedades y estado de conservación		

Zarandaja Criolla	Planta que requiere de suelos arenosos, es poco resistente a las heladas y necesita de climas templados	En peligro
--------------------------	---	------------

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.27: Café


Nombre común	Café	
Nombre científico	<i>CoffeaSpp</i> (RUBIACEAE)	
Otros nombres locales	Café	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	El café es un árbol pequeño, alcanza hasta los 10 metros en estado silvestre, sus hojas de color verde oscuro, su fruto es carnoso rojo brillante como cerezas. Se cosecha el café después de 3 o 4 año desde su crecimiento. Se encuentra frutos verdes y frutos rojos.	
Zonas de producción		
Paltas ,Célica	Se cosecha en los meses de Junio Julio. El fruto luego de sembrada la planta está cargando a los 3 años.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto		

Usos gastronómicos	El café en la gastronomía es utilizado por su olor, sabor, color ya que por medio de la semilla que se tuesten se muelan y se pase por un filtro o chuchó surge el rico café una bebida altamente estimulante pues contiene cafeína. Hay varias formas de tomar un café sea puro, o mesclado con leche.	
Propiedades	Se dice que el café es un estimulante para mantenerse despierto, evitando la somnolencia, para aumentar la energía del organismo, se dice que mantiene el organismo activo y la mente más lucida y despierta.	
Variedades y estado de conservación		
Café Criollo	Planta que requiere de abundante agua no resiste a las heladas.	Común
Café Caturra	Planta pequeña y carga en abundancia su grano es exquisito por su sabor.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.28: Soya Amarilla



Nombre común	Soya amarilla	
Nombre científico	<i>Glicine max L.</i> (OLEAGINOSAS)	
Otros nombres locales	Soya amarilla	
Ancestralidad	Criollos	
Forma de obtención	Cultivo	

Descripción	Es una planta anual, de tallos erectos cubiertos de una espesa pilosidad de un color marroncito, flores blanquecinas, la semilla puede ser de color amarilla, negra o verde.	
Zonas de producción		
Célica	La soya es de zonas cálidas, no resiste a las heladas.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Es utilizada para realizar leche de soya que es muy nutritiva.	
Propiedades	La soya es muy rica en calcio, con un contenido muy cercano al de la leche de vaca, por lo que puede aportar todas las propiedades de este mineral, además de ser importante para la buena salud de los nervios y el buen funcionamiento del cerebro.	
Variedades y estado de conservación		
Soya Amarilla	La soya es un alimento muy recomendado para, estabiliza los niveles de azúcar en la sangre.	Rara

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.29: Guaba.


Nombre común	Guabas	
Nombre científico	<i>Phytolacca bogotensis</i> <i>Kunth</i> (FABACEAE)	
Otros nombres locales	Guabas Panacos	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Árbol alto y grande con hojas de color verde el color de las motas es <u>blanco</u> y el de las semillas es un verde- <u>café</u> oscuro. Las motas de la guaba son muy dulces. Algunas variedades tienen la envoltura muy dura otras se pueden abrir directamente con las manos.	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Esta fruta se da en los meses de Diciembre y Enero, después de sembrada la plata dura unos 4 años en dar frutos.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto		
Usos gastronómicos	La cobertura de las semillas sirve como alimento crudo y sin acompañantes.	
Propiedades	La guaba contiene, calcio, y es un eficaz desinflamatorio antiséptico y cicatrizante	
Variedades y estado de conservación		


Guaba machetona	La planta se adapta a todos los tipos de suelos y sirve para consumo humano las semillas y las hojas y cortezas para los animales.	Común
Panacos	Características: Árbol grande de hasta 40 metros de altura, fruta grande, alargada, de cascara gruesa, y se dan los partes templadas y bosques subtropicales, y se lo utiliza para consumo humano.	Común
guabas criollas	Características: Árbol grande de hasta 30 metros de altura, fruta mediana, alargada, de cascara gruesa, y lo utilizan para consumo humano.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.30: Zapote.


Nombre común	Zapote	
Nombre científico	<i>Casimiroa edulis</i> (RUTACEAS)	
Otros nombres locales	Zapote	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Se caracteriza por ser una fruta con forma esférica, de tamaño media Su piel es fibrosa, lisa y suave, sobre todo cuando la fruta ya se encuentra madura. Mientras que su pulpa es de apariencia blanca, a la vez que su sabor es sumamente característico, dulce y ligeramente perfumado, parecido en ocasiones al sabor que nos aporta la papaya.	


Zonas de producción		
Paltas, Célica	La cosecha se da especialmente entre los meses de Mayo y Junio.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Para consumirlo crudo, en bebidas.	
Propiedades	Se come mayoritariamente en fresco; es rico en vitaminas azúcares y proteínas; también se puede consumir en forma de jaleas y helados caseros. El zapote es un fruto exótico muy difícil de encontrar en los mercados.	
Variedades y estado de conservación		
Zapote	Se puede cultivar en los climas tropicales y subtropicales.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.31: Chirimoya.



Nombre común	Chirimoya	
Nombre científico	<i>Annona Cherimola.</i> (ANNONACEAE)	
Otros nombres locales	Chirimoya	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	

Descripción	La chirimoya es una fruta redonda de forma acorazonada de color verde su aroma es muy rico y su pulpa es cremosa de color blanco y las semillas de color negras brillantes que se desprenden con bastante facilidad. Su sabor es dulce muy apreciado en el paladar.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se da en meses de Mayo y Junio	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Con la chirimoya se consume cruda porque su sabor es dulce y un aroma muy rico.	
Propiedades	Al ser esta fruta fuente de vitamina tiene efecto antioxidante, importante aliado en el mantenimiento de juventud y belleza. Se utiliza para la anemia, la descalcificación de los huesos osteoporosis, y ayuda a reforzar la memoria de los estudiantes y ancianos.	
Variedades y estado de conservación		
Chirimoya	La chirimoya es una fruta con un sabor tan delicado como su aroma, destacando precisamente por su sabor dulce.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.32: Hierva luisa.

Nombre común	Hierba Luisa	
Nombre científico	Aceace (VERVENACEA)	
Otros nombres locales	Hierba Luisa	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Es un arbusto aromático, sus tallos son gruesos en el comienzo de la planta y sus hojas alargadas de color verde	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Se consume y se cultiva todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	En la gastronomía se la utiliza para dar sabor algunas tortas, se la utiliza como planta aromática, actualmente la utilizan en la coctelería.	
Propiedades	Esta planta tiene propiedades curativas es una planta digestiva que facilita la digestión a los estómagos débiles y nerviosos, alivia el ardor del estómago, muy útil para expulsar los gases.	
Variedades y estado de conservación		
Hierba Luisa	Planta muy medicinal y buena ayuda a las enfermedades respiratorias.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

TABLA 2.33: Anís.



Nombre común	Anís	
Nombre científico	<i>Pimpinella anisum</i> L.(UMBELIFERAS)	
Otros nombres locales	Anís	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Es una planta de hasta 50 cm de alto, crece en los campos de abundante agua, es de color verde con flores amarillas muy pequeñas.	
Zonas de producción		
Paltas, Cética	Se cosecha todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Se utiliza esta planta para aguas medicinales y para el consumo diario en las familias. En la gastronomía como te para consumo.	
Propiedades	Esta planta tiene propiedades curativas se la utiliza para dolores estomacales, gases, y como agua aromática de consumo en los hogares.	
Variedades y estado de conservación		

Anís	El anís se da en casi todo el año, pero más en épocas de invierno se lo encuentra en todos los caminos o filos de los ríos.	Común
-------------	---	-------

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.34: Paico.


Nombre común	Paico	
Nombre científico	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) (AMARANTHACEAE)	
Otros nombres locales	Paico	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Esta es una planta que crece asilvestrada, crece en campos donde hay maleza, es una planta de rápido crecimiento y se la encuentra en los jardines, potreros y se la cultiva en huertos como planta medicinal.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se cosecha todo el año, y se da en los jardines y en los campos abiertos.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		


Usos gastronómicos	Ninguno.	
Propiedades	Es una planta medicinal, se la utiliza para purgantes, como repelente para los moscos y sancudos.	
Variedades y estado de conservación		
Paico	Planta muy medicinal y bastante utilizada para los remedios caseros.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.35: Sauco.


Nombre común	Sauco	
Nombre científico	<i>Sambucus nigra L</i>	
Otros nombres locales	Sauco	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Se encuentran en los bosques húmedos, alado de los ríos o vertientes, tiene unos frutos como bolitas pequeñas de color verde, su flor es de color blanco y sus hojas verdes.	
Zonas de producción		

Paltas, Céllica	Se cosecha todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Ninguno.	
Propiedades	Esta planta tiene propiedades curativas es una planta digestiva que facilita la digestión a los estómagos débiles, se lo utiliza para dolores de cabeza machucado con aguardiente.	
Variedades y estado de conservación		
Sauco	Planta muy medicinal y buena para curar dolores de cabeza, y vías respiratorias.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.36: Borraja.

Nombre común	Borraja	
Nombre científico	<i>Borrago officinales L.</i> (BORAGUNÁCEAS)	
Otros nombres locales	Borraja	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Recolección	


Descripción	Es una planta de unos 60 cm de altura, tiene como espinas en su tallo, sus flores de color lila y es una planta medicinal.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se cosecha todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Ninguno.	
Propiedades	Esta planta tiene propiedades curativas, sirve para curar la gripe los resfríos y los dolores de riñon.	
Varietades y estado de conservación		
Borraja	Planta medicinal, extendida en regiones templadas de consumo masivo en los hogares por su alto contenido curativo.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.37: Abrojo.

Nombre común	Abrojo	
Nombre científico	<i>Tribulus Terrestris</i> (ZIGOFILÁCEAS)	
Otros nombres locales	Abrojo	

Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Es una planta de unos 80 cm de alto, sus hojas de color verde, sus flores de color amarillo bien pequeñas y las semillas son de color verde cuando están creciendo como espinas y secas al momento de estar lista la planta para utilizar como medicina.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se cosecha todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Se la utiliza como uno de los ingredientes de la bebida tradicional "horchata".	
Propiedades	Esta planta tiene la propiedad de curar enfermedades como gripes, se la utiliza en las horchatas ya que al momento de hervir tiene una como baba que hace que la horchata espese.	
Variedades y estado de conservación		
Abrojo	Planta medicinal se da en los bosques y es caracterizada por sus pepitas cubiertas con espinas, utilizada para la horchata bebida tradicional.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.38: Orégano.



Nombre común	Orégano	
Nombre científico	<i>Origanum vulgare L.</i> (LABIADAS)	
Otros nombres locales	Orégano	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Es una planta pequeña, que requiere de agua para su crecimiento es de color verde su tallo alcanza hasta los 80 cm de alto.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se cosecha todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Se utiliza esta planta para aguas medicinales y para la cocina es importante para dar sabor a las comidas de cerdo, res y pollo debido a su sabor único que da cuando está seco.	
Propiedades	Esta planta tiene propiedades curativas es una planta digestiva que facilita la digestión, es bueno para dolores estomacales.	
Variedades y estado de conservación		

Orégano	Hierba aromática utilizada para los dolores estomacales, se da en lugares donde hay abundante agua , especialmente en jardines que tiene un buen cuidado.	Común
----------------	---	-------

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.39: Sábila.



Nombre común	Sábila	
Nombre científico	<i>Aloe barbadensis Mill</i> (LILIÁCEAS)	
Otros nombres locales	Sábila	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Es un arbusto aromático, sus tallos son gruesos en el comienzo de la planta y sus hojas alargadas de color verde	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se cosecha todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este producto.		
Usos gastronómicos	Se utiliza esta planta para aguas medicinales y para el consumo diario en las familias.	

Propiedades	Esta planta tiene propiedades curativas es una planta digestiva que facilita la digestión a los estómagos débiles y nerviosos, alivia el ardor del estómago, muy útil para expulsar los gases. Se usa también para tratar enfermedades de la piel y el cabello.	
Variedades y estado de conservación		
Sábila	Rica en vitaminas, minerales, aminoácidos y enzimas es Aloe vera.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.40: Oveja


Nombre común	Oveja	
Nombre científico	<i>Ovis orientalis aries</i> (BOVIDAAE)	
Otros nombres locales	Oveja	
Ancestralidad	Criolla	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	La oveja es un mamífero cuadrúpedo, que fue domesticado para aprovechar su piel, como por ejemplo para la fabricación de objetos de cuero, leche carne (ambos para consumo de alimento) y lana (para la industria textil).	
Zonas de producción		
Paltas, Célica	Se consume todo el año.	


Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	De la oveja se utiliza su carne, su leche, el cuero y su lana que es principalmente utilizado para la industria textil. Para la alimentación de los niños es muy importante por su alto contenido vitamínico.	
Propiedades	Es importante tomar en cuenta que la leche contiene vitaminas, hierro y zinc, es más digestiva que la leche de vaca, recomendada para personas de tercera edad.	
Variedades y estado de conservación		
Oveja	De color blanca en algunos casos hasta negra domestica	Rara

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.41: Venado.


Nombre común	Venado	
Nombre científico	<i>Odocoileus virginianus</i> (CERVIDAE)	
Otros nombres locales	Venado	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	El venado tiene <u>patas</u> delgadas, <u>pezuñas</u> partidas en dos y largos <u>cuellos</u> con cabezas largas y finas, aptas para el pastoreo, tienen el pelo liso o moteado en la mayoría de las <u>especies</u> .	
Zonas de producción		


<p>Paltas, Céllica</p>	<p>Se caza todo el año.</p>	
<p>Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.</p>		
<p>Usos gastronómicos</p>	<p>Es perseguida por su carne, puesto que es una de las principales fuentes de alimentación de algunos pueblos y comunidades.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>El venado tiene muy alto nivel de grasa puesto que su consumo puede provocar problemas cardiacos, también contiene colesterol.</p> <p>Los beneficios es que contienen proteínas, también contiene zinc y hierro.</p>	
<p style="text-align: center;">Variedades y estado de conservación</p>		
<p>Venado Colorado</p>	<p>Animal en peligro de extinción a causa de la caza de estos animales</p>	<p>Peligro</p>
<p>Venado negro</p>	<p>En peligro de extinción, en la actualidad está prohibida la caza de estos animales</p>	<p>Peligro</p>

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.42: Yamala.


<p>Nombre común</p>	<p>Yamala Guanta</p>	
<p>Nombre científico</p>	<p><i>Cuniculus taczanowskii</i> (CUNICULIDAE)</p>	
<p>Otros nombres locales</p>	<p>Yamala</p>	

Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	Este es un animal que prefiere los climas fríos es de color marrón a gris su cola suele ser larga sus patas poseen garras que pueden funcionar para sostener el alimento mientras los comen. Se alimenta de frutas, como las que se encuentran en su habitat, también suelen comer hojas de plantas una que otra medicinal.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se caza todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	Es perseguida por su carne, puesto que es una de las principales fuentes de alimentación de algunos pueblos y comunidades. Su carne se aza o se prepara en estofados.	
Propiedades		
Variedades y estado de conservación		
Yamala	Animal en peligro de extinción a causa de la caza de estos animales	Peligro

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.43: Ardilla.

Nombre común	Ardilla	
Nombre científico	<i>Sciurus vulgaris</i> (ESCIÚRIDOS)	
Otros nombres locales	Ardilla	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	La característica principal de la ardilla es su larga y densa cola, de color rojizo en primavera y más grisáceo en invierno, su alimentación es de semillas, huevos, crías de las aves. Es una animal muy rápido y ágil.	
Zonas de producción		
Paltas, Cética		
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	Este animal no es consumido.	
Propiedades		
Variedades y estado de conservación		
Ardilla	Es el único roedor que parte los frutos secos por el centro, dada la fuerza de sus incisivos superiores.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Cética para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.44: Guanchaca.

Nombre común	Guanchaca	
Nombre científico	<i>Didelphis virginiana</i> (DIDÉLFIDOS)	
Otros nombres locales	Guanchaca Zarigüeya	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	<p>La guanchaco o zarigüeya es un animal mamífero no es de grandes dimensiones alcanza los 30 a 50 cm de altura su cabeza es de forma ovalada, cresta ósea en su centro, patas cortas y 5 dedos en cada una. Su alimentación es muy varada ya que se alimentan de insectos, larvas, crustáceos, moluscos, polluelos, huevos, pequeños mamíferos, frutos, hierbas raíces.</p>	
Zonas de producción		
Paltas , Célica	Se caza todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	<p>Debido a su sana alimentación es el animal más consumido por moradores que tienen conocimiento de este animal en otras ocasiones los matan y no los consumen. Su carne se consume asada, en estofado o en caldos.</p>	
Propiedades	<p>Animal con poderes curativos, comer su carne tomar su sangre puede curar las picaduras las ronchas y hasta el horrible tormento del acné en los jóvenes. Coadyuva a problemas asmáticos y de acné.</p>	


Variedades y estado de conservación		
Guanchaca o zarigüeya	Animal sano, y de gran uso medicinal para los jóvenes, previene el acné.	En peligro

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Cética para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.45: Palomas de castilla.



Nombre común	Palomas de castilla	
Nombre científico	<i>Columba Livia</i> (COLÚMBIDOS)	
Otros nombres locales	Paloma	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	Es un ave de color gris azulado por el dorso, con marcas en las alas y su pecho blanquecino o purpureo y el abdomen azulado Se alimentan de comida sólida como frutas, semillas e insectos de maíz molido.	
Zonas de producción		

<p>Paltas, Céllica</p>	<p>Se caza todo el año.</p>	
<p>Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.</p>		
<p>Usos gastronómicos</p>	<p>En algunas ocasiones su carne es asada o en estofados.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>De uso medicinal para las mujeres en recuperación de parto. Contiene proteínas, grasa saturada el contenido de colesterol es altamente elevado. También cuenta con una importante fuente de minerales tales como el zinc, fósforo magnesio y potasio.</p>	
<p style="text-align: center;">Variedades y estado de conservación</p>		
<p>Paloma de castilla</p>	<p>Llamada paloma familiar que se ve en todas partes en plazas de los pueblos. Su coloración varía desde blanca a multicolor.</p>	<p>Común</p>
<p>Perdiz</p>	<p>La perdiz es un ave no migratoria. Se caracterizan por anidar en el suelo, por tener tamaño mediano. Hay diferentes especies de perdices, lo cual hará variar el color de su plumaje, y además, algunas de dichas especies son utilizadas para consumo humano teniendo un alto valor monetario.</p>	<p>Común</p>
<p>Pogu</p>	<p>Viven en diferentes tipos de hábitats que incluyen bosques, praderas, montañas, llanuras y hasta en las propias ciudades.</p>	<p>En peligro</p>
<p>Torcaza</p>	<p>Se caracteriza por sus colores café claro y tienen unas manchas negras en las alas las marcas en las mejillas su punta es rojiza o blanquecina.</p>	<p>Común</p>

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.46: Conejo de campo.

Nombre común	Conejo de campo		
Nombre científico	<i>Oryctolagus cuniculus</i> (LEPÓRIDOS)		
Otros nombres locales	Conejo de campo		
Ancestralidad	Criollos		
Forma de obtención	Caza		
Descripción	El conejo es de color blanco, gris, en ocasiones es de color negro su pelaje es lanudo su cabeza redonda de orejas largas y ojos marrones se caracteriza por su cola pequeña y es muy rápido.		
Zonas de producción			
Paltas, Céllica	Se caza todo el año.		
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.			
Usos gastronómicos	Lo consumen en asados o estofado pero no se consume en exceso.		
Propiedades	Su carne blanca tiene proteínas de alto valor, bajo en calorías y es sumamente nutritivo, al ser rico en vitaminas esta aconsejada para mujeres embarazadas o durante la lactancia materna.		
Variedades y estado de conservación			
Conejo criollo	Una de las características más importantes del conejo, es la de su extraordinaria fecundidad y capacidad para reproducirse	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.47: Tejón solo.



Nombre común	Tejón solo	
Nombre científico	<i>Meles meles</i> (MUSTELIDAE)	
Otros nombres locales	Tejón solo	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	<p>Este animal se caracteriza por su cuerpo largo y ancho y sus patas delanteras muy cortas, Su pelaje se caracteriza por estar dividido en colores grises y oscuros. Una de las características de este animal es que la cabeza es blanca con dos franjas blancas paralelas que abarcan los ojos</p> <p>Se alimenta de lombrices, maíz, insectos, frutas, plantas, miel, reptiles etc. aunque se lo considera principalmente como carnívoro</p>	
Zonas de producción		
Paltas ,Célica	Se caza todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	Considerado un animal sano por el consumo de maíz, lo cazan para alimentación en caso de requerirlo.	
Propiedades	Animal que utilizan su carne y su manteca.	
Variedades y estado de conservación		

Tejón solo	Animal que habita en manadas o solo muy agresivo.	Común
-------------------	---	-------

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.48: Cerdo.


Nombre común	Cerdo	
Nombre científico	Sus scrofa domestica (SUIDAE)	
Otros nombres locales	Cerdo Puerco Chancho	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	<p>El cerdo es un animal doméstico utilizado para el consumo humano. El cerdo es de cuerpo pesado y redondeado hocico comparativamente largo y flexible sus patas son cortas y con pezuñas 4 dedos y una cola muy corta.</p> <p>A pesar de su apariencia son animales rápidos, ágiles e inteligentes</p>	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se consume todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		


Usos gastronómicos	<p>El cerdo se lo utiliza en platillos muy ricos en la gastronomía como por ejemplo, la chanfaina, el exquisito hornado, el tradicional cuero frito o asado, o medio cocido.</p> <p>Se realiza comidas como el sancocho de espinazo, los chicharrones, las morenas, las longanizas entre otros platillos ricos para el paladar.</p>	
Propiedades	<p>La carne de cerdo nos aporta vitaminas son necesarias para conseguir una correcta salud.</p>	
Variedades y estado de conservación		
Cerdo	<p>El cerdo criollo es negro pequeño, y de gran uso comestible.</p>	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.49: Cuy.


Nombre común	Cuy	
Nombre científico	<i>Cavia Porcellus</i> (MURIDAE)	
Otros nombres locales	Cuy	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	<p>El cuy es un animal con pelaje bastante espeso, la cola es muy corta el cuerpo es largo con relación a las patas que también son cortas, la cabeza es ancha y las orejas son pequeñas y arrugadas, se alimentan de pasto verde pero que no esté mojado, de taralla, hojas de choclo.</p>	
Zonas de producción		

<p>Paltas, Céllica</p>	<p>Se consume todo el año.</p>	
<p>Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.</p>		
<p>Usos gastronómicos</p>	<p>Dentro de la gastronomía cumple un papel importante, ya que es consumido en la mayoría de pueblos, y más en las fiestas tradicionales que realizan platillos como cuy asado en brasas, cuy en salsa de maní, estofado de cuy, y puede ir acompañado de yucas, mote ensalada con el sabor tradicional de los pueblos ecuatorianos.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>La carne de cuy es rica en proteínas y apetecida por su bajo porcentaje de grasa.</p>	
<p style="text-align: center;">Variedades y estado de conservación</p>		
<p>Cuy</p>	<p>El cuy sano es un animal alegre con pelo brillante, gordito, bien desarrollado y que come bien.</p>	<p>Común</p>

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.50: Vaca.

<p>Nombre común</p>	<p>Vaca</p>	
<p>Nombre científico</p>	<p><i>Bos primigenius taurus</i> (BOVIDAE)</p>	
<p>Otros nombres locales</p>	<p>Vaca</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>Criollo</p>	

Forma de obtención	Crianza	
Descripción	<p>La vaca es un animal mamífero de patas acabadas en pezuñas su pelo no tan espeso y corto, la piel de la vaca es utilizada para la fabricación de carteras, zapatos, bolsos y el excremento es utilizada como abono para las plantas</p> <p>Su carne es bastante cotizada en los mercados, en la actualidad crían las vacas para el consumo y venta de la leche y carne.</p>	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se consume todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal		
Usos gastronómicos	De la carne de vaca se realiza diferentes platos, como el sancocho de res, carne frita de res, estofado de carne, entre otros guisos que se realizan. De la leche se saca el queso y el quesillo, elaborados con pastillas de cuajo.	
Propiedades	La carne roja es rica en proteínas, minerales y vitaminas.	
Variedades y estado de conservación		
Vaca	Animal capaz de mantenerse en temperaturas altas y bajas de gran uso alimenticio.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015



TABLA 2.51: Puerco de campo.

Nombre común	Puerco de campo	
Nombre científico	<i>Coendou quichua</i> (ERETHIZONTIDAE)	
Otros nombres locales	Puerco de campo Puerco sajino	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	Se caracterizan por tener el cuerpo recubierto de púas dispone de un olfato excepcional se alimenta generalmente de hojas, cortezas, raíces, frutos y pequeños animales.	
Zonas de producción		
Paltas, Céllica	Se caza todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	Su carne es consumida pero no en exceso, asada o en estofado.	
Propiedades		
Variedades y estado de conservación		
Puerco de campo	Endémico de Ecuador, habita en climas fríos y en bosques templados.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.52: Chivo.

Nombre común	Chivos	
Nombre científico	Capra (BOVIDAE)	
Otros nombres locales	Chivos o cabras	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	<p>Los chivos se caracterizan por ser muy ágiles para trasladarse de un lugar a otro, se alimentan de hierbas y plantas y hojas.</p> <p>Son de color negro, colorados, en algunos casos rayados tienen cuernos y su piel es utilizada como alfombras.</p>	
Zonas de producción		
Paltas	Se consume todo el año.	
Calendario agrofestivo: no existen festividades asociadas a este animal.		
Usos gastronómicos	De gran uso gastronómico se puede utilizar para realizar platos como el seco de chivo, sancocho de chivo, y el chaulafan de chivo el famoso chivo al hueco, la leche es muy nutritiva para niños en crecimiento, se saca queso de chiva.	
Propiedades-	<p>El chivo tiene un gran aporte de vitamina proteínas, cinc, vitaminas fosforo agua potasio.</p> <p>Por su relevante aporte de proteínas es idóneo para el adecuado crecimiento y desarrollo del organismo, favoreciendo las funciones estructurales inmunológicas.</p>	

Variedades y estado de conservación		
Chivos	Son de climas Calientes y es consumido en cantidad en las comunidades.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

2.2.7.4 Productos primarios contemporáneos.

Son aquellos productos que han llegado en el siglo veinte, en especial en las últimas décadas, y que están siendo adaptados hoy en día, a continuación se detalla cada producto cuya información en este caso se puede afirmar que después de realizada la investigación no se evidenció o no pudo identificar, en base a los comentarios de los entrevistados, algún comentario sobre productos primarios, animales o platillos gastronómicos de origen contemporáneo, es decir; que se consuman desde hace poco tiempo

2.2.8 Componentes de las fichas de los productos elaborados.

El ministerio de Patrimonio del Ecuador define al producto elaborado como un platillo gastronómico propio de una zona o sector, cuyo nombre puede indicarnos el género o ingrediente principal del elaborado, su técnica de preparación o también su forma de consumo. Puede también simplemente ser un nombre artificioso, que no tiene significado conocido, por lo tanto es único y específico de ese elaborado, como por ejemplo el “repe”.

- **Ancestralidad:** Con el tiempo las culturas van desarrollando formas de preparar los alimentos que permiten un mejor aprovechamiento de los nutrientes y facilitan la digestión. Este proceso se enriquece con el paso de los siglos, y es por ello que la Ancestralidad de los productos gastronómicos es un tema relevante.
 - Son *prehispánicas* aquellas elaboraciones que ya existían antes de la llegada de los conquistadores europeos. Ejemplos son la máchica o el maito.
 - Son *criollos* aquellos preparados que surgieron del mestizaje gastronómico entre el nuevo y el viejo mundo, a partir de la Colonia y hasta el siglo veinte.
 - Son *contemporáneos* los platos que han sido desarrollados ya entrado el siglo veinte y hasta la época actual.

- **Descripción:** Esta sección de la ficha supone una descripción básica del producto. Puede ser la forma en la que se presenta el plato. Así, en esta sección también indicamos la forma de consumir un alimento, eligiendo obligatoriamente una (o más de una) de las siguientes opciones:
 - *Sopa:* es una preparación líquida y salada que se elabora en olla y se consume generalmente caliente. Aquí entran todos los caldos, mazamorras sangos, coladas, locros y sancochos.
 - *Plato Fuerte:* También es conocido como plato principal o segundo plato, aunque puede comerse independientemente. Lleva la porción más abundante o contundente del menú.
 - *Postre:* es un preparado dulce, frío o caliente, y de diversas texturas, que por lo general cierra las comidas. Pueden ser las frutas en almíbar o miel, pasteles, galletas, envueltos dulces, etc.
 - *Cucayo:* se trata de una preparación de porción pequeña o transportable, cuyo propósito es saciar el hambre durante un viaje o jornada de trabajo. El término viene del quichua cocau, que significa provisión que se lleva de viaje. Ejemplos son las empanadas, el cebichocho, la tonga.
 - *Bebida:* es una preparación líquida, que puede ser más o menos espesa, que puede ser elaborada a base de frutas (jugo), harinas (colada), granos con o sin fermento (chicha), savia (chawarmishky) o hierbas aromáticas (tisana).
 - *Salsa:* Es una preparación líquida de diversas texturas, que puede estar incorporada en un plato o acompañarlo para ser añadida a gusto del consumidor.
 - *Conserva:* Es una preparación que tiene como objetivo inicial alargar la durabilidad de un producto, si bien además suelen añadir sabores únicos y en el caso de los fermentos, facilitar la digestión.
- **Época de consumo:** los alimentos elaborados, según sea su tradición, son consumidos de manera cotidiana o festiva. Puede ocurrir que algunos se consuman cotidianamente y también en fiestas, o alimentos que sólo es posible encontrarlos en épocas festivas, en el que se encuentran algunas de las elaboraciones más apreciadas.
- **Espacios de consumo:** esta casilla se refiere a los lugares en que el alimento circula, en donde es posible encontrarlo, lo que evidenciará su disponibilidad. Así, podremos encontrar que hay elaboraciones que sólo circulan en el ámbito privado, sólo se preparan en algunos hogares. Y en otros casos, quizá se trate de un alimento

popular, de consumo generalizado, que puede encontrarse en sinnúmero de lugares: locales (restaurantes, huecas), mercados, de manera ambulante, etcétera.

- **Imagen del producto:** junto a esta sección de casillas hay una más grande destinada a acoger una imagen del producto.
- **Zonas tradicionales de consumo:** en esta sección se busca identificar las parroquias y/o cantones donde la producción del alimento elaborado es significativa, es decir, los lugares en donde sus pobladores se identifican con el alimento por razones de filiación cultural, por una cuestión histórica, patrimonial.
- **Mapa de producción:** junto a la tabla de las zonas de consumo hay un recuadro más grande destinado a acoger un mapa de la provincia, donde se deben resaltar con color o textura las regiones en las que se encuentra el producto.
- **Ingredientes:** son los productos tradicionales que forman parte de la elaboración gastronómica. Deben entrar todos los ingredientes en la lista. No se trata de una receta, sino de una descripción narrativa de los ingredientes esenciales usados en la elaboración del producto
- **Formas de preparación:** conocer de cocina es comprender la importancia que tiene la forma de preparar el alimento. De ésta depende, tanto como de los ingredientes y su origen, el sabor final, la textura, el color y la calidad nutricional de los alimentos. Es decir todo lo que los hace alimentos patrimoniales.
- **Propiedades:** en este campo ponemos un listado simple de las propiedades nutritivas o medicinales atribuidas al producto.
- **Estado de conservación:** aunque la relevancia gastronómica y nutricional de un producto patrimonial no disminuye con el tiempo, puede suceder que caiga en el olvido debido a factores externos.
 - *Común:* El producto aún se encuentra en abundancia en los espacios de consumo tradicional.
 - *Raro:* El producto es conocido, pero no se lo encuentra con la misma facilidad de antes.
 - *En peligro:* El producto ha caído en el olvido, y está en peligro de desaparecer.

2.2.9 Análisis estadístico de los productos elaborados.

La gastronomía Ecuatoriana es bastante variada, Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales .Los cuales tiene diferentes costumbres y tradiciones y se subdividen en diferentes platos e ingredientes principales.

En los cantones de Paltas y Celica se lograr encontrar una variedad de riqueza gastronómica autóctona es por ellos que se dan productos como: Frejol, zarandaja, arveja, zambo, zapallo, naranja, aguacate y el principal producto de comercialización en el Cantón Celica el Maiz con variedad de semillas que sirven no solo para el consumo Humano si no para la crianza de los animales.

Tomando en cuenta la información de los productos primarios se determina que existe una gran variedad de platillos elaborados y típicos que en algunos se está perdiendo las costumbres de realizarlos pero en otros se mantiene con el sabor exquisito basados en la elaboración ancestral.

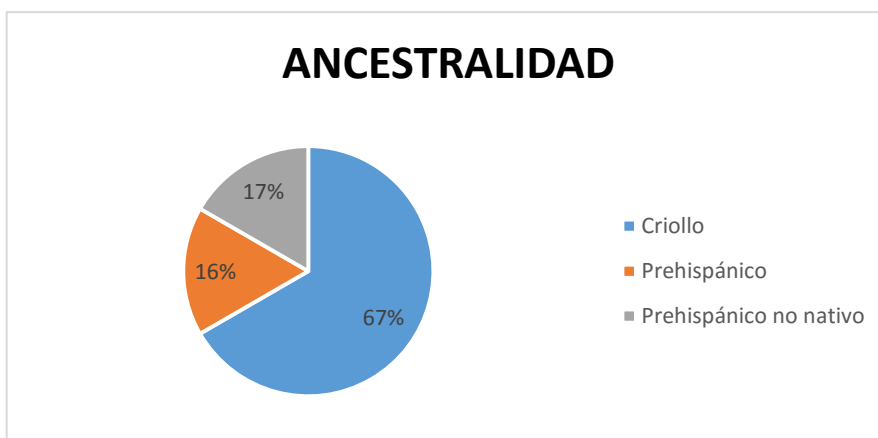


Figura 2.5: Ancestralidad
Fuente: investigación propia
Elaborado por: la autora

La figura 2.5 muestra la ancestralidad asociada a los productos elaborados de los cantones Paltas y Celica, en base a la identificación de los entrevistados y a la revisión bibliográfica se ha determinado que el 67% de los platillos tradicionales que se consumen en la zona son de ascendencia criolla, es decir, se originaron durante y después de los tiempos de la colonia, en segundo lugar aparecen con el 17% aquellos platillos identificados como prehispánicos no nativos, es decir, aquellas elaboraciones que anteceden a la colonia pero que han sido importados de otra zona, finalmente en tercer lugar con el 16% aparecen los platillo prehispánicos, que a diferencia de los anteriores estos si se crearon en la zona antes de la colonia.

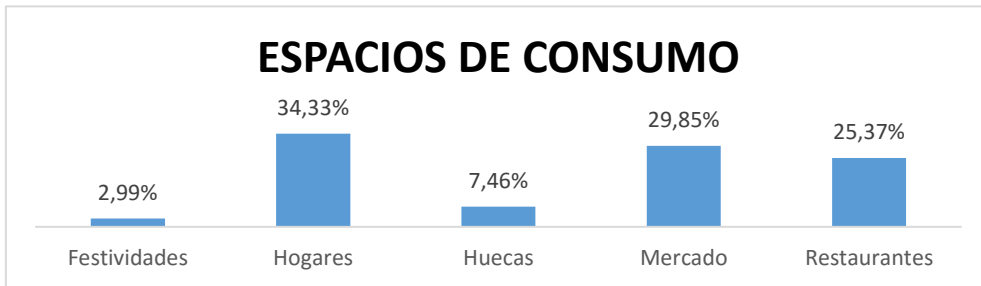


Figura 2.6: Espacios de consumo

Fuente: investigación propia

Elaborado por: la autora

Gracias a la figura 2.6 se evidencia cuáles son los lugares donde los pobladores de los cantones Paltas y Celica consumen sus platillos típicos, como es de esperar, los habitantes de la zona consumen su gastronomía mayoritariamente en sus hogares eso se refleja gracias a que el 34% de entrevistados afirma aquello, no es de olvidar que estas zonas son muy tradicionales y su gente acostumbra alimentarse en casa, seguidos por los platillos que se consumen en los mercados locales con el 30%, en tercer lugar con el 25% aparecen los platillos que se consumen en restaurantes, el 7% de los platillos se los puede encontrar en huecas y tan solo 3% se los consume solamente en festividades específicas.

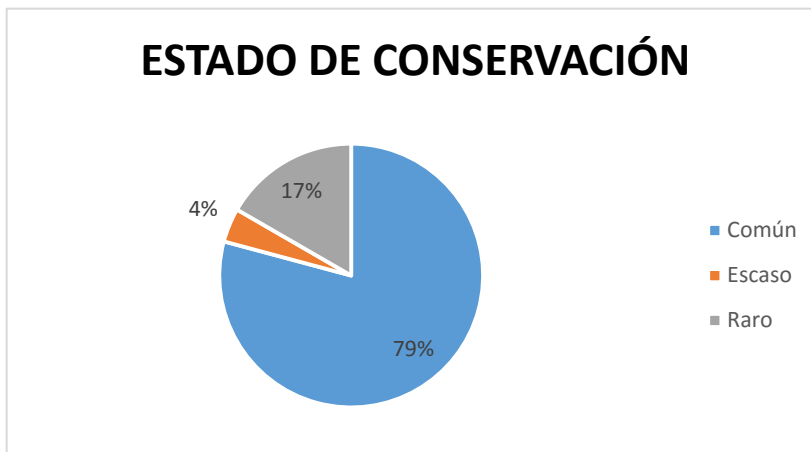


Figura 2.7: Estado de conservación

Fuente: investigación propia

Elaborado por: la autora

Gracias a la figura 2.7 se logra conocer, según el criterio de los entrevistados, que tan fácil o tan difícil es conseguir los platillos típicos de la zona, como se mencionó anteriormente los pobladores de esta zona al ser gente de campo poseen la costumbre de alimentarse en casa con familia y por lo tanto sus alimentos son preparados allí, esto se evidencia cuando afirman que el 79% de todos los platillos típicos de la zona son “comunes” de obtener, es

decir, la gran mayoría de la gastronomía de estos cantones se consume continuamente, los mismos entrevistados afirman que un 17% de dichos platillos son “raros” de encontrar lo que indica que no se los elabora en cualquier establecimiento de comida y por último se indica que tan solo el 4% de los platos típicos de esta zona son “escasos”.

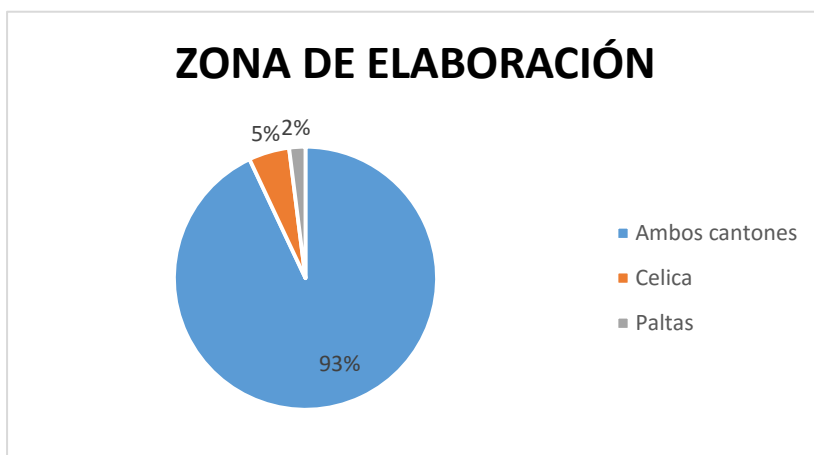


Figura 2.8: Zonas de elaboración.

Fuente: investigación propia



Elaborado por: la autora

La figura 2.8 muestra de forma porcentual la distribución en la elaboración de los platillos de la zona, es decir, en cuál de los cantones se pueden encontrar los platillos típicos; como era de esperar por su cercanía física y de costumbres el 93% de los platillos se elaboran y se consumen en ambos cantones lo que da a entender que su idiosincrasia culinaria es muy parecida, dejando solo el 5% a platillos exclusivos del cantón Celica y el 2% a platillos del cantón Paltas.

2.2.9.1 Productos elaborados nativos.

Son aquellos productos que fueron procesados a partir de los productos primarios y que fueron adaptados en nuestro país.

TABLA 2.53: Sango.

Nombre del producto	Sango, Pepián	
Ancestralidad	prehispánico no nativo	
Descripción	El sango es un plato fuerte que es elaborado a base de la harina del maíz blanco, es en un tanto espeso y con un sabor agradable al paladar	
Época de consumo	Este plato fuerte cotidiano, se lo encuentra todos los días y en todas la provincia	
Espacios de consumo	Tradicionalmente se consume en el hogar, hoy en día se lo encuentra en los mercados, en las huecas y en el restaurante y la harina ya es comercializada.	
Paltas, Céllica	En todo el año	
Ingredientes tradicionales	Para este tipo de plato se utiliza harina de maíz tumbero, manteca de chanco, cebolla, agua y sal al gusto.	
Formas de preparación	Para la preparación de este platillo es picar cebolla de hoja o cebolla normal, con la manteca de chanco sofreír, vaciar el harina poco a poco e ir meneando para que no se hagan grumos, y de acuerdo a la cantidad de agua poner el harina caso contrario saldrá demasiado espeso, y sal al gusto.	
Propiedades	Es nutritiva por el alto contenido vitamínico que contiene el maíz,	
Estado de conservación	Está en estado Común, ya que en todas las parroquias se lo sigue preparando como un exquisito plato en los hogares.	



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

2.2.9.2 Productos elaborados prehispánicos no nativos

Son aquellos productos que fueron procesados a partir de los productos primarios que no fueron domesticados en Ecuador a partir de especies silvestres, sino que llegaron de otras regiones, en tiempos prehispánicos

TABLA 2.54: Colada morada.



Nombre del producto	Colada Morada	
Ancestralidad	prehispánico no nativo	
Descripción	La colada morada es una Bebida espesa que se realiza de harina de maíz negro, frutas y con algunas especias para dar sabor	
Época de consumo	Esta bebida es tradicional, la preparan en fiestas de santos.	
Espacios de consumo	Esta bebida se la encuentra en los hogares y en algunas ocasiones en los mercados.	
Paltas Célica,	Se consume en el mes de Noviembre, en el día de difuntos.	
Ingredientes tradicionales	Para este tipo de bebida se necesita el maíz de color morado, una hoja de naranja dulce, frutas picadas, panela para endulzar y algunas especias como canela, clavo de olor, etc.	
Formas de preparación	<p>Para la preparación de esta colada se necesita de la harina de maíz negro molida, hierbas medicinales menta, hierba luisa, cedrón, hojas de naranja y panela para endulzar al gusto.</p> <p>Hervir y colar al final, poner la fruta picada y lista para servir junto con pan o tortillas.</p>	

Propiedades	Es nutritiva en especial para el crecimiento de los niños y personas en edad avanzada.
Estado de conservación	Esta bebida está en estado Común, puesto que aún se sigue con la tradición de la colada en épocas de Noviembre día de difuntos.

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.55: Tortillas de maíz.


Nombre del producto	Tortillas de maíz	
Ancestralidad	prehispánico no nativo	
Descripción	Tortillas de maíz es un postre muy rico que se elabora del maíz cuando esta aun tierno sirve para saciar el hambre durante las jornadas de trabajo.	
Época de consumo	Este postre se lo puede encontrar en casi todo el año.	
Espacios de consumo	Se preparan en algunos hogares y los comercializan en el mercado.	
Paltas, Céllica	Se los consume durante todo el año	
Ingredientes tradicionales	Para este tipo de postre se utiliza maíz blanco , leche, huevos, manteca de chancho y queso.	


Formas de preparación	Poner la harina sobre una batea y mezclarla con agua y sal de a poco hasta conseguir una masa homogénea, dejar reposar varios minutos, se debe trozar el queso para que este vaya dentro de las bolas de masa y freír en una paila con manteca de chanco y a leña que les da el sabor exquisito y tradicional.
Propiedades	Las tortillas son ricas en calorías, carbohidratos y se las utiliza para el consumo diario
Estado de conservación	Está en estado de conservación Común, ya que aun se sigue consumiendo este postre en los mercados especialmente es típico.

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Cérica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.56: Chicha de maíz.

Nombre del producto	Chicha de maíz Colada de maíz Champús de maíz	
Ancestralidad	prehispánico no nativo	
Descripción	Este tipo de bebida es muy común en casi toda la provincia, es muy rica nutritiva y se realiza fácilmente	
Época de consumo	Esta bebida se consume en casi todo el año, en fiestas tradicionales.	
Espacios de consumo	Se preparan en algunos hogares, en restaurantes, en huecas y los comercializan en el mercado,	

Paltas, Céllica	Se los consume todo el año	
Ingredientes tradicionales	Para esta bebida es necesario el maíz blanco, o amarillo, hierbas aromáticas y medicinales, panela, hojas de naranja, canela.	
Formas de preparación	Para la preparación de esta bebida se debe dejar en remojo el maíz de un día para el otro, para que este blando el maíz se pone la fuego con todas las especias seguidamente se licua o se muele el maíz y se lo vuelve a verter en la olla se endulza con panela se deja que siente la harina al fondo y se sirve caliente.	
Propiedades	El maíz tiene variedades nutritivas que ayudan al crecimiento de niños, ancianos y mujeres en estado de lactancia ayuda a que el sistema digestivo sea saludable.	
Estado de conservación	Esta en estado Comun, es comercializada en los mercados de los cantones y no se pierde la tradición de esta bebida exquisita	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.57: Arroz de maíz.

<p>Nombre del producto</p>	<p>Arroz de maíz Gusanos de maíz Fideos de maíz</p>	
<p>Ancestralidad</p>	<p>prehispánico no nativo</p>	
<p>Descripción</p>	<p>Este tipo de plato fuerte es una anécdota ya que se realiza el arroz en una lata de atún con huecos para rallar el maíz, con alverja y aliños.</p>	
<p>Época de consumo</p>	<p>Este tipo de plato ya se ha perdido</p>	
<p>Espacios de consumo</p>	<p>Se prepara solo para el consumo en los hogares.</p>	
<p>Paltas, Céllica</p>		
<p>Ingredientes tradicionales</p>	<p>Se utiliza el maíz, arveja, sal y aliños.</p>	
<p>Formas de preparación</p>	<p>Para la preparación de este platillo el arveja debe estar ya cocinada, en una lata de atún se hace unos orificios pequeños para la masa ir rallándola pequeña o corta de ahí se obtiene el arroz de maíz, o los tallarines de maíz, agregar aliño sal al gusto y cuando hay carne se le puede poner.</p>	
<p>Propiedades</p>	<p>El maíz tiene variedades nutritivas que ayudan al crecimiento de niños, ancianos y mujeres en estado de lactancia ayuda a que el sistema digestivo sea saludable.</p>	
<p>Estado de conservación</p>	<p>En Peligro debido a que las personas ya no consumen este platillo, en la actualidad en algunos hogares lo realizan para comida de los animales.</p>	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.58: Tortillas de maíz

Nombre del producto	Tortillas de maíz	
Ancestralidad	prehispánico no nativo	
Descripción	Este tipo de postre es muy rico, por la elaboración que conlleva hacer las tortillas de maíz.	
Época de consumo	Se lo consume en épocas de Junio, hasta Agosto y cuando hay harina de maíz se lo puede hacer en todo el año.	
Espacios de consumo	Se prepara para el consumo y para comercializar en el mercado y panaderías.	
Paltas, Céllica	Se consume en toda la provincia.	
Ingredientes tradicionales	Se utiliza el harina de maíz, leche huevos criollos, azúcar, sal manteca de chancho.	
Formas de preparación	Para la preparación de este postre se pone el harina en una batea, se colocan los huevos sal azúcar leche de chiva o de vaca y se bate todo, hasta que queden una masa consistente se hace bolas pequeñas y con la mano se aplasta, se deja reposar hasta que el horno se encuentre ya caliente se las mete al horno durante unos 30 minutos.	
Propiedades	El maíz tiene variedad de nutrientes, por eso es consumida por niños, ancianos y jóvenes.	
Estado de conservación	Están en estado Raro ya que la tradición de los hornos de barro se están suplantando por los hornos profesionales, y la mayoría de las personas lo hacen para vender en los mercados.	



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

2.2.9.3 Productos elaborados criollos

Son aquellos productos que fueron procesados a partir de los productos primarios que llegaron después de la conquista española, y que la población ha acogido y convertido en parte de su patrimonio alimentario.

TABLA 2.59: Arveja con guineo


Nombre del producto	Arveja con guineo	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Es una sopa de preparación líquida y se elabora en ollas de barro por su sabor más concentrado, se cocina en leña y se come caliente.	
Época de consumo	Se trata de una sopa que se consume a diario, y en fiestas tradicionales.	
Espacios de consumo	Esta sopa se da en todo el año por lo que puede encontrarse con facilidad en cualquier local de ventas de comida como restaurantes, ventas ambulantes. También es elaborado en los hogares con frecuencia.”	
Paltas, Céllica	Se consume en toda la provincia.	
Ingredientes tradicionales	Se utiliza el guineo, arveja, aliño, sal, queso, aguacate.	

Formas de preparación	Para la preparación de esta sopa es necesario poner queso a la sopa le da un sabor excelente, junto con los aliños y al final cilantro picado para una exquisita sopa.
Propiedades	Debido a las propiedades nutritivas del guineo y de la arveja es utilizado y consumido por todas las personas, para una dieta balanceada entre proteínas y carbohidratos.
Estado de conservación	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.60: Chicha de maní.

Nombre del producto	Chicha de maní	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Es una bebida que suele ser espesa elaborada a base de maní, panela y albaca se la bebe al instante	
Época de consumo	Se la consume en todo el año	
Espacios de consumo	Se la puede encontrar en las casas y también en el mercado, en restaurantes.	
Paltas, Celica	Se la consume en toda la provincia.	
Ingredientes tradicionales	Se necesita de maní, panela, un poco de albaca.	

Formas de preparación	Su preparación es muy fácil se derrite el maní en una taza de agua fría y ya en la olla hirviendo se coloca el maní se endulza al gusto y se le coloca albaca y se sirve fría o caliente.
Propiedades	Para el desarrollo y crecimiento de los niños.
Estado de conservación	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.61: Molloco.



Nombre del producto	Molloco	
Ancestralidad	Criollos	
Descripción	Es un plato fuerte elaborado a base de guineo o plátano verde con maní	
Época de consumo	Se consume en casi toda la época	
Espacios de consumo	Se los encuentra en mercados, restaurantes y en las casas se los consume casi a diario	
Paltas, Céllica	Se consume en casi toda la provincia.	
Ingredientes tradicionales	Los ingredientes es plátano o guineo, sal, maní molido.	

Formas de preparación	Se cocina los plátanos o guineos luego se amasan, que queden como derretidos se coloca el maní de revuelve, sal al gusto y listos para servir.
Propiedades	Es un alimento sostenido con base en carbohidratos para otorgar energía.
Estado de conservación	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.62: Repe de zarandaja.



Nombre del producto	Repe de zarandaja	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Es una sopa elaborada a base de yucas en algunos casos o guineo y zarandaja.	
Época de consumo	. Se consume en todo el año	
Espacios de consumo	Se consume en los hogares, mercados y restaurantes.	
Paltas, Celica	Se consume en casi toda la provincia.	
Ingredientes tradicionales	Se utiliza zarandaja, guineo o yuca.	

Formas de preparación	Su forma de preparación es muy fácil, en la olla a fuego mediano deben estar hirviendo las zarandajas , luego se coloca las yucas o el guineo se refrié cebolla ajo y se coloca sal al gusto quesillo y se sirve
Propiedades	Propiedades nutritivas
Estado de conservación	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.63: Repe blanco.

Nombre del producto	Repe blanco	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Es una sopa a base de los guineos pueden ser los jibaros, los alcanfores o los seda con quesillo y se sirve caliente	
Época de consumo	Todo el año	
Espacios de consumo	Se consume principalmente en los mercados, restaurantes y en las casas se lo consume a diario	
Paltas, Celica	Se consume en toda la provincia.	

Ingredientes tradicionales	Se utiliza e guineo, sal, lecho cilantro y refrito
Formas de preparación	En la olla con agua hervida se coloca los guineos, luego se agrega el aliño, sal al gusto y finalmente el quesillo que le da un sabor exquisito y ayuda a que de espesor la comida.
Propiedades	Se lo deriva de una gran alimento por el potasio en los guineos
Estado de conservación	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.64: Zapallo con miel.


Nombre del producto	Zapallo con miel	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Es un postre a base del zapallo cocinado con panela.	
Época de consumo	Marzo, abril, Junio, Julio y Agosto	
Espacios de consumo	Se los consume solo en los hogares	
Paltas, Celica	Se consume en casi toda la provincia.	


Ingredientes tradicionales	Se utiliza para este postre un zapallo entero, se retira las semillas, y se lo corta en cuadros pequeños para que se cocinen junto con la panela.
Formas de preparación	Se coloca agua y una panela al fuego, luego se coloca los zapallos cortados en cuadros en la miel y se cocina durante media hora se los puede servir como postre.
Propiedades	De uso nutritivo para el crecimiento de los niños.
Estado de conservación	Raro

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.65: Zambo con leche.


Nombre del producto	Zambo con leche	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Es una bebida a base de leche y zambo panela y especias como canela clavo de olor.	
Época de consumo	Se consume en los meses de Abril y Marzo, es decir; en la semana santa	
Espacios de consumo	Se consume principalmente en los hogares, se lo encuentra en los mercados y en algunas huecas.	


Paltas, Celica	Se consume en casi toda la provincia.	
Ingredientes tradicionales	Se utiliza un zambo, leche, panela, canela y si y algunas otras especerías que den sabor a la bebida.	
Formas de preparación	Para este postre se utiliza leche que este hirviendo, el zambo picado bien fino, se coloca panela, canela y se coloca el zambo en la leche y se deja cocinar durante 30 minuto, se lo toma como bebida bien caliente o frio.	
Propiedades	Tiene propiedades nutritivas para los niños para el crecimiento y fortalecimiento de los huesos.	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Célica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.66: Tamales.


Nombre del producto	Tamales	
Ancestralidad	Criollos	
Descripción	Postre	
Época de consumo	En todo el año	
Espacios de consumo	Este es un alimento de consumo generalizado en todo el año, por lo que puede encontrarse con facilidad en los mercados, cafeterías, en las huecas y en los hogares	


Paltas, Céllica	Se consume en toda la provincia.	
Ingredientes tradicionales	Se utiliza el maíz amarillo, achiote, manteca de chanco, sal, y se coloca dentro en el relleno carne de pollo criollo o chanco.	
Formas de preparación	El maíz debe estar en agua de un día, se muele y la maza se la revuelve con la manteca de chanco, se pone sal cebollas y achote un poco para que de color, se coloca la masa en una hoja de achira o de guineo y se coloca en la mitad el condumio es decir el pollo o el chanco se envuelve y se pone a fuego durante una hora.	
Propiedades		
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.67: Humas.


Nombre del producto	Humas	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Es un postre elaborado a base del choclo tiendo amarillo que contiene queso, huevos azúcar entre otros ingredientes que sirven para la preparación del mismo.	
Época de consumo	Se consume todo el año.	


Espacios de consumo	Se los encuentra en los mercados, en restaurantes, en las huecas y las viviendas de los moradores.	
Paltas, Celica	Se consume en toda la provincia.	
Ingredientes tradicionales	Choclo tierno amarillo, huevos criollos, manteca de choncho, queso, sal, azúcar.	
Formas de preparación	El choclo debe estar tierno se lo muele y la leche que bota este se la debe guardar para colocarla en la masa, en un recipiente se coloca la masa molida, la manteca, cebolla molida, se pone sal, azúcar, se bate hasta que la masa este consistente, se coloca en las hojas del choclo y se coloca en medio el queso y se envuelve en las hojas, se deja cocinar durante 1 hora a bajo llama.	
Propiedades	Tiene propiedades alimenticias	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.68: Sancocho de choncho.


Nombre del producto	Sancocho de choncho	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Se trata de una sopa consistente y muy rica que contiene plátano, guineo, yuca y la carne de choncho es decir el espinazo que es el que da sabor a la sopa.	
Época de consumo	Se consume en todo el año.	


Espacios de consumo	Este platillo exquisito se lo encuentra en los mercados, en los restaurantes, en las huecas y en algunos hogares.	
Paltas, Céllica	Se consume en toda la provincia.	
Ingredientes tradicionales	Se utiliza en este plato la carne de chancho es decir el espinazo, guineos, plátanos y yucas, sal al gusto y la preparación del mismo es muy fácil y muy rico por su sabor.	
Formas de preparación	En una olla se hierve el agua, se coloca las carnes cortadas, se coloca aliño y se vierten los guineos, plátanos, yucas y finalmente se coloca una rama de orégano para dar sabor agradable a las comidas.	
Propiedades	Buena base de proteínas, grasas y carbohidratos.	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.69: Aucha de maní.


Nombre del producto	Aucha con maní o col con maní	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Es un plato fuerte que se lo prepara con las hojas de la col y el maní derretido convirtiéndose en una especia de guata de col.	
Época de consumo	Se la consume en casi todo el año.	


Espacios de consumo	Por lo general solo se la consume en los hogares.	
Paltas		
Ingredientes tradicionales	Se utiliza solamente la col, y el maní que es el ingrediente principal.	
Formas de preparación	Se corta la col muy fina como para realizar ensalada, el maní se lo debe derretir en agua hirviendo, se coloca sal y se colocan las coles o auchas en el maní se revuelve todo y se deja cocinar en un tiempo de 30 minutos para que el agua no seque tanto, se puede servir acompañado de arroz y unos planos fritos.	
Propiedades	Buena fuente de vitaminas y grasas no saturadas.	
Estado de conservación	Raro	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.70: Chicha de maní.


Nombre del producto	Chicha de maní	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Es un plato fuerte o una salsa que se derrite y se come acompañado de yuca, plátano o guineo.	
Época de consumo	Se consume en casi todo el año	


Espacios de consumo	Se lo consume en los hogares	
Paltas, Céllica		
Ingredientes tradicionales	Se utilizan ingredientes muy fáciles como el maní, sal, aliños.	
Formas de preparación	Para este platillo se utiliza el maní, molido se derrite con agua hirviendo sal cebolla y se bate hasta que el maní tenga unas contextura no muy aguada ni muy espesa, se puede servir acompañado de yuca, plátano maduro camote, guineo.	
Propiedades		
Estado de conservación	Raro	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados , 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

TABLA 2.71: Toronches con miel.

Nombre del producto	Toronches con miel	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Es un postre muy exquisito se lo prepara de los toronches ya maduros y con panela.	
Época de consumo	En los meses de abril, mayo y junio	

Espacios de consumo	Se los encuentras solo en los hogares	
Paltas, Celica		
Ingredientes tradicionales	En este postre se utiliza los toronches maduros, panela, clavo de olor o canela.	
Formas de preparación	Se parte los toronches quitándoles las semillas que llevan dentro se los corta en 4 partes y se los hace hervir con agua panela y la canela y se deja a fuego lento durante unos 25 a 30 minutos que este no muy espesa la panela y se sirve caliente.	
Propiedades		
Estado de conservación	Raro	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Paltas y Céllica para el sondeo de productos elaborados, 2015

ELABORACIÓN: Tanya Yaguana, 2015

3. DISEÑAR UN CATÁLOGO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMARIOS Y ELABORADOS ANCESTRALES DE LA ZONA DELIMITADA.

En este tercer capítulo, habiendo ya sistematizado toda la información necesaria, se presentará una propuesta para el lanzamiento de un catálogo que muestre los principales productos primarios y elaborados de los cantones Paltas y Celica.

Con la Elaboración del Catálogo de los productos alimenticios Primarios y Elaborados de los cantones Paltas y Celica, pertenecientes a la Mancomunidad del Bosque Seco de la provincia de Loja se encuentra la necesidad de mostrar al resto del país y del mundo las bondades de su tierra, por medio de su variada gastronomía y de los sitios turísticos que contienen estos dos hermoso cantones.

De acuerdo a la investigación realizada a los pobladores de los cantones Paltas y Celica, se ha determinado que es necesaria la realización de esta propuesta, ya que por medio de un catálogo de productos primarios y elaborados, los turistas que visiten estos cantones, puedan conocer un poco más de la historia y el significado que tiene la gastronomía de estos dos cantones

Al mismo tiempo se contribuirá a preservar las tradiciones gastronómicas, culturales de la región y se dinamizará el turismo que poseen los cantones

Para analizar más detenidamente las causas que motivan esta propuesta a continuación se presenta el siguiente árbol de problemas.

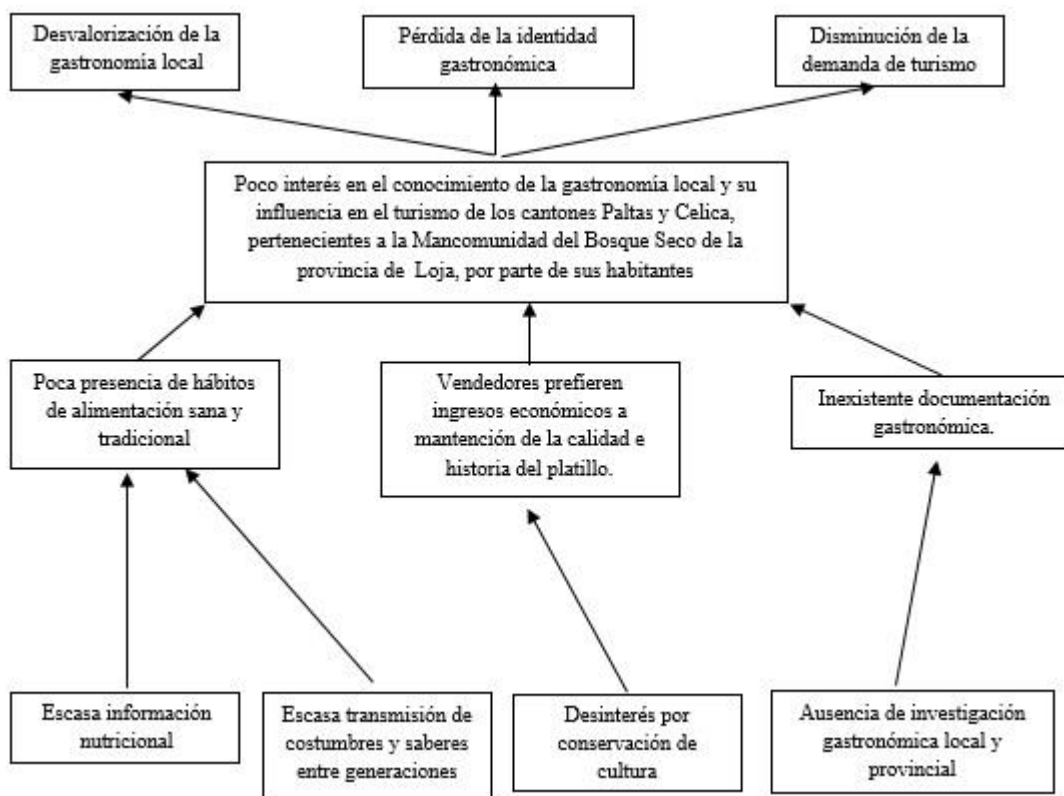


Imagen 3.1: Árbol de problemas para los cantones Paltas y Celica.

Elaborado por: la autora.

Todas las culturas evolucionan con sus alimentos, buscan formas más eficientes y sencillas de producción y crean formas deliciosas y nutritivas de elaboración gastronómica. Incluso los organismos de sus habitantes se van adaptando a la comida disponible, para aprovecharla mejor. Con el tiempo, los alimentos se convierten en referentes de identidad, definiéndose como rasgos esenciales de una cultura. Este proceso toma siglos, y está en constante transformación. Como resultado cada pueblo de la Tierra posee un conjunto de alimentos que le resultan más adecuados en términos productivos, nutricionales y culturales. A este conjunto denominamos Patrimonio Alimentario.

3.1 Objetivos de la propuesta estratégica.

Objetivo General

Promocionar los productos agrícolas que se cultivan en los cantones Paltas y Celica, a través de un catálogo, con la finalidad de potenciar y revalorar la gastronomía típica tradicional de la Mancomunidad del Bosque Seco.

Objetivos específicos

- Identificar el valor cultural gastronómico de los productos agrícolas, para incentivar su consumo.
- Revalorar las costumbres y tradiciones culinarias, con la finalidad de potenciar los recursos gastronómicos que poseen estas localidades.
- Identificar las principales zonas agrícolas de la Mancomunidad, para dinamizar el recurso socio-económico de las zonas en estudio.

3.2 Análisis de factibilidad.

3.2.1 Factibilidad operativa.

La presente propuesta es factible a nivel operativo ya que al momento cuenta con la participación activa de los técnicos de la UTP, asesoría y apoyo de las autoridades municipales y parroquiales, así como de los directivos de la propia Mancomunidad a la que va dirigida la propuesta.

3.2.2 Factibilidad económica.

Para poder analizar la factibilidad económica se establecerá una matriz de indicadores económicos con su respectiva ponderación, en una escala de 1 a 5, en base a las conversaciones que se tiene con las autoridades de los GADs municipales, presidentes

parroquiales, Autoridades de la Mancomunidad, Investigadores de la UTPL, Ministerio de Turismo y demás ayuda económica por parte del sector privado.

La categorización se ha realizado en base a las conversaciones y consensos a los que se ha llegado con las diferentes autoridades:

Tabla 3.1: categorización de aportes económicos al proyecto.

ESCALA	1	2	3	4	5
Aporte económico parroquial.			X		
Aporte económico municipal.				X	
Aporte económico Mancomunidad.					X
Aporte económico otras entidades.				X	
Aporte económico UTPL.		X			
Aporte económico del técnico investigador		X			
Aporte económico privado.					X

Fuente: investigación propia

Elaborado por: la autora

3.3 Estrategias propuestas.

En este apartado se presentarán las estrategias a corto, mediano y largo plazo para que el catálogo elaborado tenga una aceptación no solo a nivel Cantonal si no a nivel Provincial.

Tabla 3.2: estrategias a corto plazo

Nº	Objetivos	Actividades	Responsables	Tiempo	Presupuesto
1	Socializar el catálogo con las autoridades del sector.	<ul style="list-style-type: none"> Reunir a todas las autoridades involucradas (municipales, parroquias y de la mancomunidad), para hacerles conocer todos los detalles del catálogo planteado. Socializar la forma como se efectuó la investigación, para la realización del catálogo. Al final de la exposición realizar una breve evaluación a los asistentes sobre los temas planteados. 	Técnico Investigador.- Autoridades locales	Dos días	(\$30) Movilización de la proponente. (\$65) Hospedaje y viáticos de la proponente. TOTAL= \$95
2	Socializar el catálogo propuesto con la comunidad de los cantones Paltas y Celica.	<ul style="list-style-type: none"> Con la ayuda de autoridades locales, formar grupos estratégicos con pobladores del sector (líderes barriales, presidentes gremiales, propietarios de negocios de comida, etc.). El técnico investigador se compromete a dictar charlas 	.- Técnico Investigador .- Autoridades locales.	Una semana	(\$60) Movilización de la proponente. (\$175) Hospedaje y viáticos de la proponente. TOTAL= \$235

		<p>informativas a los grupos conformados para hacer conocer detalles de gastronomía y todo lo concerniente al catálogo propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con el fin de conocer la aceptación y el grado de penetración que tuvo la propuesta en la población se realizará una corta evaluación a los asistentes. 			
3	Impresión del catálogo de productos primarios y elaborados de los cantones Paltas y Celica.	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar auspiciantes de empresas privadas Ministerio de turismo. • Buscar auspicios con Editoriales para el financiamiento del catálogo • Alianzas con empresas publicas • Canjear publicidad en medios de comunicación, como radio, tv prensa con la finalidad de conseguir financiar el catálogo 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnico Investigador - Editor - Autoridades locales 	Un mes para determinar financiamiento 15 días para elaborar el material.	<p>(\$1.75) por cada ejemplar, se imprimirán inicialmente 600 unidades.</p> <p>TOTAL= \$1050</p>

Fuente: investigación propia

Elaborado por: la autora

A continuación se propondrán las estrategias que se busca lograr en el mediano plazo. Este tipo de estrategias se plantean para ser implementadas a partir de los seis meses luego de la publicación del catálogo del patrimonio alimentario de los cantones Paltas y Celica.

Tabla 3.3: estrategias a mediano plazo

Nº	Objetivos	Actividades	Responsables	Tiempo	Presupuesto
1	Promoción provincial y nacional del catálogo propuesto.	<ul style="list-style-type: none"> • Promoción en ferias Gastronómicas • Talleres gastronómicos. • Promoción en ferias agrícolas. • Cotizar cuñas y campañas de publicidad a nivel provincial y nacional. • Buscar auspicios que reduzcan los costos. • Pautar publicidad en las emisoras más sintonizadas a nivel provincial y nacional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnico Investigador - Autoridades locales - Autoridades provinciales 	Tres meses	<p>(\$80) por mes de cuñas radiales (3 veces al día, 5 días a la semana). (\$150) spot en TV local (costo por minuto, 3 veces al día, 2 veces por semana) (\$40) por una publicación semanal en el rotativo más importante de la provincia.</p> <p>TOTAL= \$4320</p>
2	Publicitar digitalmente el catálogo propuesto.	<ul style="list-style-type: none"> • Redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram) • Páginas web • Portales web y mantenimiento de hosting. • Formar un community manager que dirija las acciones y consultas en la web. 	<p>Técnico Investigador. Autoridades locales. Empresas privadas Empresas publicas</p>	Tres semanas	<p>(\$75) creación de página web (\$350) Fotografías y línea grafica de los contenidos (\$200) al mes por promoción en redes sociales por medio de</p>

					un Community Manager, \$10 al día. TOTAL= \$625 <i>(primer mes)</i>
3	Obtención de apoyo privado para la publicitar el catálogo.	<ul style="list-style-type: none"> • Alianzas con el ministerio de turismo • Alianzas con la Mancomunidad Bosque Seco • Alianzas con gerentes de los bancos de ahorro y crédito para auspicios especiales. 	<ul style="list-style-type: none"> .- Autoridades locales .- Empresa privada 	Seis meses	(\$150) envío de oficios y catálogos de muestra. (\$250) movilizaciones por reuniones de trabajo. TOTAL= \$400

Fuente: investigación propia

Elaborado por: la autora

A continuación se presentan las estrategias que se busca lograr a largo plazo. Este tipo de estrategias se plantean para ser implementadas a partir del primer año de la publicación del catálogo del patrimonio alimentario de los cantones Paltas y Celica.

Tabla 3.4: estrategias a largo plazo

Nº	Objetivos	Actividades	Responsables	Tiempo	Presupuesto
1	Dar seguimiento y determinar la evolución que ha sufrido la promoción del catálogo.	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación del impacto socioeconómico, cultural, turístico que influyo en la comunidad, cantón y provincia. • Evaluación de los resultados de aceptación por parte de la Mancomunidad sobre la propuesta planteada • Elaboración de matriz FODA sobre la promoción de los productos 	<ul style="list-style-type: none"> .- Técnico Investigador .- Autoridades locales 	Un meses	(\$450) por investigación de campo para evaluar el impacto del catálogo. TOTAL= \$450
2	Planteamiento de nuevas estrategias para la promoción del turismo gastronómico a los cantones.	<ul style="list-style-type: none"> • Reunión con autoridades locales para plantear lluvias de ideas sobre el tema. • Consulta con un profesional de la mercadotécnica para aportar con ideas para futuras promociones. 	<ul style="list-style-type: none"> .- Técnico Investigador. .- Autoridades locales. 	Una semana	(\$250) Hospedaje y viáticos del investigador. TOTAL= \$250

Fuente: investigación propia

Elaborado por: la autora

3.4 Matrices de productos primarios y elaborados.

Tabla 3.5 Matriz de productos primarios.

NOMBRE	Nomenclatura	Ancestralidad	Forma de obtención	Zona de producción	Variedades	Estado de conservación
Arveja	Pisum sativum (FABACEA)	Criolla	Cultivo	Ambos cantones	Criollo	Común
					Alverjón	Común
Anís	Pimpinella anisum L.(UMBELIFERAS)	Criolla	Recolección	Ambos cantones	Criollo	Común
Abrojo	Tribulus Terrestris (ZIGOFILÁCEAS)	Criolla	Recolección	Ambos cantones		Común
Ardilla	Sciurus vulgaris (ESCIÚRIDOS)	Criolla	Caza	Ambos cantones		Común
Aguacate	Persea americana (LAURACEAE)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Ambos cantones	Criollo	Común
Armadillo	Dasyus Novemincinctus (EDENTATA)	Prehispánico no nativo	Caza	Ambos cantones		En peligro
Borraja	Amaranthus blitum (AMARANTHACEA E)	Criolla	Recolección	Ambos cantones		Común
Borrego	Ovis orientalis aries (BOVIDAE)	Criolla	Crianza	Ambos cantones		En peligro
Café	Coffea spp. (Varias especies, en especial C. arabiga y C. robusta.) (RUBIACEAE)	Criolla	Cultivo	Ambos cantones	Criollo	Común
					Caturra	Común
Camote	Ipomoea batatas (CONVOLVULACEAE)	Nativa	Cultivo	Valles cálidos	Criollo	Raro
					Morado	Común
					Blanco	Común
					Rojo	Común
Criollo	Común					
Caña	Saccharum officinarum (GRAMINEAS)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Valles cálidos	Criollo	Común
					Castilla	En peligro
					Pana	En peligro
					Catilla	En peligro
					pana	En peligro
Cerdo	Sus scrofa domestica (SUIDAE)	Criolla	Crianza	Ambos cantones	Negro criollo	Común

Cuy	Cavia Porcellus (MURIDAE)	Criolla	Crianza	Ambos cantones		Común
Conejo de Campo	Oryctolagus cuniculus (LEPÓRIDOS)	Criolla	Caza	Ambos cantones		Común
Chirimoya	Annona cherimola (ANNONACEAE)	Criolla	Cultivo	Valles templados	Criollo	Común
Chivo	Capra (BOVIDAE)	Criolla	Crianza	Valles templados		Común
Gallina Criolla	Gallus gallus domesticus	Prehispánico no nativo	Crianza	Ambos cantones		Común
Guineo	Musa Acuminata (MUSACEAE)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Ambos cantones	Seda	Común
					Jibaro	Común
					Común	Común
					Portugués	Raro
					Plano	Común
Guaba	Phytolacca bogotensis Kunth (FABACEAE)	Criolla	Cultivo	Ambos cantones	Criollo	Común
					Machetona	Común
					Panacos	Común
Guanchaca	Didelphis virginiana (DIDÉLFIDOS)	Criolla	Caza	Ambos cantones		En peligro
Guatuzá	Dasyprocta fuliginosa (DASYPROCTIDAE)	Prehispánico no nativo	Caza	Ambos cantones		En peligro
Hierba Luisa	Aceace (VERVENACEA)	Criolla	Recolección	Ambos cantones	Criollo	Común
Limón	Cinrus Sinensis (RUTACEAS)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Ambos cantones	Agrio	Común
					Dulce	Común
Laritaco	Amaranthus quitensis (AMARANTHACEAE)	Nativa	Recolección	Ambos cantones		Común
Maíz	Zea mays (POACEAE)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Ambos cantones	Negro casanga o morado	Común
					Blanco	Común
					Morocho amarillo	Común
					Criollo	En peligro
					Canguil	Común
					Tumbero	Raro
					Manabí o amarillo duro	Común
					Chulpi	Raro
					Criollo	En peligro
					Tumbero	Raro
Chulpi	En peligro					

Mango	Mangifera indica L (ANACARDIACEAE)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Ambos cantones	Amarillo	Común
					Manzano	Común
Maní	Arachis hypogaea (LEGUMINOSAS)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Valles templados	Negro	Común
					blanco	Común
					rosado	Raro
					caramelo	Común
					rosado	Raro
rojo	Común					
Manzanilla	Matricaria Chamomilla (COMPUESTAS)	Nativa	Recolección	Ambos cantones		Común
Menta	Mentha piperita L (LABIADAS)	Nativa	Recolección	Ambos cantones		Común
Melón	Cucumis melo (CUCURBITÁCEAS)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Ambos cantones	Criollo	Común
Naranja	Citrus sinencis (RUTACEAS)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Ambos cantones	Dulce	Común
					Agria	Común
Orégano	Origanum vulgare L.(LABIADAS)	Criolla	Recolección	Ambos cantones		Común
Paico	Dysphania ambrosioides(L.) (AMARANTHACEA E)	Criolla	Recolección	Ambos cantones		Común
Papaya	Carica papaya(CARICÁSE AS)	Nativa	Cultivo	Valles cálidos	Criollo	Común
Poroto	Phaseolus vulgarisL. (FABÁCEAS)	Nativa	Cultivo	Ambos cantones	Viuda	Común
					Bola	Común
					Boca negra	Común
					Mantequilla o vainon	Común
					Chileno o Firiguelo	Común
Chavelo	Común					
Pavos Domésticos	MeleagrisGallopavo (MELEAGRIDOS)	Prehispánico no nativo	Crianza	Ambos cantones		Común
Patos Domésticos	Anas Platyrynchos Domesticus (ANATIDAE)	Prehispánico no nativo	Crianza	Ambos cantones		Común
Palomas de castilla	Columba Livia (COLÚMBIDOS)	Criolla	Caza	Ambos cantones	Perdiz	Común
					Pogu	Común
					Torcaza	Común
					Pogu	En peligro
Puerco de Campo	Coendou quichua (ERETHIZONTIDA E)	Criolla	Caza	Ambos cantones		Común
Sábila	Aloe barbadensis Mill (LILIÁCEAS)	Criolla	Recolección	Ambos cantones		Común
Sandía	Citrullus lanatus (CUCURBITÁCEAS)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Ambos cantones	Criollo	Común

Sauco	Sambucus nigra L	Criolla	Recolección	Ambos cantones		Común
Soya	Glicine max L. (OLEAGINOSAS)	Criolla	Cultivo	Ambos cantones	Amarilla	En peligro
Tejón solo	Meles meles (MUSTELIDAE)	Criolla	Caza	Ambos cantones		Común
Venado	Odocoileus virginianus(CERVIDAE)	Criolla	Caza	Ambos cantones		En peligro
Vaca	Bos primigenius taurus (BOVIDAE)	Criolla	Crianza	Ambos cantones		Común
Yamala	Cuniculus taczanowskii (CUNICULIDAE)	Criolla	Caza	Ambos cantones		En peligro
Yuca		Prehispánico no nativo	Cultivo		Criollo	Común
Zambo	Cucurbita ficifolia (CUCURBITACEAE)	Prehispánico no nativo	Cultivo	Valles templados	Criollo	Común
Zapallo	Zapallo gigante: Cucurbita maxima (CUCURBITACEAE)	Nativa	Cultivo	Valles templados	Congo	Común
	Zapallo pequeño o limeño: Cucurbita moschata (CUCURBITACEAE)				Limeño	Común
					Criollo	Común
					Yunga	Raro
					Yunga	En peligro
Zanahoria	Daucus Carota(APIACEAS)	Nativa	Cultivo	Ambos cantones	Blanca	Común
					Tomate	Común
					Morada	Raro
Zarandaja	Lablad Purpureus (L) Sweet (FABÁCEAS)	Criolla	Cultivo	Ambos cantones	Criollo	En peligro
					Morado	Raro
Zapote	Casimiroa edulis(RUTACEAS)	Criolla	Cultivo	Ambos cantones	Criollo	Común

Fuente: investigación propia

Elaborado por: la autora

Tabla 3.6 Matriz de productos elaborados

NOMBRE	Ancestralidad	Época de Consumo	Espacio de Consumo	Zonas de Consumo	Propiedades	Estado de conservación
Sango	Nativo	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Fibra, carbohidratos	Común
			Mercados			
Caldo de gallina criolla	Criollo	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Carbohidratos, Proteínas y minerales	Común
			Mercados			
			Festividades			
Alverja con guineo	Criollo	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Potasio, fibra, Proteínas, carbohidratos	Común
			Restaurantes			
			Mercados			
Fritada de chancho	Criollo	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Carbohidratos, grasa, Proteínas	Común
			Mercados			
Chicha de maíz	Prehispánico	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Fibra, Proteínas, vitaminas	Rara
			Restaurantes			
Tamales	Prehispánico	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Fibra, carbohidratos, minerales y vitaminas	Común
			Mercados			
			Restaurantes			
			Festividades			
Humitas	Prehispánico	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Fibra, carbohidratos, minerales y vitaminas	Común
			Restaurantes			
			Mercados			
Repe blanco	Criollo	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Provee de carbohidratos	Común
			Mercados			
Colada Morada	Prehispánico no nativo	Festivo	Mercados	Ambos cantones	Vitaminas	Común
			Restaurantes			
			Hogares			
Tortillas de maíz	Prehispánico no nativo	Cotidiano	Mercados	Ambos cantones	Calorías y carbohidratos	Común
			Restaurantes			
			Hogares			
			Huecas			
Arroz de Maíz	Prehispánico no nativo	Ya no se consume	Hogares	Ambos cantones	Ayuda al sistema digestivo	Rara
Tortas de Maíz	Prehispánico no nativo	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Aporta con carbohidratos y proteínas	Común
			Restaurantes			
			Mercados			
Moloco	Criollo	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Es un alimento sostenido con base en carbohidratos para otorgar energía.	Común
			Restaurantes			
			Mercados			
Repe de zarandaja	Criollo	Cotidiano	Hogares	Ambos	Aporta	Común

			Restaurantes	cantones	proteínas y vitaminas	
			Mercados			
			Huecas			
Zapallo con miel	Criollo	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	De uso nutritivo para el crecimiento de los niños.	Común
			Mercados			
			Restaurantes			
Zambo con leche	Criollo	Abril y Marzo	Hogares	Ambos cantones	Ayuda a los huesos	Común
			Restaurantes			
			Mercados			
Sancocho de chancho	Criollo	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Proteínas y carbohidratos	Común
			Restaurantes			
			Mercados			
			Huecas			
Aucha de maní	Criollo	Cotidiano	Hogares	Ambos cantones	Vitaminas y grasas no saturadas	Rara
Toronches con miel	Criollo	Abril, Mayo, Junio	Hogares	Ambos cantones	Calorías	Rara
Refrito de Maní	Criollo	Cotidiano	Restaurantes	Ambos cantones	Para el desarrollo y crecimiento de los niños	Común
			Hogares			
			Mercados			

Fuente: investigación propia

Elaborado por: la autora

CONCLUSIONES

Después de elaborar el presente trabajo de fin de titulación se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- La conservación de los saberes ancestrales, en todos los ámbitos de la realidad nacional, deben ser preservados para las futuras generaciones. Es evidente que con el paso del tiempo y la globalización, se han ido perdiendo ciertas costumbres y tradiciones en lo más jóvenes, es por ello que este trabajo constituye una forma de conservar el patrimonio alimentario de los cantones Paltas y Celica.
- Tanto la gastronomía local como nacional, posee grandes atributos y cuantiosas formas de preparación, así como una gran variedad de ingredientes para su preparación. Es por eso que a pesar de que un plato posea el mismo nombre en varios lugares de la patria; las cantidades, los ingredientes, la forma de preparación y la forma de servirse; son diferentes, siendo estos legados de la herencia cultural propia de cada sitio.
- La información alimentaria contemplada en este trabajo es muy semejante entre los dos cantones analizados, e incluso esa semejanza se evidencia entre los demás cantones pertenecientes a la Mancomunidad del Bosque Seco, este particular se da por su cercanía territorial, se podrán encontrar ciertas diferencias en las preparaciones, o los ingredientes, pero la esencia alimentaria es la misma.
- Al trabajar con los grupos focales para el levantamiento de la información se logró evidenciar que la división de criterios gastronómicos difiere de familia a familia (aunque sea por cuestiones muy puntuales), es decir que, cada núcleo familiar posee sus secretos, recetas o formas de preparar un mismo plato, todo esto encabezado por la mujer cabeza de familia.
- La población, en general, no conoce a ciencia cierta el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida perteneciente a los cantones analizados.
- Las nuevas generaciones no conocen el valor que tiene la gastronomía, y prefieren consumir comida rápida.
- Finalmente, la elaboración de un Catálogo de productos alimenticios primarios y Elaborados dinamizara el turismo Cultural, gastronómico de los cantones Paltas y Celica, esto quiere decir que se le dará una mayor aceptación a las costumbres y tradiciones que poseen estos dos cantones, fortaleciendo la identidades de los mismos.

RECOMENDACIONES

En base a las conclusiones antes mencionadas y al trabajo investigativo realizado se presentan las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda incentivar a la población local para que conozcan y den el respectivo valor de fomentar la conservación de todos los saberes ancestrales que forman parte de la idiosincrasia lojana y ecuatoriana, en este caso más específicamente de los saberes gastronómicos de nuestro pueblo.
- Motivar la conservación de las costumbres y tradiciones gastronómicas, ya sea por medio de visitas, entrevistas, reportajes, ferias, etc., para así fortalecer la promoción del turismo gastronómico y mejorar la economía de sus habitantes.
- Incentivar la creación de emprendimientos locales relacionados a la actividad culinaria, por medio de estímulos financieros, técnicos y/o tributarios empoderar a la población a invertir en este tipo de negocio que a más de ser una fuente rentable de ingresos económicos también promueve el turismo hacia esas zonas.
- Fomentar en la población más joven el hábito de la alimentación sana y el amor por los alimentos propios de la zona, desde autoridades locales hasta las propias familias deben propender el formar a las nuevas generaciones para que conozcan sobre las bondades de llevar una buena dieta con productos sanos y autóctonos.

BIBLIOGRAFÍA

Asamblea Constituyente. (2008). Constitución de la República del Ecuador: CAPITULO II, El buen vivir, Educación. Montecristi.

GAD del cantón Paltas. (2011). Plan de desarrollo parroquia rural Paltas

Hernández, Fernández y Baptista (2010). Fundamentos de investigación científica. México. Pearson

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010)
<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/informacion-censal-cantonal>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010)
<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/produccion-industrial>

INEC. Instituto Nacional Estadísticas y Censos (2006), "VI censo de Vivienda y V de Población, 2001 y, Encuesta de Condiciones de Vida, ECV, 2006", Quito – Ecuador.

Kotler, P., Mandariaga, J., Zamora, J., Bowen, J., Makens, J. (2011). Marketing turístico. PEARSON. Madrid

Ministerio de Turismo del Ecuador. (s.f.). Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador "PLANDETUR 2020". Quito

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial cantón Paltas 2012 - 2022

Tandazo Wilman., & Gabriela, Eras. (2013). Elaboración del plan estratégico para el desarrollo turístico para Paltas. Loja: UTPL.

ANEXOS



**CATÁLOGO DE LOS PRODUCTOS
GASTRONOMICOS PRIMARIOS Y
ELABORADOS DE LOS CANTONES
PALTAS Y CELICA**

*Redescubriendo la gastronomía
ancestral de Paltas y Célica*

Presentación

Ecuator posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

La gastronomía Ecuatoriana es una variada forma de preparar platos, que se veenriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Amazonía e Insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones.

El presente catálogo trata de las comidas, que en muchos de los casos son catalogadas como platillos típicos, y que tienen una muy rica y variada historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar, según sea el sector donde se consumen. Además por medio de la presente recopilación se busca conservar los conocimientos y gustos culinarios de la Mancomunidad del Bosque Seco de la provincia de Loja y más específicamente de sus cantones Paltas y Celica.

Paltas es una Tierra fértil y próspera, Tierra agropecuaria por excelencia, recordemos que el motor que dinamiza la economía de nuestro pueblo son los productores agropecuarios en este cantón se produce productos como el maíz, frejol, camote, zapallo guineo plátano.

Celica posee diversidad de pisos climáticos posee una amplia y diversa producción agrícola y ganadera. Celica es un potencial en la productividad de: maíz, fréjol y maní, entre otras gramíneas.

En lo pecuario, es la ganadería porcina, bovina y caballar.

Prólogo

Paltas

Cabecera cantonal de Catacocha, declarada con justicia Patrimonio Cultural de la Nación, por sus múltiples riquezas arqueológicas, por sus valiosas joyas de arte, por su estructura netamente colonial, por el valor, por lo valientes y aguerrido de los Paltas, que fueron los forjadores de la cultura austral del sur del país.

El cantón Paltas se encuentra dividido en parroquias urbanas: Catacocha y Lourdes, mientras que las rurales: Cangonamá, Casanga, Guachanamá, Lauro Guerrero, Orianga San Antonio y Yamana.

La mayor parte de su población se dedica a la agricultura, la ganadería, la silvicultura; así mismo casi la totalidad de sus habitantes se autodefinen como mestizos. Sus tierras son ricas para los cultivos, donde especialmente destacan el maíz y los fréjoles.

Celica

Heróica, majestuosa, histórica y ferviente Celica, imponente centinela guardiana de la patria, que entre diversos parajes te cobijas alojando en tu lecho el encanto, que a propios y extraños enamoras arraigando el anhelo entrañable por volver.

Al llegar a este paradisiaco lugar, encontrarás el privilegio de vivir el delirio surrealista de la historia, leyendas, arquitectura de formas y figuras de un legado antepasado representado por su gente amable y cariñosa conformando un edén paradisiaco.

Atractiva y peculiar en su gastronomía, que unidos a festejos socio culturales y a una monumental historia, conforman una ciudad digna de visitar y disfrutar.

Este cantón está conformado por la parroquia urbana Celica y las parroquias rurales: Sabanilla, Pózul, Cruzpamba y Tnte. Maximiliano Rodríguez; casi la totalidad de su población se autodefine como mestiza. Lo vistoso de sus paisajes, la amabilidad de su gente y lo delicioso de su comida son razones valederas para conocer este rincón de la patria.

Contenido



Maíz

Sango pepián
Humitas
Tamales
Chicha de maíz
Tortillas de maíz

Guineo

Alverja con guineo

Caña

Atado de dulce
Panela
Guarapo

Maní

Refrito de maní
Chicha de maní

Camote

Yuca criolla

Café

Zapallo

Zapallo con miel

Gallina criolla

Seco de gallina

Chanchos

Longanizas
Cecina con yuca
Fritada

Zarandaja

Menestra de zarandaja

Maíz



El maíz es uno de los granos más utilizados, y la lista de comidas y bebidas que se prepara con este, es extensa.

Es uno de los cereales más sembrados en los cantones de Paltas y Celica. Actualmente, se cultivan decenas de especies diferentes de maíz; a su vez, cada uno de estos tipos de maíz presenta diversas variedades.

Las variedades de maíz que se cultivan son:

- Negro casanga: Grano de color morado y grande un tanto duro, es utilizado para la elaboración de la colada morada
- Blanco: Grano de color blanco grande delicado se lo utiliza para mote y para harina de tortillas
- Morochillo : Grano de color amarillo de consistencia duro y pequeño se lo utiliza para para la alimentación de los animales
- Criollo : Grano de color amarillo suave y mediano
- Canguil : Grano de color amarillo de grano pequeño algo duro y puntiagudo
- Tumbero : Grano de color amarillo grande utilizado para la elaboración de mote, tamales, sango, humas cuando esta tierno.
- Manabi: Grano de color amarillo un tanto duro, de alimento para los animales

El maíz es un alimento completo es energético antioxidante y reductor de los niveles de colesterol. Esos nutrientes lo convierten en un alimento indispensable en la dieta diaria de los ecuatorianos. Las amas de casa en los hogares tienen reserva de maíz en sus bodegas y lo utilizan para preparar tortillas, sopas, cremas, ensaladas, conservas, sango o pepián entre otros platos que se conservan en las comidas típicas ancestrales de estos cantones.

Sango

(pepián)

Es uno de los platos tradicionales de los cantones de Paltas y Celica es conocido como Sango o también llamado pepián con un sabor agradable al paladar. Este platillo se lo consume durante todo el año en los hogares, mercados, y ferias gastronómicas.

Ingredientes:

- Maíz tostado molido (Harina de maíz)
- Manteca de choncho
- Cebolla
- Quesillo
- Sal.

Preparación

- Refría la cebolla junto con la manteca de choncho
- Agregue agua, una vez que esté en ebullición agregue el harina de maíz, y mezcle rápidamente todo para evitar que se haga grumos.
- Finalmente agregue el queso desmenuzado, mezcle constantemente por unos minutos y agregue sal
- Se sirve acompañado de huevo frito, camote, plátano frito o yuca

Humitas

Se trata de un alimento hecho principalmente de maíz (choclo tierno) molido o rallado, muy común en los hogares, cafeterías y mercados. Su envoltura es en la misma chala (hoja) del choclo, se lo acompaña en los desayunos con una buena taza de café caliente.

Ingredientes:

- Choclo tierno
- Manteca de Chanco
- Sal, Azúcar
- Huevos
- Quesillo



Preparación

- Muela el maíz tierno
- Colocar la masa en una cazuela, añade la manteca de chanco, huevos, sal, azúcar y bata constantemente en movimientos circulares hasta que la masa este al punto.
- Envuelva la masa en las hojas del choclo con relleno del quesillo.
- Cocinar al vapor durante 45 min, sirva acompañado de una taza de café, o agua de anís.

Ingredientes:

- Maíz amarillo molido
- Carne de pollo de cerdo o quesoillo
- Manteca de chanco
- Zanahoria
- Arveja
- Cebolla
- Achiote
- Sal

Tamales



Preparación

PARA EL RELLENO

- En una cacerola saltear la cebolla, el achiote, la zanahoria y la arveja (previamente cocidas) la carne y sal.

PARA LA MASA

- Mezclar en movimientos circulares y constantes la masa del maíz molido, manteca de chanco, achiote, sal y el caldo de la cocción de las carnes.
- Sobre las hojas de achira u hojas de guineo envuelva la masa con el relleno.
- Cocine al vapor durante 60 min, sirva acompañado de una taza de café y un exquisito ají de pepa de zambo

Chicha de Maíz

Conocida también como: colada de maíz o champús de maíz, muy común en casi toda la provincia, es muy rica y nutritiva. Esta bebida se consume todo el año y en fiestas tradicionales. Se preparan en algunos hogares, en restaurantes, en huecas y los comercializan en los mercados de los cantones Paltas y Celica.

Ingredientes:

- Maíz blanco
- Canela y clavo de olor
- Panela
- Hoja de naranja
- Naranjilla



Preparación

- Remojar el maíz de un día para el otro, se escurre y se procede a moler.
- Hierva todos los ingredientes
- Agregue el maíz molido a la olla donde se cocinan todos los ingredientes mezcle y cocine a fuego lento por lo menos 2 horas
- Agregue el jugo de naranjilla, mezcle bien esta preparación.
- Deje fermentar en una vasija de barro por lo menos 2 días
- Cierna y sirva bien frío

Antes de servir se debe menear la vasija.

Tortillas de maíz

En el Cantón Paltas se encuentran las tortillas hechas a base de maíz tierno (choclo) se conserva la tradición de las tortillas hechas a mano y asadas en horno de barro. Se las encuentra en los mercados de este cantón.

Ingredientes:

- Maíz tierno choclo
- Quesillo
- Azúcar, sal
- Manteca de chancho



Preparación

- Mezclar la masa del maíz molido junto con el azúcar, sal, manteca de chancho, batir constantemente y deje reposar
- Rellene la masa con queso y dele forma
- Llevar al horno de barro por 20 minutos

Guineo



Considerado un alimento base de la cocina ecuatoriana conocido también como plátano, es un producto que se lo obtiene mediante cultivo. Se lo consigue por igual en los cantones Paltas y Celica y su cosecha es constante durante todo el año. El guineo es nutritivo, y se digiere fácilmente en sopas, en bebidas y también se lo consume cuando está maduro.

Deliciosa sopa típica de la provincia de Loja.

La sopa se prepara a base del guineo tradicionalmente en ollas de barro y con el fin de otorgarle un sabor más concentrado se cocina en leña y se come caliente; acompañado de aguacate que le da el sabor especial a este exquisito platillo.

Arveja con Guineo

Ingredientes:

- Guineo verde
- Arveja seca o tierna
- Quesillo
- Cebolla
- Sal
- Cilantro
- Leche

Esta sopa se consume a diario en toda la provincia, es por ello que se lo puede conseguir fácilmente en restaurantes, ventas ambulantes, mercados, huecas y en todos los hogares.

Preparación

- Cocine las arvejas en agua y sal hasta que estén blandas se puede guardar el agua donde se cocinaron las arvejas para la sopa
- Refría el ajo, cebolla, achiote y sal
- Agregue el agua a la preparación anterior, añada los guineos verdes picados, deje cocinar a fuego lento hasta que los guineos estén suaves.
- Añada las arvejas cocinadas, mezcle bien y cocine por 5 minutos.
- Agregue el quesillo y la leche, se cocina por otros cinco minutos, revolviendo de vez en cuando.
- Añada el cilantro picado, rectifique sabor y sirva acompañado de aguacate.

Caña



La caña es un cultivo de zonas tropicales o subtropicales. Requiere agua y suelos adecuados para crecer bien. En el cantón Paltas especialmente en la parroquia rural de San Antonio se fabrican los afamados dulces de la provincia.

De la caña se sacan las panelas, alfeñiques, guarapo y azúcar.

Atados de dulce



Estos dulces tradicionales hechos a base de panela derretida, maní tostado, pelado y molido.

En la parroquia de San Antonio, los moradores elaboran estos exquisitos dulces como son: bocadillos y alfeñiques que son tradicionales en la venta en las ferias de la Provincia de Loja.

Panelas



Desde las huertas es trasladada la caña para ser molida por los trapiches que eran movidos con bueyes, la caña es triturada a presión para poder obtener su delicioso jugo, el cual después se convertirá en dulce.

Este es un producto que se lo encuentra normalmente en los mercados de Paltas.

Guarapo



Es extraído directamente de la caña de azúcar durante la molienda, es una bebida de agradable sabor. Se lo ofrece como bebida en las moliendas y cuando esta fermentado lo sirven como bebida para las fiestas tradicionales.

Maní



El maní o cacahuate posee tantas propiedades beneficiosas.

En el cantón Paltas existe la mayor cantidad de producción de maní especialmente en las parroquias de Yamana, Casanga, San Antonio y Guachanama

Del maní se elaboran platos como: Refrito de maní, molloco o conocido como molido, auchas con maní, chicha de maní, entre otros platillos exquisitos en base de maní.

Refrito de maní

Esta deliciosa salsa de maní o salsa de cacahuates es un importante acompañante, también es muy sabrosa con yucas cocinadas o fritas, con camotes o plátanos maduros. En la actualidad se está perdiendo la tradición de este sabroso platillo.



Ingredientes:

- Maní molido
- Cebolla
- Ajo
- Achiote
- Perejil
- Sal

Preparación

- Refría cebolla, ajo, achiote
- Agregue agua a la preparación anterior y vacíe el maní molido hasta que este espese
- Rectificar sabor, agregue finalmente perejil
- Sirva acompañado de yucas, camotes, platanos.

Chicha De Maní

La chicha bebida típica de las comunidades quienes la consumen en sus principales fiestas y celebraciones como las fiestas de cantonización, fiestas de parroquialización. Es una bebida típica se la encuentra en los mercados de Paltas y Celica.

Ingredientes:

- Maní
- Hoja de naranja
- Panela
- Canela



Preparación

- Remojar el maní de un día para el otro, se escurre y se procede a moler.
- Hierva todos los ingredientes
- Agregue el maní molido a la olla donde se cocinan todos los ingredientes mezcle y cocine a fuego lento por lo menos 2 horas
- Deje fermentar en una vasija de barro por lo menos 2 días
- Cierna y sirva bien frío

Camote



Sabroso tubérculo autóctono de la zona, es un alimento nativo de estos cantones y se lo obtiene por medio de su cultivo.

En la actualidad es un producto que se lo encuentra en los mercados de toda la provincia de Loja.

Yuca Criolla



Uno de los alimentos más comunes en la cocina nacional, se obtiene por medio de su cultivo. Es un tubérculo muy nutritivo.

Se la puede consumir en cualquier época del año en toda la zona de influencia, se consume como acompañante de carnes, se la hace en sopas y se la consume en toda la provincia de Loja.

Café



El café comenzó a conquistar territorio en el mundo como la bebida favorita.

En estos dos cantones la bebida tradicional es el café, lo sirven a toda hora y se lo puede tomar frío o caliente.

En la provincia de Loja el café es uno de los más comercializados por su tradición y trayectoria, por su olor y sabor está en uno de los mejores cafés de todas las regiones.

La próxima vez que busque un café especial, pruebe con uno del Ecuador...

Zapallo



Sabroso alimento que se lo obtiene por medio de su cultivo en los cantones de Paltas y Celica su producción es abundante especialmente en los meses de Marzo y Abril

Zapallo con miel

Delicioso postre lojano a base de zapallo y miel se lo elabora en los hogares de la zona.

Ingredientes:

- Zapallo
- Panela



Preparación

- El zapallo se debe cortar en tajadas pequeñas y retirar las semillas
- En una olla se coloca la panela con los dos litros de agua y las tajadas de zapallo con la corteza hacia el fondo
- Se cocina a fuego lento y se debe virar las tajadas de vez en cuando hasta que hayan cambiado de color y espese la miel.

Gallina criolla



La crianza de aves menores especialmente de gallinas criollas, generalmente deben lograr una porción importante de su alimento mediante la búsqueda de recursos alimenticios en los patios y corrales.

Se da en gran cantidad, se puede encontrar en la mayoría de hogares, para la venta y consumo de preparación de platos típicos, como el seco de gallina criolla, y caldo de gallina criolla.

Existen gran variedad de gallinas criollas con Diversidad de tamaño, de color, de tipos de cresta y de plumaje.

Seco de gallina criolla

El seco de gallina criolla es otro de los deliciosos platos típicos de los cantones, se lo encuentra con frecuencia en los mercados y en los hogares.



Ingredientes:

- Gallina criolla
- Cebolla
- Ajo
- Orégano
- Sal
- Pimiento
- Tomate
- Achiote
- Perejil.

Preparación

- Refría tomate, cebolla, ajo, pimientos y achiote.
- Agregue las presas de pollo a la preparación anterior, dando movimientos para que toda la carne tenga el sabor de todos los aliños
- Añada el orégano y sal al gusto
- Finalmente pique el culantro finamente y sirva acompañado de arroz, molido de plátano, yuca o camote.

Chancho



La crianza de los chanchos o de los cerdos es muy usual y en gran número en las parroquias, para la comercialización local y también provincial, se preparan platos típicos como la longaniza, cecina con yuca, sancocho.

Longanizas

En la parroquia de Paltas y Celica se encuentra este plato delicioso, es elaborado por amas de casa y vendido desde sus domicilios a cómodos precios, también Se los encuentra en el mercado y en los restaurantes.

Ingredientes:

- Tripa de cerdo
- Carne picada o molida
- Culantro
- Perejil
- Orégano
- Comino
- Cebolla blanca
- Ajo
- Sal

Preparación

- Condimentar la carne molida o picada finamente con sal,oregano,perejil,cebolla,culantro,ajo
- Rellenar las tripas previamente lavadas, con la preparación anterior , y atar los extremos
- Poner al sol para que sequen
- Consumir previamente fritos acompañados con arroz, yuca , platano, camote

Cecina con yuca

Es uno de los platos típicos más tradicionales y reconocidos de la gastronomía de Paltas y Celica, se lo encuentra en mercados, huecas y en los hogares.



Ingredientes:

- Lomo de cerdo
- Ajo en pasta
- Pimienta
- Comino
- Sal
- Aceite de achiote

Preparación

- Filetear finamente la carne de cerdo
- Colocar pimienta y comino al gusto
- Adicionar el achiote
- Dejar hasta el día siguiente
- Freír o asar la carne
- Servir caliente acompañado de yucas, menestra y una ensalada de cebolla.

Fritada

Es otra de las comidas tradicionales de los cantones Paltas – Celica y de todos sus parroquias. Se prepara de manera fácil

Ingredientes:

- Costilla de chanco
- Sal
- Orégano
- Ajo
- Naranja agria.



Preparación

- Refría el ajo, sal, cebolla, y orégano
- Agregue las costillas de chanco, y las rodajas de naranja agria, deje cocinar con la misma grasa que tiene la carne
- Rectifique el sabor y sirva con yuca, camote, o plátano

Zarandaja



Es un grano muy rico en proteínas, al igual que el fréjol tiene un elevado contenido en fibra, en los cantones de Paltas y Celica se da una gran producción. Se preparan exquisitos platos tales como:

Menestra de zarandaja, sopa de zarandaja, repe de zarandaja

Menestra de Zarandaja

La menestra de zarandaja es un plato típico del cantón Célica, este delicioso plato se prepara en los hogares de este cantón.

Ingredientes:

- Zarandaja fresco o seca
- Cebolla
- Ajo
- Achiote
- Sal
- Quesillo



Preparación

- En una olla se refrió el ajo, cebolla, achiote.
- Se agrega agua junto con las zarandajas.
- Una vez que estén ya blandas las zarandajas se agrega el quesillo exprimido, se agrega la sal y se sirve acompañado de guineo.