



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

AREA ADMINISTRATIVA

TÍTULO DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS

Catálogo de los productos alimenticios primarios y elaborados de los cantones
Pindal y Puyango, como aporte histórico cultural a la Mancomunidad del
Bosque Seco.

TRABAJO DE TITULACIÓN

AUTOR: Paltín Saraguro, Raúl Antonio

DIRECTOR: Ponce Artieda Mauricio 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 DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister

Mauricio Patricio Artieda Ponce

DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

El presente trabajo de titulación: **Catálogo de los productos alimenticios primarios y elaborados de los cantones Pindal y Puyango, como aporte histórico cultural a la Mancomunidad del Bosque Seco** realizado por Paltin Saraguro Raúl Antonio ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, agosto 2016.

f).....

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

“Yo Paltin Saraguro Raúl Antonio declaro ser autor del presente trabajo de titulación: Catálogo de los productos alimenticios primarios ancestrales de los cantones Pindal y Puyango, como aporte histórico cultural a la Mancomunidad del Bosque Seco, de la Titulación de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, siendo el Mgs Mauricio Patricio Artieda Ponce director del presente trabajo; y eximo a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos y o acciones legales. Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

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

f).....

Raúl Antonio Paltín Saraguro

1104501067

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico infinitamente a Dios y a mi hijo quien ha sido el motor fundamental para culminar mis estudios con éxito.

Gracias de todo corazón.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por ser mi guía durante todo el transcurso de mi vida, a mi familia, especialmente a mis padres, hermanos, quienes con su apoyo incondicional supieron brindarme un consejo en aquellos momentos cuando más lo necesitaba. Muchas gracias a mi esposa y a mi hijo por la confianza y respaldo en todo momento.

A la Universidad Técnica Particular de Loja, por los conocimientos impartidos durante mi vida académica.

Al Mgs. Mauricio Artieda, mi director de tesis, por su dedicación, dirección y aporte valioso que permitieron el desarrollo del presente trabajo.

Y a la Mancomunidad Bosque Seco, por toda la colaboración prestada.

Muchas gracias

El Autor

INDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA.....	i
APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
INDICE DE CONTENIDOS.....	vi
RESUMEN.....	1
ABSTACT.....	2
INTRODUCCIÓN.....	3
CAPÍTULO I.....	5
1. Diagnóstico situacional del cantón Pindal.....	5
1.1. Ámbito físico espacial.....	6
1.1.1. Ubicación y límites.....	6
1.1.2. Superficie y extensión.....	6
1.1.3. División política.....	6
1.1.4. Movilidad y conectividad.....	6
1.1.4.1. Vialidad urbana.....	6
1.1.4.2. Vialidad rural.....	8
1.1.5. Hidrografía.....	8
1.1.6. Características climáticas.....	8
1.1.7. Geología.....	8
1.2. Ámbito Socio Cultural.....	10
1.2.1. Población.....	10
1.2.2. Grupos étnicos.....	11
1.2.3. Educación.....	12
1.2.4. Salud.....	13
1.2.5. Vivienda.....	15
1.2.6. Migración interna y externa.....	16
1.2.7. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	16
1.3. Ámbito Ecológico Territorial.....	17
1.3.1. Condiciones ambientales.....	17
1.3.2. Geomorfología.....	17
1.3.2.1. El suelo, el aire, el agua.....	17
1.3.3. Ecosistemas.....	17

1.3.3.1.	Flora.....	18
1.3.3.2.	Fauna.....	19
1.3.4.	Riesgos y seguridad.....	20
1.4.	Ámbito Económico Productivo.....	21
1.4.1.	Contexto económico local.....	21
1.4.1.1.	Estructura productiva.....	21
1.4.1.2.	Agricultura.....	23
1.4.1.3.	Ganadería.....	24
1.4.1.4.	Otros.....	24
1.4.2.	Sector productivo secundario.....	25
1.4.2.1.	Industria.....	25
1.4.2.2.	Artesanía.....	27
1.4.2.3.	Otros.....	27
1.4.3.	Sector productivo técnico.....	28
1.4.3.1.	Comercio.....	28
1.4.3.2.	Transporte.....	29
1.4.3.3.	Desarrollo turístico.....	30
1.5.	Político Administrativo.....	32
1.5.1.	Estructura política administrativa de la institución pública.....	32
1.	Diagnóstico situacional del cantón Puyango.....	33
1.1	Ámbito físico espacial.....	33
1.1.1	Ubicación y límites.....	33
1.1.2	Superficie y extensión.....	33
1.1.3	División política.....	33
1.1.4	Movilidad y conectividad.....	33
1.1.4.1	Vialidad urbana.....	33
1.1.4.2	Vialidad rural.....	34
1.1.5	Hidrografía.....	35
1.1.6	Características climáticas.....	36
1.1.7	Geología.....	36
1.2	Ámbito Socio Cultural.....	38
1.2.1	Población.....	39
1.2.2	Grupos étnicos.....	39
1.2.3	Educación.....	39
1.2.4	Salud.....	40
1.2.5	Vivienda.....	40
1.2.6	Migración interna y externa.....	40

1.2.7	Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	41
1.3	Ámbito Ecológico Territorial.....	41
1.3.1	Condiciones ambientales.....	41
1.3.2	Geomorfología.....	42
1.3.2.1	El suelo, el aire, el agua.....	42
1.3.3	Ecosistemas.....	43
1.3.3.1	Flora.....	43
1.3.3.2	Fauna.....	44
1.3.4	Riesgos y seguridad.....	45
1.4	Ámbito Económico Productivo.....	45
1.4.1	Contexto económico local.....	45
1.4.1.1	Estructura productiva.....	47
1.4.1.2	Agricultura.....	47
1.4.1.3	Ganadería.....	49
1.4.1.4	Otros.....	50
1.4.2	Sector productivo secundario.....	51
1.4.2.1	Industria.....	51
1.4.2.2	Artesanía.....	52
1.4.2.3	Otros.....	52
1.4.3	Sector productivo técnico.....	52
1.4.3.1	Comercio.....	52
1.4.3.2	Transporte.....	52
1.4.3.3	Desarrollo turístico.....	53
1.5	Político Administrativo.....	54
1.5.1	Estructura política administrativa de la institución pública.....	54
CAPÍTULO II.....		55
2	Identificar los productos primarios y elaborados de los cantones Puyango y Pindal pertenecientes a la Mancomunidad del Bosque Seco.....	55
2.1	Diagnóstico de los productos alimenticios ancestrales.....	56
2.2	Metodología técnica.....	56
2.2.1	Grupo focal.....	59
2.3	Caracterización de los productos primarios y elaborados.....	59
2.3.1	Guías de entrevistas.....	59
2.3.2	Revisión bibliográfica.....	61
2.3.2.1	Análisis estadístico de los productos primarios.....	61

2.3.2.1.1	Productos primarios nativos.....	65
2.3.2.1.2	Productos primarios prehispánicos no nativos..	100
2.3.2.1.3	Productos primarios criollos.....	124
2.3.2.1.4	Productos primarios contemporáneos.....	175
2.3.2.2	Análisis estadístico de los productos elaborados.....	176
2.3.2.2.1	Productos elaborados nativos.....	180
2.3.2.2.2	Productos elaborados prehispánicos no nativo	181
2.3.2.2.3	Productos elaborados criollos.....	194
2.3.2.2.4	Productos elaborados contemporáneos.....	225
CAPÍTULO III.....		233
3	Diseñar un catálogo de los productos primarios y elaborados ancestrales de la zona delimitada.....	233
3.1	Vaciado de la información levantada.....	234
3.2	Catálogo fotográfico.....	234
3.3	Elaboración de la matriz de los productos primarios.....	265
3.4	Determinación de estrategias.....	272
3.4.1	Justificación.....	272
3.4.2	Objetivos de la propuesta estratégica.....	272
3.4.3	Formulación de estrategias.....	276
3.4.4	Identificación de un presupuesto tentativo (con plazos, tiempos y presupuesto de ejecución).....	276
CONCLUSIONES.....		280
RECOMENDACIONES.....		281
BIBLIOGRAFIA.....		282

RESUMEN

El presente proyecto de investigación plantea el diseño de un **“Catálogo de los productos alimenticios primarios y elaborados de los cantones Pindal y Puyango, como aporte histórico cultural a la Mancomunidad del Bosque Seco”**; mediante la recopilación de datos e información en campo de forma específica, sobre los productos alimenticios primarios;(siembra, recolección, animales de crianza, caza y pesca) propios de estos cantones y los respectivos platos tradicionales que se elaboran con estos los mismos, estableciendo la preferencia gastronómica típica ancestral hacia el consumidor, mediante un pequeño avance social sobre el rescate de la gastronomía de estos cantones, dándole un valor agregado, siendo evidentes en algunos mercados, restaurantes y en los hogares, por lo que se pudo seleccionar los productos gastronómicos más representativos, para el diseño del presente catálogo, como aporte turístico gastronómico a los cantones Pindal y Puyango.

Palabras Claves; gastronomía, productos alimenticios primarios, maíz, sango, catalogo gastronómico, Pindal, Puyango, platos ancestrales.

ABSTRACT

This research project presents the design of a **“Catalogue of primary and processed food products and Puyango Pindal of cantons as historical contribution to the Commonwealth Cultural Dry Forest”**; by collecting data and information field so specified, on primary foodstuffs (sowing, harvesting, animal breeding , hunting and fishing) typical of these cantons and the respective traditional dishes that are made with these the same , establishing the ancestral typical gastronomic preference to the consumer through a small social progress on the rescue of the gastronomy of these cantons , giving an added value, still evident in some markets, restaurants and homes , so they could select food products most representative for the design of this catalog, as a tourist gastronomic contribution to Pindal and Puyango cantons.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación pretende rescatar los productos, costumbres, tradiciones, y la gastronomía patrimonial, para que estos se articulen al desarrollo de la mancomunidad del Bosque Seco, de manera sostenible propuesta por el Ministerio de Turismo en el plan Estratégico, PLANDETUR 2020 para incentivar y dinamizar las economías locales de la micro mediana y pequeña empresa.

Lo que permitirá que este inventario de productos ancestrales de la mancomunidad no pierda su valor cultural, alimenticio, comercial y sobre todo el valor tradicional, según la Constitución Nacional del Ecuador 2008; Capítulo II Sección Primera Agua y Alimentación.

Artículo 13:” Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.”

Capítulo cuarto derechos de las comunidades pueblos y nacionalidades artículo 57:” numeral 1 Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social”

La Mancomunidad del Bosque Seco está localizada al Sur Occidente de la provincia de Loja, limitada al norte con la provincia de el Oro, al Sur y al Oeste con la república del Perú, y al este con los cantones Sozoranga, Calvas y Paltas de la provincia de Loja, con pisos altitudinales entre 80 msnm a 2800 msnm y temperaturas promedio en la parte alta de 150c promedio y en la parte baja 260 C.

Las municipalidades que la conforman mostrando su voluntad y compromiso son: Paltas, Célica, Puyango, Pindal, Zapotillo y Macara, las mismas que han firmado el acta de constitución y las aprobaciones legales de sus respectivas municipalidades. Lo que hace que los habitantes de la provincias e involucren a las diferentes organizaciones que forman parte de la mancomunidad del Bosque Seco.

También es importante resaltar algo novedoso en la región como es el surgimiento de organizaciones de productores, organizados por línea de productos bajo la forma de asociaciones como es el caso de los capricultores, maiceros, cafetaleros, arroceros, regantes.

Con la mancomunidad se crea una nueva alternativa de gestión territorial es la mancomunidad, sobre la base de objetivos comunes y transparentando los intereses, ello permitirá lograr ventajas de escala, optimizando y potenciando los escasos recursos económicos y las capacidades humanas.

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DEL CANTÓN PINDAL

1.1 Ámbito físico espacial

1.1.1. Ubicación y límites.

Pindal se encuentra ubicado en la parte sur occidental de la provincia de Loja. Su altitud es de 780 metros sobre el nivel del mar.

Pindal limita:

- Norte: con la parroquia Alamor del cantón Puyango.
- Sur con la parroquia Sabanilla del cantón Celica.
- Este: con la parroquia Mercadillo del cantón Puyango y la parroquia Pózul del cantón Celica.
- Oeste: con la parroquia Paletillas del cantón Zapotillo.

1.1.2. Superficie y extensión.

Pindal tiene una extensión de 194km², que representa el 1.81%, del total provincial, con una densidad poblacional de 41.78 hab. / km², se extiende desde los 500 hasta los 1.700 m.s.n.m. El cantón Pindal tiene una superficie de 20.155,85 ha.

1.1.3. División Política.

El cantón Pindal se encuentra dividido en cuatro parroquias: Pindal, 12 de Diciembre, Chaquinal y Milagros; la parroquia Milagros es la más extensa, ocupa el 44,98% del área cantonal.

1.1.4 Movilidad y conectividad.

1.1.4.1 Vialidad Urbana.

La red de carreteras cantonal esta descrita por tipo de vía y ha sido clasificada por vía pavimentada 2 o más vías, camino de verano y senderos que son las vías no vehiculares.

TABLA N°1 Longitud de vías por tipo

Tipo	Km
Vía pavimentada 2 o más vías	32.81
Camino de verano	211,51
Sendero	108.15

FUENTE: (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)
 ELABORACIÓN: Raúl Paltín, 2015

Los ejes principales de Pindal son:

- **Eje vial N° 1.-** Tramo 1.- Alamor, Chaquinal, 12 de Diciembre, El Ají, Papalango, Pindal, Pindal Grande, La Rota, Zapotillo. Tramo 2.- Pindal, San Francisco, El Cedro, Roblones.
- **Eje vial N° 2.-** Tramo 1: Pindal, San José, Yete de Milagros, Milagros, Yete del Guando, Yee de Órganos, Las Villas, Paletillas. Tramo 2: Pindal, San José, Yee de Milagros, Yee de Tacuri, Cerro de Milagros, La Soledad, Yee de Angosturas, Cochás, Pueblo Nuevo, Yee de San Antonio. Tramo 3: Pindal, San José, Yee de Milagros, Milagros, Yee del Guando, Yee del Toro, El Guando, Bella María, La Tuna, El Higuerón, Las Peñas. Tramo 4: Yee de Higuerones, Higuerones.
- **Eje vial N° 3.-** Tramo 1: Pindal, La Rota, Guapalales, Cordoncillo, Guayabales, Santa Marianita. Tramo 2: Yee de Órganos, Órganos, Órganos Bajo, Guayabales. Tramo 3: San Juan, San Girón, Bellavista, La Florida, La Soledad, Mosquerales, Cerro del Guando, Bella María, Pueblo Nuevo, Caída de Conventos. Tramo 4: Las Peñas, Rayitos de Luz, El Huásimo, La Tuna. Tramo 5: La Palmira, Angosturas, Yee de Angosturas, La Soledad. Tramo 6: Yee de San Antonio, San Antonio, El Chaquino, 3 de Noviembre, Guayacán. Tramo 7: 3 de Octubre, Yee de la Quince de Junio, Quince de Junio, San Jacinto. Tramo 8: 12 de Diciembre, Higuerillas, Pueblo Nuevo. Tramo 9: Papalango, Misama, Guango. Tramo 10: Misama, La Merced. Tramo 11: Higuerones, Jorupe. Tramo 12: Chaquinal, Matalanga, Papayo. Tramo 13: Chaquinal, Caminuma. Tramo 14: Chaquinal, Callancas, Faical. Tramo 15: Chaquinal, Callancas, Carrizal, Palmitas.

1.1.4.2 Vialidad Rural.

Los caminos de verano dependen de las condiciones climáticas de la zona, en los periodos de lluvia su funcionamiento se ve afectado y no permiten el tránsito regular para las actividades de los pobladores. Las carreteras no afirmadas representan el 60,01 % de las vías del cantón lo cual demuestra la necesidad de conexión vehicular de esta área poblada.

Los caminos de senderos o veredas constituyen las vías de comunicación no vehicular más importantes del cantón, permiten la comunicación y tráfico entre las casas, comunidades y barrios alejados de los centros poblados o núcleos de población. Los senderos registrados tienen una longitud de 108,15 Km, que representa el 30,69 % de las vías cantonales.

1.1.5 Hidrografía.

El cantón Pindal pertenece a la subcuenca del río Alamor y del río Puyango, la parte sur, este y noreste de Pindal desembocan en el río Alamor; las quebradas del Toro, y Mosquearles que se encuentran en la parte noroccidental desembocan en el río Puyango.

La principal fuente de abastecimiento de agua que tiene Pindal es la micro cuenca Papalango, la misma que pertenece a la cuenca Catamayo y a la subcuenca del río Alamor ubicada a las faldas del Cerro de Misama.

La Red Hídrica del cantón Pindal está conformada por tres subcuencas, de las cuáles la más representativa es la Subcuenca del río Alamor ocupando el 67,14 % del área total, seguida por la subcuenca de la quebrada Conventos con un 32,44 %, finalmente parte de subcuenca de la quebrada Cazaderos que representa el 0,42 % del territorio. (Pindal, Sistema Nacional de Información)

1.1.6 Características climáticas.

El clima de Pindal es subtropical seco y tropical seco en las mesetas y valles entre los 500 y 1.700 m.s.n.m.

1.1.7 Geología.

La provincia de Loja, ubicada al Sur de los Andes Ecuatorianos, presenta un relieve muy irregular (accidentado) donde se encuentran amplios valles que aparecieron como resultado

de los procesos de formación de las montañas durante la orogénesis, sufriendo cambios en las rocas para determinar la estructura geológica actual. (UTPL, 2014).

La geología del área de estudio está conformada por formaciones geológicas con edades que van desde el Plioceno hasta el Jurásico. A continuación se detalla las litologías presentes en el área:

- **Formación Zapotillo (Cretácico superior)**

Sedimentos cretácicos que ocupan a cuenca Alamor-Lancones y afloran ampliamente en la provincia de Loja. Lutitas, limolitas, y conglomerados en los que pueden observarse cambios de facies y también discordancias y metamorfismo que afectan los sedimentos. Mayormente ocupan la parte norte y occidente del cantón.

Litológicamente está constituido de lutitas negras carbonosas, astillosas y deleznales, calcilutitas en capas delgadas, pasando a areniscas de matriz tobácea color gris amarillento en bancos de 2 a 4 m., intercalaciones de lutitas grises a negras con una matriz limolítica y marcas de corriente seguida de areniscas gris verdosas de matriz arcillo tobácea y con contenido de carbonato en la matriz. Se estima su edad como senoniano y correlacionable con la Formación Mujarrún de la zona de Cajamarca. Hacia el Noreste se prolonga y recibe la denominación de Formación Zapotillo.

- **Unidad Celica (Cretácico)**

Aflora al sureste y centro del cantón. Las principales litologías comprenden tobas andesíticas verdes muy meteorizadas y lavas andesíticas a andesitas basálticas. En la cuenca de Alamor, unos 50 km al sur de Zaruma, relaciones estratigráficas sugieren una edad Albiana.

Depósito Coluvial.- Los depósitos de pendiente, derrumbes o coluviales se localizan parcialmente en laderas de alta pendiente, constituidos por un material heterogéneo, como arcillosos proveniente de las diversas formas, acciones y elementos de tamaño variable de varios metros (andesitas, andesitas-basálticas).

Depósitos de terrazas.- Distribuidos en las amplias zonas aledañas a los Ríos Alamor, Quebrada

Higuerones, Quebrada Zapallos, Quebrada Infiernillos entre otras, constituidos por gravas, arenas, limos, acarreadas y depositadas en forma lenticular, su espesor alcanza unos 5 metros, cubren parcialmente a formaciones antiguas en forma escalonada de hasta dos niveles.

Depósitos aluviales.- Localizados en las planicies aluviales de los ríos, están constituidos por materiales poligenéticos de todo tamaño, generalmente mal clasificados, acarreados por eventuales crecidas torrenciales y depositadas sobre llanuras de inundación y cauce de ríos.

1.2 Ámbito Socio Cultural

1.2.1 Población.

La población del cantón Pindal, según el Censo 2010, es de un total de 8.645 habitantes, de los cuales 4.502 son hombres y 4.143 mujeres.

TABLA N°2 Población del cantón Pindal

CANTÓN PINDAL			
Parroquia	Urbano	Rural	Total
12 de Diciembre	-	1.891	1.891
Chaquinal	-	1.089	1.089
Pindal	1.828	3.837	5.665
Milagros	SIN DATOS CENSALES 2001-2010		
Total	1.828	6.817	8.645

FUENTE: (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

La parroquia Pindal cuenta con 5.665 habitantes, en una superficie de 14.094,22 hectáreas, esta equivale a 40,19 hectáreas por habitantes, por su parte la parroquia 12 de Diciembre cuenta con 1.891 habitantes en una superficie de 4.321,55 hectáreas, su densidad ocupacional es de 43,76 hectáreas por habitante; finalmente la parroquia Chaquinal cuenta con 1.089 ubicados en 1.740,08 hectáreas, con una densidad ocupacional de 62,58 hectáreas por habitante.

1.2.2 Grupos Étnicos.

En el cantón Pindal la mayoría de personas se auto identifican por sus costumbres y tradiciones como mestizos, pero también existe un minoritario porcentaje de personas que se identifican como pertenecientes a otras etnias; Basándonos en el censo de población y vivienda del 2010 respecto al grupo étnico por parroquias mostramos los resultados en el siguiente cuadro:

TABLA N°3 Autoidentificación Étnica

Parroquia	Indígena	Afro ecuatorian	Negro/a	Mulato/a	Montubio/a	Mestizo/a	Blanco/a	Otro/a	Total
Pindal	4	74	6	8	32	5445	95	1	5665
Chaquinal	0	0	0	1	1	1044	43	0	1089
12 de Diciembre	2	0	0	0	2	1885	2	0	1891
Milagros	SIN DATOS CENSALES 2001-2010								
Total Cantonal	6	74	6	9	35	8374	140	1	8645

FUENTE: INEC, 2010

ELABORACIÓN: Raúl Paltín, 2015

En primer lugar tenemos a los mestizos con 8.374 habitantes; seguido de 140 personas que se auto identifican como blancos; en tercer lugar están los afro ecuatorianos con 74 habitantes; montubios un total de 35 personas; 9 mulatos; 6 negros; 6 indígenas y 1 dentro de otra auto identificación. La misma relación que existe a nivel cantonal la tenemos a nivel parroquial existiendo 5.445 personas mestizas en la parroquia Pindal; 1.044 habitantes en Chaquinal y 1.885 habitantes en 12 de Diciembre.

1.2.2 Educación.

1.2.2.1 Establecimientos Educativos.

Tabla N° 4 Número de Centros Educativos

Centros Educativos	Total de Establecimientos
Pre Básica	15
Educación Primaria	51
Educación Secundaria	4
Educación Superior a Distancia	1
TOTAL	71

FUENTE: (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

ELABORADO: Raúl Paltin, 2015

En la actualidad, el cantón Pindal cuenta con importantes centros educativos a nivel básico, medio y superior. El pre básico comprende un total de 15 centros educativos, el nivel básico comprende un total de 51 instituciones educativas, 4 a nivel secundario y existe solamente un instituto tecnológico a nivel superior, ubicado en la cabecera cantonal.

1.2.2.2 Analfabetismo.

Según el INEC, a nivel parroquial Pindal tiene un 87,83% de la población alfabeto y un 12,17% analfabeta. En Chaquinal el porcentaje de personas alfabetos es de 88,14% y en la parroquia 12 de Diciembre el porcentaje aumenta a 93,18%. Es de vital importancia generar campañas de alfabetización a estos grupos para mejorar la calidad de vida de los mismos.

TABLA N°5 Porcentaje de Alfabetismo y Analfabetismo

Parroquia	Alfabeto	Analfabeto	Total
Pindal	87,83 %	12,17 %	100,00 %
Chaquinal	88,14 %	11,86 %	100,00 %
12 de Diciembre	93,18 %	6,82 %	100,00 %
Milagros	SIN DATOS CENSALES 2001-2010		
Total	91,37 %	8,63 %	100,00 %

FUENTE: INEC, 2010

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

1.2.3 Salud.

Dentro de los servicios de salud, el cantón Pindal cuenta con servicios públicos, como los Sub-Centros de Salud, los mismos que prestan servicios en medicina general y odontología, ubicados en las parroquias del cantón como Pindal, Chaquinal y 12 de Diciembre; de igual manera existen los dispensarios de salud que prestan servicios de medicina general.

El número de los centros de salud están distribuidos de la siguiente manera:

TABLA N°6 Número de hospitales, centros, sub-centros y puestos de salud

Unidades de Salud	Ubicación	Institución	Estado actual
Sub-Centro de Salud	Pindal	MSP	Bueno
Sub-Centro de Salud	Chaquinal	MSP	Mal estado
Sub-Centro de Salud	12 de Diciembre	MSP	
Dispensario	Gramales	SSC	Mal estado
Dispensario	Milagros	SSC	Mal estado
Puesto de Salud	Cerro de Milagros	MSP	Mal estado

FUENTE: Gobierno Cantonal de Pindal

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

La mayoría de los centros de salud se encuentran en mal estado, todo se centra a la falta de equipos, personal e infraestructura necesaria para la atención a los pacientes. (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010).

1.2.3.1 Natalidad.

La tasa de Natalidad del Cantón Pindal es aproximadamente 143.5 nacimientos por año. Específicamente, los nacidos vivos registrados en el 2010, según el INEC es de un total de 32; los nacidos vivos en el área urbana tiene un total de 12, los nacidos vivos en el área rural tiene un total de 4 y en el área periférica un total de 15.

TABLA N° 7 Nacidos Vivos

Área Urbana		Área Rural		Área Periférica		Total
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	
8	4	3	1	11	5	32

FUENTE: INEC, 2010

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

1.2.3.2 Mortalidad.

En los archivos del Registro Civil de Pindal, solo se han registrado las muertes de ocho casos desde el 2004 al 2009; en la parroquia 12 de diciembre se registrado 02 casos del 2004 al 2009.

TABLA N° 8 Mortalidad Infantil

Años	Área Urbana	Área Rural
2004	2	2
2005	0	0
2006	1	4
2007	1	4
2008	1	0
2009	3	1
Total	8	11

FUENTE: Gobierno Cantonal de Pindal, 2010

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

La tasa de mortalidad general en el Cantón Pindal es aproximadamente de 18.83 muertes por año. En el área urbana desde el 2004 hasta diciembre del 2009 tienen un total de 113 casos; en el área rural existe un total de 88 casos.

TABLA N° 9 Mortalidad General

Años	Área Urbana	Área Rural
2004	17	13
2005	10	8
2006	25	14
2007	25	10
2008	17	22
2009	19	21
Total	113	88

FUENTE: (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

1.2.4 Vivienda.

Según el INEC, el material de paredes predominante en todas las parroquias es el adobe o tapia; en la parroquia Pindal corresponde a 636 viviendas; en Chaquinal 169 viviendas y en la parroquia 12 de Diciembre 272 viviendas. El segundo material predominante a nivel parroquial es el ladrillo o bloque en Pindal 575 viviendas; el Chaquinal 48 viviendas y 12 de Diciembre 82 viviendas. Los otros materiales de paredes no son predominantes, existe un reducido número de viviendas con estos materiales en sus paredes.

El promedio cantonal de materiales en las paredes de las viviendas al igual que a nivel parroquial corresponde a adobe o tapia con un 53,64 %; en segundo lugar ladrillo o bloque 35,11 %; luego caña revestida o bahareque con 4,93 %; seguido de hormigón 2,79 %; madera 2,19 %; caña no revestida 1,20 % y otros materiales 0,15 %.

El material de techo predominante en todas las parroquias es la teja representando el 51,64 % del total de viviendas ocupadas con personas presentes en el cantón que corresponde a 1 037 viviendas; en segundo lugar con un 31,72 % que representa 637 viviendas tienen un material zinc en el techo; el 11,45 %, 230 viviendas tienen el techo de asbesto (eternit,

eurolit); 94 viviendas que representa el 4,68 % de las viviendas tienen el techo de hormigón (losa, cemento); el 0,35 % es decir 7 viviendas poseen una vivienda con techo de palma, paja u hoja y 3 vivienda el 0,15 % tienen el techo de otros materiales. (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

1.2.5 Migración interna y externa.

En la provincia de Loja y por ende en el cantón Pindal la migración es vista como una de las alternativas para solucionar las condiciones de vida mejorando sus ingresos económicos, sin embargo también se ha convertido en una problemática que necesita ser atendida con urgencia, dado a que por la migración existe desintegración familiar siendo una de los factores desencadenantes que profundizan los problemas sociales de jóvenes, niños /as. Las principales causas determinadas en el Cantón son por falta de fuentes de trabajo y por ende bajos recursos económicos que no les permite subsistir dignamente a las familias.

La migración según el censo 2010 se reduce en un 50% aproximadamente, factor que se vio influenciado por la crisis económica que actualmente está atravesando España y que ha obligado al regreso de los ecuatorianos en este país. A nivel cantonal existen 64 migrantes de los cuales en la parroquia Pindal existen 24 hombres y 32 mujeres; en Chaquinal 1 migrante y en 12 de Diciembre 7 migrantes.

1.2.6 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.

Respecto a los indicadores de desarrollo humano, se determinó que el mayor índice de ingreso económico es por las actividades de agricultura y ganadería, siendo el cultivo de maíz duro la principal fuente de ingreso para sus habitantes, el comercio ha tomado un papel muy importante para el desarrollo del cantón; la infraestructura hotelera también ha permitido un avance económico.

Todas las actividades económicas permiten que la economía cantonal se mantenga estable, sin embargo, falta mejorar la infraestructura comercial y hotelera; con el fin de optimar recursos y de esta manera se proporcionaría un incremento de ingresos a la población.

1.3 Ámbito ecológico territorial

1.3.1 Condiciones ambientales.

De acuerdo al Sistema de Clasificación de Vegetación para el Ecuador Continental (Sierra, 1999), el cantón Pindal cuenta con dos zonas de vida: El Bosque de Neblina, que es un bosque cuyos árboles están cargados de abundante musgo, orquídeas, helechos y bromelias, cubre aproximadamente una superficie de 655,37 ha que representa el 3,25 % del área del cantón. Y el Bosque Semidecíduo Montano Bajo, cubre una superficie de 19 500,48 ha que representa el 96,75% del área, esta zona de vida corresponde a una formación transicional entre los bosques húmedos y los bosques secos. (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

1.3.2 Geomorfología.

El cantón Pindal, se localiza en las estribaciones occidentales de la Cordillera Occidental de los Andes Ecuatorianos, con cotas que van desde los 16240 m.s.n.m hasta los 319 m.s.n.m. Con cobertura de rocas de cuenca oceánica de tipo basáltica y basalto-andesíticas en la parte más alta del cantón, y de depósitos sedimentarios continentales y marinos.

Las unidades genéticas que forman los relieves del cantón son:

- Tectónico Erosivo
- Estructural
- Deposicional
- Denudativo

1.3.2.1 El suelo, el aire y el agua.

El cultivo de maíz representa la mayor área con una extensión de 12 215,10 ha que representa el 60,64 % de la superficie del cantón, el café con una pequeña área de 19,47 ha que representa el 0,20 % y con 680,58 ha de cultivo de pastizales, que representa el 3,48 % del área del cantón, de todos estos productos el cultivo del maíz es el más generalizado en el cantón, los demás productos son para el autoconsumo familiar.

La vegetación natural está representada por superficies más pequeñas, si consideramos las áreas con distintos grados de intervención, como los bosques húmedos intervenidos, secos

densos y semidenso, y los matorrales, vemos que estos tipos de vegetación cubren un área de 7 169,46 ha, que representa el 35,68 % del territorio.

De la superficie total del territorio del cantón Pindal, se puede observar en el mapa N que la cobertura y uso del suelo está predominado por Cultivos de ciclo corto, seguido por Vegetación arbustiva, el Bosque natural ocupa una cobertura extensa, también los Cultivos indiferenciados y por último el pasto cultivado.

1.3.3 Ecosistemas.

1.3.3.1 Flora.

En base al mapa de cobertura vegetal existen seis categorías de vegetación natural o remantes boscosos que aún mantienen ciertas condiciones naturales para el albergue de especies vegetales y de fauna silvestre, remanentes que han sido relegados especialmente a zonas de difícil accesibilidad, producido en general debido a la presión a la cual han sido sometidos en pro de la ampliación de las áreas para cultivo de maíz.

En este sentido la composición florística de los remantes boscosos del cantón Pindal, se resumen en dos categorías definidas en función de su estructura y son:

- A. Bosques de *Bursera graveolens* e *Ipomoea calodendron*
- B. Bosque seco denso
- C. Bosque húmedo intervenido

Diversidad y Composición Florística: La diversidad de la comunidad está representada por 91 especies en 42 familias. Las especies que caracterizan al grupo son *Bursera graveolens* (Burseraceae) e *Ipomoea calodendron* (Convolvulaceae). No se han determinado especies endémicas en la comunidad.

Estructura y Fisonomía: La comunidad corresponde a los tipos estructurales denominados bosque denso (Bd), bosque semidenso (Bs) y Bosque ralo (Br), con un rango de cobertura del estrato de entre 50 – 100% y con alturas que oscilan entre 5 – 15 m.

Diversidad y Composición Florística: La diversidad de la comunidad está representada por 102 especies en 42 familias. Las especies que caracterizan a la comunidad son

Centrolobium ochroxylum (Fabaceae), *Cochlospermum vitifolium* (Cochlospermaceae) y *Simira ecuadorensis* (Rubiaceae). No se han determinado especies endémicas en la comunidad.

Estructura y Fisonomía: La comunidad corresponde a los tipos estructurales denominados como Matorral denso (Md) y Matorral semidenso (Ms). El rango de cobertura del estrato oscila entre 75 y 95%.

1.3.3.2 Fauna

En el Cantón Pindal se encuentra una gran diversidad de especies de avifauna como: Curvin (*Polioptila plúmbea*), Pava de Campo (*Penelope barbata*), Perdiz Blanc (*Nothecercus*), Perdiz Negra (*Nothecercus* sp), Carpintero (*Piculus rubiginosus*), Perico (*Leptosittaca* sp), Paloma (*Columba fasciata*), Picaflor (*Diglossa cyanea*), Tord (*Turdus reevei*), Chilalo (*Furmarius rufus*), Pasharaca (*Ortalis erythroptera*).

Así mismo, entre los mamíferos representativos el cantón tiene: Mono Ure (*Ateles* sp.), Tejón (*Potes flavus*), Chuquirillo (*Mustela frenata*), Ardilla taguera (*Sciurus stramineus*), Camaleón (*Felis* sp), Fraylejón (*Felis concolor*), Sacha ovejo dormilones (*Bradypus variegatus*), Guantas (*Dinomyis branickii*), Guatusa (*Dasyprocta punctata*), Venado blanco (*Odocoileus virginianus*), Zorroañás (*Conepatus semistriatus*), Guanchacas (*Didelphis marsupiales*), Sahino (*Tayyassu* sp), Armadillos (*Dasypus nevensinetus*), Conejo (*Sylvilagus* sp), Ratón de campo (*Mus musculus*).

Dentro de los reptiles existen las serpientes que se encuentran en el cantón son: Equis rabo de hueso (*Brothrops atrox*), Coral o negro/amarillo (*Micrurus* sp), Coral o rojo/negro (*Micrurus* sp), Izhipes (*Botrox Lozensis*) entre otras como Colambo matacaballo, Colambo verde, Macanchetigre, Guatupilla, voladora o ramera.

En cuanto a los insectos más representativos encontrados son los siguientes: Aphidae o pulgones, arañas y tarántulas de gran tamaño en los bosques secos; Escorpiones (*Tenthrantes* sp.), Pomppilidos o caballos del diablo; Orthopteros: langostas, grillos, saltamontes, grillotalpos, tucuras; Cicádidos, cigarras; Mántidos: santa teresas carnívoras; Blatidos: capusas, rachas, cucarachas; Isopteros: termitas, comejenes; Lepidópteros: macro y microlepidópteros, polillas de las frutas, de la ropa, de la lana, plagas temibles económicamente como el cogollero del maíz (*Espodoptera*), barrenador de la caña de

azúcar, cachudos de la yuca; Coleopteros: gualpas del cocotero y la tagua, luciérnagas, cocuyos, chunas, toritos (hércules), cutzos de las raíces, de los troncos de árboles, de la madera en construcciones, peloteros o enterradores, polillas de los granos (*Sitophilus*), polilla del café (broca), masticadores de hojas (*Diabrotica*); Formícidos: hormigas benéficas, comedoras de hojas (*Atta* spp), hormigas ponzoñosas, mordedoras, plagas de las colmenas; Myrmelionidae: hormiga león (bajo los árboles de clima caliente); Himenópteros: chulapos, véspidos, avispas, broncanos, hoyolos, abejorros polinizadores, morojas, abejas mieleras, tumberas; abejas de palo, de tierra.

Plagas externas de los animales y el hombre: chinches (*Cimex*), pulgas, piojos, niguas, sarcoptes de la sarna, piojos de las aves, garrapatas. Dípteros comunes como: Zancudos, moscas, mosquitos, tábanos hematófagos, tupe del ganado (*Dermatobia* sp), mosca de la fruta (*Anastrepha* y *Ceratitis*), jején, mantas, putulunga o barbón en túneles de barro.

1.3.4. Riesgos y seguridad.

En Ecuador los bosques secos se encuentran en el centro y sur de la región occidental de los Andes, en las provincias de Esmeraldas, Manabí, Guayas, El Oro y Loja. Originalmente cerca del 35% (28 000 km²) del Ecuador occidental estaba cubierto por bosque seco, y se estima que el 50% habría desaparecido. En Loja se encuentra la mayor superficie de este ecosistema, entre 0 a 1 100 msnm. Se estima que el 31% de la provincia de Loja (34 00 km²) es bosque seco. Se encuentran sobre terrenos colinados y abruptos.

Biológicamente los bosques son importantes porque forman parte de la zona de endemismo Tumbesino. Por tradición los bosques secos de la zona han sido sobreexplotados y degradados por extracción de madera, ampliación de frontera agrícola, incendios forestales, pastoreo de ganado caprino y bovino. En los últimos cinco años los bosques secos de Loja (cantones).

Zapotillo, Macará, Celica, Pindal, Puyango y Sozoranga) se estudiaron con intensidad, con el enfoque de unidades de paisaje. Los resultados demuestran que existen 8 comunidades vegetales dentro de cinco tipos de bosque, donde crecen 219 especies de árboles y arbustos. Se reportan 15 especies endémicas. Luego de estos estudios se concluye que los bosques secos de la provincia de Loja son los más continuos y están en buen y mejor estado de conservación.

En el cantón Pindal, los bosques fueron objeto de una agresiva intervención humana, aproximadamente desde hace 20 años, llegando en ciertas áreas a su eliminación total en pro de incrementar las áreas de cultivo de maíz. Los remantes de vegetación característica de bosque seco secundario, que aún existen el cantón Pindal, se hallan localizados al Oeste del cantón, en las parroquias de Chaquinal 12 de Diciembre y Pindal. (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010).

1.4 **Ámbito económico productivo**

1.4.1 **Contexto económico local.**

La mayor cantidad de población económicamente activa (PEA) del cantón Pindal se encuentra en la parroquia de Pindal, con el 43.82% esto debido a que es la cabecera cantonal, posee el mayor número de habitantes del cantón y es donde se desarrolla la mayor actividad financiera y comercial del cantón.

TABLA N° 10 Población de 10 años y más por condición de actividad

Sexo	PEA	PEI	Total	%
Hombre	2.499	998	3.497	43,27
Mujer	416	2.824	3.240	56,73
Total	2.915	3.822	6.737	100

FUENTE: (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Como se puede observar en la tabla N°10 el número de personas económicamente inactivas es mayor a la activas, principalmente las mujeres con el 73.89%; se puede considerar como factor influyente a las actividades domésticas.

1.4.1.1 **Estructura productiva.**

La Población Económicamente Activa del Cantón Pindal refiere que el 56.48% se ocupa en labores de agricultura, el 43.52% realiza trabajos no calificados; éstos como indicadores más relevantes.

TABLA N° 11 Estructura Productiva

Grupos de ocupación	Total	%
Total	4754	100
Empleados de oficina	228	4.8
Agricultores	2685	56.48
Jubilados	13	0.27
Trabajadores no calificados	118	2.48
Otros	1710	35.97

FUENTE: (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

ELABORACIÓN: (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

Según las Ramas de actividad, la población del Cantón Pindal en un 56.48% realiza actividades dentro de la agricultura, ganadería, caza, pesca y silvicultura; además el 43.52% se dedica a otras actividades no definidas.

TABLA N° 12 Ramas de Actividad

Ramas de Actividad	Total	%
Total	4754	100
Agricultura, ganadería, caza, pesca, sevicultura	2685	56.48
Manufactura	228	4.80
Artesanos	118	2.48
Jubilados	13	0.27
Otras actividades	1710	35.97

FUENTE: (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

En el Cantón Pindal por lo general existen dos comunas que a continuación se detalla:

- **Comuna Cerro de Milagros.-** se encuentra ubicada en la parroquia Pindal vía a paletillas que ingresa por la Y que conduce a las comunidades las cochas, pueblo

nuevo y finalmente culmina en la ciudad de Alamor, agrupa un número total de 383 productores

- **Comuna de Tabacales.-** se encuentra ubicada a cuatro kilómetros de la ciudad de Pindal, vía Alamor, agrupa un total de 22 productores.

1.4.1.2. Agricultura.

La producción principal de la población Pindaleña es el cultivo de maíz y en pequeñas cantidades en su orden la caña de azúcar, café, fréjol, cacao, tomate, guabas, mangos, ciruelas, zarandaja, yuca, guineo, maracuyá, cítricos (naranja, limón), de todos estos productos el cultivo del maíz es el más generalizado en el cantón, los demás productos son para el autoconsumo familiar.

Dentro del aspecto productivo, su mayor representatividad se encuentra dada por el cultivo de maíz, que alcanza el 60,60 % de la superficie total del cantón con un total de 12 215,10 ha. Le sigue el uso de pastizal dedicado a la ganadería con un total de 3,38 % con un total de 680,59 ha, y en menor proporción los cultivos de café con el 0,10 % que representan un total de 71,31 ha.

Actualmente en el cantón Pindal cuenta con una organización maicera es la Unión de Productores Agro artesanales de la Frontera Sur Occidente de Loja (UNOPAFSOL) cuyos inicios están en el proyecto “Desarrollo Integral”, financiado por el Fondo Ecuatoriano de Cooperación para el Desarrollo (FECD), que inició su labor en el año 2003. En el año 2006, como CORPAP ya representaba a 27 asociaciones, actualmente existen 28 organizaciones activas, que se hallan en proceso de legalización, que a su vez agrupan a 650 socios/as, de 28 barrios del cantón Pindal. (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010).

La caña de azúcar constituye uno de los productos que se cultivan en aproximadamente 5,30 % como cultivos solos, ubicados básicamente en los sectores el Papayo y Chaquinal. El café se produce en asocio otras especies conformando los huertos familiares, forma parte de la tradición de las familias de Pindal, su producción se presenta en los meses de Junio, Julio y Agosto; y, su comercialización se realiza en el cantón Puyango, su precio en el año 2010 alcanzó los USD\$100,00. El cultivo de tomate se lo realiza de manera muy reducida, según la dirección de desarrollo cantonal 2010, se registra un total de 8 hectáreas, con una producción de 2 500 cajas anuales, su valor promedio es de USD\$ 5,00.

1.4.1.3 Ganadería.

De acuerdo a las estadísticas oficiales del censo se registran en el cantón los tipos de ganado vacuno, porcino, ovino y una agrupación de otras especies, siendo el de mayor representatividad el ganado vacuno con el 49,45 % con un total de 8.281 cabezas, seguido por el porcino con un total de 4.515 cabezas significando el 26,96%. Para el caso de otras especies se establece un total de 12.796 unidades. Cabe recalcar que el ganado cuenta con dos sub-tipos de especies: el criollo y el mestizo.

A. Ganado Vacuno

En cuanto a la ganadería se presenta el 28,96 % con un total de 4.849 cabezas para el caso del criollo, seguido por el mestizo con registro con el 20,49 % y un total de 3.432 cabezas.

B. Ganado porcino

El ganado porcino tiene su mayor representatividad con la especie criolla con el 26, 73 % frente al total de la ganadería en el cantón con un total del 4.477 unidades, el caso de la especie mestiza el muy limitado alcanzando un 0,10 %

C. Ganado ovino

El ganado ovino en el cantón representa un valor muy bajo y poco representativo para la economía, únicamente 2,98 % disponen de este tipo, no se registran datos específicos del número de individuos presentes. Así mismo, como producto colateral de este tipo de ganadería es la venta de lana cada trimestre.

1.4.2.3. Otros.

Se agrupan las especies: asnal, caballar, mular, caprino, y cuyes, de estas la de mayor representatividad corresponde a la especie asnal con el 9,52% frente a la ganadería en general del cantón con un total de 1.595 unidades, seguida por la especie caprina con el 5,71 % con 956 unidades, en menor representación se encuentran mular y caballar, con el 2,42 % y 2,19 % respectivamente. Por su parte la especie de cuyes representa un total de 3,74%.

1.4.2. Sector productivo secundario.

1.4.2.1. Industria.

En el cantón Pindal existen un total de 273 establecimientos, de los cuales 140 pertenecen a hombres y 133 a mujeres, de esto dentro de los de mayor representatividad, se tiene: que 15 son de Industrias manufactureras; 133 de Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; 42 corresponden a actividades de alojamiento y de servicio de comidas; 11 a la administración pública y defensa; planes de seguridad social desafiliación obligatoria; 9 a establecimientos de enseñanza, 15 a otras actividades de servicios.

En el siguiente cuadro se consigna la información de los establecimientos económicos por actividad principal considerando la clasificación de Nacional de las actividades económicas según la clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas, así:

TABLA N° 13 Actividad Económica

CIU	Actividad Económica	Total de Establecimientos Económicos
C	Industrias manufactureras	15
D	Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	1
E	Distribución de agua, alcantarillado, gestión de desechos y actividades de saneamiento	1
G	Comercio al por mayor y menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas	133
H	Transporte y almacenamiento	3
I	Actividades de alojamiento y de servicio de comidas	42
J	Información y comunicación	7
K	Actividades financieras y de seguros	5
M	Actividades profesionales, científicas y técnicas	5
N	Actividades de servicios administrativos y de apoyo	3
O	Administración de atención de la salud humana y de asistencia social	11
P	Enseñanza	9
Q	Actividades de atención a la salud y de asistencia social	3
R	Artes, entrenamiento y recreación	5
S	Otras actividades de servicio	15

FUENTE: (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

ELABORACIÓN: (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

1.4.2.2. Artesanía.

La artesanía en el cantón Pindal está caracterizada principalmente por los tejidos que se realizan tanto en el área rural como urbana, esta es una de las faenas cotidianas que por muchos años atrás a estado a cargo de la mujer pindaleña, la misma que le permite muchas veces ser una Fuente de ingreso para su familia.

Una de las artesanías más llamativas es el caso de los tejidos que se los realiza en telares rudimentarios tradicionales instalados en un lugar acondicionado en el interior de la vivienda, este es un quehacer cultural que se viene transmitiendo de madres a hijas. Por ejemplo se realizan excelentes prendas, como son principalmente las alforjas y jergas, que son utilizadas para las labores agrícolas y descanso.

Esta actividad con el pasar del tiempo se la ha venido combinando con la tecnología, porque mezcla lo antiguo con lo moderno, para lo cual organismos afines a esta actividad han instalado un centro artesanal conocido con el nombre de Cleotilde Granda Riofrio, siendo este lugar de aprendizaje y perfeccionamiento de las destrezas de la mujer pindaleña. (Repositorio UTPL, 2011)

1.4.2.3. Otros.

La Provincia de Loja forma parte de la región austral del Ecuador y cuenta con un ambiente geológico muy favorable para la exploración y explotación de materias primas minerales, históricamente se ha venido explotando en forma artesanal diferentes tipos de minerales que en su mayoría han sido descubiertos fortuitamente.

Los principales minerales no metálicos que se explotan son: calizas, arcillas, yeso y feldespatos, además arenas y materiales pétreos utilizados para la construcción. En la actualidad, existe una gran demanda por parte de las diferentes personas naturales y jurídicas, aunque al parecer con fines especulativos por las concesiones mineras.

En el cuadro siguiente podemos establecer de acuerdo a la información obtenida el detalle de los materiales que se explotan con mayor frecuencia, evidenciándose también los que se encuentra en etapa de exploración.

1.4.3. Sector productivo técnico.

1.4.3.1. Comercio.

Las actividades comerciales que se desarrollan en el cantón Pindal se da en las tiendas, mercados, ferreterías, mecánicas, etc.; mientras que el sistema financiero local proceden de las entidades financieras como: el Banco de Fomento, Cooperativa de Ahorro y Crédito de la Cámara de Comercio de Pindal, CAPEC-Macarará Agencia Pindal y la Corporación Financiera Nacional que brinda microcréditos a los pequeños productores.

Dentro de los establecimientos que se dedican al comercio se destacan:

TABLA N° 15 Tipos de Establecimiento

Tipo de Establecimiento	#
Víveres	44
Electrodomésticos	3
Calzado y Boutique	12
Cyber y cabinas	8
Ferretería	3
Papelería	6
Panaderías	10
Farmacias	4
Almacén Agropecuario	4
Salas de belleza	5
Videos	2
Costureras	7
Bazar	4
Tiendas de bebé	1

FUENTE: (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

1.4.3.2. Transporte.

Para llegar al cantón Pindal existen empresas de transporte interprovincial, inter cantonal o inter parroquial, que brindan sus servicios hacia diferentes puntos del país, con el fin de realizar diferentes actividades comerciales, negocios, educativas, etc. Entre las cooperativas de transporte que prestan sus servicios están:

TABLA N° 16 Medios de Transporte

Servicios	Nombre	Localización	Cobertura	Calidad
Transporte Inter Cantonal e Inter Provincial	Cooperativa Loja	Ciudad de Loja	Pindal - Loja Pindal - Machala Pindal - Quito Pindal - Guayaquil Pindal - El Coca Pindal - Zapotillo Pindal - Celica Pindal - Alamor	Buena
	Unión Cariamanga	Ciudad de Loja	Pindal - Loja Pindal - Zapotillo Pindal - Celica Pindal - Alamor Pindal – Huaquillas	Buena
	COTIAL	Ciudad de Alamor	Pindal - Alamor – Arenillas	Buena
Transporte Inter Parroquial	Trans. Alamor	Alamor	Pindal - 12 de Diciembre, Chaquinal Pindal - Milagros Pindal - El Guando Pindal – Paletillas	Buena
	COTIAL	Alamor	Pindal - 12 de Diciembre, Chaquinal Pindal - Sabanilla y Zapotillo Pindal - Paletillas	Regular

FUENTE: Investigación de campo

ELABORACIÓN: (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

1.4.3.3. Desarrollo turístico.

“El Cantón Pindal posee ciertas características potenciales que busca el turista para ser considerado como un lugar donde la actividad turística puede desarrollarse a plenitud, desafortunadamente sus recursos no han sido adecuadamente reconocidos, definidos y más que todo valorados por la gente que habita a sus alrededores. El turismo se ha mantenido siempre en un perfil bajo, ya que por tradición este pueblo se ha dedicado cien por ciento a la agricultura y comercio del maíz.” (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

Dentro de los atractivos turísticos que constituyen el potencial de Pindal están:

- **La piscina natural**

Este lugar se encuentra a 300m en línea recta del centro de la ciudad en la Avda. Perimetral del Km. 1 vía San Juan, tiene una extensión de 10.000m², su infraestructura consta 5 chozones que aseguran un adecuado servicio como son: baterías sanitarias, duchas, comedores, barra-bar; y, una terraza para estacionamiento con guardias a su cuidado, una cancha de uso múltiple y juegos infantiles. Es un lugar excelente para realizar actividades tales como: caminata, natación, fotografía, observación de flora y fauna, entre otros.

- **Río San José**

El Balneario de San José es frecuentado todo el tiempo por turistas locales, su ambiente es acogedor por la frescura de su clima y sus paisajes naturales que son complementados con el cantar de las aves en la que podemos realizar una observación de las mismas. Esta localizado a 5 Km. del centro de la ciudad tiene amplias áreas para pasar un gran día de campo.

- **Piedra Torre**

Se encuentra a 4 Km. desde el centro de la ciudad vía San Juan, posee un clima acogedor entre los 23-25° C. Es el lugar ideal para realizar un día de campo en familia, en la que puede entretenerse en actividades como pesca deportiva y observar la flora y fauna en su estado natural.

- **Río Higueritas**

En la parroquia 12 de Diciembre, baja del vecino Cantón Puyango, se encuentra a 15 minutos de la cabecera parroquial, su nombre se debe a que este río pasa por este barrio y se conecta con una quebrada que se encuentra en este sector formando un tipo de “Y”, es un río bastante grande, en el cual se encuentra una pasarela de madera la misma que sirve para que los habitantes de los 11 barrios crucen el río que en la temporada invernal se

vuelve inaccesible por el abundante caudal que recoge. Cuenta con una playita de arena ideal para las personas que deseen nadar o acampar, además a un costado del río encontramos un pozo de aguas sulfurosas que es otro atractivo que se lo puede impulsar en la parroquia.

- **El río Matalanga**

En la parroquia Chaquinal. El mismo que sirve para todos los habitantes del sector para sus labores cotidianas, como es la de lavar ropa, bañarse, distraerse junto a toda la familia, también tenemos la presencia de personas que toda la provincia acuden a conocer este paisaje natural.

- **Cascadas de San José**

Se encuentra a 5 Km. Desde el centro de la ciudad de Pindal. Su nombre se caracteriza así por encontrarse cerca al Río San José sus aguas en realidad son provenientes de la Microcuenca Papalango, aquí podemos observar tres fascinantes cascadas de 6 a 7 m. aproximadamente cada una, el acceso a estas es verdaderamente de aventura, lugar ideal para realizar fotografía y observación de aves.

- **Cascada La encantada**

Su nombre lo dice todo Encanta a propios y extraños por su gran belleza escénica cuenta con una admirable cascada de 5 a 6 m. de altura se encuentra en el Km. 1 vía a la Costa desde la ciudad de Pindal.

- **Cascadas Él Ají**

Esta cascada es bastante grande está cerca del barrio el Ají es bastante agradable verla debido a las leyendas y cuentos que relatan los habitantes de esta Comunidad además que es buen lugar para descansar y relajarse.

- **Iglesia Matriz y Parque Central**

Frente a la Iglesia se encuentra el Parque Central en el que se puede observar el Monumento de la Mazorca de Maíz, construido en función de la grandiosa producción de la misma en este cantón, reconocido a nivel nacional como la “Capital Maicera del Ecuador” y que representa el espíritu perseverante de la población de este cantón.

- **Arquitectura tradicional**

Uno de los atractivos importantes con que cuenta el cantón, es la arquitectura tradicional que aún existe en las diferentes comunidades y que corresponde a un sistema constructivo en adobe, edificaciones cuyas paredes están acabadas con barro mezclado con paja que dan impresión de antigüedad, utilizando techos de teja cocida a cuatro aguas lo que le da una característica especial, existen topologías de vivienda de una o dos plantas, en las que se destacan las plantas ornamentales y árboles de toda especie que brindan un entorno agradable, se puede apreciar que existe descuido en el tratamiento de los patios y áreas

exteriores a las edificaciones y que se agrava por la gran cantidad de polvo que las rodea, por lo que se deberá tomar acciones para mejorar el ambiente exterior de estos centros poblados.

1.5 Sector Político Administrativo

1.5.1. Estructura política administrativa de la institución pública.

El sistema político institucional tiene dos componentes básicos, mismos que desagregan los contenidos tratados:

- Marco normativo e instrumental para gestión del territorio del cantón
- Capacidad del Gobierno Cantonal de Pindal para la planificación y gestión del territorio.

En el cantón Pindal se cuenta con 10 instituciones del sector público, las cuales se detallan de acuerdo al siguiente cuadro:

TABLA N° 17 Entidades Públicas

No.	Entidad
1	Municipio del Cantón Pindal
2	Registro Civil
3	Notaria Primera
4	Registradora de la Propiedad
5	Banco de Fomento
6	Empresa Eléctrica
7	Comisaría
8	Jefatura Política
9	Policía Nacional
10	Destacamento Militar

FUENTE: (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)
ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DEL CANTÓN PUYANGO

1.1. *Ámbito físico espacial*

Puyango es uno de los dieciséis cantones de la provincia de Loja, ubicado al suroccidente de la provincia, en la región sur del Ecuador, entre las coordenadas: - Latitud 04° 02" Sur - Longitud 80° 01" Occidente.

1.1.1. Ubicación y límites.

En el extremo sur-occidental de la provincia de Loja, se encuentra el cantón Puyango; limita al norte con el cantón Paltas y la provincia de El Oro, al sur con los cantones de Celica y Pindal, al este con parte de Celica y Paltas y al oeste con Zapotillo y la república del Perú. Alamor está a 214 Km. de la capital provincial y 140 km. de la ciudad de Machala.

1.1.2. Superficie y extensión.

El cantón Puyango posee una superficie de 634 Km², que representan el 5.7% del territorio provincial y el 2.3% de la región Sur.

1.1.3. División política.

El cantón Puyango tiene seis parroquias: 1 urbana (Alamor, cabecera cantonal) y cinco rurales: Vicentino, Mercadillo, El Limo, Ciano y El Arenal.

1.1.4. Movilidad y conectividad.

1.1.4.1. *Vialidad urbana.*

Para el transporte interprovincial e intercantonal se dispone de la Cooperativa de Transportes Loja con una totalidad de 15 turnos diarios hacia Loja, Macara, Zapotillo, Guayaquil y Quito; la Unión Cariamanga con tres turnos; y, CIFA con cuatro turnos a Machala. En total son 22 unidades que se movilizan, según Tabla N° 1; tanto la capacidad de movilización diaria desde y hacia Alamor está por 1200 cupos diarios. Carretera.- Principales.- Loja-Alamor y Alamor-Arenillas.

Tabla N° 1 Rutas desde Alamor hacia Loja y otros destinos en Transporte Terrestre

Rutas desde Alamor hacia Loja y otros destinos en Transporte Terrestre							
Cooperativa Transportes Loja							
Turnos	Celica, Catacocha, Catamayo, Loja	Arenillas, Sta., Rosa, Machala	Sto. Domingo – Quito	Sta. Domingo - Lago Agrio – Coca	Zapotillo - Macará	Macará	Guayaquil
1	10h00	7h30	18h00	10h00	11h00	11h00	23h30
2	14h00	10h00	19h00		16h30	16h30	00h30
3	00h30	13h00					
CIFA							
Turnos	Machala	06h30	10h30	14h00	16h00		
Unión Cariamanga							
Turnos	Loja	07h30	12h30	18h00			

FUENTE: Entrevista directa

ELABORACION: Raúl Paltín, 2015

1.1.4.2. Vialidad rural.

El cantón cuenta con seis organizaciones de transporte, dos compañías de taxis 23 de Enero y Alamoreña y dos de transporte de pasajeros de carácter interparroquial Transalamor; e, intercantonal e interprovincial COTIEL, Copuya de Turismo y Transhamesur como transporte de carga; en el Tabla N° 2 se indica las características principales de estas organizaciones de transporte. Secundarias: Alamor, Vicentino, Ciano, Arenal. Alamor, El Limo, Mangahurco. Alamor, El Derrumbo, Puyango (Puente Viejo) Alamor, Chaquinal, Pindal.

Tabla N° 2 Transportación interprovincial, intercantonal, interparroquial e interbarrial.

Transportación interprovincial, intercantonal, interparroquial e interbarrial					
Empresas	Representante	Socios	Nº Unidades	Rutas / Turnos	Creación
Cotial	Carlos Armando Granda Rojas/ Tuesman Sánchez	29	7	Zapotillo y Mangahurco; Arenillas – El Oro	Febrero de 1987
Cía. Trans. Alamor	Ángel Acaro / William Sisalima	81	29	Interparroquial	1999
Cía. Taxis 23 de Enero	Ángel Acaro	25	15	Varios	
Cía. Taxis Alamoreña	José Granda / Geovanny Chuqui	25	23	Varios	Mayo 2007
Cía. Copuya	Ángel Yaguachi	13	5	Turismo	2007
Cía. Transhamesur	Luis Loján	50	5	Carga	Abril 2008

FUENTE: Entrevista directa

ELABORACION: Raúl Paltín, 2015

1.1.5. Hidrografía.

Dos cordilleras sobresalen en territorio puyanguense: La de Alamor y la de los Obreros en la que predominan el Cerro Negro y Curiachi. La cordillera de El Limo se divide en los ramales; Canoas, Puerto Nuevo, Banderones, Gentil y Achiral. Los ríos: Puyango, el más caudaloso, sirve de límite con el Oro y Perú, desemboca en el Océano Pacífico con el nombre de río Tumbes; el río Alamor nace en las estribaciones de la cordillera de Guachanamá, en su recorrido pasa por los cantones Pindal y Zapotillo y deposita sus aguas en el Océano Pacífico, además tenemos importantes quebradas como la del Ingenio, Cochurco, Shoa, (Tunima). (PUYANGO, 2012)

1.1.6. Características climáticas.

Puyango goza de un clima templado, cálido húmedo. En las partes bajas la temperatura alcanza los 26°C, y en las partes de cordillera la temperatura fluctúa entre los 14° C y 18°C, diferenciándose dos épocas bien marcadas: época lluviosa, que comprende los meses de enero, febrero, marzo, abril; y, época de sequía que abarca los meses de mayo hasta diciembre, que en esta última década ha presentado una variación en la presencia e intensidad de estas épocas que es de forma generalizada en todo el planeta.

1.1.7. Geología.

En el Cantón Puyango, se encuentra compuesto por varias formaciones geológicas entre las que se destacan las siguientes:

- **Formación Cazaderos - Grupo Alamor.**

Esta Formación está compuesta (Litológicamente) por Caliza, Lutita, Arenisca e Intercalación de Roca Volcánica, está distribuida en una superficie de 12 281,56 hectáreas que representa el 19,26% del área cantonal, abarca la comunidad de Puyango Nuevo de la Parroquia Ciano, las comunidades de Quemazones, La Zota y Cerro Verde de la Parroquia Alamor y los sectores cercanos de afluencia al Río Puyango como la Quebrada Jipituco, Quebrada Sisahuayco y Quebrada Higuierón. (PUYANGO, 2012)

- **Formación Ciano - Grupo Alamor**

Esta Formación está compuesta (Litológicamente) por Lutita y Limonita Multicolores e intercalación de Roca Volcánica, está distribuida en una superficie de 31 287,05 hectáreas que representa el 49,07% del área cantonal, abarca las comunidades de Cerro Grande, Chirimoyo, Puente Chico, El Derrumbo, Nubes, El Guásimo, Montehuayco, Huacas, El Empalme, La Soledad, Pasallo, Naranjal, La Hoyada, Santa Ana, Pindalillo, San José de la Rinconada, Guandos San Francisco, Balsones, Macandamine, Masaconza Balsas y Guahinche pertenecientes a la Parroquia Alamor, las comunidades de Alto de la Cruz, Cumbrellillas, Cerro Verde, Ciano Alto, Ciano Nuevo, Valle Hermoso, Cochas de Ciano, Guajalanche y Loma Oscura

pertenecientes de la Parroquia Ciano, las comunidades de El Arenal, Amarillos, Valle Nuevo, Gramalotes, El Colorado, Guayacán, Paltapamba y Curiachillo pertenecientes a la Parroquia El Arenal, las comunidades de Naranjal, Corona Grande, Yamba La Hamaca, Yamba San Lucas, Piñas Yurusal, La Hoyada, Loma Grande, Minas, Vainillo, Vicentino, Cutanilla, Guambona, Huaquillas Uno, Huaquillas Dos, Huaquillas Tres, Palmeritas, Pindal de Vicentino y Guatunumá pertenecientes a la Parroquia Vicentino; y, la comunidad de Chitoque perteneciente a la Parroquia Mercadillo.

- **Formación Piñón**

Esta Formación está compuesta (Litológicamente) por Intercalaciones de Sedimentos y Andesita, está distribuida en una superficie de 4 368,99 hectáreas que representa el 6,85% del área cantonal, abarca las comunidades de Naypiraca, Buenavista, Trigopamba, San Agustín, Piedra Tabla, Guápalas, Alamor, El Molino, Pueblo Nuevo, Alahumbo, Horconcillos, La Vega, Cango Viejo, Cango Nuevo y El Paraíso pertenecientes a la Parroquia Alamor; y, las comunidades de Mercadillo, Cuyura, La Ciénega, San José, Luz de América, San Antonio y Palmas pertenecientes a la Parroquia Mercadillo. (PUYANGO, 2012)

- **Formación Zapotillo**

Esta Formación está compuesta (Litológicamente) por Intercalación de Lava y Toba Andesítica, está distribuida en una superficie de 182,13 hectáreas que representa el 0,29% del área cantonal, abarca pequeñas áreas de ciertas comunidades en las parroquia como es: la comunidad de La Rabija y una pequeña rivera de la Quebrada Yambalamaca en este mismo sector en la Parroquia Vicentino, un pequeño tramo intermedio hacia arriba y hacia abajo entre el tramo de la carretera El Colorado - Gramalotes pertenecientes a la Parroquia El Arenal, en la vía Alamor – Chitoque, en la naciente de la Quebrada El Colorado abriéndose a los flancos de ésta hasta la carretera Alamor – El Colorado; y, una pequeña área en la naciente de la Quebrada Pindalillo perteneciente a la Parroquia Alamor. (PUYANGO, 2012)

- **Formación Zapotillo – Grupo Alamor**

Esta Formación está compuesta (Litológicamente) por Lutita Negra, Grauvaca, Limonita, Conglomerado, Lutita y Capa de Caliza, distribuidas en una superficie de

15623,93 hectáreas que representa el 24,51% del total cantonal y abarca las comunidades de Mangahurquillo, La Unión, La Libertad, Tilacos, Buenavista, San Pedro, Pitayo, La Noria, La Esperanza, Banderones, San Francisco, Turinumá Alto, Turinumá Chico, Pampas de Turinumá y El Limo pertenecientes a la Parroquia El Limo; y, las comunidades de Dos Quebradas, Guandos San Francisco, Guararas, Los Hoyos, Huancas y Papayas pertenecientes a la Parroquia Alamor. (PUYANGO, 2012)

- **Grupo Tahuín.**

Esta Formación está compuesta por Esquistos Capiro como: Arenisca, Lutita, Pizarra, Filita, Esquistos y Cuarcita, está distribuida en una superficie de 14,29 hectáreas que representa el 0,02% del total cantonal, se encuentra en la parte Norte de la comunidad de Puyango Nuevo perteneciente a la Parroquia Ciano en el vértice de división entre Puyango, Las Lajas y Paltas. (PUYANGO, 2012)

1.2. Ámbito socio cultural

1.2.1. Población.

Según el Censo de Población y Vivienda del año 2010 realizado por el INEC, la población del cantón Puyango es de 15.513 habitantes. De la totalidad de los habitantes del cantón Puyango, el 50,83% corresponde al sexo masculino y el 49,17% al sexo femenino, esto quiere decir que a pesar de que los hombres superan cuantitativamente a las mujeres, esta ventaja es mínima y corresponde aproximadamente a 259 personas.

La cabecera cantonal Alamor concentra el 77% de la población urbana y el 29% de la población total cantonal-, seguida de Mercadillo con el 9%, y el resto de centros parroquiales que no superan el 5%. Es decir, del total de los habitantes urbanos del cantón, solamente el 23% vive en los centros parroquiales demostrando claramente que éstos se han convertido en expulsores de población seguramente por la falta de condiciones de habitabilidad. (PUYANGO, 2012)

1.2.2. Grupos étnicos.

Empecemos señalando que, según los resultados del último censo de población y vivienda, los habitantes del cantón Puyango, en un 94% se autoidentifican, según su cultura y

costumbres, como mestizos, un 3,5% como blancos y un 1,5% como afrodescendientes. Únicamente el 0,4% de la población se identifica como indígena. Esta caracterización se mantiene –en general- en las parroquias, con algunas particularidades; por ejemplo en Ciano, el 99% se autoidentifican como mestizos; En El Arenal, el 3% se autoidentifican como afrodescendientes y el 6% como blancos; mientras que en Mercadillo el 4% se consideran indígenas y en Vicentino el 5% blancos.

Tabla N° 3 Auto- identificación según cultura y costumbres, por parroquias; en porcentajes

Parroquias	Indígena	Afrodescendientes	Mestizo	Blanco
Vicentino	0.24	2.22	92.89	3.80
El Arenal	--	0.21	99.23	0.56
Ciano	0.10	3.06	89.30	6.32
Alamor	0.08	0.72	96.50	2.19
El Limo	3.92	--	94.21	0.43
Mercadillo	--	0.24	4.08	4.90

FUENTE: (INEC, 2016)

ELABORACION: (Pindal, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pindal, 2010)

1.2.3. Educación.

El nivel de escolaridad es el número promedio de años lectivos aprobados en instituciones de educación formal en los niveles primario, secundario y superior universitario, superior no universitario y postgrado por las personas de una determinada edad.

Se refiere a la enseñanza impartida en los niveles 1 a 7. Para el cálculo del promedio, se asigna un valor de cero a aquellas personas que no asistieron a la primaria; a quienes asistieron sólo a la primaria se les asigna un valor igual al número de años aprobados; a quienes asistieron a la secundaria se les asigna un valor equivalente al último grado aprobado más 6; a quienes cursaron estudios universitarios o superiores se les asigna un valor igual al último año aprobado más 12; y, finalmente, a quienes completaron o asisten un postgrado se les asigna el valor del último año aprobado más 17. La asistencia a cada año de un programa de alfabetización de adultos/as es declarado como dos grados y se equipara a un año de educación formal.

1.2.4. Salud.

El cantón Puyango cuenta con un establecimiento de salud con capacidad de internación, cinco subcentros de salud y tres dispensarios médicos; esta infraestructura sumada a la disposición de personal médico y auxiliar, otorga a cantón Puyango un índice de oferta en Salud de 60.6, similar al promedio provincial. (PUYANGO, 2012)

El Hospital Alamor, presta servicios básicos con 15 camas, brinda los servicios de: Consulta externa, hospitalización, emergencia, centro quirúrgico y obstetra, laboratorio e imatología; con atención de 08h00 a 18h00. (INEC, 2012)

1.2.5. Vivienda.

Según el INEC, el material de paredes predominante en todas las parroquias del cantón Puyango es el ladrillo o bloque; en la parroquia Alamor corresponde a 1222 viviendas; en Ciano 263 vivienda, en la parroquia El Arenal 112 viviendas, en El Limo 184 viviendas, en Mercadillo 120 viviendas y en la parroquia Vicentino 97 viviendas.

El material de techo predominante en todas las parroquias es el zinc representando el 38.96 % del total de viviendas ocupadas con personas presentes en el cantón que corresponde a 1564 viviendas; en segundo lugar con un 30.37 % que representa 1219 viviendas tienen un material teja en el techo; el 20.40 %, 819 viviendas tienen el techo de asbesto (eternit, eurolit); 397 viviendas que representa el 9.89 % de las viviendas tienen el techo de hormigón (losa, cemento); el 0,22% es decir 9 viviendas poseen el techo de palma, paja u hoja y 6 viviendas el 0,15 % que tienen el techo de otros materiales. (INEC, 2016)

1.2.6. Migración interna y externa.

La emigración internacional se ha visto frenada por la crisis económica internacional y las ciudades ecuatorianas que también ofrecían acogida a la población rural, cada vez tienen más dificultades para recibir y ofertar servicios básicos, pero sobre todo empleo digno a la población que sale de la ciudad. Lo señalado lleva a pensar que los jóvenes que salieron a estudiar o en busca de trabajo, al no encontrar condiciones adecuadas en los destinos de emigración, deben plantearse que en sus lugares de origen, sus padres tienen recursos productivos que ellos pueden aprovechar, mucho más luego de haber mejorado su nivel educativo.

1.2.7. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.

El método indirecto (o método del ingreso o consumo): mide el nivel de vida a partir de los ingresos o consumo de las personas u hogares. Parte de la estimación de una línea de pobreza, definida como el costo mínimo de una canasta de bienes y servicios que satisfaga las necesidades básicas (alimentación, vivienda, vestido, educación y salud). Se trata del método más usado por su fácil aplicación a las encuestas periódicas de hogares y por su sensibilidad a los cambios de corto plazo en las condiciones de vida de la población. Pero es una medida cruda ya que el ingreso (o consumo), si bien refleja la capacidad para satisfacer las necesidades materiales, no refleja necesariamente el nivel de vida alcanzado en el tiempo, ni aquellas necesidades que no dependen directa e inmediatamente del dinero (por ejemplo, de los servicios públicos).

En el estudio “Mapas de pobreza, consumo por habitante y desigualdad social en el Ecuador: 1995-2006”, para determinar la línea de pobreza basada en el consumo familiar por habitante se parte de la determinación de una canasta básica de alimentos, con un contenido calórico de 2140 kilocalorías diarias por persona. Los porcentajes de población en condición de pobreza por consumo, siguen la misma tendencia de aquellos de pobreza por NBI, las parroquias Alamor y Mercadillo tienen valores significativamente más bajos que el resto de parroquias rurales.

1.3. Ámbito Ecológico Territorial

1.3.1. Condiciones ambientales.

Un sistema ecológico o ambiental es el conjunto de las relaciones e interacciones existentes entre los seres humanos y los demás seres vivos con su ambiente, en determinadas condiciones. Dicho de otra manera, el sistema ecológico o ambiental comprende elementos naturales y humanos vinculados por relaciones de dependencia mutua, entre los cuales están el relieve, clima, ríos, suelos, seres humanos, plantas y animales.

En este sistema las características de cada elemento se explican por sus características naturales (físicas, químicas, biológicas). El hombre interviene como un ser vivo especial porque depende de los recursos naturales, pero también tiene mucha capacidad para modificarlos rápidamente, sea con efectos positivos o negativos. Todos los elementos se

observan integrados en el paisaje.

1.3.2. Geomorfología.

Una característica única y propia del cantón Puyango es la existencia del Bosque Petrificado Puyango que se encuentra en el límite occidental del cantón y lo comparte con la provincia de el Oro, con alturas que va entre los 360 y 500 msnm y temperatura promedio de 22,5°C y que se constituye en un yacimiento fosilífero con una extensión de 2,638 has que pertenecen a las provincias de Loja y El Oro; sus sedimentos están divididos en cuatro formaciones geológicas: Zapotillo, Ciano, Ambín y Progreso que datan de finales del período Cretáceo, ricos en troncos y hojas fosilizadas. Puyango es uno de los pocos remanentes de bosque seco tropical donde las pendientes fuertes y las quebradas han conservado la vegetación natural propia y compleja de este ecosistema. Lo que en la actualidad es Puyango, antiguamente fue mar, donde los fósiles más antiguos corresponde a organismos marinos; los arboles tienen una edad aproximada de 100 millones de años y es tal vez la mayor colección de madera petrificada en el mundo.

1.3.2.1. *El suelo, el agua.*

El Suelo

Los Suelos del cantón Puyango son de poca profundidad cuya capa arable va de los 0,30 m a 0,40 m, son arcillosos, frágiles, de color rojizo amarillento, pesados, saturados de agua y poco fértiles, con un pH muy ácido. La topografía es irregular que ha permitido el avance progresivo de la erosión hídrica y la lixiviación del nitrógeno existente en el suelo.

Agua.

La creciente necesidad de lograr el equilibrio hidrológico que asegure el abasto suficiente de agua a las poblaciones se logrará armonizando la disponibilidad natural con las extracciones del recurso mediante el uso eficiente del agua. La escasez de este vital líquido obliga a reiterar nuevamente una llamada a la moderación de consumo por parte de la población a nivel mundial, de otra manera, los esfuerzos técnicos que se llevan a cabo resultarán insuficientes.

Sólo muy poca agua es utilizada para el consumo del hombre, ya que el 97,5% es agua de mar (tiene sal) y solo el restante 2,5% es agua dulce; de este porcentaje de agua dulce, el 68,7% es hielo y está en los glaciares, un 30,1% es agua subterránea, el 0,8% son hielos perennes y el 0,4% es agua superficial y atmosférica, de este pequeño porcentaje el 67,4%

son lagos de agua dulce, el 12,2% en la humedad del suelo, el 9,5% en la atmósfera, el 8,5% en humedales, el 1,6% en ríos; y, el 0,8% en plantas y animales. Además el agua tal como se encuentra en la naturaleza, para ser utilizada sin riesgo para el consumo humano requiere ser tratada, para eliminar las partículas y organismos que pueden ser dañinos para la salud.

1.3.3. Ecosistemas.

1.3.3.1. Flora.

En el Cantón Puyango se encuentra una diversidad de especies forestales en los relictos de bosques secos y bosques ralos en las que se encuentra algunas especies importantes como: Acacia (*Mimosa* sp.), Aguacatilla (*Persea* sp), Ajifila (*Aegiphila* sp), Ajo (*Gallesia integrifolia*), Alcornia (*Alchornea glandulosa* Poepp. & Endl.), Algarrobo (*Prosopis juliflora*), Almendro (*Geoffroea spinosa* Jacq.), Almendro (*Prunus* sp), Amarillo (*Centrolobium paraboens*), Añalque peruano (*Coccoloba* sp), Arabisco (*Jacaranda mimosaefolia*), Arrayán (*Myrcianthes hallii*), Balsa (*Heliocarpus americanus* L.), Berraco (*Pricamnia* sp), Cacho de toro (*Agonandra* sp), Cafetillo (*Faramea* sp.), Canelo (*Nectandra reticulata*), Cauge (*Agonandra* sp), Cedro (*Cedrela odorata*), Chaguarquero (*Cecropia angustifolia* Trécul), Chivo (*Ocotea* sp), Chora (*Capanea* sp.), Clorofora (*Maclura tinctoria*), Cocoloba (*Coccoloba mollis* Casar), Cucharillo (*Sapotaceae* sp), Cupanea (*Cupania cinerea* Poepp.), Duco (*Clusia* sp), Guabilla (*Guarea* sp), Guabo (*Inga* sp), Guabo blanco (*Cupania* sp), Guacora blanca (*Helicostylis* sp), Gualtaco (*Loxopterigium huasango*), Guápala (*Simira* sp), Guápala (*Simiria ecuadorensis*), Guarea (*Guarea* sp), Guarumo (*Cecropia angustifolia*), Guásimo (*Guasuma umnifolia*), Guatuso (*Aegiphila* sp), Guayabilla (*Psidium* sp), Higuerón (*Ficus jacabii* Vázq. Avila), Higuerón blanco (*Ficus* sp), Hijanonga (*Nectandra* sp), Huevo de León (*Duroia* sp), Incienso (*Clusia* sp), Laurel (*Cordia alliadora*), Licaria negra (*Licaria* sp), Llashín (*Cyathea arborea*), Luzumbe (*Nectandra* sp; *Pradosia montana*), Maco-maco (*Myrsine* sp), Mango de campo (*Mangifera* sp), Miconia (*Miconia* sp), Nogal (*Juglans neotropica*), Negrillo (*Neea* sp), Opacedro (*Trichilia hirta* L), Palo amargo (*Trichilia* sp), Palo blanco (*Lonchocarpus* sp), Palo cruz (*Pisonia* sp), Palo lechoso (*Chrysophyllum* sp), Paltón (*Persea* sp), Pego (*Pisonia macrathocarpa*), Petrino (*Cavanillesia platanifolia*), Pico azul (*Lochroma loxense*), Pomarroza (*Mintoa japonica*), Roblón (*Triplaris cumingiana*), Romerillo (*Guarea* sp), Saboraya (*Saurauia* sp), Saca (*Calyptanthus* sp), Samba (*Oreopanax* sp), Sangriento (*Phytolacca dioica* L.), Shiringue (*Aegiphila* sp), Sota (*Chrysophyllum* sp), Tanduro (*Zanthoxylum* sp), Tagua o trapa (*Phytelephas aequatorialis* Spruce), Ushpingo amarillo (*Beilschmiedia* sp), Vainillo (*Caesalpinia spinosa*), Zarcillo (*Eritrina* sp).



IMAGEN N° 1 Aves representativas del Cantón Puyango

FUENTE: Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de las Parroquias Vicentino, Ciano, El Arenal, Mercadillo y El Limo, 2013

1.3.3.2. *Fauna.*

En el Cantón Puyango se encuentra una gran diversidad de especies de avifauna como: Curvin (*Polioptila plúmbea*), Pava de Campo (*Penelope barbata*), Perdiz Blanc (*Nothecercus*), Perdiz Negra (*Nothecercus* sp), Carpintero (*Piculus rubiginosus*), Perico (*Leptosittaca* sp), Paloma (*Columba fasciata*), Picaflor (*Diglossa cyanea*), Tord (*Turdus reevei*), Chilalo (*Furmarius rufus*), Pasharaca (*Ortalis erythroptera*).

Así mismo, entre los mamíferos representativos del cantón se tiene: Mono Ure (*Ateles* sp.), Tejón (*Potes flavus*), Chuquirillo (*Mustela frenata*), Ardilla taguera (*Sciurus stramineus*), Camaleón (*Felis* sp), Fraylejón (*Felis concolor*), Sacha ovejo dormilones (*Bradypus variegatus*), Guantas (*Dinomyis branickii*), Guatusa (*Dasyprocta punctata*), Venado blanco (*Odocoileus virginianus*), Venado rojo (*Manzama rufina*), Zorroañas (*Conepatus semistriatus*), Guanchacas (*Didelphis marsupiales*), Sahino (*Tayassu* sp), Armadillos (*Daspus nevensinetus*), Conejo (*Sylvilagres* sp), Ratón de campo (*Mus musculus*).

Dentro de los reptiles existen las serpientes que se encuentran en el cantón son: Equis rabo de hueso (*Brothrops atrox*), Coral o negro/amarillo (*Micrurus* sp), Coral o rojo/negro (*Micrurus* sp), Izhipes (*Botrox Lozensis*) entre otras como Colambo matacaballo, Colambo verde, Macanchetigre, Guatupilla, voladora o ramera.

Los peces representativos que se encuentran en las quebradas del Cantón Puyango son: Bagre, Boca chica, Raspa, Dorado. En las pozas o lagunetas que se forman en las altas quebradas, existen especies de peces nacidos de los huevos que transportan las garzas y patillos



IMAGEN N° 2 Reptiles representativos del Cantón Puyango

FUENTE: Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de las Parroquias
Vicentino, Ciano, El Arenal, Mercadillo y El Limo, 2011

En cuanto a los insectos más representativos encontrados son los siguientes: Aphidae o pulgones, arañas y tarántulas de gran tamaño en los bosques secos; Escorpiones (*Tenthrautes* sp.), Pomppilidos o caballos del diablo; Orthopteros: langostas, grillos, saltamontes, grillotalpos, tucuras; Cicádidos, cigarras; Mántidos: santa teresas carnívoras; Blatidos: capusas, rachas, cucarachas; Isopteros: termitas, comejenes; Lepidópteros: macro y microlepidópteros, polillas de las frutas, de la ropa, de la lana, plagas temibles económicamente como el cogollero del maíz (*Espodoptera*), barrenador de la caña de azúcar, cachudos de la yuca; Coleopteros: gualpas del cocotero y la tagua, luciérnagas, cocuyos, chunas, toritos (hércules), cutzos de las raíces, de los troncos de árboles, de la madera en construcciones, peloteros o enterradores, polillas de los granos (*Sitophylus*), polilla del café (broca), masticadores de hojas (*Diabrotica*); Formícidos: hormigas benéficas, comedoras de hojas (*Atta* spp), hormigas ponzoñosas, mordedoras, plagas de las colmenas; Myrmelionidae: hormiga león (bajo los árboles de clima caliente); Himenópteros: chulapos, véspidos, avispas, broncanos, hoyolos, abejorros polinizadores, morojas, abejas mieleras, tumberas; abejas de palo, de tierra.

Plagas externas de los animales y el hombre: chinches (*Cimex*), pulgas, piojos, niguas, sarcoptes de la sarna, piojos de las aves, garrapatas. Dípteros comunes como: Zancudos, moscas, mosquitos, tábanos hematófagos, tupe del ganado (*Dermatobia* sp), mosca de la fruta (*Anastrepha* y *Ceratitis*), jején, mantas, putulunga o barbón en túneles de barro.

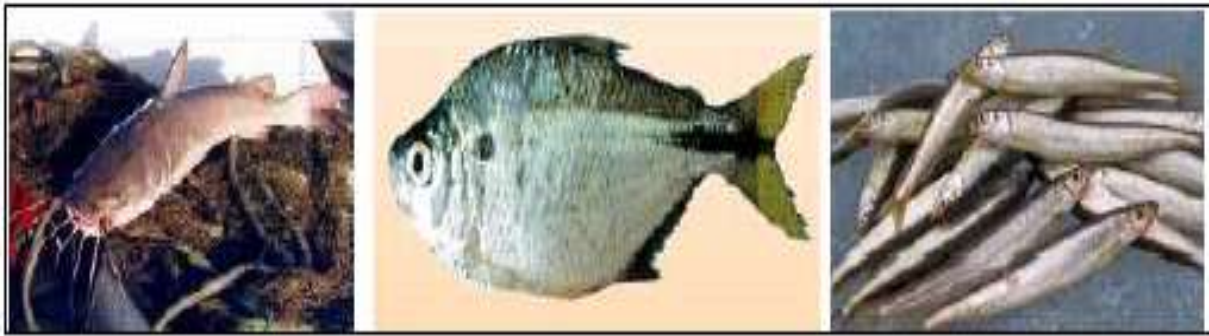


IMAGEN N° 3 Peces representativos del Cantón Puyango

FUENTE: Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de las Parroquias Vicentino, Ciano, El Arenal, Mercadillo y El Limo, 2011

1.3.4. Riesgo y seguridad.

Por su ubicación en la Cordillera de los Andes Ecuatorianos, el Cantón Puyango puede ser afectado por fenómenos naturales y por acciones antrópicas, según se resume a continuación: Dentro de los fenómenos naturales, se priorizan los sismos, lluvias torrenciales derivadas del evento El Niño–Oscilación Sur, deslizamientos e incendios forestales.

En el caso de los eventos antrópicos aquellos que son originados por el ser humano, se prioriza el caso de la contaminación del recurso hídrico debido a los vertidos de desechos líquidos y sólidos en las comunidades del cantón, deslizamientos por la apertura de vías y construcción de obras de infraestructura en zonas inestables.

Riesgos es un asunto transversal que involucra a todos los sistemas identificados en el presente diagnóstico, pero ha sido incluido dentro del sistema ecológico por los posibles efectos directos que podrían generarse como resultado de fenómenos naturales o eventos antrópicos.

1.4. Ámbito Económico Productivo

El sistema económico productivo vincula y analiza los factores que dinamizan la economía del territorio, en el caso específico del cantón Puyango, lo hacemos con los sectores que contribuyen al desarrollo económico y social de su población, partiendo de las actividades que desarrolla su población económicamente activa.

1.4.1. Contexto económico local.

Modelo de producción con enfoque de cadena de valor y agroecológica, con valorización y reactivación de la caficultura de altura, con el posicionamiento de la organización y del producto con valor agregado en el mercado nacional e internacional. Productores

organizados y con experiencia en el manejo de los cultivos de café, caña y productos alimentarios.

Extensa zona de pastos para la producción ganadera bovina (35.000 has de pasto y 30.000 bovinos). El 50,69% de la PEA con dedicación a la actividad agropecuaria. Otras actividades económicas de relevancia son el comercio y la construcción en la cabecera cantonal.

Importante patrimonio natural con la presencia del Bosque Petrificado Puyango que se constituye en un escenario natural como

1.4.1.1. Estructura productiva.

De la PEA general del cantón Puyango, la actividad agropecuaria es la más amplia y de mayor proporción con el 50,69%, siguiendo en orden de importancia, el comercio y la construcción con el 8,75 y 6,03%, respectivamente. Así mismo en cuanto a la distribución geográfica de la PEA, el 56,4% se ubica en la parroquia urbana rural Alamor, seguido de la parroquia El Limo con el 14,4%. A nivel de parroquias rurales, se determina que sus poblaciones se dedican significativamente a la agricultura y ganadería en porcentajes superiores al 55%, con mayor relevancia en El Limo con el 81,8%; en la parroquia urbana Alamor, la dedicación de la agricultura es menor, pues significa el 35%; en tanto que el comercio y la construcción en Alamor representan el 21,8% y en las parroquias rurales estas actividades no superan el 10%. En el Cuadro N° 2 se detalla las ramas de actividad según parroquias.

1.4.1.2. Agricultura.

En el Cantón Puyango, se desarrollan determinados cultivos preponderantes como maíz, café, caña de azúcar y en menor escala yuca, camote, maní, zarandaja, frutales y otras. Para su establecimiento, se practica labores de remoción del suelo. En lo que concierne a las partes bajas del cantón otros cultivos como caña de azúcar, maíz, cítricos, hortalizas y otros. En las labores de siembra no se remueve el suelo. Para el efecto, el campesino primero roza la vegetación natural existente en las superficies destinadas al cultivo, posteriormente realiza la quema de dichos residuos vegetales y esparce en el terreno la ceniza. Una vez que se producen los primeros aguaceros de la temporada lluviosa, después que el suelo ha absorbido la humedad necesaria, el agricultor con la ayuda de herramientas rudimentarias, metálicas o de madera, abren los hoyos y deposita la semilla, sistema que localmente se llama "tolado". Gran parte de estos cultivos se localizan en sectores de fuertes pendientes, sin que exista relación alguna con la potencialidad de los suelos, resultando en

consecuencia; y, desde el punto de vista conservacionista una cubierta precaria, con un índice mínimo de protección hidrológica.

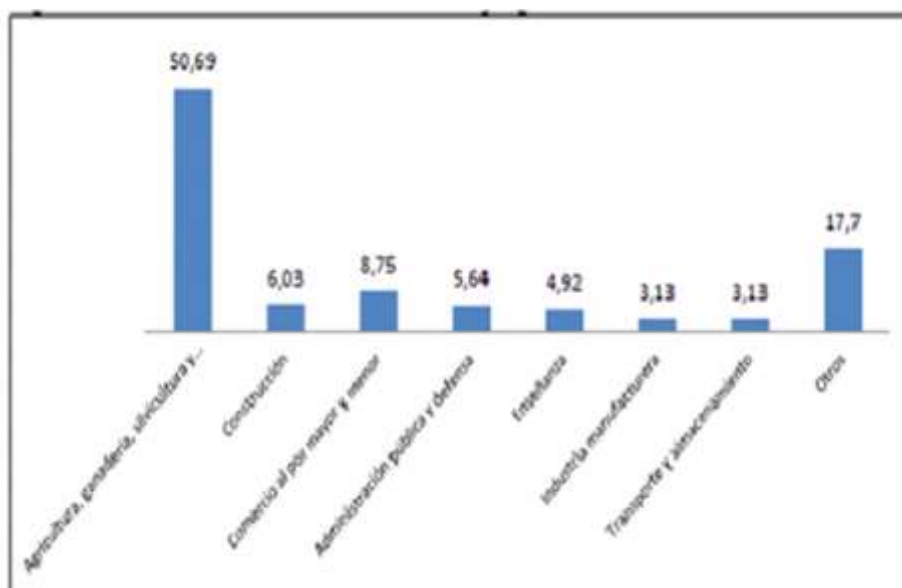


GRÁFICO N°1 Ramas de actividad de la PEA de Puyango

FUENTE: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Puyango, 2010

Se considera además, el sistema de tenencia de la tierra y el excesivo fraccionamiento de la propiedad, estas circunstancias, impiden de modo general, establecer dichos cultivos en las mejores condiciones. En el tipo agricultura se involucran los subtipos: agro silvicultura, maíz, y café arbolado. Este tipo de uso cubre una superficie de 7 794,07 hectáreas que corresponde al 12,31% del territorio cantonal. (PUYANGO, 2012)

Este sistema se presenta en varios subsistemas o técnicas, conforme a su arreglo espacial, las más frecuentes, como árboles dispersos en los cultivos, cercas vivas, linderos y algunos bosquetes que anteriormente los manejaban para la provisión de leña. Este subsistema abarca una superficie de 1 001,08 hectáreas, que representa el 12,84% de la superficie total dedicada a la de agricultura. (PUYANGO, 2012)

- Café Arbolado.

Esta asociación agroforestal de arboricultura tropical, permanece en el terreno en períodos de tiempo prolongado, generalmente mayor a 8 años y generalmente es renovado el cafetal y la sombra arbórea permanece.

Resulta beneficiosa esta combinación desde el punto de vista conservacionista de la vegetación y de protección del suelo, puesto que a más de proporcionar sombra al café,

brindan un mayor índice de protección hidrológica al suelo en los sectores donde se han establecido estas combinaciones. Los lugares del cantón que mantienen cafetales, son los únicos que poseen una cobertura boscosa que a simple vista se pensaría que es bosque conservado, pero ese bosque quiere decir que en el interior hay café. Tal es el caso de Puyango que ofrece esta apariencia. Este estrato de café arbolado ocupa 2 340,45 hectáreas a nivel cantonal, que representa el 30,03% de la superficie del cantón dedicada a la agricultura (caficultura). (PUYANGO, 2012)

- Cultivo de Maíz.

Por la importancia socioeconómica del monocultivo y por la vasta extensión que ocupa 4 452,54 hectáreas, en el cantón se lo estratificó por separado de los otros cultivos. Los maizales se ubican en las comunidades de Pasallo, Pitayo, San José, San Francisco, Naranjal, Los Hoyos, Buena Vista, Trigopamba, Naypiraca, La Esperanza, La Libertad y Zahinos, representando el 57,13 % de la superficie del cantón que se dedica a la agricultura. (PUYANGO, 2012)

Las Silvopasturas son la asociación deliberada o artificial de pastos naturales o cultivados con árboles (faique, guachapelí y otras). En el cantón este sistema o técnica agroforestal se encuentra en varios lugares funcionando espontáneamente o instalada por el hombre.

1.4.1.3. Ganadería.

Según el Censo Nacional Agropecuario en el cantón existen 37.600 has de pastos cultivados y naturales con una población bovina de 27.513 animales, Tabla N° 8, en tanto que la información del MAGAP, al 2011 existe una superficie de pastos de 35.401 has y una población bovina de 30.115 cabezas de ganado. El tamaño promedio de la finca ganadera es de 14,3 has y con un promedio de 10,9 unidades bovinas por ganadero y por finca. La capacidad receptiva está entre 0,31 a 0,35.

Según los datos del Comité Nacional de Erradicación de la Fiebre Aftosa, CONEFA, como resultado de las campañas de vacunación, Cuadro No. 2.18, se registra el volumen total atendido de 21.000 animales, asegurando que un 20 a 30% de ganado se queda sin atención, esto es, por la actitud de los productores, y en parte a la distancia donde se hallan las ganaderías. Los porcentajes incrementales anuales de vacunación son el 11,5% y 6,7%, respectivamente para los años 2010 y 2011, que en promedio significa el 9,1%; la composición de la ganadería bovina es más significativa para vacas y vaconas con el 53,2%.

Según información de la Asociación de Ganaderos de Puyango y de los productores en los talleres de diagnóstico participativo, en los últimos tiempos, se ha producido mejoras en el manejo del ganado, esto es, por la siembra de pastos mejorados y las razas introducidas por los propios productores, así como por las cruzas genéticas generadas. El apoyo técnico en el manejo de ganado proviene del MAGAP y del Gobierno Provincial, en estos años recientes en la condición de carácter demostrativo. En general, se estiman 1.353 ganaderos y de ellos son asociados tan solo 39 personas, esto indica el poco interés de los ganaderos en asociarse, así como de dar sostenibilidad a su organización. (PUYANGO, 2012)

Tabla N° 8 Ganadería

Parroquia	Nº Ganaderos	Pastos has	Bovinos Nº
Alamor	510	20.000	15.110
Arenal	59	540	541
Vicentino	171	3.500	2.662
Ciano	91	1.168	1.168
Mercadillo	98	4.960	4.950
El Limo	424	5.232	5.684
Total	1.353	35.400	30.115

FUENTE: Oficina Técnica MAGAP
ELABORACION: Raúl Paltín, 2015

1.4.1.4. Otros.

La producción porcina es básicamente para consumo local, alrededor de 7.000 animales; anualmente en el camal de Alamor, se faenan 1.657 animales con un promedio mensual de 138 unidades, según Tabla N° 9; el mayor consumo se da en el periodo de verano, desde el mes de julio. En los cuadros No. 2.20 y 2.21, se señala la población de otras especies animales, entre ellas: ovinos, caprinos y animales menores, que es poco relevante, y más bien está destinada al consumo local y familiar. (PUYANGO, 2012)

Tabla N° 9 Ganado Porcino

Porcino	UPA´s	Nº Anim.	UPA´s	Nº Anim.
Criollo	33.085	124.660	1.842	6.702
Mestizo	2.475	12.784	31	144
Pura sangre	38	459		
Total	35.480	137.902		6.846
Porcentaje		100	1.861	4.96

FUENTE: CNA 2000

ELABORADO: Raúl Paltín, 2015

Tabla N° 10 Otras Especies

Especies Animales	UPA´s	Nº	UPA´s	Nº
Ovino				
Criollo	12.008	52.565	51	300
Caprino	UPA´s	Nº	UPA´s	Nº
Criollo	6133	110.395	36	147
Animales menores	UPA´s	Nº	UPA´s	Nº

FUENTE: CNA 2000

ELABORADO: Raúl Paltín, 2015

1.4.2. Sector productivo secundario.

1.4.2.1. Industria.

El desarrollo económico del cantón Puyango se basa principalmente en la producción ganadera, agrícola y el comercio, puesto que la población urbana y rural encuentra su principal fuente de ingresos en estos rubros. La vocación agrícola y ganadera de Puyango se apoya en las unidades de producción, las condiciones climáticas de la zona y la calidad de los suelos, que corresponden significativamente a las clases agrológicas II y III, esto es, tierras apropiadas para cultivos limpios; y, cultivos semipermanentes y pastos. La población económicamente activa del cantón representa el 36,1% de la población total de 15 513 habitantes.

1.4.2.2. Artesanía.

La tagua es usada para elaborar botones a mano, joyería, juguetes, fichas de ajedrez, mangos de bastones, recuerdos, entre otros. El trabajo de la tagua no solo contribuye a la economía de los artesanos, sino también a la preservación de esta palma nativa, parte de los bosques tropicales lluviosos que están desapareciendo rápidamente. Los principales almacenes de artesanía en tagua están ubicados en la parroquia el Limo. (TURISMO M. D., 2013)

1.4.2.3. Otros.

Sitios arqueológicos constituidos como reliquias prehistóricas y culturales, imponderables por los contenidos de artefactos líticos, cerámicos, metálicos y óseos, todo ello favorece a desarrollar e impulsar el turismo comunitario, ecológicos y científico. (PUYANGO, 2012)

1.4.3. Sector productivo técnico.

1.4.3.1. Comercio.

El comercio justo establece relaciones comerciales justas con los pequeños productores de los países del Sur. Se basa en garantizar unos ingresos decentes, respetar los derechos sociales y preservar el medio ambiente además de favorecer el enfoque del desarrollo sostenible.

1.4.3.2. Transporte.

El cantón cuenta con seis organizaciones de transporte, dos compañías de taxis 23 de Enero y Alamoreña y dos de transporte de pasajeros de carácter interparroquial Transalamor; e, intercantonal e interprovincial COTIEL, Copuya de Turismo y Transhamesur como transporte de carga.

Para el transporte interprovincial e intercantonal se dispone de la Cooperativa de Transportes Loja con una totalidad de 15 turnos diarios hacia Loja, Macara, Zapotillo, Guayaquil y Quito; la Unión Cariamanga con tres turnos; y, CIFA con cuatro turnos a Machala. En total son 22 unidades que se movilizan, según Cuadro No. 2.45 y por tanto la capacidad de movilización diaria desde y hacia Alamor está por 1200 cupos diarios.

1.4.3.3. *Desarrollo turístico.*

La combinación de los recursos turísticos en el espacio rural, con ambientes naturales y culturales está demostrado como base clave para la realización de actividades turísticas, que si se enfocan en la integración y la asociatividad de las poblaciones locales, respetando el medio y generando beneficios sociales, económicos y ambientales se aportará directamente con el desarrollo sostenible de las zonas involucradas.

El Plan de Ordenamiento Turístico Territorial de la Zona 7 clasifica al cantón Puyango en el Conjunto Turístico No. 1, conformado con los cantones: Zapotillo, Pindal y Zapotillo como un espacio territorial con características importantes para desarrollar actividades turísticas:

Tabla N° 11 Conjunto Turístico

Tendencias	Puyango	Zapotillo, Célica y Pindal
Turismo cultural	Fiestas populares	Gastronomía, turismo arqueológico, fiestas populares, científico académico, voluntariado y educativo
Ecoturismo y turismo de naturaleza	Reservas y bosques privados Observación de flora y fauna	Reservas y bosques privados, ríos, lagos, lagunas y cascadas. Observación de flora y fauna.
Turismo de deportes y aventura	Deporte terrestre	Deporte fluviales y terrestres

FUENTE: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Puyango, 2010

ELABORACION: Raúl Paltín, 2015

El cantón Puyango es parte de la Mancomunidad del Bosque Seco con los municipios de Pindal, Célica, Zapotillo y Macará, con una orientación fundamental a la conservación y protección de las micro cuencas generadoras de agua para los centro poblados. (PUYANGO, 2012).

Mancomunidad de Manejo, Administración y Control del Bosque Petrificado de Puyango con la participación del GP Loja, GP El Oro, GAD Puyango y GAD Las Lajas, conformada el 15

de agosto del 2002, dentro del marco de descentralización, desconcentración y transferencia de funciones, atribuciones, competencias, responsabilidades y recursos a los gobiernos seccionales, provinciales y locales, se firma el convenio para la administración.

1.5. Sector Político Administrativo

1.5.1. Estructura política administrativa de la institución pública.

Conforme el marco legal vigente, la ordenanza establece que el Consejo Cantonal de Planificación de Puyango, estará integrado por:

- ✓ El alcalde o alcaldesa, quien lo presidirá
- ✓ Una concejala o concejal designado por el concejo, con su respectivo suplente
- ✓ El Director o Jefe del área de planificación municipal y tres servidores municipales, preferentemente técnicos, nombrados por el alcalde o alcaldesa.
- ✓ Tres representantes ciudadanos principales, con sus respectivos suplentes, designados por la Asamblea Cantonal constituida conforme la ordenanza de participación ciudadana.
- ✓ Un representante de los gobiernos autónomos descentralizados parroquiales que será un presidente/a de estos organismos, con su respectivo suplente.

**2. IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMARIOS Y ELABORADOS DE
LOS CANTONES PINDAL Y PUYANGO PERTENECIENTES A LA MANCOMUNIDAD DEL
BOSQUE SECO**

2.1 Diagnóstico de los productos alimenticios ancestrales

Soberanía alimentaria

Cuando hablamos de Soberanía Alimentaria, estamos rescatando los valores ancestrales, la identidad alimentaria, las prácticas de producción y procesos (harinas) y recolección, la selección de semillas, y de los alimentos, y otros testimonios que complementan, como un derecho propio, en la que permite una mejor relación armónica entre el campo y la ciudad, la naturaleza, la humanidad y la Pacha mama que está constituido por varios criterios y principios culturales de cada territorio o localidad, para fomentar la equidad y la solidaridad alimentaria

Historia de la Gastronomía

“La historia de la gastronomía es tan antigua como la historia humana. El diccionario de la Real Academia de la Lengua define el término gastronomía como los asuntos de la digestión de la comida, arte y ciencia de la alimentación, dada esta definición, se concluye que la historia de la gastronomía está altamente ligada a la interrelación entre el ser humano y su búsqueda de alimento a través de la historia”. (Sanchez, 2015)

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. (Turismo, 2013)

En el cantón Puyango, gracias a su ubicación geográfica, entre las estribaciones de los Andes y la Costa ecuatoriana, y gracias a su abundante vegetación y su clima sub-tropical, los principales productos primarios más destacados son: naranja dulce, fréjol, zarandaja, maní, papaya, aguacate, café, guineo, plátano, ganado vacuno.

El cantón Pindal, también conocido como la capital maicera del Ecuador, posee una gran variedad de productos primarios enmarcados en su cultura y tradiciones basadas especialmente en sus productos por ser un cantón que limita con el cantón Puyango posee gran similitud en cuanto a sus productos primarios, los más destacados son: maíz, zarandaja, fréjol, guineo, yuca, naranja dulce, guaba, café.

2.2 Metodología técnica

En cuanto a los métodos de investigación, se aplicó dos formas generales: técnica documental y técnica de campo.

Técnica documental: permitió la recopilación de información para enunciar las teorías que sustentan el estudio de los fenómenos y procesos. Incluye el uso de instrumentos definidos como INEC, tamaño de la muestra, internet.

Técnica de campo: para determinar el número total de encuestas a aplicar se consideró la información existente en el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del año 2010, en donde, se tomó en cuenta el número total de habitantes por parroquia de cada cantón en el rango de edad comprendido entre 65 años a 92 años, en donde Puyango posee un total de 1163 habitantes y Pindal 588 habitantes.

Determinación de la muestra:

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

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

Puyango:

$$n = \frac{(1,96)^2 (1163) (0,5) (0,5)}{(0,10)^2 (1163 - 1) + (1,96)^2 (0,5) (0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416) (1163) (0,5) (0,5)}{(0,01) (1162) + (3,8416) (0,5) (0,5)}$$

$$n = \frac{1116,9452}{11,62 + 0,9604}$$

$$n = \frac{1116,9452}{12,5804}$$

$$n = 89$$

Pindal:

$$n = \frac{(1,96)^2 (588) (0,5) (0,5)}{(0,10)^2(588 - 1) + (1,96)^2(0,5) (0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416) (588) (0,5) (0,5)}{(0,01) (587) + (3,8416) (0,5) (0,5)}$$

$$n = \frac{564.7152}{5.88 + 0.9604}$$

$$n = \frac{564.7152}{6.8404}$$

$$n = 82$$

El resultado es de 89 encuestas para Puyango y 82 encuestas para Pindal, 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 N°12 Número de encuestas Puyango

PUYANGO			
Parroquias	Habitantes	Peso	Encuestas
Alamor	464	0,40051458	36
Ciano	108	0,09262436	8
Arenal	92	0,07890223	7
El Limo	191	0,16380789	15
Mercadillo	143	0,12264151	11
Vicentino	165	0,14150943	13
Total de habitantes	1163		
TOTAL ENCUESTAS		89	

FUENTE: (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

ELABORADO: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°13 Número de encuestas Pindal

PINDAL			
Parroquias	Habitantes	Peso	Encuestas
Pindal	173	0,29421769	24
Chaquinal	116	0,19727891	16
12 de Diciembre	149	0,25340136	21
Milagros	150	0,25510204	21
Total habitantes	588		
TOTAL ENCUESTAS		82	

FUENTE: I (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

ELABORADO: Raúl Paltin, 2015

Técnica de campo: permitió la recopilación de información en contacto directo con los productos primarios, el acopio de testimonios que permitieron confrontar la teoría con la práctica en la búsqueda de la verdad objetiva.

Otro método de investigación fueron las entrevistas, las cuales permitieron la recopilación de información mediante un diálogo amplio con los adultos mayores sobre la agricultura, con la que se adquirió información acerca de los productos primarios y elaborados.

2.2.1. Grupo focal.

Para el grupo focal se realizó una invitación previa al encuentro, a los actores del proyecto, como; los GADs de los cantones Puyango, Pindal y sus parroquias, a los grupos de adultos mayores, asociaciones de productores y consumidores, mercados, comedores y otras organizaciones/asociaciones que congregan a personas claves para la presente investigación, con una explicación clara sobre el proyecto a desarrollarse, uso de la información y contexto de la investigación.

Dentro del grupo focal se determinó, la disponibilidad de recursos, los productos alimenticios primarios y elaborados a investigarse, el tiempo que se utilizó para la recopilación de información, y las zonas establecidas para levantamiento de la misma.

2.3. Caracterización de los productos primarios y elaborados

2.3.1. Guías de entrevistas.

Para desarrollar de la mejor manera posible la recolección de información en campo, se necesita contar con herramientas que nos permitan recogerla de manera ordenada. Para el caso del catálogo alimentario, esta recolección se la llevo a cabo a través de entrevistas.

Para realizar las entrevistas se han diseñado una encuesta en las que constan preguntas formuladas según la naturaleza de cada alimento y según los campos de nuestras fichas. Así aseguramos que la información que recolectamos permita cubrir la información que necesitamos para elaborar las fichas.

El registro de datos del entrevistado está basado en las siguientes preguntas:

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).
 - ¿Qué días y en qué horario funciona el mercado?

2.3.2. Revisión bibliográfica.

Para el desarrollo de este punto, se identificaron bibliotecas en donde se pudo encontrar publicaciones, libros, investigaciones, revistas, periódicos y estudios, ya sea en físico o digital, que se haya desarrollado sobre el tema de alimentación en la zona de estudio.

Una vez definida una lista de títulos bibliográficos, se determinó preferiblemente que la investigación bibliográfica siga un esquema similar al de la investigación de campo. Es decir, que no olvidemos que el objetivo de la investigación es reunir información para llenar las fichas, para conocer qué se ha escrito sobre el tema y obtener la información indicada que pueda complementar y alcanzar en las visitas in situ.

2.3.2.1 Análisis estadístico de los productos primarios.

A continuación se presentan los resultados obtenidos de las entrevistas aplicadas a diferentes personas de los cantones Puyango y Pindal durante el período de junio a julio del 2015.

Se recopilaron datos demográficos de los encuestados, entre los cuales se preguntó el nombre, la edad, ocupación y procedencia.

El tamaño de la muestra fue de 89 entrevistas en el cantón Puyango y 82 en el cantón Pindal en base a la población comprendida entre las edades de 65 a 92 años, tomando como referencia la información del INEC 2010.

Para llevar a cabo un análisis de forma más clara se procedió a tomar en cuenta la información más relevante de dicha investigación, con lo que respecta a datos netamente vinculados a los productos primarios; 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.

Por consiguiente, el análisis a continuación describe la naturaleza del conjunto de los diferentes productos primarios:

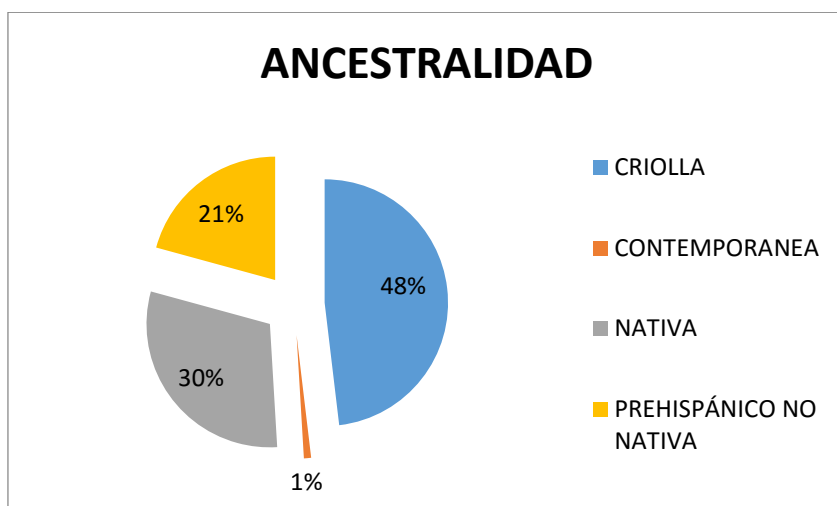


GRÁFICO N°2 Ancestralidad

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Pindal y Puyango para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltín, 2015

En cuanto a la ancestralidad de los productos primarios, el valor más elevado corresponde al tipo Criolla ocupando un 48%, se determinó que el 30% pertenece al tipo Nativa, mientras que el 21% le corresponde al Prehispánico no nativa y el 1% al tipo contemporánea.

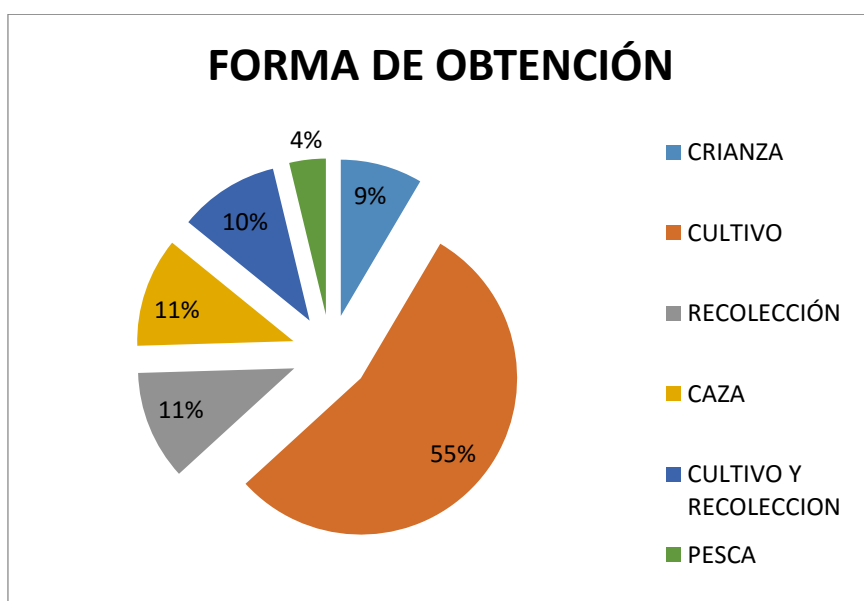


GRÁFICO N°3 Formas de obtención

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Pindal y Puyango para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltín, 2015

Para determinar la forma de obtención de los productos primarios se toma en cuenta las siguientes categorías:

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.

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.

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.

Caza: la actividad se orienta a capturar animales de mayor tamaño, ya sea mediante el trampeo 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.

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.

En cuanto a las formas de obtención de los productos primarios, se constató que las personas se dedican más a cultivar sus productos con un 55%, mientras que la recolección y caza queda en un segundo lugar con un 11% cada uno, de igual manera le sigue el cultivo y recolección y crianza con un 10% y 9% respectivamente, y se pudo demostrar que la pesca queda como última opción ocupando el 4%.

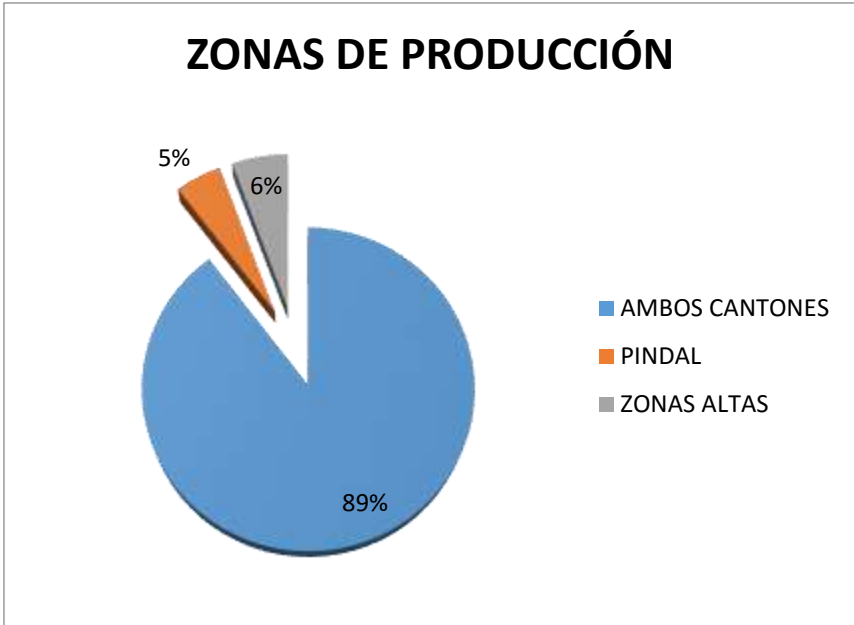


GRÁFICO N°4 Zonas de producción

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Pindal y Puyango para el sondeo de productos primarios, 2015
 ELABORACIÓN: Raúl Paltín, 2015

El 89% de la producción de los productos primarios se la puede encontrar en la extensión de ambos cantones, mientras que el 11% corresponde al cantón Pindal y las zonas altas, esto es debido a que existen productos que se siembran solamente en estas zonas, por ejemplo: el bagre, el camarón de río, las mojarra, el life y el arroz se los pueden encontrar en Pindal y el haba, el venado, el zambo, el rábano, el borrego y la cebada se producen en las zonas altas de ambos cantones.

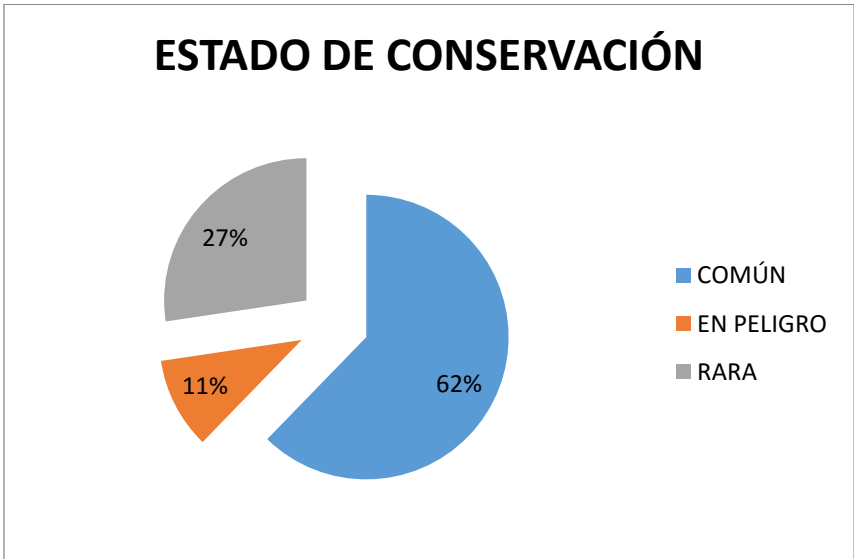


GRÁFICO N°5 Estado de conservación

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Pindal y Puyango para el sondeo de productos primarios, 2015
 ELABORACIÓN: Raúl Paltín, 2015

Para determinar el estado de conservación de los productos primarios se toma en cuenta las siguientes categorías:

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.



La conservación de los productos es extraordinariamente importante, pues permite mediante una adecuada planificación de áreas de cultivo, mantener la existencia de productos y suplir su carencia en épocas en que no pueden ser cosechados (cambios de estaciones, alteraciones climáticas, etc.).

Las ventaja de estos cantones es que los agricultores de las zonas trabajan con productos criollos propios de cada lugar, por lo tanto, estos productos siguen siendo comunes en ambos cantones ocupando un 62%, mientras que el 27% abarca aquellos productos que raramente se encuentra en el mercado de los cantones o por temporadas, un porcentaje bajo abarca los productos en peligro alcanzando un 11% debido a que se han extinto.

2.3.2.1.1 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 N°10. Chirimoya

Ficha: #1	CHIRIMOYA	
Nombre común	Chirimoya	
Nombre científico	Annona cherimola (ANNONACEAE)	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Nativa de los andes ecuatoriales, en particular de la provincia de Loja. Su nombre original, chiri-muyu, o semilla del frío.	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Árbol frutal de hasta 8 metros de altura, con frutos de hasta 1kg.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Mayo Junio	
Calendario agro festivo		
No posee calendario agro festivo	mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se la utiliza a esta fruta como un postre, se come cruda abriendo el fruto, también se puede procesar en néctares y mezclas de ensalada de frutas, también en jugo, en años atrás se sacaba un vino delicioso.	
Propiedades	Fruta dulce rica en azúcares y baja en ácidos. Tiene cantidades moderadas de fósforo y calcio, vitamina A, rica en tiamina, niacina y riboflavina	
Estado de conservación: Común		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°11 Zapallo



Ficha: #2		ZAPALLO	
Nombre común	Zapallo		
Nombre científico	Zapallo gigante: Cucurbita máxima (CUCURBITACEAE) Zapallo pequeño o limeño: Cucurbita moschata (CUCURBITACEAE)		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Ambas especies son nativas. Se han encontrado restos en sitios de la cultura Valdivia.		
Forma de obtención	Cultivo y recolección (esta planta crece sola, en cualquier parte solo regando las semillas en el suelo comentan los comuneros de estos cantones)		
Descripción	Planta rastrera o trepadora muy vigorosa, los frutos tienen la carne amarilla y anaranjada, sólida, los frutos del zapallo gigante son enormes, pueden llegar a tener 70 centímetros de diámetro. Los frutos del zapallo limeño son más pequeños, alrededor de 30 centímetros de diámetro, y parecen formados por gajos bien marcados.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Se da en los valles templados y cálidos en Julio, Agosto		
Calendario agro festivo			
festividad y/o actividad agrícola		Mes	localidad
Usos gastronómicos		Se cosecha maduro, cuando la uña no entra en la cáscara. Se consume pelado y cocinado siempre. Se prepara como ingrediente en sopas y locros; es ingrediente importante en la fanesca, en preparados, como el dulce de zapallo, colada de zapallo con y sin leche, sopa y también en rodajas cocido.	
Propiedades		Posee un contenido moderado de carbohidratos, vitamina A, calcio y fósforo, alto contenido proteico en sus semillas.	
Variedades y estado de conservación			
Nombre: Calabacín	Características: Planta rastrera o trepadora muy vigorosa, los frutos tienen la carne amarilla, sólida, su corteza anaranjada, y se lo utiliza en sopas, locro, dulce.	Común	
Nombre: Zapallo	Características: Planta rastrera de hoja grande que se adapta a cualquier árbol grande para crecer, trepadora muy vigorosa, los frutos tienen la carne	Común	

	amarilla y anaranjada, sólida, los frutos del zapallo gigante son enormes, pueden llegar a tener 70 centímetros de diámetro	
Nombre: Zapallo limeño	Características: El zapallo limeño sus frutos son más pequeños, alrededor de 30 centímetros de diámetro, y parecen formados por gajos bien marcados, su sabor es más concentrado y es muy utilizado en sopas y dulces especialmente.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°12 Camote

Ficha: #3		CAMOTE	
Nombre común	Camote		
Nombre científico	<i>Ipomoea batatas</i> (CONVOLVULACEAE)		
Otros nombres locales	Kumal (nombre ancestral)		
Ancestralidad	Nativo, originario de los valles calientes de la costa y la Amazonía.		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Planta herbácea rastrera, una vez maduro, se produce en las partes bajas de los cantones, con un ciclo de producción de 3 meses, se deja en la tierra por largo tiempo e ir cosechando poco a poco.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agro festivo			
		mes	Localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, utilizan a este tubérculo para consumo humano, en sopas chifles, colada, cocido, etc.		
Propiedades	Contenido proteico bajo, al igual que vitaminas y minerales. Alto contenido de carbohidratos en almidón y en parte en azúcares.		
Variedades y estado de conservación			
Nombre: Camote morado	Características: Tamaño mediano y grande, muy dulce; carne de tonalidad morada, es el que más se comercializa, se lo utiliza en chifles, en sopas, en colada	Común	
Nombre: Camote amarillo	Características: Tamaño grande, con carne de color amarillenta, dulce, es muy utilizado para chifles, tortillas.	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°13 Guanta

Ficha: #4		GUANTA	
Nombre común	Guanta		
Nombre científico	Cuniculus paca		
Otros nombres locales	Yamala		
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Caza		
Descripción	<p>Es un roedor de tamaño grande con el cuerpo pesado y robusto, el pelaje es corto, grueso y áspero, el dorso es de color marrón oscuro o negro y por lo general tiene cuatro hileras longitudinales de manchas blancas en los lados del cuerpo, las mejillas, garganta, pecho y vientre, tiene una coloración blanquecina, la cabeza es grande, los ojos son grandes, orejas cortas y largas, el arco cigomático se expande lateralmente y dorsalmente y es utilizada como una cámara de resonancia, siendo ésta, una característica única entre los mamíferos, las patas delanteras tienen cuatro dígitos y las patas traseras cinco, la cola es diminuta, desnuda y escondida entre el pelaje de las ancas</p>		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de caza: durante todo el año		
Calendario agro festivo			
No posee calendario agro festivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal a este animal se lo utilizaba para consumo humano en asado y en seco.		
Propiedades	Es una fuente muy grande de proteínas		
Variedades y estado de conservación: En peligro			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°14 Paico

Ficha: #5		PAICO	
Nombre común	Paico		
Nombre científico	Chenopedicum ambrosioides L		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Recolección		
Descripción	El Paico es una planta herbácea de unos 55 cm de altura pero que puede llegar a medir hasta un metro de altura. Sus flores nacen en racimos y original semillas negras. Las hojas son las únicas estructuras del Paico que presentan propiedades curativas y medicinales		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agro festivo			
No posee calendario agro festivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal el paico es muy usado para curar desasosiegos, malestar y llantos de bebés, también estimula la transpiración y cura el empacho en los niños, en casos de niños débiles e inapetentes les dan una infusión de paico en ayunas les da buen semblante y apetito.		
Propiedades	Contiene propiedades antipalúdicas, antiinflamatorias, analgésicas y purgantes.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°15 Sahino

Ficha: #6	SAHINO	
Nombre común	Sahino	
Nombre científico	Pecari tajacu	
Otros nombres locales	Puerco espín, coche de monte	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	Es un animal de tamaño mediano, cuerpo robusto, cuello grueso, patas cortas y delgadas. Pelaje escaso formado por cerdas gruesas. Presenta una franja de pelo de color crema pálida a blanco, a manera de collar. Rostro muy similar al de un cerdo doméstico. Los caninos son grandes, formando abultamientos distintivos bajo el labio, pero no sobresalen hacia afuera de la boca.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de caza: Todo el año	
Calendario agro festivo		
No posee calendario agro festivo	Mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal utilizan este animal para consumo humano, lo preparaban en seco, asado.	
Propiedades	Posee una cantidad de proteínas	
Estado de conservación: Peligro		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°16 Sangorache

Ficha: #7		SANGORACHE	
Nombre común	Sangorache		
Nombre científico	Amaranthus quitensis (AMARANTHACEAE)		
Otros nombres locales	Ataco, amaranto		
Ancestralidad	Planta nativa, es originaria de los valles interandinos de Sudamérica		
Forma de obtención	Cultivo y recolección		
Descripción	Es una planta herbácea arbustiva, que en su madurez puede alcanzar hasta 3 metros de altura, planta de color rojo o morado, cuyas semillas son negras		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Durante todo el año		
Calendario agro festivo			
No posee calendario agro festivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal esta planta es utilizada, especialmente para la preparación de bebidas calientes, para consumo humano, con esta planta se prepara la muy conocida (Horchata), como refresco fría o caliente, y también para curar enfermedades como el tabardillo o dolor de cabeza.		
Propiedades	Este planta posee una gran fuente de nutrientes; por ejemplo, proteínas, también es rico en calcio, fibra y potasio, se recomienda su consumo en personas con riesgo de enfermedades cardiovasculares porque es rico en Omegas 3 y 6		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltín, 2015



Tabla N°17 Agujilla

Ficha: #8		AGUJILLA	
Nombre común	Agujilla		
Nombre científico	Erodium cicutarium		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Cultivo y recolección		
Descripción	Planta herbácea velluda, mediana, sus hojas pinnaticompuestas, flores rosadas, lilas o rosadas.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Todo el año		
Calendario agro festivo			
No posee calendario agro festivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utiliza esta planta especialmente sus flores para preparar infusiones, para controlar hemorragias, y como bebida		
Propiedades	Como elemento medicinal se lo utiliza contra las hemorragias uterinas, y bebida diurética		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°18 Cuy

Ficha: #9	CUY					
Nombre común	Cuy					
Nombre científico	Cavia porcellus					
Otros nombres locales	Cobayo					
Ancestralidad	Nativo					
Forma de obtención	Crianza					
Descripción	Es un mamífero herbívoro, de mediano tamaño, es un roedor doméstico, mamífero, su cuerpo compacto y mide entre 20 y 40 centímetros, el pelaje de algunas especies es largo y la textura puede ser áspera o suave, el color puede ser blanco, negro o leonado; también los hay de pelaje con rayas o manchas de colores oscuros sobre fondo blanco.					
Zonas de producción						
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año					
Calendario agro festivo						
No posee calendario agro festivo		<table border="1"> <thead> <tr> <th>mes</th> <th>localidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	mes	localidad		
mes	localidad					
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, el principal uso de cuy es para la gastronomía típica para el consumo humano, lo preparan, cuy asado, en sopa, en estofado.					
Propiedades	Su carne posee un alto valor nutritivo: poca grasa (solo 7.6%) y mucha proteína (20.3%), y un nivel elevado de Omega 3					
Estado de conservación: Común						

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°19 Achiote

Ficha: #10	ACHIOTE	
Nombre común	Achiote	
Nombre científico	Bixa orellana	
Otros nombres locales	Onoto	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un arbusto perenne, de 2-4 m hasta 6 m de altura, copa baja y extendida; tallo pardo, ramifica a poca altura del terreno, hojas simples grandes y base redondeada o subtruncada, verdosas claras, el fruto es una cápsula roja, de 2 a 6 cm de largo, con pelos gruesos espinosos, verdosa oscura a morada (según variedades), que al madurar pasa a pardo rojizo oscuro, (en cada valva hay semillas en relación con el tamaño capsular), la semilla es comprimida, de 5 mm de largo, con tegumento recubierto de una sustancia viscosa rojiza intensa.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año	
Calendario agro festivo		
No tiene calendario agro festivo		
Usos gastronómicos	A este producto especialmente en el cantón Puyando lo utilizan como colorante o condimento; en sopas, carnes, estofado.	
Propiedades	Se le atribuye diferentes propiedades terapéuticas, como cicatrizante, contra dolores de cabeza, para irritaciones e inflamaciones.	
Estado de conservación: Común		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°20 Guanchaca

Ficha: #11		GUANCHACA	
Nombre común	Guanchaca		
Nombre científico	Didelphimorphia		
Otros nombres locales	Zarigüeya, raposa		
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Caza y Crianza		
Descripción	Es un animal mamífero, marsupial, de mediano tamaño, de color negro con blanco, su tamaño va de 30 o incluso los 50 cm de longitud y pesa entre 2 y 5 kilos, puede llegar a vivir hasta 8 años, su apariencia física se caracteriza por su hocico alargado, su cabeza tiene forma ovalada, posee una cresta ósea en su centro, sus patas son cortas y tiene cinco dedos en cada una		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agro festivo			
No posee calendario agro festivo		mes	Localidad
Usos gastronómicos	Los habitantes de los cantones Puyango y Pindal utilizan este animal especialmente para curar enfermedades, ya que su carne posee propiedades muy importantes para curar enfermedades de la piel, purificar la sangre.		
Propiedades	La carne de guanchaca posee un alto valor nutritivo: poca grasa y mucha proteína.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°21 Pacharaca

Ficha: #64	PACHARACA	
Nombre común	Pacharaca	
Nombre científico	Ortalis Garrula	
Otros nombres locales	Pashaca, chachalacos	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Caza	
Descripción	La pacharaca pertenece a la familia de los faisánidos, de tamaño pequeño, el color de su plumaje semeja una hojarasca seca: marrón, las mejillas son de tono rojizo y no tiene plumas.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de caza: Durante todo el año	
Calendario agro festivo		
No posee calendario agro festivo	mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utilizaba para consumo humano, para preparar platos típicos como seco, y en asado.	
Propiedades	Posen una gran cantidad de proteínas, vitaminas y minerales, indispensables para el consumo humano	
Estado de conservación: En peligro		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°22 Hierba mora

Ficha: #13	Hierba mora		
Nombre común	Mortiño		
Nombre científico	Solanum nigrum		
Otros nombres locales	Mortiño		
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Cultivo y recolección		
Descripción	<p>La hierba mora es una planta herbácea anual, con raíz axonomorfa de color blanquecino, el tallo es herbáceo y ramificado, las hojas son alternas, ovadas o romboidales y ovadoromboidales, terminadas en punta, verdes, ligeramente pubescentes, frágiles, las flores son blancas pentalobuladas, dispuestas sobre corimbos apicales, as bayas son verdes y negras al llegar a la madurez, jugosas, con numerosas semillas pequeñas reniformes, puede alcanzar el metro de altura</p>		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agro festivo			
No posee calendario agro festivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	<p>Es una planta pequeña que se utiliza para preparar aguas medicinales, infusiones para el dolor del cuerpo, y para el dolor de los dientes, y también para bebidas, se la utiliza para preparar la horchata.</p>		
Propiedades	<p>Las propiedades medicinales son su efecto analgésico y sedante, para su uso interno y externo, en la medicina natural humana.</p>		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°23 Uña de gato

Ficha: #14	UÑA DE GATO	
Nombre común	Uña de gato	
Nombre científico	Uncaria tomentosa	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	La uña de gato es una liana trepadora de tronco leñoso y delgado que alcanza los 15 metros de altura, con espinas curvas y flores de color amarillo claro.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: durante todo el año	
Calendario agro festivo		
No posee calendario agro festivo		
Usos gastronómicos	En Lo cantones Puyango y Pindal las personas utilizan esta planta en infusiones para el tratamiento de la gripe , la tos y el catarro , o para dolencias leves, o también se aplican sobre la piel para curar las alergias	
Propiedades	Posee propiedades medicinales especialmente el tallo es antifebril y antirreumática y las hojas, antigripales y anticatarrales	
Estado de conservación: Rara		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°24 Mojarras

Ficha: #15	MOJARRAS	
Nombre común	Mojarras	
Nombre científico	Gymnocharacinus	
Otros nombres locales	Viejas	
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Pesca	
Descripción	Posee cuerpo alargado, algo comprimido en los costados, la boca pasa de subventral en el estado larval a boca terminal en el estado adulto, lo que se asocia al cambio de dieta durante el desarrollo, en su forma adulta las escamas están atrofiadas por lo que desaparecen en la mayor parte de su cuerpo, tiene una coloración que va de pardo cobrizo a canela claro o marrón pardo claro, siendo el vientre cremoso, alcanza un tamaño máximo de 8cm.	
Zonas de producción		
Cantón: Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año	
Calendario agro festivo		
No posee calendario agro festivo	mes	localidad
Usos gastronómicos	En el cantón Pindal lo utilizan para el consumo humano, lo preparan en estofado, asado o frito.	
Propiedades	Posee un alto contenido de omega 3, indispensable en la salud humana.	
Estado de conservación: Rara		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°25 Guayaba



Ficha: #16	GUAYABA	
Nombre común	Guayaba	
Nombre científico	Psidium guajava	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es un árbol rustico, que puede alcanzar hasta los 8m de altura, crece muy bien en las regiones tropicales y subtropicales, tolera muy bien la sequía y las temperaturas altas, pero es sensible a las heladas, posee muchas ramas, los frutos pueden darse solos o en ramillete.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Julio	
Calendario agro festivo		
No posee calendario agro festivo	mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utiliza este fruto para consumo humano, se lo puede comer cuando está maduro, también se prepara, dulce de guayaba (conserva), dulce (espumilla), jugos.	
Propiedades	Cuentan los habitantes que son muy importante el jugo de guayaba, para controlar la diarrea en los niños.	
Variedades y estado de conservación		
Nombre: Guayaba limón	Características: Es un árbol que puede alcanzar los 5 metros de altura, posee muchas ramas y hojas pequeñas, el tronco tiene una corteza escamosa, fina y suave, de color cobrizo, que se desprende con facilidad; bajo ésta, la madera del tronco tiene un aspecto que recuerda al hueso, los frutos pueden darse solo o en ramillete, sus frutos son grandes, su corteza es gruesa, y en el interior poseen una comida de color amarillo, y son relativamente dulces, se lo utiliza para preparar conservas(dulces), y bebidas.	Común

Nombre: Guayaba fresa	Características: Es un árbol que puede alcanzar los 8 metros de altura, posee muchas ramas y hojas pequeñas, el tronco tiene una corteza escamosa, fina y suave, de color cobrizo, que se desprende con facilidad; bajo ésta, la madera del tronco tiene un aspecto que recuerda al hueso, los frutos pueden darse solo o en ramillete, sus frutos son medianos, su corteza es gruesa, y en el interior poseen una comida de color rosado, y son relativamente dulces, se lo utiliza para preparar conservas(dulces), y bebidas, y también se la como cuando está maduro.	Común
------------------------------	--	-------

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°26 Palta

Ficha: #17		PALTA	
Nombre común	Palta		
Nombre científico	Persea americana		
Otros nombres locales	Aguacate		
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Cultivo; también existen plantas que son silvestres		
Descripción	<p>Árbol de hasta 20 metros de altura, frondoso, melífero. Dependiendo de la variedad, crece desde nivel del mar hasta los valles cálidos interandinos a 2500 metros. Las variedades nacionales, con frutos de sabor más pronunciado pero más pequeños, son más resistentes, por lo que se usan como patrón donde se injertan variedades de mayor tamaño.</p>		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Octubre		
Calendario agro festivo			
No posee calendario agro festivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, a esta fruta se la consume cruda cuando está madura, también acompañado en diferentes platos, y en sopas,		
Propiedades	Es muy importante para mantener la piel joven, energético, afrodisíaco y muy importante para la fertilidad		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°27 Haba

Ficha: #18		HABA	
Nombre común	Haba		
Nombre científico	Vicia faba		
Otros nombres locales	Haba blanca		
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta que puede alcanzar 1,5 m, las hojas son alternas con folíolos anchos ovales redondeados, de color verde y desprovisto de zarcillos, el fruto es tipo legumbre de longitud variable, pudiendo alcanzar hasta más de 35 cm, el número de granos oscila entre 2 y 9, el color de la semilla es verde amarillento, aunque las hay de otras coloraciones más oscuras.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Julio		
Calendario agro festivo			
No posee calendario agro festivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se la utiliza para consumo humano, especialmente en sopa, en menestras (aliñado). También se las tuesta y se la consume con sal.		
Propiedades	Son ricas en proteína vegetal, hidratos de carbono, fibra, que proporciona energía y ayuda a regular el tránsito intestinal.		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°28 Badea

Ficha: #19		BADEA	
Nombre común	Badea		
Nombre científico	Passiflora quadrangularis (PASSIFLORACEAE)		
Otros nombres locales	Tumbo		
Ancestralidad	Nativa, proviene de los Andes Ecuatoriales, es decir Ecuador y Colombia.		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Trepadora de hasta 20 metros de extensión, muy frondosa. Fruto verde de hasta 30 centímetros de largo. Prefiere los climas cálidos, desde el nivel del mar hasta los valles cálidos interandinos.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Marzo		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, utilizan este fruto para consumo humano, en bebidas lo preparan en jugos, y también lo consumen fresco cuando está maduro.		
Propiedades	Sus propiedades terapéuticas, ayuda a contrarrestar la gripe y resfriados a mantener en buen estado el cerebro, ayuda al funcionamiento del aparato digestivo y la piel y nervios.		
Variedades y estado de conservación			
Nombre: Tumbo criollo	Características: Trepadora de hasta 20 metros de extensión, muy frondosa, fruto verde de hasta 30 centímetros de largo, prefiere los climas cálidos, desde el nivel del mar hasta los valles cálidos interandinos.	Común	
Nombre: Tumbo silvestre	Características: Trepadora de hasta 15 metros de extensión, muy frondosa, fruto verde de hasta 20 centímetros de largo, prefiere los climas cálidos, desde el nivel del mar hasta los valles cálidos interandinos.	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°29 Marco

Ficha: #20	MARCO		
Nombre común	Marco		
Nombre científico	Ambrosia arborescens		
Otros nombres locales	Altamisa		
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Recolección		
Descripción	Arbusto o árbol pequeño. Planta herbácea hasta de 4 m de alto, anual, tallo cilíndrico erguido, ramoso, de color verde blanquecino; hojas alternadas, pecioladas, divididas en pequeños segmentos, lobadas. Inflorescencias paniculadas, racimosas distalmente y los frutos son aquenios, pequeños, elipsoidales, de color pardo.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	Esta planta medicinal, se la utiliza para preparar infusiones, y para hacer limpias para curar el espanto o mal de ojo.		
Propiedades	Posee propiedades antiinflamatorias y antiinfecciosas, indispensables para problemas gástricos y de la piel.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°30 Maní

Ficha: #21		MANÍ	
Nombre común	Maní		
Nombre científico	Arachis hypogaea		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Planta anual herbácea, erecta, ascendente de 15-70 cm de alto con tallos ligeramente peludos, con ramificaciones desde la base, que desarrolla raíces cuando dichas ramas tocan el suelo.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Julio		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utiliza esta fruta para consumo humano, se lo tuesta y muele, y se prepara en sopas, en dulces, (bocadillos y melcochas de panela)		
Propiedades	Estas leguminosas son ricas en vitaminas y minerales, como la niacina (o vitamina B3), que aportan a la buena salud de quienes las consumen		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°31 Maracuyá

Ficha: #22	MARACUYÁ	
Nombre común	Maracuyá	
Nombre científico	Passiflora edulis	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta enredadera trepadora; puede alcanzar los 9 metros de longitud en condiciones climáticas favorables, aunque su período de vida no supera por lo general la década, su tallo es rígido y leñoso; presenta hojas alternas de gran tamaño, perennes, lisas y de color verde oscuro, una misma planta puede presentar hojas no lobuladas cuando se empieza a desarrollar, y luego hojas trilobuladas, por el fenómeno de heterofilia foliar, las raíces, como es habitual en las trepadoras, son superficiales.	
Zonas de producción		
Cantones. Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año.	
Calendario agrofestivo		
No posee calendario agrofestivo	mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, se lo utiliza para consumo humano, se prepara bebidas, como jugos batidos, helados, y refrescos.	
Propiedades	Esta fruta es bastante rica en minerales, como calcio, hierro y fosforo, contienen azúcares naturales.	
Estado de conservación: Común		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°32 Cadillo

Ficha: #23	CADILLO	
Nombre común	Cadillo	
Nombre científico	Triumfetta althaeoides Lam	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Recolección	
Descripción	Planta que alcanza hasta los 2 metros de altura, con varias ramificaciones, hojas pequeñas, tallo con vellosidades, y se dan en climas subtropicales.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año	
Calendario agrofestivo		
No posee calendario agrofestivo	Mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, se utilizaba esta planta para consumo humano, para la preparación de bebidas medicinales, y también lo utilizaban para blanquear la panela en las fábricas de producción de dulce de panela.	
Propiedades	Esta planta es antiinflamatoria, diurética, antiséptico	
Estado de conservación: Común		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°33 Malva

Ficha: #24		MALVA	
Nombre común	Malva		
Nombre científico	Malva sylvestris		
Otros nombres locales	Malva común		
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Cultivo y recolección		
Descripción	Es una planta perenne herbácea o algo leñosa en la base, de hasta 2 m de altura. Generalmente posee hábito erecto, con ramificaciones. El tallo puede ser glabrescente a pubescente. Las hojas son palmatífidas, alternas y pecioladas.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, esta planta la utilizan para preparar bebidas aromáticas		
Propiedades	Posee propiedades expectorantes, digestivas, mediante el consumo de sus hoja en infusiones		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°34 Cachorrillo

Ficha: #25	CACHORRILLO		
Nombre común	Cachorrillo		
Nombre científico	Ranunculus arvensis		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Recolección		
Descripción	Es una planta anual que alcanza un tamaño de entre 20 y 60 cm de altura, las hojas basales exteriores son flabelado-lobadas, los flores son amarillo claro con pétalos patentes, los aquenios tienen entre 5 y 9 mm de longitud con muchas espinas, están soldados al receptáculo, por lo tanto son persistentes, el pico del aquenio es tubulado-espinoso y largo		
Zonas de producción			
Cantón: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	Esta planta en los cantones Puyango y Pindal utilizan en infusiones para curar hemorragias internas.		
Propiedades	Son digestivas para curar el asma, reumatismo y fiebre alta		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°35 Matico

Ficha: #26	MATICO		
Nombre común	Matico		
Nombre científico	Piper Aduncum		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Recoleccion		
Descripción	<p>El Matico es un árbol pequeño delgado perenne de la familia de la pimienta, se distribuye en toda la cuenca amazónica, Perú, Brasil, Colombia, Paraguay, Ecuador y Bolivia. El matico alcanza los 4 metros de altura, sus tallos son verdes, con los nudos de intersección de las hojas bastantes hinchadas, sus hojas son ovaladas, con pecíolo corto, de 12 centímetros de longitud, las propiedades medicinales del Matico se encuentran en sus hojas.</p>		
Zonas de producción			
Cantones Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	<p>En los cantones Puyango y Pindal utilizan esta planta para curar y aliviar diferentes dolores, se prepara en infusiones para beber o para baños curativos</p>		
Propiedades	<p>Ayuda a controlar hemorragias internas y externas de las personas, como diarreas, golpes, inflamaciones de la garganta, infecciones en la piel</p>		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°36 Santa maría

Ficha: #27	SANTA MARIA	
Nombre común	Santa María	
Nombre científico	Tanacetum parthenium	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo, recolección	
Descripción	Es una planta herbácea perenne, muy aromática al estrujarse, pubérula en sus tallos más jóvenes, hojas e involucros, tallos más o menos ramificados, erectos, hojas bipinnatífidas, de contorno elíptico, hasta de 8 cm de largo, pecioladas, sus flores son blancas, y sus corolas amarillas.	
Zonas de producción		
Cantones Puyango y Pindal	Época de cosecha: Cada mes	
Calendario agrofestivo		
No posee calendario agrofestivo	mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, se usa para reducir la fiebre, tratar el dolor de cabeza, artritis, problemas digestivos, y también para curar y hacer limpias del mal de aire.	
Propiedades	Ayuda a controlar úlceras cancerosas, anticólico, y como purgante	
Estado de conservación: Común		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°37 Tilo

Ficha: #28		TILO	
Nombre común	Tilo		
Nombre científico	Tilia platyphyllos		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Recolección		
Descripción	<p>Árbol caducifolio de copa de forma pirámide con la corteza gris, agrietada, que puede alcanzar gran altura, ramas y yemas de color rojo bermellón, hojas de 6-12 cm de longitud, de forma orbicular-ovada, dentada y punteadas, haz verde botella y parte del envés algo difuminado, rematan en un largo y evidente pico, las hojas son dentadas, de perímetro irregular y acabadas en punta, nacen de forma alterna.</p>		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: cada mes		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, se utiliza esta planta, especialmente su flor para preparar infusiones medicinales, y para baños medicinales		
Propiedades	Ayuda a prevenir afecciones e infecciones, dolores estomacales, migrañas, infecciones en la piel, golpes y torceduras		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°38 Mono

Ficha: #29	MONO		
Nombre común	Mono		
Nombre científico	Saimiri sciureus		
Otros nombres locales	Mono ardilla		
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Caza		
Descripción	Mono de tamaño pequeño que puede medir entre 59 a 76 cm incluyendo su cola, el macho es más grande y pesado que la hembra, el pelaje de su dorso es oliváceo con tintes grises, dorados o negros, el pelo es corto, la cabeza es redonda, el hocico es negruzco; presenta una máscara blanca alrededor de los ojos; las orejas son blancas.		
Zonas de producción			
Cantones Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se lo utilizaba para consumo humano.		
Propiedades	Posee un alto contenido de proteínas y minerales		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°39 Congona

Ficha: #30		CONGONA	
Nombre común	Congona		
Nombre científico	Peperomia inaequalifolia		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Nativa		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Planta herbácea suculenta, de hasta 50 cm de altura, con tallo cilíndrico, nudoso y ramificado, las hojas son de color verde brillante, redondas, verticiladas, de mayor tamaño las basales que las superiores, opuestas y con el margen entero, las flores son de color verdoso y dan lugar a un fruto pequeño		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Cada mes		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utiliza esta planta para consumo humano, se la prepara en infusiones medicinales, en aguas aromáticas, y también sus hojas calentadas al rescoldo, se exprimen en los oídos, para calmar los dolores, cuando el oído se está inflamando.		
Propiedades	Ayuda a prevenir afecciones e infecciones, dolor estomacal, dolor de oídos		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°40 Granadilla

Ficha: #31	GRANADILLA	
Nombre común	Granadilla	
Nombre científico	Passiflora ligularis	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Son plantas trepadoras, glabras, las hojas largo pecioladas, basifijas, enteras, ampliamente ovadas, profundamente cordadas, abruptamente subcaudada-acuminadas, las inflorescencias solitarias, teniendo un único llamativo color verde pálido, morado y flor de lavanda con tintes, articulado directamente debajo de la flor; brácteas involucradas y foliaceas, ovadas; pétalos estrechamente lanceoladas de 3-4 cm de largo; filamentos de la corona en varias series, la más externa casi tan larga como los pétalos, frutas ampliamente ovoides, amarillo púrpura	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Diciembre	
Calendario agrofestivo		
No posee calendario agrofestivo	mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se lo utiliza este producto para consumo humano, se la come fresca cuando está madura.	
Propiedades	La granadilla es antiparasitaria, rica en vitaminas, hierro y minerales, es diurética y estimulante de la función de leche materna, también puede usarse como antianémico, ya que es muy nutritiva, especialmente para los niños	
Estado de conservación: Rara		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°41 Babaco

Ficha: #32		BABACO	
Nombre común	Babaco		
Nombre científico	Vasconcellea x heilbornii (anteriormente Carica pentagona) (CARICACEAE)		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Nativo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Planta arbustiva de más de 2 m de altura, el tronco es recto, cilíndrico, no leñoso, verde cuando joven para tornarse de tono castaño grisáceo en edad adulta, hojas insertadas al tronco alternadamente, limbo lobulado con cinco a siete lóbulos; nervadura marcada, pecíolo largo, su verde cambia de tonalidades, según la fase de desarrollo, las flores aparecen de manera continua en las axilas de las hojas, femeninas de forma acampanada, solitarias, de pétalos blanco-amarillento-verdoso y sépalos verde-oscuros, el fruto es una baya sin semilla, no necesita polinización para desarrollarse, fruto de forma alargada de unos 20 centímetros de largo por 5 o 6 centímetros de ancho.		
Zonas de producción			
Cantones Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se lo utiliza para consumo humano, se prepara en jugo, o se dulce de babaco.		
Propiedades	Es una fruta antioxidante , contiene vitaminas A, C y E, estas contribuyen a reducir el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares y degenerativas, y, además, desintoxican el organismo		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

2.3.2.1.2 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 N°42 Maíz



Ficha: #33	MAÍZ	
Nombre común	Maíz	
Nombre científico	Zea mays (POACEAE)	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo. El maíz habría llegado desde Mesoamérica alrededor del 6000 a.C. por la costa o por la Amazonía. Se trataba de un maíz primitivo, de tipo reventón (canguil), de mazorca muy pequeña, con apenas 4 hileras de granos, en todas las regiones del país es comida principal, fuente de energía, origen de tradiciones y culturas; a tal punto que en muchas regiones su cultivo marca y domina el calendario agrícola.	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Planta herbácea de la familia de los pastos, anual, erguida, de hasta tres metros de altura, flores separadas: las masculinas se ubican en penacho al tope de la planta, mientras que las femeninas surgen en la unión de tallo y hoja, maíz de grano grande, blanco amarillo o negro, suave o duro, mazorca de tamaño mediano, cilíndrica	
Zonas de producción		
Cantón: Pindal	Época de cosecha; a partir de Julio y Agosto	
Calendario agrofestivo		
Cantonización de Alamor	23 de Enero	Cantón; Alamor

Fiesta de cantonización		15 de Agosto	Cantón: Pindal
Usos gastronómicos		Se prepara sango, fideo de maíz, chicha, mote. También se consume en choclo tierno, (humas, Tortillas de choclo, empanadas)	
Propiedades		Tiene valores relativamente altos de hidratos de carbono, contenidos principalmente en el almidón del grano, por lo que se considera alimento energético que proporciona fuerza y calor al organismo, los valores de vitaminas y minerales son moderados, La chicha se dice que es muy buena para las mujeres que están dando de lactar a su hijo.	
Variedades y estado de conservación			
Nombre: Maíz Casanga		Características: Maíz suave, grano amarillo, que puede ser cultivado en las partes altas del cantón Pindal y Puyango, se lo utiliza en la alimentación humana, se prepara humas, tamales, mazapanes, sango.	Rara
Nombre: Maíz Cubano		Características: Maíz colorado de grano grande se lo encuentra en los cantones Pindal y Puyango, se lo cosecha a partir del mes de Julio y Agosto, se lo utiliza en la alimentación humana, se prepara chicha, sango, bolas de maíz, fideo de maíz, tortillas y mote.	Rara
Nombre: Canguil		Características: Maíz reventón de grano amarillo rojizo, se produce especialmente en el cantón Pindal, se lo cosecha a partir del mes de Julio y Agosto, y se lo utiliza en la alimentación humana, el canguil	En peligro
Nombre: Maíz Morocho blanco		Características: Maíz morocho (cáscara dura y cristalina) de coloración blanca a crema, se lo encuentra en las zonas frías de Puyango y Pindal. Se lo utiliza en la alimentación humana, especialmente en coladas y el conocido morocho de maíz, se lo cosecha a partir del mes de Julio y Agosto	Rara
Nombre: Maíz Manabí		Características: Maíz amarillo duro de zonas tropicales, se usa más en la alimentación animal.	Rara
Nombre: Maíz Blanco (tumbero)		Características: Maíz blanco suave, grano grande, se usa para la alimentación humana se lo utiliza para la preparación de algunos platos, sango, sopa de albóndiga de maíz.	Rara

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°43 Gallina criolla

Ficha: #34	GALLINA CRIOLLA	
Nombre común	Gallina Criolla	
Nombre científico	Gallus domesticus	
Otros nombres locales	Gallina runa, gallina de campo	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Crianza; en lugares amplio en las parcelas o huertas de las casas.	
Descripción	Animal avícola los colores tradicionales negra, gris, colorada, de un tamaño pequeño a mediano, aptos para el consumo humano	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; todos los meses del año	
Calendario agrofestivo		
Fiesta religiosa comercial en honor a la virgen de la Asunción	15 de Agosto	Cantón; Pindal
Cantonización de Alamor	23 de Enero	Cantón; Alamor
Usos gastronómicos	Los usos y preparaciones tradicionales más importantes como caldo de gallina (aguado de pollo), seco de pollo, con más tiempo de cocción que las de galpón, sus huevos se consumen en varias modalidades: duros, tibios, fritos con la yema al centro, revueltos o en tortilla.	
Propiedades	Posee propiedades nutritivas, como proteínas, vitaminas y minerales, indispensables para el consumo humano	
Estado de conservación: Común		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°44 Papaya

Ficha: #35		PAPAYA	
Nombre común	Papaya		
Nombre científico	Carica papaya		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Cultivo y recolección		
Descripción	La planta posee un tronco sin ramas (por lo general, sólo ramifica si su tronco es herido), de una altura entre 1,8 y 2,5 m, coronado por follaje en forma circular y provisto de largos pecíolos, sus numerosos frutos se dan en la parte superior.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: A partir del mes de Julio en adelante		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones de Puyango y Pindal utilizan para consumo humano especialmente en bebidas como jugos batidos, y también se lo comen en fruto.		
Propiedades	Su fruta es muy importante para los problemas de estreñimiento, sus pepas las utilizan como laxante natural.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°45 Guaba

Ficha: #36		GUABA	
Nombre común	Guaba		
Nombre científico	Inga feuilleei		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	La guaba es una planta andina utilizada por los indígenas precolombinos como vomitivo, y los tallos jóvenes como parte de su dieta, contiene una fruta en forma de vaina de color verde oscuro en cuyo interior se encuentra el fruto, el color de las motas es blanco y el de las semillas es un verde-café oscuro, las cuales son muy dulces.		
Zonas de producción			
Cantones Puyango y Pindal	Época de cosecha: Diciembre		
Descripción			
Usos gastronómicos	En los cantones de Puyango y Pindal utilizan este fruto para su consumo, ya q es un fruto que se da por épocas		
Propiedades	Utilizan sus hojas para curar cicatrices e inflamaciones		
Varietades y estado de conservación			
Nombre: Panaco	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	
Nombre: Guabá criolla	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 Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°46 Ciriguela

Ficha: #37		CIRIGUELA	
Nombre común	Ciriguela		
Nombre científico	Spondias purpurea		
Otros nombres locales	Ciriguela		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es un árbol frutal, que puede alcanzar los 5 m de alto, con muchas ramificaciones, hojas pequeñas, y con muchas frutas pequeñas que se desprenden de las ramas.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha:		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal este fruto lo utilizan para consumo humano especialmente cuando está maduro.		
Propiedades	Posee un alto contenido de vitamina C, antioxidantes, además es diurética e energizante		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°47 Zarandaja

Ficha: #38	ZARANDAJA	
Nombre común	Zarandaja	
Nombre científico	Lablab purpureus	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta preferentemente trepadora, cuyos tallos alcanzan los 6 m de largo y se levantan hasta 8 dm del suelo; son cilíndricos y vellosos, las hojas son trifoliadas, las flores forman inflorescencias en forma de racimos axilares, sus frutos, vainas que poseen dentro unos 4 a 5 granos.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; septiembre, octubre	
Calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, utilizan este producto para consumo humano y para su comercialización, especialmente lo preparan en menestra y en sopa. La planta y la cascara a veces la utilizan como forraje para el ganado vacuno.	
Propiedades	Es un grano rico en proteínas, carbohidratos y minerales	
Estado de conservación: Rara		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°48 Torcaza

Ficha: #39		TORCAZA	
Nombre común	Torcaza		
Nombre científico	Columba palumbus		
Otros nombres locales	Paloma tierrera		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Caza		
Descripción	Es una ave de campo, su cabeza, cuello y cola son grises, presenta una mancha blanca, morada y verde a ambos lados del cuello cuando son adultos; el pecho es gris-vinoso y la franja alar blanca, ambos sexos son externamente iguales, si bien el macho es algo más corpulento.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal la cazan para consumo humano, en estofado, frita o asada.		
Propiedades	Poseen un alto contenido de proteínas, aminoácidos esenciales, proteínas		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°49 Guatusa

Ficha: #40		GUATUSA	
Nombre común	Guatusa		
Nombre científico	Dasyproctidae		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Caza		
Descripción	Roedor de tamaño mediano. Su cuerpo mide entre 30 a 50cm de largo. A diferencia de otros roedores su cola es apenas visible, mide de 1 a 3 cm. Las hembras son más pequeñas que los machos. Las patas están provistas de fuertes y afiladas garras. Siendo las posteriores más largas que las anteriores y están adaptadas para correr. El pelo de su cuerpo es de color negro con las puntas blancas, lo que le da un aspecto canoso. Ojos y orejas grandes.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, lo cazaban para la alimentación humana		
Propiedades	Este animal proporciona una gran fuente de proteínas, minerales y vitaminas		
Estado de conservación: En peligro			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°50 Conejo

Ficha: #41		CONEJO	
Nombre común	Conejo		
Nombre científico	Oryctolagus cuniculus		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Caza		
Descripción	Es un animal de campo se caracteriza por tener un cuerpo cubierto de un pelaje espeso y lanudo, de color pardo pálido a gris, cabeza ovalada y ojos grandes, en estado salvaje, tiene orejas largas de hasta 7 cm las cuales le ayudan a regular la temperatura del cuerpo y una cola muy corta.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal lo utilizan para consumo humano, lo preparan asado, o en estofado, y su pelaje para realizar bolsos.		
Propiedades	Este animal posee una gran cantidad de omega, y proteínas y es muy bajo en grasa saturada		
Estado de conservación: Raro			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°51 Yuca

YUCA					
Ficha: #42					
Nombre común	Yuca				
Nombre científico	Manihot esculenta				
Otros nombres locales	Mandioca				
Ancestralidad	Prehispánico no nativo				
Forma de obtención	Cultivo				
Descripción	Es una planta que se denomina mandioca, alcanza los 2m de alto, su frutos son la raíces, se adapta a climas tropicales, y es muy sensible a las heladas				
Zonas de producción					
Cantones: Puyango y Pindal	<p>Época de cosecha; enero</p> 				
Calendario agrofestivo					
No posee calendario agrofestivo	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>mes</td> <td>localidad</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	mes	localidad		
mes	localidad				
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal lo utilizan para la alimentación humana y animal, lo preparan cocinada, en sopas, tortillas empanadas, locro de yuca, aliñado de yuca. Su almidón era utilizado para blanquear la ropa.				
Propiedades	Este producto es muy rico en hidratos de carbono que aportan energía al cuerpo, fibra y vitamina K				
Estado de conservación; común					

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°52 Pavo

Ficha: #43		PAVO	
Nombre común	Pavo		
Nombre científico	Meleagris Gallopavo		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Crianza		
Descripción	El pavo es una gallinacea, puede llegar a pesar hasta 20 kg en razas grandes y los más pequeños hasta 10 kg. Son animales domésticos, generalmente de color negro con rayas blancas en el cuello, las hembras son mucho más pequeñas que los machos.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Se reproducen de forma anual especialmente en el mes de Diciembre.		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, utilizan este animal para consumo humano, se lo consume especialmente en navidad hornado o en estofado en algunos casos.		
Propiedades	Posee una gran fuente de energía como proteínas, minerales		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°53 Zapote

ZAPOTE	
Ficha: #44	
Nombre común	Zapote
Nombre científico	Casimiroa edulis
Otros nombres locales	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo
Forma de obtención	Cultivo
Descripción	Es un árbol que alcanza un tamaño de 2 a 10 m de altura, tiene su ramaje denso, con las hojas compuestas de 5 hojuelas en forma de mano abierta de color verde brillante, las flores son fragantes, de color amarillo verdoso o blanquecino, sus frutos miden de 8 a 10 cm de ancho, son amarillentos con una pulpa blanca dulce, semejando una manzana y tiene 5 semillas
Zonas de producción	
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Marzo
	
Calendario agrofestivo	
No posee calendario agrofestivo	mes
	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se lo utiliza a esta fruta para consumo humano, se la come fresca cuando está madura.
Propiedades	Se le atribuye propiedades antibióticas y curativas, por su contenido de vitaminas, carbohidratos, antioxidantes y proteínas
Estado de conservación: Rara	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°54 Llantén

LLANTÉN	
Ficha: #45	
Nombre común	Llantén
Nombre científico	Plantago major
Otros nombres locales	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo
Forma de obtención	Cultivo y recolección
Descripción	Es una planta herbácea perenne con el tallo no ramificado, alcanza los 3-5 dm de altura, tiene un rizoma corto con muchas raicillas de color amarillo, las hojas, algo dentadas, salen de una roseta basal con 3 a 6 nervaciones longitudinales que se estrechan y continúan en el peciolo, tiene un limbo oval, las flores, de color verde blanquizco, se producen en densas espigas cilíndricas que aparecen en mayo-octubre
Zonas de producción	
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Mayo a Octubre principalmente
	
Calendario agrofestivo	
No posee calendario agrofestivo	
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal utilizan esta planta, especialmente para la preparación de la famosa horchata, en infusiones para curar infecciones estomacales.
Propiedades	Contiene mucílagos y ácido silícico que se utiliza como remedio pectoral, es diurético, expectorante, emoliente y cicatrizante, se utiliza en decocción, jarabe o extracto fluido para combatir los catarros, bronquitis y asma.
Estado de conservación: Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°55 Armadillo

Ficha: #46		ARMADILLO	
Nombre común	Armadillo		
Nombre científico	Dasypodidae		
Otros nombres locales	Tumulle, gurre, cusuco		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Caza		
Descripción	El armadillo es un pequeño animal mamífero, terrestre y omnívoro, una especie muy interesante debido a su figura, las orejas, la nariz y el caparazón son elementos que lo distinguen de otros roedores, es de un color amarillento, algunas veces con franjas grises o negras, suelen medir hasta 55 cm, y la especie más pequeña es de tan solo 7 cm.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo			
Usos gastronómicos	En el cantón Pindal se utilizaba su carne especialmente en estofado, y su caparazón, para hacer charangos.		
Propiedades	Es uno de los animales más utilizados en las zonas rurales para combatir diversos problemas de origen respiratorio, como la tos ferina y la bronquitis		
Estado de conservación: En peligro			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°56 Bagre

Ficha: #47		BAGRE	
Nombre común	Bagre		
Nombre científico	Siluriformes		
Otros nombres locales	Camchimala, barbon		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Pesca		
Descripción	<p>Conocido también como (pez gato) se deriva de los tentáculos o barbillas del pez, que se extienden a cada lado de la mandíbula superior y, en algunas especies, también de la mandíbula inferior, semejantes a los bigotes de un gato, as aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas, algunas veces venenosas, que se utilizan como defensa y que pueden ocasionar heridas graves, algunos miembros de distintas familias de bagres de América están cubiertos de placas óseas embutidas bajo la piel lisa,</p>		
Zonas de producción			
Cantones Puyango y Pindal	Época de cosecha: verano desde el mes de Julio.		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, lo utilizan para el consumo humano, lo preparan especialmente en sopa (caldo de Bagre), también en sudado, frito.		
Propiedades	Posee un gran contenido de calorías proteínas y minerales		
Estado de conservación: Raro			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°57 Camarón de río

Ficha: #48		CAMARÓN DE RÍO	
Nombre común	Camarón de río		
Nombre científico	Samastacus spinifrons		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Pesca		
Descripción	Pertenece a la familia de los crustáceos, de color blanco de mediano tamaño, de agua dulce		
Zonas de producción			
Cantón: Pindal	Época de cosecha: todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	Se lo utilizaba para consumo humano en el cantón Pindal, lo preparaban frito o en estofado.		
Propiedades	Posee calorías, minerales y proteínas		
Estado de conservación: En peligro, ya no existe este crustáceo desde hace muchos años			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°58 Piña

PIÑA	
Ficha: #49	
Nombre común	Piña
Nombre científico	Ananas comosus
Otros nombres locales	Piña común
Ancestralidad	Prehispánico no nativo
Forma de obtención	Cultivo
Descripción	Es una planta vivaz, con una base formada por la unión compacta de varias hojas formando una roseta, el fruto de la piña se desarrolla a partir de pequeñas bayas fusionadas, es grande y de forma ovoide, con una dura y espinosa cáscara cerosa compuesta por muchas secciones octogonales, la pulpa blanco-amarillenta es dulce y ácida.
Zonas de producción	
Cantones Puyango y Pindal	Época de cosecha: verano
	
Calendario agrofestivo	
No posee calendario agrofestivo	mes
	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal esta fruta es utilizada para el consumo humano, se lo prepara en bebida, en mermelada, y también se la come madura.
Propiedades	Contiene vitaminas: C, B1, B6, B9 , minerales que son " Potasio, Magnesio, Yodo, Cobre y Manganeso " y es rica en fibra.
Estado de conservación: Rara	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°59 Life

Ficha: #50		LIFE	
Nombre común	Life		
Nombre científico	Trichomycteru		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Pesca		
Descripción	Es un pez relativamente pequeño, también conocido como pez gato, puede alcanzar hasta los 15 cm, se caracteriza por poseer espinas proporcionadas en sus aletas y por su color, pardo plumizo, se los puede encontrar en las partes altas especialmente.		
Zonas de producción			
Cantón: Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En el cantón Pindal lo utilizan para el consumo humano, lo preparan, asado, frito o sudado.		
Propiedades	Contiene proteínas y fosforo		
Estado de conservación: En peligro			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°60 Tejón

Ficha: #51		TEJÓN	
Nombre común	Tejón		
Nombre científico	Bassaricyon gabbii		
Otros nombres locales	Olingo		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Caza		
Descripción	Especie de tamaño pequeño dentro del género, presenta el cuerpo delgado y patas cortas. cabeza redondeada y hocico puntiagudo, con el pelaje gris, ojos grandes y redondos, pelaje denso y suave, el dorso es de color marrón amarillento y se diferencia nítidamente del vientre que es algo más claro, por lo general la corona es más oscura que la espalda, la cola es peluda y con frecuencia tiene una cola anillada prominente que termina en un penacho de pelos más largos y más oscuros que el resto de la cola, la cola no es prensil y es un poco más larga que la longitud de la cabeza y cuerpo junto		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha:		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utilizaba para el consumo humano.		
Propiedades	Contiene un gran contenido de proteínas		
Estado de conservación. En peligro			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°61 Perdiz

Ficha: #52		PERDIZ	
Nombre común	Perdiz		
Nombre científico	Alectoris rufa		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Caza		
Descripción	<p>Tiene las partes superiores pardas y los flancos de color gris listados de castaño, la garganta es blanca con la lista superciliar del mismo color, la franja ocular presenta una tonalidad oscura que se continúa con un babero negro bajo el cual el pecho se muestra finamente listado de negro, el pico, el anillo ocular y las patas son rojas.</p>		
Zonas de producción			
Cantones Puyango y Pindal	Época de caza: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, lo cazan para consumo humano, en estofado, frito, o asado.		
Propiedades	Posee un alto contenido de proteínas y omegas		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°62 Venado

Ficha: #53		VENADO	
Nombre común	Venado		
Nombre científico	Odocoileus virginianus		
Otros nombres locales	Chonto		
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Caza		
Descripción	De tamaño grande, mide desde 1.23 a 2.51 m desde la cabeza hasta la cola, pesa entre 50 a 120 kg. , siendo el macho más grande y pesado que la hembra, de color gris a marrón, la parte ventral es blanca, incluida la cara interna de la cola, tiene ojos grandes, el macho adulto tiene cuernos ramificados, los mismos que se renuevan cada año, el joven presenta un color rojizo con manchas blancas en su cuerpo.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal lo utilizaban a este animal para consumo humano, lo preparaban en seco, asado. Y su cuero para hacer jergas.		
Propiedades	Poseen un alto contenido de minerales, zinc, vitaminas hierro y fosforo		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°63 Zambo

Ficha: #54		ZAMBO	
Nombre común	Zambo		
Nombre científico	Cucurbita ficifolia (CUCURBITACEAE)		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo. Probablemente originario de Mesoamérica. Llegó a la región en tiempos preincaicos, sigue siendo muy común hasta nuestros días.		
Forma de obtención	Recolección o cultivo. Crece espontáneamente en quebradas y laderas. Se cultiva con facilidad.		
Descripción	Planta herbácea trepadora que crece todo tipo de suelo. Produce hasta 30 frutos grandes por planta; estos son de forma similar a la sandía, de coloración verde y blancuzca por fuera, con carne blanca y semillas negras.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Abril		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se lo utiliza para consumo humano, cuando está el fruto tierno en el que aún se puede hincar la uña, se lo prepara en: sopa de zambo, locro de zambo o en la fanesca, con el zambo maduro se hace el dulce de zambo, sus pepas cuando están secas se utiliza para preparar una salsa conocida como: (ají de pepa, se lo consume con los tamales de maíz).		
Propiedades	Posee una gran cantidad de fibra, potasio, magnesio, calcio y hierro		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°64 Tomate riñón

Ficha. 55		TOMATE RIÑÓN	
Nombre común	Tomate riñón		
Nombre científico	Lycopersicum esculentum		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta herbácea anual, a veces bienal, erecta o decumbente, de tamaño muy variable según las variedades (las precoces suelen alcanzar una longitud de 1,2 m; las tardías son casi siempre más grandes y pueden llegar al doble de longitud), tiene tallos ramificado, a veces volubles, densamente glanduloso-pubescentes, con pelos cortos con o sin glándulas y pelos largos, blancos y pluricelulares.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Mayo, Junio		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, se utiliza esta fruta para el consumo humano, se la consume fresca cuando está madura, se prepara ensaladas, y revuelto con huevo.		
Propiedades	Posee un alto contenido de vitamina C, es diurético, remineralizante, ayuda a disolver los ácidos grasos		
Estado de conservación: Común			



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

2.3.2.1.3 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 N°65 Café

Ficha: #56		CAFÉ	
Nombre común	Café		
Nombre científico	Coffea spp. (Varias especies, en especial C. arábica y C. robusta.) (RUBIACEAE)		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Café de altura (1000 a más metros sobre el nivel del mar), de grano grande, rojo, ramillete de tamaño largo, grano de forma redonda.		
Zonas de producción			
Cantón: Pindal	Época de cosecha; Agosto		
Calendario agrofestivo			
Cantonización de Alamor		23 de Enero	Cantón; Alamor
Fiesta de cantonización		15 de Agosto	Cantón: Pindal
Usos gastronómicos	Los usos y formas de preparación de los habitantes del Cantón Pindal son: Lo tuestan y muelen para preparar una bebida estimulante que también lleva el nombre de Café, y que tiene algunas variantes tradicionales (pintado, cortado (asustado), de chuspa).		
Propiedades	Lo toman la población para, prevenir el sueño, y como fuente de energía en la mañana para ir al trabajo diario.		
Variedades y estado de conservación			
Nombre: Arábica	Características: Café de altura buena calidad de granos, necesita suelos en buen estado, clima adecuado y cobertura forestal.	Rara	
Nombre: Robusta	Características. Inferior calidad de granos, más adaptable y resistente a cualquier tipo de clima.	Rara	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°66 Caña criolla



Ficha: #57		CAÑA CRIOLLA	
Nombre común	Caña Criolla		
Nombre científico	Saccharum officinarum		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Son plantas cespitosas con tallos de hasta 5 o 6 m x 2-5 cm, con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosos y duras, desnudos abajo, de varios colores verdes, amarillos y negras.		
Zonas de producción			
Cantón: Pindal	Agosto		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	Los usos y preparaciones principales en el cantón pindal de la caña son, extracción del jugo como bebida refrescante, producción de panela, dulce, bocadillos, aguardiente.		
Propiedades	Poseen un alto contenido de hidratos de carbono, proteínas, potasio, calcio		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°67 Caña violeta



Ficha: #58		CAÑA VIOLETA	
------------	--	--------------	--

Nombre común	Caña Violeta	
Nombre científico	Saccharum Violaceum	
Otros nombres locales	Caña negra	
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Son plantas cespitosas con tallos de hasta 5 x 2 cm, con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosos y duras, tiene la ventaja de resistir mejor que otras a bajas de temperatura y ser también más precoz, una de sus desventajas es su tendencia a secarse rápidamente y ser menos jugosa que sus congéneres.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Mayo y Diciembre	
Calendario agrofestivo		
No posee calendario agrofestivo	mes	localidad
Usos gastronómicos	Los usos y preparaciones principales en el cantón pindal de la caña son, extracción del jugo como bebida refrescante, producción de panela, dulce, bocadillos, aguardiente.	
Propiedades	Poseen un alto contenido de hidratos de carbono, proteínas, potasio, calcio	
Varietades y estado de conservación		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015



ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°68 Cerdo

Ficha: #59		CERDO	
Nombre común	Cerdo		
Nombre científico	<i>Sus scrofa domestica</i> (SUIDAE)		
Otros nombres locales	Chancho, Puerco		
Ancestralidad	Criollo. Domesticado originalmente en el sudeste asiático alrededor del 8000 a.C., tuvo una enorme importancia en la España medieval. Traído por los españoles durante la Colonia, las variedades traídas por los españoles eran resistentes y con un interesante contenido de grasas bastante saludables.		
Forma de obtención	Crianza. Tradicionalmente en condiciones de alta insalubridad, hoy hay opciones ecológicas de cría donde el animal vive en condiciones más limpias, similares a su estado natural.		
Descripción	Mamífero unglado omnívoro de hábitat forestal, de tamaño mediano, con poco pelo, mayormente de color negro y café, y pintado negro con blanco,		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Fiesta de cantonización	15 de Agosto	Cantón: Pindal	
Fiesta religiosa comercial en honor a la virgen de la Asunción	15 de Agosto	Cantón; Alamor	
Usos gastronómicos	Preparaciones tradicionales como, fritada, sancocho, seco de chancho, longaniza de chancho, salchicha de chancho. La grasa se usa para hacer la mapahuir, un condimento graso que colabora en varios platos y preparaciones, La manteca de cerdo era en tiempos pasados la forma más popular de grasa en la cocina del cantón Pindal. Se usaba en un sinnúmero de preparaciones, desde la elaboración del pan hasta la cocción del arroz.		
Propiedades	Posee un alto contenido de grasas, razón por la cual su consumo debe ser moderado		
Varietades y estado de conservación			
Nombre: Chancho criollo	Características: Pequeño, de colores blanco y negro o pintado, nariz larga, muy activo y resistente, excelente grasa y sabor.se lo utiliza para la alimentación humana, se prepara albóndigas, salchichas, fritada, cecina, y se utiliza la grasa o manteca.	Común	
Nombre: Negro criollo	Características: Pequeño, pelaje negro, nariz larga, muy activa y resistente, excelente grasa y sabor, se utiliza en la alimentación humana, su grasa, su carne.	Raro	



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #60	BORREGO		
Nombre común	Borrego		
Nombre científico	Ovis orientalis aries (BOVIDAE)		
Otros nombres locales	Oveja		
Ancestralidad	Criollo. Domesticado en Cercano Oriente hacia el 7000 a.C. Su crianza era actividad principal en la España medieval, los españoles trajeron variedades ibéricas durante la Colonia.		
Forma de obtención	Crianza		
Descripción	Mamífero ungulado, rumiante, se alimenta principalmente de pastos, de abundante lana, tamaño mediano, de color blanco y negro.		
Zonas de producción			
Cantones: Pindal y Puyango	Época de cosecha, durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	Se utiliza su lana para vestimenta, su carne para, caldo asado, seco de borrego		
Propiedades	Por su gran contenido proteínico y minerales se lo consumía en gran cantidad		
Estado de conservación (En peligro porque ya no se adapta a las partes altas del cantón Pindal y Puyango, y por la falta de alimento)			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #61		GANADO VACUNO	
Nombre común	Ganado bovino		
Nombre científico	Bos primigenius taurus / Bos taurus		
Otros nombres locales	Vaca (hembra) Toro (macho)		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Crianza		
Descripción	Es un mamífero rumiante grande y de cuerpo robusto, con unos 120-150 cm de altura y 600-800 kg de peso medio, básicamente su color es el negro y el blanco con varios tonos rojo y marrón		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; todos los meses del año		
Calendario agrofestivo			
No poseen calendario agrofestivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	Se utiliza la mayoría de su carne, para preparar varios platos tradicionales como, seco de carne, caldo de pata, carne seca en asado, a la parrilla. Su leche es una fuente indispensable para el consumo humano, y también sus derivados como queso, quesillo, mantequilla, manjar.		
Propiedades	Las propiedades de la carne roja (ganado bovino) no sólo son de sabor, también tiene propiedades nutricionales que el organismo utiliza para regenerar tejidos, así como para construirlos. Además aporta minerales como el hierro, zinc, fósforo, calcio, potasio, magnesio; y vitaminas. La leche entera de vaca, posee proteínas, vitaminas, minerales además de otros nutrientes como fibra, calorías o colesterol.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°71 Naranja dulce

Ficha: #62		NARANJA DULCE	
Nombre común	Naranja dulce		
Nombre científico	Citrus sinenses		
Otros nombres locales	Naranja criolla		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	El naranjo es un árbol de tamaño medio, familia de las rutáceas, puede variar desde un arbusto hasta un árbol frondoso de copa redondeada, su fruto cítrico es redondo de piel gruesa y rugosa, con 10 a 12 gajos de pulpa ácida y dulce.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; a partir de Julio y Agosto.		
Calendario agrofestivo			
Fiesta religiosa comercial en honor a la virgen de la Asunción	15 de Agosto	Canton; Pindal	
Cantonización de Alamor	23 de Enero	Canton; Alamor	
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utiliza para consumo en fresco, se consume en fruta cuando está madura y para extraer vino artesanal,		
Propiedades	Este fruto por su elevado contenido de vitamina c, es considerado con un potente anti infeccioso, para prevención de gripes, catarros, refuerza el sistema inmunológico. Como componente nutricional es excelente por sus propiedades antioxidantes, como alimento anti envejecimiento, rejuvenece las células epidérmicas, y limpia nuestro organismo de toxinas		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°72 Naranja agria

Ficha: #63		NARANJA AGRIA	
Nombre común	Naranja amarga		
Nombre científico	Citrus aurantium		
Otros nombres locales	Naranja agria		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es un árbol perennifolio que alcanza una altura de 7-8 m, espinas axilares y agudas, hojas elípticas, color verde oscuro brillante y olorosas, su fruto cítrico globoso aplanado en su base de piel gruesa y rugosa, de pulpa amargo-acida.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha se da a partir de Julio y Agosto.		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	Este fruto en los cantones Puyango y Pindal se utiliza para consumo en fresco.		
Propiedades	El extracto de naranja amarga (y su jugo) se usa en suplemento dietario, como ayuda para control de la obesidad y como un supresor del apetito, y también como medicinal para controlar la gripe y el catarro.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°73 Limón agrio

Ficha: #64		LIMON AGRIO	
Nombre común	Limón agrio		
Nombre científico	Citrus x limón (L.)		
Otros nombres locales	Limón agrio criollo		
Ancestralidad	Criollo, contemporáneo		
Forma de obtención	Cultivo, recolección		
Descripción	Árbol perennifolio de la familia de las rutáceas, hojas dentadas, lanceoladas o elípticas, acabadas en punta, el fruto de corteza gruesa y de un amarillo fuerte cuando está bien maduro. Cultivado por sus frutos y como árbol de jardín		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Mayormente en Junio y Julio		
Calendario agrofestivo			
Usos gastronómicos	El principal uso de este fruto en los cantones Puyango y Pindal es en limonada (fresco de limonada)		
Propiedades	Como propiedades medicinales se utiliza para blanquear las manos, para desodorizar las axilas, y para dar brillo y suavidad al pelo. Es muy eficiente en cuanto a la prevención de afecciones gripales.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°74 Limón dulce

Ficha: #65		LIMON DULCE	
Nombre común	Limón		
Nombre científico	Citrus x limetta		
Otros nombres locales	limón dulce-lima		
Ancestralidad	Criollo, contemporáneo		
Forma de obtención	Cultivo, recolección		
Descripción	Árbol de la familia de la rutáceas, el fruto de corteza gruesa y de un amarillo fuerte cuando está bien maduro cultivado por sus frutos y como árbol de jardín, y también en huertos.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: desde el mes de mayo en adelante		
Calendario agrofestivo			
Usos gastronómicos		El principal uso de este fruto en los cantones Puyango y Pindal es para comerlo en fruta cuando está maduro.	
Propiedades		Este fruto es muy bajo su contenido en calorías, y contiene minerales como el calcio, el fósforo, el potasio o el hierro, y vitaminas. También contiene fibra, niacina y ácido cítrico, su jugo dicen que es muy bueno para controlar y prevenir la presión.	
Nombre: Limón dulce	Características: Es un pequeño árbol que puede alcanzar los ocho metros de altura, el limón dulce tiene ramas irregulares, y una madera relativamente blanda y de color marrón grisáceo, tiene numerosas espinas que pueden desarrollarse en cualquier parte del árbol, las flores son blancas, la piel del fruto es amarillo claro cuando está maduro; la piel del fruto es blanca y de unos 5 mm de gruesa. La pulpa es verdosa y el zumo es más dulce que ácido, se lo utiliza para consumo humano cuando está madura la fruta	Común	
Nombre: Lima dulce	Características: Árbol pequeño igual que el limón dulce las mismas características pero la diferencia es que el fruto posee un pezón en al extremo, y se caracteriza por su sabor muy dulce, se lo utiliza para el consumo humano cuando está madura.	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°75 Mango

Ficha: #66		MANGO	
Nombre común	Mango		
Nombre científico	Mangifera indica		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	indicar si es: nativo, prehispánico no nativo, criollo, contemporáneo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Suele ser un árbol leñoso, que alcanza un gran tamaño y altura puede superar los 30 m de altura, se cultiva en climas templados, sus frutos son de mediano tamaño.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: A partir del mes de en enero		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones de Puyango y Pindal lo utilizan especialmente como bebida, y también se lo comen cuando está maduro		
Propiedades	Posee un alto contenido de magnesio, provitaminas A y C, hidratos de carbono, hierro		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°76 Soya

Ficha: #67		SOYA	
Nombre común	Soya		
Nombre científico	Glycine max		
Otros nombres locales	Soja		
Ancestralidad	Criolla		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción			
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; Julio, Agosto, Septiembre		
Calendario agrofestivo			
festividad y/o actividad agrícola		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se lo utiliza para consumo humano, lo muelen y utilizan su harina en coladas, leche de soya, y carne de soya.		
Propiedades	Aporta un gran contenido de vitamina K, calcio, magnesio, hierro y fibra. Además, tiene gran cantidad de otros minerales, vitamina B12, ácidos grasos omega 3 y varios antioxidantes.		
Estado de conservación: En peligro			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°77 Plátano



Ficha: #68		PLÁTANO	
Nombre común	Plátano		
Nombre científico	Musáceas		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta que alcanza los dos a tres metros de altura, se da especialmente en climas tropicales mayormente, su frutos son varios dependiendo del racimo, pueden alcanzar hasta los 100 y más frutos		
Zonas de producción			
Cantones; Puyango y Pindal	Época de cosecha; enero		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal lo utilizan para el consumo humano y animal, en sopa, en molido de plátano, cuando está maduro, preparan colada de plátano rallado		
Propiedades	El plátano es rico en vitaminas B6 y C, ácido fólico y minerales como el magnesio y el potasio		
Variedades y estado de conservación			
Nombre: Guineo seda	Características; Planta grande se adapta especialmente a los climas subtropicales, su racimo es grande y sus frutos de igual forma, lo utilizan para el consumo humano, especialmente cuando está maduro en jugos batidos y lo comen también como un bocadillo en el entredía.	Común	
Nombre: Guineo común	Características; Planta grande se adapta especialmente a los climas subtropicales, su racimo es grande y sus frutos de igual forma, lo utilizan para el consumo humano, especialmente en chifles, sopa (repe blanco, o arveja con guineo).	Común	
Nombre: Plátano	Características: Planta delgada con relación al guineo, de gran altura, su racimo es característico por ser pequeño de frutos grandes y alargados, se lo consume verde en sopas, molido, bolones, chifles cuando	Común	

		está maduro se lo fríen en rodajas como acompañado en otros platos.	
Nombre: Guineo filipino		Características; Planta mediana que se adapta a climas subtropicales, de racimo mediano y sus frutos medianos, se lo consume en sopa, en molido de guineo, en jugos cuando está maduro.	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°78 Fresno

Ficha: #69	FRESNO		
Nombre común	Fresno		
Nombre científico	Fraxinus chinensis		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta pequeña, su flor es amarilla, sus hojas ovales pecioladas.		
Zonas de producción			
Cantones: Pindal	Época de cosecha: Todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En el cantón Pindal utilizan esta planta en infusiones para prevenir infecciones gripales, y el dolor de cabeza		
Propiedades	Posee un gran contenido de antioxidantes		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°79 Pato

Ficha: #70		PATO	
Nombre común	Pato		
Nombre científico	Cairina moschata		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Prehispánico no nativo		
Forma de obtención	Crianza		
Descripción	Se trata de un pato grande con plumas predominantemente de color negro lustroso en los machos y negro mate en las hembras, con manchas blancas en las alas, que se hacen más notorias durante el vuelo, y pico también negruzco, en el rostro, en torno al pico, posee unos gránulos o carúnculas rosadas o rojas, mide unos 76 cm de longitud, los machos en celo suelen despedir olor a almizcle.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal utilizan este animal, utilizan para consumo humano, lo preparan en seco, asado, frito.		
Propiedades	Su carne contiene un gran contenido de proteínas minerales y omegas		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


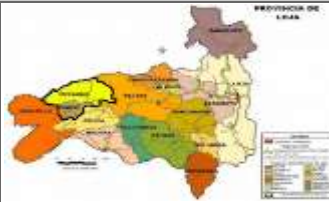
Tabla N°80 Toronjil

Ficha: #71		TORONJIL	
Nombre común	Toronjil		
Nombre científico	Melissa officinalis		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Esta herbácea decumbente crece entre los 20 y 70 cm de altura, y está provista de hojas ovales, pecioladas, y aromáticas de margen crenado, su flor es tubular, de color violeta o azulado, y en su interior tiene alojada una semilla de color marrón oscuro, al amasar las hojas entre los dedos libera un aroma agradable que recuerda al cedro y el limón.		
Zonas de producción			
Cantones Puyango y Pindal	Época de cosecha: cada mes		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utiliza esta planta para preparación infusiones para curar dolores estomacales, diarreas, trastornos menstruales.		
Propiedades	Es antiinflamatorio.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°81 Hierbabuena

Ficha: #72		HIERBABUENA	
Nombre común	Hierbabuena		
Nombre científico	Mentha sativa		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta vivaz, con tallos muy ramificados, de sección cuadrangular, que nace de un rizoma subterráneo del que brota un extenso sistema radicular, las hojas son pecioladas, opuestas, ovaladas, con el ápice agudo y los márgenes dentados, con el haz de color verde oscuro finamente nervado de rojo en un patrón pinnado tanto hojas como tallos suelen ser ligeramente vellosos.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrícola	mes	localidad	
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, utilizan esta planta, para remedio natural, se la prepara en infusiones, es muy importante para curar dolores estomacales, resfríos.		
Propiedades	Contiene propiedades antiespasmódicos y carminativos		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°82 Hierba luisa

Ficha: #73		HIERBA LUISA	
Nombre común	Hierba luisa		
Nombre científico	Cymbopogon citratus		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta herbácea, perenne, aromática y robusta que se propaga por esquejes y pertenece a la familia de las Gramíneas, las flores se reúnen en espiguillas de 30-60 cm de longitud formando racimos, las hojas son muy aromáticas y alargadas como listones, ásperas, de color verde claro que brotan desde el suelo formando matas densas, las flores están agrupadas en espigas y se ven dobladas al igual que las hojas.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, se utiliza la planta para preparar infusiones, aguas aromáticas.		
Propiedades	Contiene propiedades antiespasmódicas, carminativas, antiasmáticas, antioxidantes		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°83 Menta

Ficha: #74		MENTA	
Nombre común	Menta		
Nombre científico	Mentha piperita		
Otros nombres locales	Hierba buena		
Ancestralidad	indicar si es: nativo, prehispánico no nativo, criollo, contemporáneo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Planta perenne con estolones, tallos erectos cuadrangulares hasta 90 cm de alto, hojas simples, opuestas y decusadas, pecioladas ovadas a lanceoladas, borde serrado, pinnatinervias, flores purpúreas rara vez blancas formando espigas terminales muy densas.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utiliza esta planta para preparar infusiones medicinales, especialmente para curar dolores estomacales, (antiespasmódica), mal aliento, contra las lombrices y para mejorar malestares típicos del embarazo. También contra las jaquecas y neuralgias		
Propiedades	Posee propiedades antioxidantes, expectorantes, antibarteriales, antiinflamatorias		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°84 Violeta

Ficha: #75		VIOLETA	
Nombre común	Violeta		
Nombre científico	Viola odorata		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criolla		
Forma de obtención	Recolección		
Descripción	Es una pequeña planta herbácea que alcanza los 10-15 cm de altura, sin tallo, con una raíz perenne y carnosa, las hojas, poseen un largo peciolo alterno y un limbo acorazonado o reniforme, las flores son grandes, de 2 cm de largo) y llamativas y presentan un largo pedúnculo cuadrangular, sus flores son olorosas con una aroma dulce, solitarias, de color violeta oscuro, irregulares y con cinco pétalos, dos de los cuales son erectos.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; a partir de enero		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utiliza esta planta especialmente para preparar infusiones medicinales.		
Propiedades	Posee propiedades antiinflamatorias, expectorantes, antiespasmódicas		
Estado de conservación: Común			



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #76	BORRAJA		
Nombre común	Borraja		
Nombre científico	Borago officinalis L		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es un árbol que alcanza un tamaño de 2 a 10 m de altura, tiene su ramaje denso, con las hojas compuestas de 5 hojuelas en forma de mano abierta de color verde brillante, las flores son fragantes, de color amarillo verdoso o blanquecino, sus frutos miden de 8 a 10 cm de ancho, son amarillentos con una pulpa blanca dulce, semejando una manzana y tiene 5 semillas		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal utilizan esta planta en infusiones para curar problemas inflamatorios, resfriados, bronquitis y problemas al hígado		
Propiedades	Propiedades antioxidantes, antiespasmódicas, antiinflamatorias		
Estado de conservación: Común			


FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Ficha: #77		MANZANILLA	
Nombre común	Manzanilla		
Nombre científico	Tanacetum parthenium (L.)		
Otros nombres locales	Altamisa		
Ancestralidad	Criolla		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta herbácea anual de hasta 40 cm de altura, de tallo cilíndrico, erecto y ramificado, que desprende un fuerte aroma. Sus hojas se encuentran alternadas y tienen un color verde intenso.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Cada trimestre		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, se emplea en el tratamiento de migraña, irregularidades menstruales, afecciones estomacales, fiebre, vértigo, picaduras de insectos, y como te o bebida.		
Propiedades	Antiespasmódica, antiinflamatoria, antioxidante		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #78		MANDARINA	
Nombre común	Mandarina		
Nombre científico	Citrus nobilis		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es un árbol que puede llegar hasta los 4 metros de altura, su hojas algo más estrechas y alargadas que las del naranjo, con alas rudimentarias, las flores solas o en grupos de 3 o 4, su fruto hesperidio.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; septiembre		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	Esta fruta en los cantones Puyango y Pindal la usan para consumo humano, la preparan en jugo o refresco, también la consumen fresca cuando está madura.		
Propiedades	La consumen por que posee un gran contenido de vitamina c, y previene las afecciones gripales.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015
ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #79	CIDRA		
Nombre común	Cidra		
Nombre científico	Citrus medica		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es un árbol pequeño o arbusto perennifolio, las hojas, de pecíolos cortos, son simples, alternas, elípticas a lanceoladas, de superficie coriácea y color verde oscuro por el haz, con una distintiva fragancia de limón, produce flores hermafroditas, fragantes, de buen tamaño, blancas o purpúreas, formando racimos pequeños		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal utilizan esta fruta para consumo humano, lo preparan en sopas, también en conserva o dulce.		
Propiedades	La consumen por que posee alto contenido de antioxidantes para bajar de peso.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #80	ORÉGANO		
Nombre común	Orégano		
Nombre científico	Origanum vulgare L.		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es un planta de tallo erguido, de sección cuadrangular, de 50-80 cm, ramificado y en la parte superior de color rojizo y bañado por una espesa pelusa, la raíz es un rizoma rastreado negruzco provisto de raíces fibrosas, las hojas son ovalado-lanceoladas, de márgenes lisos o ligeramente dentados, provistas de un corto peciolo, a menudo pubescentes, las flores están recogidas en panículas en el ápice de los tallos y de un bonito color blanco - rosado – rojo, provistas de brácteas rojizo.		
Zonas de producción			
Cantones: Pindal y Pindal	Época de cosecha; cada mes		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones de Puyango y Pindal utilizan esta planta para preparar aguas medicinales, infusiones, y también como condimento en platos alimenticios diarios de consumo humano.		
Propiedades	Poseen un alto contenido de minerales y vitaminas		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #81	ALVERJA	
Nombre común	Arveja	
Nombre científico	Pisum sativum (FABACEAE)	
Otros nombres locales	Alverja o arveja, ambos nombres son correctos	
Ancestralidad	Criollo. Originario del Mediterráneo oriental y Asia occidental. Traído por los españoles durante la Colonia.	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Planta anual trepadora o de crecimiento determinado, fruto vaina de color verde v, al igual que el grano esférico de tamaño pequeño cuando esta tierno, y amarillo cuando está seco.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; agosto	
Calendario agrofestivo		
No posee calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal; utilizan este producto especialmente es para la alimentación humana daría, se lo prepara en sopas, (alverja con guineo), aliñado de alverja (menestra), harina, se la consume tierna o seca.	
Propiedades	Este producto es rico en proteína y carbohidratos, proporciona energía al organismo, contiene fibra, minerales (potasio, fósforo, calcio y hierro), vitaminas B9 y C en cantidades moderadas.	
Estado de conservación: Común		


FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #82		FRÉJOL DE CASTILLA	
Nombre común	Fréjol de castilla		
Nombre científico	(Vigna unguiculata) Fabaceae		
Otros nombres locales	Frejol o poroto, chileno, boca negra		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta herbácea, anual, trepadora, tallos volubles y zarcillos formados por la modificación de folíolos terminales, flores asimétricas de color blanco amarillento y su fruto es una legumbre de color variable, estas semillas son muy parecidas a las de la judía americana, pero tienen una mancha negra en la parte central que le da el aspecto particular de «carilla» que le da nombre.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; Julio, Agosto		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	A este producto lo utilizan especialmente para la alimentación humana en los cantones Puyango y Pindal, lo preparan en aliñado de frejol(menestra), sopas, harinas, se lo consume tierno o seco		
Propiedades	Poseen un alto contenido en proteínas y fibra, siendo así mismo una fuente excelente de minerales, como el potasio, hierro, selenio, molibdeno y ácido fólico.		
Estado de conservación: Raro			



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #83	POROTO DE PALO		
Nombre común	Poroto de palo		
Nombre científico	Cajanus cajan		
Otros nombres locales	Poroto de palo, gandul		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Planta que mide de 1 a 3 m de altura, con soportes de 0.5 a 3 cm, hojas alargadas divididas en 3, agudas en la punta con pelos en el reverso. Las flores tienen pétalos amarillos y miden 2 cm, y tienen un cáliz cubierto de vellos, el fruto es una vaina con 5 semillas, de 5 a 8cm de largo, de ancho las semillas miden de 7 a 8mm.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; septiembre y octubre		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	A este producto lo utilizan especialmente para la Alimentación humana diaria en los cantones Puyango y Pindal, lo preparan en aliado de frejol(menestra), sopas, se lo consume tierno o seco		
Propiedades	Esta variedad de frejol contiene proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #84		FRÉJOL PANAMITO	
Nombre común	Frejol panamito		
Nombre científico	Phaseolus vulgaris		
Otros nombres locales	Poroto panamito		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta de un período vegetativo de 80 a 150 días dependiendo la variedad y zona de cultivo; es un grano de color blanco, pequeño y de suave textura, de aroma y sabor característicos, de tamaño posee un diámetro de 10 mm.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; a partir del mes de mayo en adelante		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, utilizan este producto para la Alimentación humana, lo preparan en aliñado de frejol(menestra), sopas, se lo consume tierno o seco		
Propiedades	Poseen un alto contenido en proteínas y fibra, siendo así mismo una fuente excelente de minerales, como el potasio, hierro, selenio, molibdeno y ácido fólico.		
Estado de conservación: Raro			



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #85		FRÉJOL MANTEQUILLA	
Nombre común	Frejol mantequilla		
Nombre científico	Phaseolus lunatus		
Otros nombres locales	Poroto mantequilla		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta arbustiva determinado de tallo y ramas termina en un botón floral. Es un grano de color crema, mediano y de suave textura, de aroma y sabor característicos, tiene alta adaptación a localidades con elevaciones que van desde los 500 hasta 1150 msnm.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; Julio y Agosto		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal utilizan este producto para la Alimentación Humana diaria, lo preparan en aliñado de frejol(menestra), sopas, se lo consume tierno o seco		
Propiedades	Poseen un alto contenido en proteínas y fibra, siendo así mismo una fuente excelente de minerales, como el potasio, hierro y ácido fólico.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Ficha: #86	ZANAHORIA		
Nombre común	Zanahoria		
Nombre científico	Daucus carota		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Planta bienal que forma una roseta de hojas, mientras desarrolla la gruesa raíz napiforme, la cual almacenará grandes cantidades de azúcar, la raíz comestible suele ser de color naranja, blanca o en una combinación de rojo y blanco, e incluso -más raramente- de cáscara violeta con un interior blancuzco, todas estas variedades siempre con una textura crujiente cuando están frescas.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	Este producto en los cantones Puyango y Pindal, es muy utilizado para la preparación de varios platos, como en ensaladas, sopas, como bebida jugos, batidos tanto nutricional y medicinal como para dietas por un gran contenido de fibra.		
Propiedades	Posee un alto contenido en vitaminas y minerales, carbohidratos, carotenos.		
Variedades y estado de conservación			
Nombre: Zanahoria colorada	Características: Planta bienal, terrestre, con hojas que forma una roseta de hojas, cada planta desarrolla un solo fruto, dependiendo del estado de la tierra suelen desarrollarse grandes o pequeñas, es utilizada especialmente en la preparación de sopas, locros, jugos y varias bebidas más.	Común	
Nombre: Zanahoria blanca	Características: Planta bienal, terrestre, con hojas que forma una roseta de hojas, cada planta desarrolla un solo fruto, dependiendo del estado de la tierra suelen desarrollarse grandes o pequeñas, es utilizada especialmente en la preparación de sopas, locros.	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°96 Rosa blanca

Ficha: #87	ROSA BLANCA		
Nombre común	Rosa blanca		
Nombre científico	Rosa centifolia		
Otros nombres locales	Rosa común		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Recolección y cultivo		
Descripción	Son plantas trepadoras (a veces colgantes) generalmente espinosas, que alcanzan entre 2 a 5 metros de alto, en ocasiones llegan a los 20 m trepando sobre otras plantas, tallos semileñosos, casi siempre erectos (a veces rastreros), algunos de textura rugosa y escamosa, sus flores blancas, que surgen en inflorescencias racimosas, formando corimbos, son generalmente aromáticas, completas y hermafroditas		
Zonas de producción			
Cantón: Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	De esta planta utilizan especialmente sus flores para la preparación de infusiones, para curar infecciones cutáneas		
Propiedades	Posee un alto contenido de vitaminas y antioxidantes		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°97 Apio

Ficha: #88		APIO	
Nombre común	Apio		
Nombre científico	Apium graveolens		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Esta planta posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acunadas de color verde, toda la planta tiene un fuerte sabor acre, planta de mediano tamaño, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo			
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal el apio es utilizado como, condimento para la sopas, para los guisos, para preparar el refrito (aliño casero) el zumo del apio es utilizado para dietas		
Propiedades	En jugo de apio es eficaz para eliminar el exceso de ácido úrico, combatir el reumatismo, el sobrepeso, flatulencias, padecimientos nerviosos y menstruación escasa, posee un alto contenido de fibra dietética, vitaminas y minerales.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°98 Albahaca

Ficha: #89		ALBAHACA	
Nombre común	Albahaca		
Nombre científico	Ocimum basilicum		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta de tamaño mediano de color verde, hojas opuestas de un verde lustroso, ovales u ovadas, emite espigas florales terminales, con flores tubulares de color blanco, y se da solo en climas tropicales, es una planta muy sensible a las heladas.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo			
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se lo utiliza para preparar aguas aromáticas, coladas, chicha, y como aderezo en algunos platos típicos.		
Propiedades	Sus propiedades son antioxidantes, antiespasmódicas, antiinflamatorias, antiasmáticas		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°99 Buscapina

Ficha: #90		BUSCAPINA	
Nombre común	Buscapina		
Nombre científico	Parietaria officinalis		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta herbácea perenne con muchas ramas cubiertas de pelillos rugosos, tiene los tallos de color rojo y alcanza una altura de 70 centímetros, tiene las hojas color verde oscuro y son de 3 cm de largo por 1.5 cm de ancho		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo			
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal utilizan esta planta para infusiones y aguas aromáticas.		
Propiedades	Es muy importante para curar los dolores estomacales, ya que posee sales de potasio y flavonoides como el kampferol, que le proporciona una acción diurética muy marcada		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°100 Sábila

Ficha: # 91		SÁBILA	
Nombre común	Sábila		
Nombre científico	Aloe vera		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Arbusto acaule o con tallo cortó cubierto de hojas, estolonero, con tallo de hasta 30 cm, erecto, sin rebrotes laterales. Las hojas miden 40–50 por 5–8 cm y son densamente agrupadas en una roseta basal de hasta 20 hojas; son estrechamente triangular-lanceoladas, canaliculadas, rectas		
Zonas de producción			
Canton: Pindal y Puyango	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo			
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, esta planta es muy utilizada ya que sirve para aliviar y curar dolencias de la piel, mediante las hojas de sábila y la savia que estas desprenden, esta planta cuenta con propiedades cicatrizantes, humectantes y regeneradoras, por lo que ayudará a cerrar heridas superficiales y a la vez nutrirá la piel, y también como bebida para limpiar y desinflamar el sistema digestivo.		
Propiedades	Rica en vitaminas, minerales, aminoácidos y enzimas es Aloe vera.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°101 Ruda

Ficha: #92		RUDA	
Nombre común	Ruda		
Nombre científico	Ruta graveolens		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta ramificada que puede vivir varios años, debido a esta longevidad el tallo puede volverse leñoso. Alcanza alturas de entre 70 a 100 cm, as hojas semi-perennes, de color verde glauco, son alternas compuestas por varios segmentos de los cuales los laterales son alargados y el terminal ovalado o blanquecino, de consistencia algo carnosa, las flores, forman ramilletes y tienen entre cuatro y cinco pétalos, siendo de un color amarillo vivo.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo			
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal los habitantes suelen utilizar para curaciones como; como el aire, para hacer baños naturales, en infusiones para el dolor de estómago y dolores en la etapa de menstruación de la mujer		
Propiedades	La ruda es una planta con gran contenido de vitamina C y por esta razón se considera antiescorbútica		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°102 Chivo

Ficha: #93		CHIVO	
Nombre común	Chivo		
Nombre científico	Capra aegagrus hircus		
Otros nombres locales	Cabra		
Ancestralidad	Criolla		
Forma de obtención	Crianza		
Descripción	Mamífero rumiante doméstico, como de un metro de altura, ligero, esbelto, con pelo corto, áspero y a menudo rojizo, cuernos huecos, grandes, esquinados, nudosos y vueltos hacia atrás, un mechón de pelos largos colgante de la mandíbula inferior y cola muy corta, la hembra de esta especie, algo más pequeña que el macho y a veces sin cuernos.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo			
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, se utiliza la carne, leche, y cuero, se prepara el famoso seco de chivo, con su leche se prepara queso, y se realiza dulce de leche de chivo.		
Propiedades	En cuanto al aspecto nutricional, es un alimento con un importante aporte de vitamina B, proteínas, cinc, vitamina B3, vitamina B6, fósforo, agua, potasio y vitamina B12.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°103 Geranio

Ficha: #94		GERANIO	
Nombre común	Geranio		
Nombre científico	Pelargonium zonale		
Otros nombres locales	Geranio		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una planta ornamental, su tallo y hojas verdes, sus hojas dentadas aromáticas, y sus flores rojas y blancas, hacen que pueda decorar cualquier rincón de la casa.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Fecha de floración; en verano		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo			
Usos gastronómicos	En Los cantones Puyango y Pindal se lo utiliza especialmente para preparar infusiones para tratar, infecciones estomacales e irritaciones en la piel.		
Propiedades	Sus propiedades medicinales son el campos digestivo, reproductor y antiséptico		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°104 Salvia Real

Ficha: #95	SALVIA REAL	
Nombre común	Salvia real	
Nombre científico	Salvia officinalis	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Criollo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta perenne aromática de hasta 70 cm de altura, tallos erectos y pubescentes, hojas pecioladas, oblongas y ovals, más raramente lanceoladas, con la nervadura bien marcada, flores blanco-violáceas en racimos, con corola de hasta 3 cm, cuyo labio superior es casi recto; el cáliz es más pequeño que la corola con tonalidades púrpuras.	
Zonas de producción		
Cantón: Pindal	Época de cosecha; durante todo el año	
Calendario agrofestivo		
No posee calendario agrofestivo		
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal utilizan esta planta como bebida para la fertilidad y para los dolores estomacales, e infecciones.	
Propiedades	Posee un alto grado en vitaminas	
Estado de conservación: Común		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°105 Sauco

Ficha: #96		SAUCO	
Nombre común	Sauco		
Nombre científico	Sambucus nigra		
Otros nombres locales	Sauco negro		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	El sauco es un arbusto o árbol que mide entre 2 y 10 mts, sus hojas son dentadas y despiden un olor poco agradable, las flores de color blanco se disponen en falsa umbela, con 5 pétalos, 5 sépalos y 5 estambres con anteras amarillas.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En el cantón Pindal se utiliza esta planta especialmente en infusiones para resfriados, enfriamientos y catarros.		
Propiedades	Se utiliza especialmente sus flores son sudoríficas, para prevención de enfermedades respiratorias, diuréticas.		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°106 Cola de caballo

Ficha: #97		COLA DE CABALLO	
Nombre común	Cola de caballo		
Nombre científico	Equisetaceae		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Recolección		
Descripción	Los equisetos son plantas vasculares con ciclo de vida haplodiplonte donde la alternancia de generaciones es bien manifiesta, los tallos presentan nudos y entrenudos bien diferenciados, las hojas (eufilos reducidos) son muy pequeñas (menos de 2 cm de largo usualmente) y tienen aspecto escamoso, se disponen alrededor del tallo de forma verticilada		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal la Utilizan a esta planta para la preparación de la conocida horchata lojana.		
Propiedades	Posee un alta concentración de sílice		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°107 Siemprevivo

Ficha: #98		SIEMPREVIVO	
Nombre común	Siempre vivo		
Nombre científico	Sempervivum		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Recolección		
Descripción	Esta planta crece varios años antes de poder florecer, sus flores hermafroditas tienen primero un estadio masculino, luego, los estambres se curvan hacia sí y se alejan de los carpelos del centro de la flor, por lo tanto, la autofecundación es algo difícil, el color de las flores es rojiza, amarillenta, rosada, y a veces blancuzca		
Zonas de producción			
Cantón: Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		Mes	localidad
Usos gastronómicos	En el cantón Pindal se utiliza esta planta para curar infecciones cutáneas de las persona, y también se la utiliza para hacer infusiones y limpieas de brujería.		
Propiedades	Sus propiedades son antiespasmódicas, anticancerígenas, antiinflamatorias		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°108 Pomarrosa

Ficha: #99		POMARROSA	
Nombre común	Pomarrosa		
Nombre científico	Syzygium jambos		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	<p>Árbol pequeño de unos 10 m de altura, su tronco, tortuoso y ramificado, su corteza es lisa y de coloración entre gris y castaño, tiene hojas simples, de color verde brillante pálido, con puntos translúcidos y nervios prominentes en el envés, las flores son grandes, las flores presentan tubo del cáliz turbinado pétalos redondeados, cóncavos, blancos, algo verduzcos, con puntos glandulosos grandes, gran cantidad de estambres blancuzcos, el fruto es una baya redonda, con los lóbulos del cáliz en el ápice a modo de corona</p>		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; Diciembre		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, esta fruta la utilizan para consumo humano, cuando está madura se lo consume fresco ya que es dulce y con sabor a rosa.		
Propiedades	Posee un alto contenido de vitamina C, minerales, potasio		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°109 Manzana

Ficha: #100		MANZANA	
Nombre común	Manzana		
Nombre científico	Malus domestica		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criolla		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	El árbol es vigoroso, ancho, de buenos rendimientos, susceptible al viento, de cosecha tardía ya que tiende a florecer en octubre y los frutos se cosechan desde febrero hasta mayo		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; a partir de febrero		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En el cantón Pindal a esta fruta la utilizaban para el consumo humano, se la comía fresca cuando estaba madurando, también en jugo, y realizaban dulce de manzana.		
Propiedades	Posee un alto contenido de vitaminas y minerales y antioxidantes		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°110 Lechuga

Ficha: #101		LECHUGA	
Nombre común	Lechuga		
Nombre científico	Lactuca sativa		
Otros nombres locales	Repollo		
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es el repollo más común y de mayor demanda en el mercado, su sabor es agradable y sus hojas dan la apariencia de estar aceitosas por su color verde claro brillante, se caracteriza porque su cabeza es firme, se adapta a diferentes tipos de climas.		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; durante todo el año		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, utilizan a este producto para la Alimentación humana, la preparan como ensalada, que va en diferentes platos.		
Propiedades	Sus propiedades son diuréticas, carminativas, antioxidantes, analgésicas		
Estado de conservación: Común			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°111 Rábano

Ficha: #102		RÁBANO	
Nombre común	Rábano		
Nombre científico	Raphanus sativus		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Es una hortaliza de raíz de fácil cultivo, que no ocupa mucho espacio y crece con gran rapidez, muy apreciada por su color escarlata y su sabor picante, los colores de la raíz varían desde el blanco al negro pasando por colores rojo pálido a escarlata brillante		
Zonas de producción			
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha; cada mes		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		mes	localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utiliza este producto para consumo humano, se lo prepara en ensalada.		
Propiedades	Poseen una gran cantidad de vitaminas		
Estado de conservación: Rara			

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°112 Rosa de castilla

Ficha: #104	ROSA DE CASTILLA	
Nombre común	Rosa de castilla	
Nombre científico	Rosa gallica	
Otros nombres locales	Rosa criolla	
Ancestralidad	Criolla	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Su arbusto puede alcanzar hasta dos metros de altura y los tallos están provistos de espinas, las hojas cuentan con tres o siete capas verde azuladas y las flores están reunidas en grupos de una a cuatro, siendo estas unas flores donde la corola cuenta con cinco pétalos olorosos de color rosa, sus frutos miden entre 10 y 13 mm de diámetro y son de color naranja-marrón, el color de las flores va desde el blanco (poco común) a rosa o púrpura oscuro.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: cada mes	
Calendario agrofestivo		
No posee calendario agrofestivo	mes	Localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal se utiliza esta planta, para preparar remedios, se utiliza las flores, para curar problemas hepáticos, antiinflamatorias.	
Propiedades	Sus propiedades son antioxidantes, antiespasmódicas, antiinflamatorias	
Estado de conservación. Común		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°113 Cebada

Ficha: #105		CEBADA	
Nombre común	Cebada		
Nombre científico	Hordeum vulgare		
Otros nombres locales			
Ancestralidad	Criollo		
Forma de obtención	Cultivo		
Descripción	Planta anual de la familia de las Gramíneas, parecida al trigo, con cañas de algo más de seis decímetros, espigas prolongadas, flexibles, un poco arqueadas, y semilla ventruda, puntiaguda por ambas extremidades y adherida al cascabillo, que termina en arista larga		
Zonas de producción			
Cantones: Zonas altas de Puyango y Pindal	Época de cosecha; Abril, Mayo, Junio		
Calendario agrofestivo			
No posee calendario agrofestivo		Mes	Localidad
Usos gastronómicos	En el Cantón Pindal Utilizan este producto para el consumo humano, lo consumen en sopas, y también tostado y molido en sopas, y también lo tuestan y muelen y sacan una bebida parecida al café.		
Propiedades	Es muy rica en hidratos de carbono		
Estado de conservación. Rara			



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

2.3.2.1.4 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 fue levantada en estos cantones, resumidas en una ficha técnica.

Tabla N°115 Arroz

Ficha: #106	ARROZ	
Nombre común	Arroz	
Nombre científico	Oryza sativa	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Contemporáneo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Es una planta herbácea con tallos redondos y huecos, hojas planas y una panoja terminal. Las raíces son fibrosas, las raíces adventicias secundarias reemplazan a las raíces embrionarias, que son las semillas cuando germinan, su periodo vegetativo es de 110 a 210 días, y puede alcanzar hasta los 80 cm de altura.	
Zonas de producción		
Cantones: Puyango y Pindal	Época de cosecha: Agosto	
Calendario agrofestivo		
No posee calendario agrofestivo		Mes Localidad
Usos gastronómicos	En los cantones Puyango y Pindal, es uno de los productos indispensables para el consumo humano aunque lo cultiva en pocas cantidades, lo utilizan para preparar, sopas, para acompañar en ciertos platos con otros productos, también en bebida como el arroz con leche. Colada de arroz.	
Propiedades	Poseen un gran contenido de hidratos de carbono y vitaminas	
Estado de conservación: Rara		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

2.3.2.2 Análisis estadístico de los productos elaborados.

La gastronomía ecuatoriana también conocida como comida criolla o típica en los cantones Puyango y Pindal, su elaboración está basada en productos autóctonos de cada sector, como: plátano, frejol, maíz, café, gallina criolla, naranja, yuca, entre otros.

“Los productos elaborados componen un amplio grupo de alimentos que llegan a través de un proceso de modificación del estado originario de sus componentes para hacerlos más apetitosos, sabrosos, fáciles de comer y conservar”. (Pulevasalud, 2015)

En base al levantamiento de información sobre los productos primarios se pudo determinar que existen una gran variedad de productos elaborados, típicos de estos dos cantones que conservan en su gran mayoría una identidad basada en la elaboración ancestral.

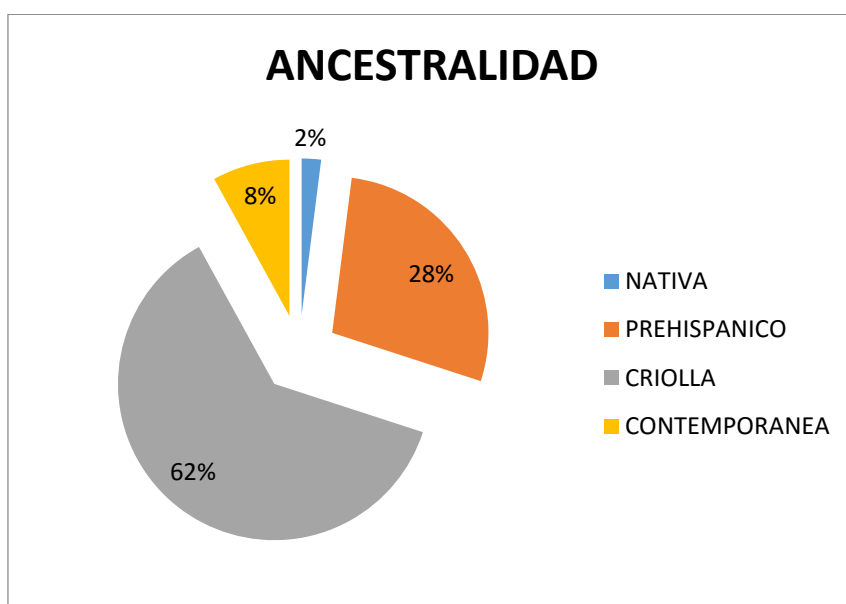


GRÁFICO N°6 Ancestralidad

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Pindal y Puyango para el sondeo de productos primarios, 2015
ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

En los productos elaborados se pudo determinar su grado de ancestralidad en donde la comida criolla alcanza un 62%, el 28% constituye a los productos elaborados prehispánicos, el 8% contemporánea y finalmente el 2% corresponde a la comida nativa.

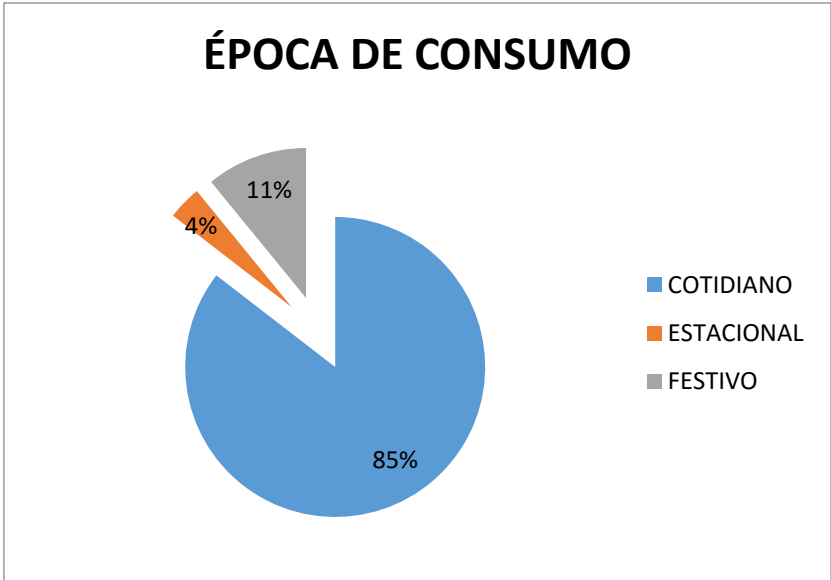


GRÁFICO N°7 Época de consumo

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Pindal y Puyango para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

En cuanto a la época de consumo de los productos elaborados se pudo determinar que el 85% de la población lo consumen de manera cotidiana, el 11% consumen en días festivos y el 4% se lo realiza de manera estacional.

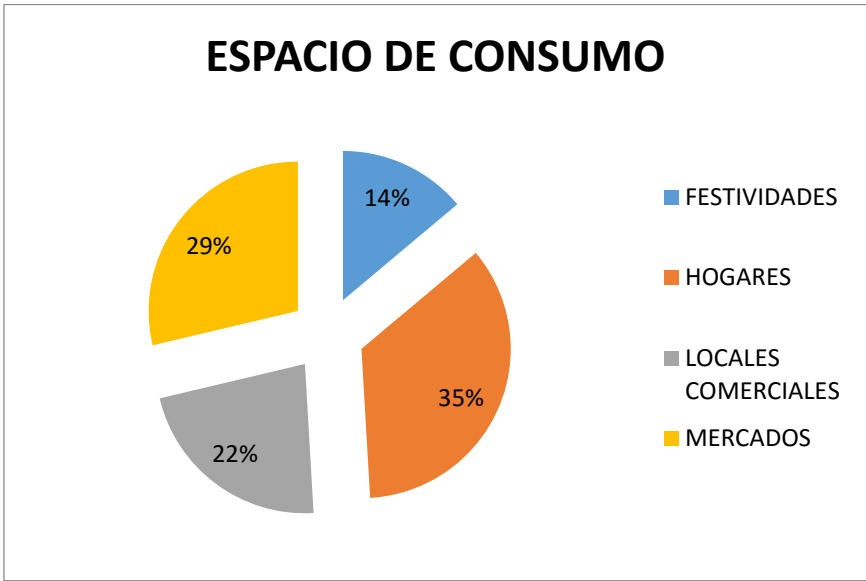


GRÁFICO N°8 Espacio de consumo

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Pindal y Puyango para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

En cuanto a los espacios de consumo se puede observar que no existe mucha diferencia, es decir, que los productos elaborados son consumidos de manera frecuente, por lo tanto, el 35% es consumido en hogares, el 22% en mercados, el 22% en locales comerciales y el 14% en festividades.

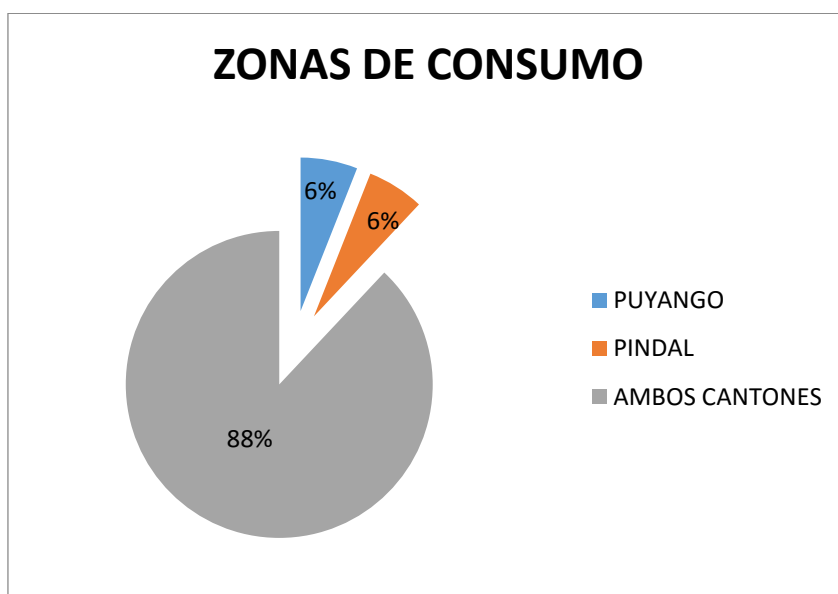


GRÁFICO N°9 Zonas de consumo

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Pindal y Puyango para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

El 88% de los productos elaborados son consumidos en ambos cantones, mientras que el 12% de aquellos productos son consumidos en Puyango y Pindal, por ejemplo el atado de dulce, arroz piarero, buñuelos y sancocho de cungatullo, cecina con yuca y champús de mote pelado perteneciente a cada cantón respectivamente.

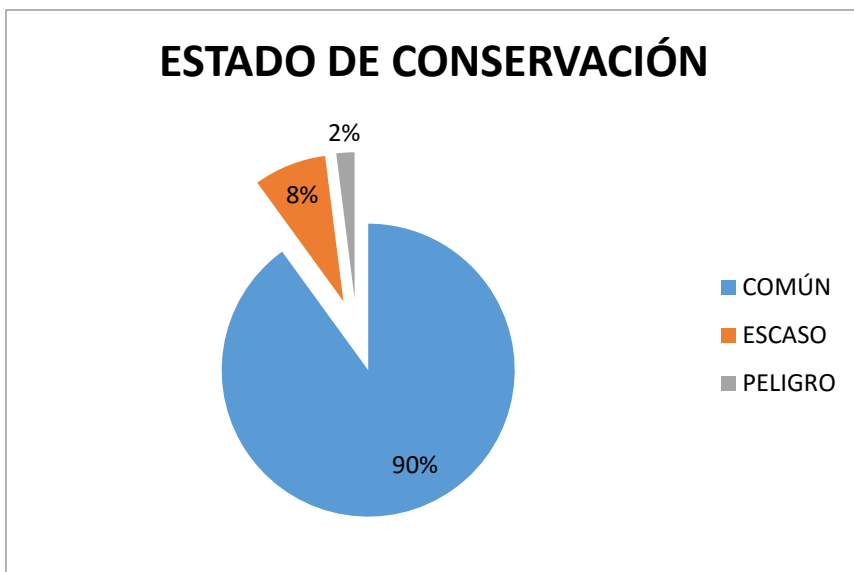


GRÁFICO N°10 Estado de conservación

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Pindal y Puyango para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

El 90% de los productos elaborados se preparan de manera frecuente, el 8% tiene un grado de escasez por ejemplo: las bolas de maíz, la chicha de maíz blanco, el arroz piarero y el champús de maíz, y existe una producto elaborado en peligro: el tallarín de maíz que ocupa el 2%.

A continuación se detallan 50 productos elaborados, resumido en fichas técnicas:

2.3.2.2.1 Productos elaborados nativos

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

Tabla N°116 Sango

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #1	SANGO (PEPIAN)	
Nombre del producto	Sango de maíz	
Ancestralidad	Nativo	
Descripción	Plato fuerte	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Este plato se lo utiliza especialmente para consumo humano diario en los hogares, mercado.	
Zonas tradicionales de consumo	En los cantones de Pindal y Puyango	
Ingredientes tradicionales	Harina de maíz, sal aliño,	
Formas de preparación	Se hace hervir el agua y se le agrega la harina de maíz, cuando toma su estado de cocción se le agrega sal, aliño, y se lo acompaña con huevo frito, arroz blanco, chicharrón o con una rodaja de yuca o plátano cocinado.	
Propiedades	Tiene una gran cantidad de carbohidratos y fibra, por lo que las personas lo consumían en gran cantidad en el desayuno para salir a la jornada diaria en el campo	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

2.3.2.2 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 N°117 Aliñado de yuca

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #2	ALIÑADO DE YUCA	
Nombre del producto	Aliñado de yuca	
Ancestralidad	Prehispánico	
Descripción	Cucayo	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar y mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Yuca cocinada, manteca negra de chancho, sal, aliño.	
Formas de preparación	En una paila pequeña se hace el refrito con aliño sal y manteca, y después se agrega la yuca cocinada picada en cuadritos, se revuelve por unos 3 minutos, y se sirve.	
Propiedades	Fibra, carbohidratos	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°118 Bolas de maíz

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #3	BOLAS DE MAÍZ	
Nombre del producto	Bolas de maíz	
Ancestralidad	Prehispánico	
Descripción	Sopa	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar	
Zonas tradicionales de consumo	Cantón: Pindal	
Ingredientes tradicionales	Maíz molido o (chancado), sal, cebolla colorada, ajo.	
Formas de preparación	indicar con estilo narrativo la preparación, utensilios tradicionales, y técnicas particulares	
Propiedades	Fibra, carbohidratos	
Estado de conservación	Rara	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°119 Tortillas de yuca

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #4	TORTILLAS DE YUCA	
Nombre del producto	Tortillas de yuca	
Ancestralidad	Prehispánico	
Descripción	Cucayo	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar y mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Yuca, sal, azúcar, huevos, bicarbonato	
Formas de preparación	Primero molemos la yuca, después amasamos con una pisca de sal, azúcar, huevos bicarbonato, amasamos y por ultimo ponemos a freír en una sartén.	
Propiedades	Fibra, carbohidratos	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°120 Cuy asado

PRODUCTOS ELABORADOS	
Fichas: #5	CUY ASADO
Nombre del producto	Cuy asado
Ancestralidad	Prehispánico
Descripción	Plato fuerte
Época de consumo	Cotidiano y festivo
Espacios de consumo	Hogar, mercado y festividades
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal
Ingredientes tradicionales	Cuy entero, ajo, cebolla blanca, orégano, sal achiote.
Formas de preparación	Primero se pela el cuy, luego se lo aliña con un preparado de cebolla, sal, orégano, y ajo. Se lo deja que se pase desde el día anterior o unas 5 horas, y por último se lo pone en el horno.
Propiedades	El cuy posee una gran cantidad de proteínas
Estado de conservación	Común



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°121 Tallarín de maíz

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #6	TALLARIN DE MAÍZ	
Nombre del producto	Tallarín de maíz	
Ancestralidad	Prehispánico	
Descripción	Sopa	
Época de consumo	Estacional	
Espacios de consumo	Hogar	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Maíz chancado o molido cocinado, sal, ajo, perejil, cebolla de hoja (carne de chancho) opcional.	
Formas de preparación	Se lo muele al maíz y se lo amasa, se lo pasa por los agujeros que se le hace a una lata de sardina, formando fideos, y se lo pone a hervir en una olla, se le agrega, sal, aliño, y cebolla de hoja, opcional si se le agrega carne o no.	
Propiedades	Proteínas, vitaminas, minerales	
Estado de conservación	En peligro	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°122 Chicha de maíz blanco

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #7	CHICHA DE MAÍZ	
Nombre del producto	Chicha de maíz	
Ancestralidad	Prehispánico	
Descripción	Bebida	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar y mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Maíz blanco, panela, canela o clavo de olor	
Formas de preparación	Se remoja el maíz de un día para otro, después se lo cocina en maíz blanco chancado, se le agrega, el dulce, el clavo de olor, canela, dejamos que se enfríe, y lo ponemos en un cántaro de barro lo tapamos y guardamos durante tres días para que se fermente y tome mejor sabor.	
Propiedades	Fibra, proteínas, vitaminas	
Estado de conservación	Escaso	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°123 Harina de maíz

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #8	HARINA DE MAÍZ	
Nombre del producto	Harina de maíz	
Ancestralidad	Prehispánico	
Descripción	Cucayo	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Local comercial y mercados	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Maíz blanco	
Formas de preparación	Primero se cuece el maíz, y después lo molemos, este maíz puede ser pelado o con cascara.	
Propiedades	Posee carbohidratos y fosforo	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°124 Tamales

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #9	TAMALES	
Nombre del producto	Tamales	
Ancestralidad	Prehispánico	
Descripción	Cucayo	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Comercial, mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Hojas de achira, maíz amarillo, manteca de chancho, sal, carne de pollo, o chancho	
Formas de preparación	Primero se pone a remojar el maíz de un día para otro, el día de la preparación, primero se prepara el relleno con carne de chancho o pollo, mofemos el maíz, le agregamos sal manteca de chancho, luego armamos los tamales en hojas de achira, y luego las ponemos al fuego por unos minutos y cuando estén cocinados los sacamos y lo servimos.	
Propiedades	Posee un alto contenido de fibra, carbohidratos, minerales y vitaminas	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°125 Humitas

PRODUCTOS ELABORADOS	
Ficha: #10	HUMITAS
Nombre del producto	Humitas (Zambates)
Ancestralidad	Prehispánico
Descripción	Cucayo
Época de consumo	Cotidiano
Espacios de consumo	Hogar, comercial, mercado
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal
Ingredientes tradicionales	Choclo tierno, quesillo, mantequilla o manteca de chanco, sal, azúcar, cebolla colorada.
Formas de preparación	Primero molem el choclo tierno, luego le agregamos la manteca o mantequilla, cebolla picada en cuadritos pequeños, sal, azúcar, el quesillo y revolvemos bien, y por ultimo lo envolvemos en las hojas de la mazorca del choclo, y lo ponemos a cocinar por unos 25 minutos. Luego sacamos y listo para servirse
Propiedades	Posee vitaminas, carbohidratos, fibra, minerales
Estado de conservación	Común



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°126 Colada de zambo

PRODUCTOS ELABORADOS	
Ficha: #11	COLADA DE ZAMBO
Nombre del producto	Colada de zambo
Ancestralidad	Prehispánico
Descripción	Bebida
Época de consumo	Cotidiano
Espacios de consumo	Hogar, comercial, mercado
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal
Ingredientes tradicionales	Zambo, panela o azúcar, canela
Formas de preparación	Primero partimos el zambo por la mitad, luego le sacamos toda la comida, ponemos en una olla con un poco de agua, después ponemos a cocinar, enseguida se le agrega la panela o azúcar, antes de bajar la olla del quemador le agregamos canela al gusto. Y se sirve frío o caliente.
Propiedades	Posee un alto contenido de hidratos de carbohidratos, vitaminas, proteínas, minerales
Estado de conservación	Común



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°127 Colada de zapallo



PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #12	COLADA DE ZAPALLO	
Nombre del producto	Colada de zapallo	
Ancestralidad	Prehispánico	
Descripción	Bebida	
Época de consumo	Festivo	
Espacios de consumo	Hogar, comercial, mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Zapallo, panela, canela, leche	
Formas de preparación	Primero se pela el zapallo y lo trozamos en cuadritos, luego lo ponemos al fuego a cocinar en una olla con un poco de agua, le agregamos la panela y la canela, para beberlo es opcional agregarle leche o se lo toma solo frio o caliente.	
Propiedades	Posee un alto contenido de carbohidratos y fibra	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°128 Dulce de babaco

PRODUCTOS ELABORADOS



Ficha: #13		DULCE DE BABACO	
Nombre del producto	Dulce de babaco		
Ancestralidad	Prehispánico		
Descripción	Cucayo		
Época de consumo	Cotidiano		
Espacios de consumo	Hogar		
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal		
Ingredientes tradicionales	Babaco, azúcar o dulce de caña, canela		
Formas de preparación	Primero se pelan los babacos, los ponemos a cocinar a fuego lento en una olla con un poco de agua, se le agrega el dulce, dejamos que espese y de punto, y para bajarlo de la hornilla se le pone la canela.		
Propiedades	Posee una gran cantidad de vitamina C, y carbohidratos		
Estado de conservación	Común		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°129 Guarapo

PRODUCTOS ELABORADOS

Ficha: #14		GUARAPO	
Nombre del producto	Jugo de caña (guarapo)		
Ancestralidad	Prehispánico		
Descripción	Bebida		
Época de consumo	Cotidiano		
Espacios de consumo	Comercial		
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango Pindal		
Ingredientes tradicionales	Caña de azúcar		
Formas de preparación	Primero cortamos la caña, luego ponemos a moler en un trapiche, se la cierne y se la toma, fría o al ambiente.		
Propiedades	indicar las propiedades nutricionales/medicinales		
Estado de conservación	Común		

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°130 Champús de mote pelado

PRODUCTOS ELABORADOS	
Ficha: #15	CHAMPUS DE MOTE PELADO
Nombre del producto	Champús de mote pelado (mazamorra de maíz) 
Ancestralidad	Prehispánico
Descripción	Bebida
Época de consumo	Cotidiano
Espacios de consumo	Mercado, festividades
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Pindal 
Ingredientes tradicionales	Maíz blanco chancado, panela, clavo de olor y canela
Formas de preparación	Primero se pone a remojar el maíz chancado, luego se lo cocina y se le agrega, panela, canela y clavo de olor, se lo cocina hasta que el maíz este bien blandito listo para consumirlo.
Propiedades	Posee carbohidratos, minerales, vitaminas
Estado de conservación	Escaso

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

2.3.2.2.3 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 N°131 Estofado de gallina criolla

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #16	ESTOFADO DE GALLINA CRIOLLA	
Nombre del producto	Estofado de Gallina Criolla	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Plato fuerte	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, local comercial, mercados	
Zonas tradicionales de consumo	En los cantones Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Carne de gallina criolla, refrito, sal, manteca de choncho, jugo de naranja.	
Formas de preparación	Primero se prepara el refrito, con ajo, cebolla, la manteca, sal y el color (achiote), después se le agrega las presas de la gallina, se le agrega agua, y se lo deja cocinar por un tiempo de 15 a 20 minutos.	
Propiedades	Carbohidratos, proteínas y minerales	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°132 Caldo de gallina criolla

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #17	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	
Nombre del producto	Caldo de gallina criolla	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Sopa	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, mercado y festividades	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Gallina criolla, sal, alverja, zanahoria, perejil, arrocillo, comino, apio, cebolla blanca, ajo, pimiento verde	
Formas de preparación	Se pone a cocinar la presas de la gallina, con la alverja la zanahoria, y el arrocillo, luego se agrega sal, comino, perejil, apio, cebolla blanca, ajo y el pimiento	
Propiedades	Carbohidratos, proteínas y minerales	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°133 Aliñado de frejol

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #18	ALIÑADO DE FREJÓL	
Nombre del producto	Aliñado de frejol	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Plato fuerte	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Fréjol cocinada, aliño, achiote, manteca de chanco y sal	
Formas de preparación	Se cocina el fréjol, después se hace el refrito con el aliño, achiote, manteca y sal, y se agrega el fréjol picado, y se lo sofríe durante unos 5 minutos. Y se lo sirve acompañado de arroz o solo.	
Propiedades	Proteínas, vitaminas	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°134 Sopa de guineo con fréjol

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #19	SOPA DE FREJÓL CON GUINEO	
Nombre del producto	Sopa de frejol con guineo	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Sopa	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar y mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Frejol tierno, guineo, quesillo o manteca de chanco, sal, aliño, achiote.	
Formas de preparación	En la olla primero se cocina los frejoles, después se le agrega los guineos picados en cuadritos pequeños se deja hervir durante 15 minutos y se le agrega sal, aliño y achiote, y por último el quesillo o la manteca de chanco.	
Propiedades	Potasio, fibra, proteínas, carbohidratos	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°135 Alverja con guineo

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha : #20	ALVERJA CON GUINEO	
Nombre del producto	Alverja con guineo	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Sopa	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar , local comercial y mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Alverja seca, guineo, quesillo, sal, aliño, achiote.	
Formas de preparación	<p>Primero se pone a remojar en agua la alverja de un día para otro. El día de la preparación se pone en agua a cocinar la alverja, después se le agrega los guineos picados en cuadritos pequeños se deja hervir durante 15 minutos y se le agrega sal, aliño y achiote, y por último el quesillo. Es un plato muy representativo de la provincia de Loja, se lo sirve acompañado de una rodaja de aguacate.</p>	
Propiedades	Potasio, fibra, proteínas, carbohidratos	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°136 Caldo de zarandaja

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #21	CALDO DE ZARANDAJA	
Nombre del producto	Caldo de zarandaja	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Sopa	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Mercado, festividades	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango	
Ingredientes tradicionales	Zarandaja, leche, huevo, cebolla, tomate, pimiento, sal, cilandro y harina.	
Formas de preparación	Se pone a remojar la zarandaja de un día para otro, luego se la cocina, durante 15 minutos, cuidar que el caldo no se consuma mucho, para que no quede muy espeso, preparar el refrito, con la cebolla el pimiento y tomate, en la olla se agrega una cucharada de refrito, una cucharadita pequeña de comino y una pizca de color. Para la tortilla agregar 3 cucharadas de harina. Batir un huevo para después freír en una sartén la tortilla. Por ultimo agregar al caldo las tortillas, una pizca de sal, se mezcla y finalmente se agrega leche y se sirve.	
Propiedades	Fibra, carbohidratos, proteínas	
Estado de conservación	Rara	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°137 Bolones de verde

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #22	BOLONES DE VERDE	
Nombre del producto	Bolones de verde	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Cucayo	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Plátano verde cocido, maní, chicharrón de chanco, o quesoillo, sal	
Formas de preparación	Se lo aplasta al plátano cocinado con la mama piedra, después se le agrega sal, el chicharrón o el quesoillo o el maní, se lo mezcla bien, se lo sirve acompañado de café o agua aromática	
Propiedades	indicar las propiedades nutricionales/medicinales	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015



Tabla N°138 Bizcochuelo

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #23	BIZCOCHUELO	
Nombre del producto	Bizcochuelo	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Postre	
Época de consumo	Cotidiano y festivo	
Espacios de consumo	Mercado y comercial	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Huevos criollos, chuno de achira, azúcar, jugo de naranja dulce.	
Formas de preparación	Primero se pone las claras de huevo a batir, luego que está a punto de nieve, se le pone azúcar, por último se le agrega el chuno, y el jugo de naranja, finalmente se pone en cajas pequeñas y se lo lleva al horno durante unos 25 minutos.	
Propiedades	Carbohidratos, proteínas, vitaminas	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°139 Café asustado

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #24	CAFÉ ASUSTADO	
Nombre del producto	Café asustado	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Bebida	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Café tostado molido criollo, azúcar o dulce de panela	
Formas de preparación	Se hace hervir agua en una olla, cuando está hirviendo se le agrega enseguida el café y se le deja durante unos 3 a 5 minutos que se pase y se lo apaga, se lo deja que repose para que el café se asiente en el fondo de la olla, y luego se lo sirve en una taza con azúcar o dulce de panela.	
Propiedades	Vitamina B y potasio	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°140 Fritada de chancho

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #25	FRITADA DE CHANCHO	
Nombre del producto	Fritada de chancho	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Plato fuerte	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar y mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Costilla de chancho, ajo, comino, naranja agria, sal	
Formas de preparación	Primero se pone la costilla picada en una paila al fuego, se le agrega un poco de agua al ras de la carne, luego sal, ajo y el jugo de naranja agria, el tiempo de preparación es de 30 minutos.	
Propiedades	Carbohidratos, grasa, proteínas	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°141 Chanfaina de chanco

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #26	CHANFAINA DE CHANCHO	
Nombre del producto	Chanfaina de chanco	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Plato fuerte	
Época de consumo	Cotidiano y festivo	
Espacios de consumo	Hogar, mercado y festividades	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Vísceras del chanco, arroz, papa, sal, aliño achiote, perejil	
Formas de preparación	En una paila, se hace un refrito con el aliño el achiote, sal, y las vísceras, luego se le agrega el arroz y se lo revuelve, y por último se le pone perejil, y se lo sirve solo o acompañado con huevo cocinado.	
Propiedades	Carbohidratos, grasa, proteínas	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°142 Morcilla

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #27	MORCILLA	
Nombre del producto	Morcilla (tripa negra) sal y de dulce	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Cucayo	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Mercado y comercial	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Tripa de chanco, sangre de chanco, arroz, col u hojas de yuca, sal o azúcar.	
Formas de preparación	Primero se prepara el relleno con la sangre de chanco, col, arroz, sal, luego con esto se lo rellena a la tripa y por último se lo cocina durante 10 minutos y se lo sirve solo, o con yuca, guineo cocinado, esta es la tripa negra con sal. La tripa negra dulce, se le agrega la hoja de yuca por la hoja de col, y el azúcar por la sal.	
Propiedades	Fibra, carbohidratos, proteínas, vitaminas	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°143 Chifles

PRODUCTOS ELABORADOS	
Ficha: #28	CHIFLES
Nombre del producto	Chifles (soroco)
Ancestralidad	Criollo
Descripción	Cucayo
Época de consumo	Cotidiano
Espacios de consumo	Mercado, comercial
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal
Ingredientes tradicionales	Plátano verde, sal, aceite
Formas de preparación	Se pela los plátanos y se los corta en rodajas bien delgadas, y se los fríe en aceite bien caliente, se los saca se le agrega sal y se los enfunda.
Propiedades	Fibra, proteínas, vitaminas
Estado de conservación	Común



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°144 Infusión de tilo

PRODUCTOS ELABORADOS	
Ficha: #29	INFUSION DE TILO
Nombre del producto	Infusión de tilo
Ancestralidad	Criollo
Descripción	Bebida
Época de consumo	Cotidiano
Espacios de consumo	Hogar
	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal
	
Ingredientes tradicionales	Flores de tilo, agua
Formas de preparación	Primero se pone al fuego una olla con agua dejamos hervir y le agregamos las flores de tilo, tapamos y dejamos que se pase por unos minutos, y servimos sin ningún tipo de endulzante.
Propiedades	Vitamina B
Estado de conservación	Común

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°145 Infusión de santa maría

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #30	INFUSION DE SANTA MARIA	
Nombre del producto	Infusión de santa maría	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Bebida	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Flores de santa maría, agua	
Formas de preparación	Primero se pone al fuego una olla con agua dejamos hervir y le agregamos las flores de santa maría, tapamos y dejamos que se pase por unos minutos, y servimos sin ningún tipo de endulzante.	
Propiedades	Utilizan esta infusión especialmente, para curar el dolor de cabeza, y reducir la fiebre. Posee vitamina A, caroteno	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°146 Infusión de matico

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #31	INFUSION DE MATICO	
Nombre del producto	Infusión de matico	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Bebida	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Hojas de matico, agua	
Formas de preparación	Primero se pone al fuego una olla con agua dejamos hervir y le agregamos las hojas de matico, tapamos y dejamos que se pase por unos minutos, y servimos sin ningún tipo de endulzante.	
Propiedades	Es muy importante para curar hemorragias internas y externas, además golpes y torceduras.	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°147 Infusión de malva

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #32	INFUSION DE MALVA	
Nombre del producto	Infusión de malva olorosa	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Bebida	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Hojas de malva, agua	
Formas de preparación	Primero se pone al fuego una olla con agua dejamos hervir y le agregamos las hojas de malva, tapamos y dejamos que se pase por unos minutos, y servimos con o sin dulce.	
Propiedades	Es muy importante para curar enemas, para la tos, y también se la utiliza como te aromático. Posee un gran contenido de vitamina B	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°148 Atados de dulce

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #33	ATADOS DE DULCE	
Nombre del producto	Atados de dulce	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Cucayo	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Comercial	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango	
Ingredientes tradicionales	Caña de azúcar	
Formas de preparación	Primero se muele la caña, luego el jugo de caña se lo hace hervir hasta que de un punto espeso, y lo ponemos en un cajón de madera grande, lo batimos hasta que de un color más claro y lo ponemos en moldes lo dejamos enfriar y lo servimos.	
Propiedades	Posee un alto contenido de carbohidratos, vitaminas por eso lo consumen diariamente solo o en bebida.	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°149 Horchata

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #34	HORCHATA	
Nombre del producto	Horchata	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Bebida	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Hierba luisa, ataco, toronjil, esencia de rosas, cedrón, menta manzanilla	
Formas de preparación	En una olla llena de agua ponemos a la hornilla dejamos hervir y le agregamos todos los montes, luego tapamos la olla apagamos el fuego y la dejamos reposar por unos minutos y luego la servimos, cierna endulce con azúcar o miel, le agregamos unas gotitas de limón agrio, y lo servimos.	
Propiedades	Es diurético, limpia riñones, posee vitamina C, minerales, y provee energía	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°150 Bocado

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #35	BOCADILLOS	
Nombre del producto	Bocadillos de maní	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Cucayo	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Comercial, mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Maní, miel de caña	
Formas de preparación	Primero se pone la miel a hervir, hasta que de punto se le agrega el maní tostado molido o chancado, se mezcla, y por ultimo lo ponemos en moldes pequeños	
Propiedades	indicar las propiedades nutricionales/medicinales	
Estado de conservación	indicar si es: común, escaso, en peligro	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°151 Longaniza

PRODUCTOS ELABORADOS	
Ficha: #36	LONGANIZA
Nombre del producto	Longaniza de chancho
Ancestralidad	Criollo
Descripción	Plato fuerte
Época de consumo	indicar si es: cotidiano, festivo, estacional
Espacios de consumo	Hogar, comercial, mercado
Zonas tradicionales de consumo	Cantón: Puyango y Pindal
Ingredientes tradicionales	Carne de chancho molida, tripas de cerdo sin cocinar, sal, ajo, cebolla, comino, manteca de color o achiote
Formas de preparación	Primero preparamos la carne molida con sal, ajo, comino pimienta, cebolla y al último le agregamos el achiote, luego las rellenamos y atamos los extremos, se la pone al sol para que se oreen o se la guarda en refrigeración, se la sirve acompañado con arroz, plátanos, camotes fritos, huevo frito y mote
Propiedades	Posee un alto contenido de carbohidratos
Estado de conservación	Común



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015


Tabla N°152 Arroz piarero

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #37	ARROZ PIARERO	
Nombre del producto	Arroz piarero	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Plato fuerte	
Época de consumo	Festivo	
Espacios de consumo	Festividades	
Zonas tradicionales de consumo	Cantón: Puyango	
Ingredientes tradicionales	Carne seca de res, arroz aguado, Zarandaja	
Formas de preparación	En una cacerola se prepara un refrito con cebolla ajo y una pisca de achiote, se desmenuza la carne y se agrega junto con el arroz y la zarandaja cocida, se revuelve durante unos 5 minutos y se lo sirve.	
Propiedades	Posee un alto contenido de carbohidratos, vitaminas, fibra y fosforo	
Estado de conservación	Rara	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°153 Empanadas de viento

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #38	EMPANADAS DE VIENTO	
Nombre del producto	Empanas de harina	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Postre	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, comercial, mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Harina de trigo, huevo de gallina criolla, manteca de chancho, sal, azúcar, bicarbonato, quesillo	
Formas de preparación	Primero agregamos los huevos en una bandeja, la sal el azúcar, manteca y el bicarbonato con un poco de agua, mezclamos bien, enseguida le agregamos la harina y lo revolvemos hasta que la masa este consistente, ligosa y suave. Luego formamos bolitas con la masa, dejamos reposar por unos cinco minutos, enseguida comenzamos a estirar la masa, le agregamos el queso en el centro luego cerramos bien que no se riegue estiramos y ponemos en el sartén con aceite hirviendo, se las fríe una por una y listas para comerlas	
Propiedades	Posee un gran contenido de carbohidratos	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°154 Repe de guineo

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #39	REPE DE GUINEO	
Nombre del producto	Repe blanco	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Sopa	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, comercial, mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Guineo común, quesillo y leche, ajo molido, manteca de chancho, cilantro, cebolla blanca picada en cuadritos	
Formas de preparación	Primero en una olla se hace el refrito con el ajo molido, la cebolla y la manteca, luego agregamos agua y lo dejamos hervir, le agregamos el guineo picado en cuadritos, dejamos que se cocine por unos 15 a 20 minutos después se agrega quesillo, leche y sal. se sirve acompañado de una rodaja de aguacate	
Propiedades	Posee un alto contenido de carbohidratos	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°155 Buñuelos

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #40	BUÑUELOS	
Nombre del producto	Buñuelos	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Postre	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, comercial, mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango	
Ingredientes tradicionales	Harina de trigo, huevos criollos, miel de caña, sal	
Formas de preparación	Primero vaciamos los huevos en una fuente le agregamos un poquito de sal y miel, luego se forma bolitas, se fríe, y se sirve acompañado de miel de caña y queso.	
Propiedades	Posee un alto contenido de carbohidratos	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°156 Seco de chivo

PRODUCTOS ELABORADOS	
Ficha: #41	SECO DE CHIVO
Nombre del producto	Seco de chivo
Ancestralidad	Criollo
Descripción	Plato fuerte
Época de consumo	Cotidiano
Espacios de consumo	Comercial, mercado, festividades
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal
Ingredientes tradicionales	Carne de chivo, ajo molido, comino molido, una taza de chicha, cebolla, tomate, pimienta, cebolla, panela rallada, orégano, achiote, aceite o manteca, sal
Formas de preparación	Primero ponemos adobo con el ajo, comino molido, sal y la chicha, le agregamos la carne y le dejamos que se pase por unos 2 horas, después ponemos en un sartén la carne con la cebolla, pimienta y aceite o manteca refreímos bien, le agregamos un poco de agua dejamos que se cocine bien durante una hora hasta que la carne este suave, se le agrega sal al gusto y el culantro. Se lo sirve con arroz ensalada y yuca o plátano maduro frito.
Propiedades	Posee un alto contenido de carbohidratos, vitaminas y proteínas
Estado de conservación	Común



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°157 Sancocho de cungatullo

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #42	SANCOCHO DE CUNGATULLO	
Nombre del producto	Sancocho de espinazo	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Sopa	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, comercial, mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Pindal	
Ingredientes tradicionales	Carne de chanco, guineo común, yuca, col, arrocillo, orégano, aliño(ajo, pimienta, comino, cebolla), sal	
Formas de preparación	Se cocina primero la carne, luego en conjunto la yuca, guineo verde, hojas de col, granos de arrocillo, acompañado de los aliños al gusto. Una vez cocinada la carne se coloca todos los ingredientes en conjunto, se frota en las manos el orégano y se le agrega y se lo sirve.	
Propiedades	Posee un alto contenido de carbohidratos, fibra, grasa	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°158 Cecina con yuca

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #43	CECINA CON YUCA	
Nombre del producto	Cecina con yuca	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Plato fuerte	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Comercial, mercado y festividades	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Pindal	
Ingredientes tradicionales	Carne pura de chanco fileteado, yuca, cebolla, sal, tomate, culantro, comino, limón.	
Formas de preparación	Primero Sazonamos la carne de cerdo con sal y comino y la dejamos secar al sol por 1/2 hora mínimo, transcurrido este tiempo verificamos que la carne este seca y la llevamos a la parrilla o al carbón para asarla, luego cocinamos la yuca, después preparamos unas ensalada, con el tomate, cebolla (picada en media luna bien fina y lavada), limón y culantro, y por ultimo servimos en un plato al gusto.	
Propiedades	Posee un alto contenido de carbohidratos, proteínas, minerales	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°159 Salchicha de chancho

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #44	SALCHICHA DE CHANCHO	
Nombre del producto	Salchicha de chancho	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Plato fuerte	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, comercial, mercado	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Pindal	
Ingredientes tradicionales	Tripas de chancho, carne de chancho molida, ajo cebolla, sal, comino, achiote, y naranja agria	
Formas de preparación	Primero se prepara el relleno que es la carne molida bien aliñada, con un refrito, de ajo, cebolla, comino, naranja agria, sal achiote, después es embutida en las tripas del mismo chancho, luego pasa por un proceso de secado al natural, se las cuelga en un cordel y se las pone al sol, para finalmente ser (freídas en aceite bien caliente) a esta se la puede acompañar con una porción de arroz blanco y un pedazo de yuca o guineo cocinado.	
Propiedades	Posee un alto contenido de calorías, grasas, carbohidratos, proteínas	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°160 Manjar de leche

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #45	MANJAR DE LECHE	
Nombre del producto	Manjar de leche	
Ancestralidad	Criollo	
Descripción	Postre	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, comercial, mercado, festividades	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Leche pura de vaca, panela, arroz molido, canela	
Formas de preparación	Primero ponemos la leche a cocinar con el arroz molido, panela, y movemos para que no se pegue hasta que tome un punto muy espeso, le agregamos la canela y lo bajamos, se lo puede comer solo o acompañado con pan.	
Propiedades	Posee calorías, vitaminas, hierro	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

2.3.2.2.4 Productos elaborados contemporáneos

Son aquellos productos que fueron procesados a partir de los productos primarios que han llegado en el siglo veinte, en especial en las últimas décadas, y que están siendo adaptados hoy en día.

Tabla N°161 Miel con quesillo

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #46	MIEL CON QUESILLO	
Nombre del producto	Miel con quesillo	
Ancestralidad	Contemporáneo	
Descripción	Postre	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, mercado, festividades	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Quesillo, miel de caña de panela	
Formas de preparación	Se calienta la miel, se corta el quesillo en cuadritos pequeños, se pone en un platillo y se baña con la miel y se sirve.	
Propiedades	proteínas, vitaminas, carbohidratos	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°162 Melcocha

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #47	MELCOCHA	
Nombre del producto	Melcocha de panela con maní	
Ancestralidad	Contemporáneo	
Descripción	Postre	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar, mercado, festividades	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Miel de panela, maní tostado, agua	
Formas de preparación	Se calienta la miel que esté a punto, después se la derrama sobre una piedra grande se agrega maní tostado entero o molido, y se la amasa hasta que de un tono blanquecino	
Propiedades	Hidratos de carbono, vitaminas, proteínas, minerales	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°163 Dulce de guayaba

PRODUCTOS ELABORADOS	
Ficha: #48	DULCE DE GUAYABA
Nombre del producto	Dulce de guayaba
Ancestralidad	Contemporáneo
Descripción	Conserva
Época de consumo	Cotidiano
Espacios de consumo	Hogar, mercado, festividades
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal
Ingredientes tradicionales	Guayabas, panela
Formas de preparación	Primero se saca las pepas y se deja solo la cubierta, estas se pone a cocinar en una olla con agua, después que estén bien cocidas, se le agrega panela al gusto se deja que se pase durante unos 20 minutos hasta que especie.
Propiedades	Vitamina C, hidratos de carbono, minerales, proteínas
Estado de conservación	Común



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015
 ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°164 Infusión de rosas blancas

PRODUCTOS ELABORADOS		
Ficha: #49	INFUSION DE ROSAS BLANCAS	
Nombre del producto	Infusión de rosas blancas	
Ancestralidad	Contemporáneo	
Descripción	Bebida	
Época de consumo	Cotidiano	
Espacios de consumo	Hogar	
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango y Pindal	
Ingredientes tradicionales	Flores de rosas blancas	
Formas de preparación	Ponemos en una olla agua y la llevamos al fuego, en cuanto hierva el agua apagamos, agregamos las flores, tapamos y dejamos que se concentre.	
Propiedades	Esta infusión posee vitaminas, la toman especialmente para problemas inflamatorios, estomacales, y cutáneos.	
Estado de conservación	Común	

FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Tabla N°165 Canelazo

PRODUCTOS ELABORADOS	
Ficha: #50	CANELAZO
Nombre del producto	Canelazo (agua loca)
Ancestralidad	Contemporáneo
Descripción	Bebida
Época de consumo	Cotidiano
Espacios de consumo	Hogares, festividades
Zonas tradicionales de consumo	Cantones: Puyango Pindal
Ingredientes tradicionales	Aguardiente, canela, azúcar, naranjillas
Formas de preparación	Primero se pone a hervir agua, se corta las naranjillas en cuatro partes y le agregamos a la olla, dejamos hervir, le agregamos la canela y lo bajamos, le ponemos el aguardiente, se le agrega azúcar al gusto, se lo tomo siempre caliente.
Propiedades	Provee energía
Estado de conservación	Común



FUENTE: Encuestas realizadas en el cantón Puyango y Pindal para el sondeo de productos primarios, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

2.4. Ubicación geográfica y mapeo

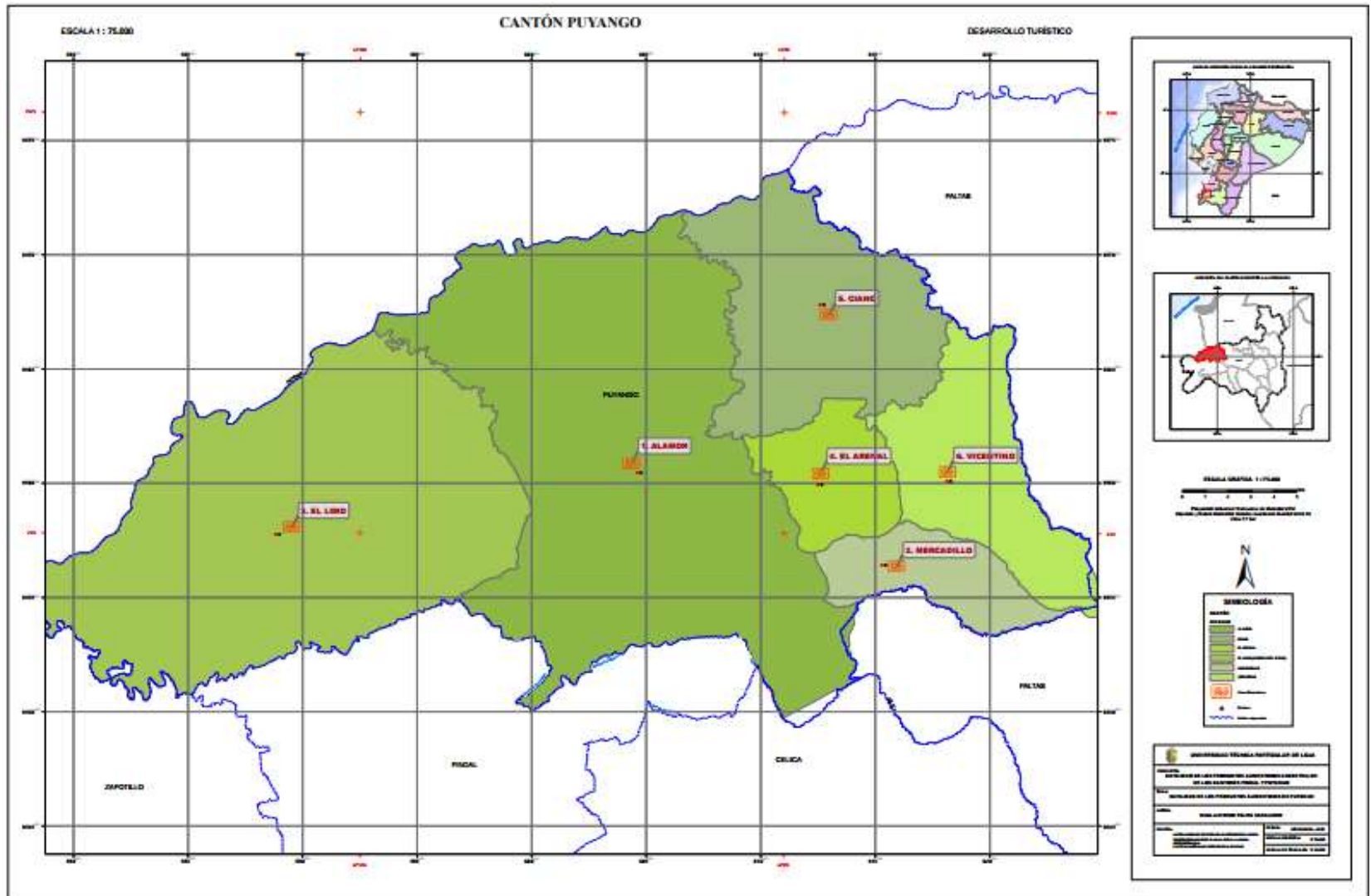
Un buen plan de zonificación permite a las partes interesadas dirigirse con mayor facilidad hacia los sitios donde se encuentran los productos primarios y elaborados, y al mismo tiempo constituye una herramienta eficaz en la búsqueda de estos productos típicos.

Un sistema de zonificación sobre el rescate de los productos alimenticios primarios ancestrales de los cantones Puyango y Pindal, dentro del tema gastronómico y cultural cuidadosamente planeado puede asegurar futuros proyectos de interés, aportando de esta manera una posible inversión tanto pública como privada en beneficio de la población.

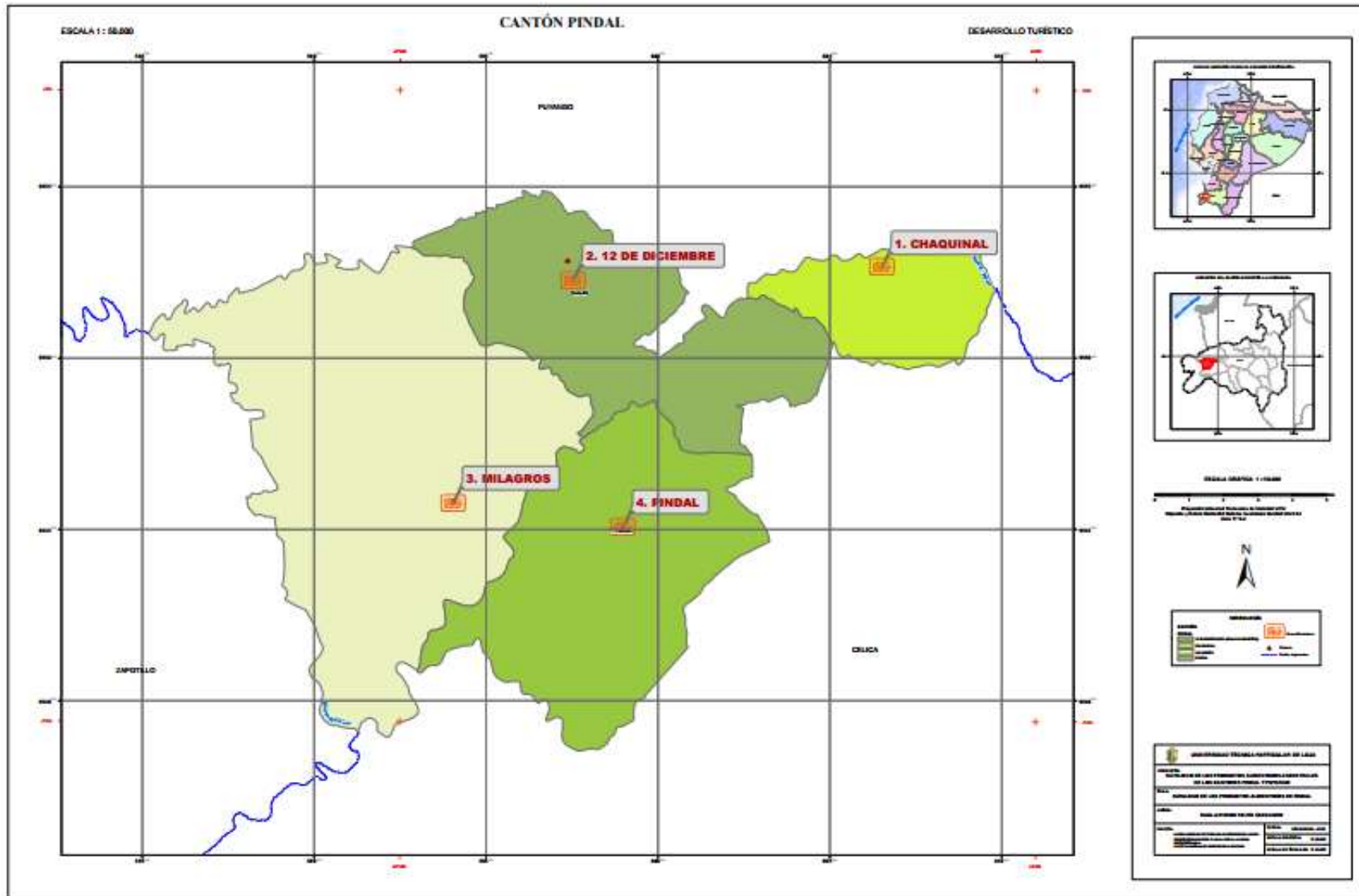
2.4.1. Ilustración de los puntos en el mapa.

A continuación en los siguientes mapas se encuentran detallado los sectores donde se realizó el levantamiento de información, cabe recalcar que se lo ejecutó en forma de circuito, logrando de esta manera una mejor vista para aquellas personas interesadas en visitar cada cantón.

MAPA N°3 Cantón Puyango



MAPA N° 4 Cantón Pindal



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

3.1 Vaciado de la información levantada

a. Creación del sistema de archivado

En un directorio en la computadora se crean carpetas organizadas según el método de trabajo definido, posterior a ello se organizó la información por carpetas de alimentos, así, se destina una para los alimentos primarios y otra para los elaborados. En cada carpeta se ubican subcarpetas de alimentos y a su vez, en cada una podremos ubicar documentos según los temas de las fichas. Por ejemplo: Ancestralidad, Nombre Común, Ingredientes.

Para la elaboración del Atlas Alimentario, el material fue organizado por los cantones en donde se realizó dicha investigación en este caso Puyango y Pindal correspondientes a la provincia de Loja. Cabe recalcar que por la repetición de los productos de ambos cantones se los asoció, por lo tanto, ambos cantones contienen las mismas carpetas, por consiguiente se va a encontrar dos subcarpetas, una de productos primarios y otra de elaborados. Cada una de estas carpetas contiene a su vez una subcarpeta por producto. Dentro de estas carpetas, finalmente, encontramos documentos por tema de las fichas.

3.2 Catálogo fotográfico

CATÁLOGO

DE PRODUCTOS GASTRONOMICOS
PRIMARIOS Y ELABORADOS DE LOS CANTONES

PUYANGO Y
PINDAL





CATÁLOGO

DE PRODUCTOS GASTRONOMICOS
PRIMARIOS Y ELABORADOS DE LOS CANTONES

PUYANGO Y
PINDAL



PRESENTACIÓN



La gastronomía es tan antigua como la historia humana. El diccionario de la Real Academia de la Lengua la define como los asuntos de la digestión de la comida, arte y ciencia de la alimentación, por lo tanto, se concluye que la gastronomía está altamente sujeta a la interrelación entre el ser humano y su búsqueda de alimento a través de la historia.

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la diversidad efa climática, la pluriculturalidad, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Mediante los enfoques de producción agroecológica, que va más allá del monocultivo, como una alternativa social y ecológica; para superar de esta manera los grandes retos de la humanidad como el cambio climático y el agotamiento de recursos en general.

En el cantón Puyango, gracias a su ubicación geográfica, entre las estribaciones de los Andes y la costa ecuatoriana, y gracias a su abundante vegetación y su clima sub-tropical, los principales productos primarios más destacados son: maíz, naranja dulce, fréjol, maní, papaya, aguacate, café, guineo, plátano.

El cantón Pindal, también conocido como la Capital Maicera del Ecuador, posee una gran variedad de productos primarios enmarcados en su cultura y tradiciones basadas especialmente en sus productos por ser un cantón que limita con el cantón Puyango posee gran similitud en cuanto a sus productos primarios, los más destacados son: maíz, zarandaja, fréjol, guineo, yuca, naranja dulce, guaba, café.

La presente revista invita a deleitar platos típicos que tienen una rica y variada historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar, según sea el sector donde se consumen, en este caso Puyango y Pindal.

PRÓLOGO



El cantón Pindal bajo un entorno de impresionante belleza natural, crece de forma muy significativa por el gran aporte de sus habitantes, lo que le ha permitido defender su cultura, pensamiento y proceso de desarrollo, hacia la madurez que lo catapulta como pueblo organizado, el mismo que cuenta con tres parroquias rurales y una urbana, que en conjunto forman uno de los cantones de mayor perspectiva para el futuro de la provincia de Loja.

Conocido como “La capital maicera del Ecuador” en las que se desarrollan diferentes actividades productivas, crianza de animales menores, y ganado vacuno.

Pindal cuenta con lugares turísticos dignos de visitar y pasar unas vacaciones de ensueño, con un clima de verano delicioso y la brisa del verde maizal que se complementan para recibir al visitante y patentan el trabajo tesonero y la bondad de la tierra pindaleña.

La hospitalidad de su gente, la exquisita gastronomía se derivan del maíz, de la cual se preparan sopas, secos, postres y cucayos, acompañada de la naturaleza esplendorosa son factores determinantes a la hora de atraer al turista y plasmar en su mente la mejor imagen de esta bella tierra, a la que siempre querrán volver.

El cantón Puyango es uno de los cantones más promisorios de la provincia de Loja tan generosamente dotado por la providencia y por la naturaleza, lo que lo convierte en una región con diversidad de pisos climáticos que dan lugar a una muy representativa producción agropecuaria, dedican en su gran mayoría a la ganadería, en menor escala a la agricultura produciendo básicamente café, maíz, zarandaja, maní, guinea, yuca. Debe señalarse que el cantón por su ubicación tiene un gran movimiento comercial fundamentalmente con la provincia de El Oro, convirtiéndose esta actividad en una importante fuente de ingresos para los habitantes.

Puyango está inmerso en un área de bosque seco, semidesértico, con vegetación adaptada al caluroso clima de la región. Pero en el interior del bosque, la vegetación cambia gracias a que recibe el constante baño de pequeños riachuelos, determinando uno de los cantones con un gran potencial turístico, y gastronómico.

CONTENIDO



<i>Maíz</i>	6
<i>Sango (pepian)</i>	7
<i>Humitas</i>	8
<i>Tamales</i>	9
<i>Chicha de maíz blanco</i>	11
<i>Champus de mote pelado</i>	12
<i>Chanchos</i>	13
<i>Cecina con yuca</i>	14
<i>Fritada</i>	16
<i>Longaniza</i>	17
<i>Guineo</i>	19
<i>Arveja con guineo</i>	20
<i>Caña</i>	22
<i>Atados de dulce</i>	23
<i>Guarapo</i>	24
<i>Gallina criolla</i>	25
<i>Estofado de gallina criolla</i>	26
<i>Zarandaja</i>	28
<i>Caldo de zarandaja</i>	29

Maíz



Es preferentemente el producto más común dentro de la agricultura, se produce en mayor cantidad en las partes bajas de sus parroquias, básicamente es un maíz de grano grande, blanco amarillo o negro, suave o duro. El maíz es un alimento completo; es energético, antioxidante y reductor de los niveles de colesterol. Mantiene saludable el aparato digestivo y las vitaminas del complejo B que contribuyen al buen funcionamiento del sistema nervioso central.

Las variedades de maíz más cultivadas son:

- **Casanga:** Maíz suave, grano amarillo, puede ser cultivado en algunos platos, sango, sopa de albóndiga de maíz.
- **Cubano:** Maíz colorado de grano grande, es cultivado en los algunos platos, sango, sopa de albóndiga de maíz.
- **Morocho:** maíz morocho (cáscara dura y cristalina) de coloración blanca a crema, se lo encuentra en las zonas altas. Se lo utiliza especialmente en coladas y el conocido morocho de Maíz.
- **Manabi:** maíz blanco suave, grano grande, se lo utiliza para la preparación de algunos platos, sango, sopa de albóndiga de maíz.

Sanga

(Pepian)



Es uno de los pocos platos tradicionales de estos dos cantones conocido también como pepián, consumido diariamente en los mercados, hogares y ferias.

INGREDIENTES

- Maíz tostado molido (chancado)
- Manteca de chanco
- Cebolla, queso y sal.

PREPARACIÓN

- 1 En una cacerola se hace el refrito con cebolla, achiote y manteca de chanco.
- 2 Se agrega el agua y cuando ya está en ebullición se añade la sal, la harina de maíz y se mezcla rápido para evitar que se formen grumos.
- 3 Se agrega el queso desmenuzado y se mezcla constantemente para que se cocine uniforme y no se pegue.
- 4 Se sirve acompañado con huevo frito, yuca, camote o aguacate.



Humitas



Es un envuelto de masa de choclo tierno (maíz) ya sea rallado o molido, muy común en los hogares, en el desayuno diario o como un cucayo, acompañado de una buena taza de café.

INGREDIENTES

- Manteca de chancho
- Choclo tierno
- Mantequilla
- Sal, azúcar
- Quesillo

PREPARACIÓN

- 1 Se ralla o muele el maíz tierno.
- 2 Se le agrega huevos, manteca de chancho, mantequilla derretida, sal y azúcar al gusto.
- 3 Posterior se coloca en una hoja de la misma mazorca, con relleno de quesillo.
- 4 Se cocina al vapor durante 45 minutos, se sirve con café filtrado, o agua de anís

Tamales



Son muy típicos se los encuentra en todas las parroquias, son diariamente muy apetecidos en los hogares y mercados formando parte de la cadena alimenticia.

INGREDIENTES

- Carne de choncho o pollo
- Manteca de choncho
- Arveja tierna
- Zanahoria
- Cebolla
- Achiote
- Maiz
- Sal
- Ajo





PREPARACIÓN

Para la Masa

- 1** En un recipiente grande mezclar el maíz molido con el caldo de cocción, la manteca y la sal.

Para el Relleno

- 1** Saltear la cebolla y el ajo con achiote y agregar la arveja, zanahoria y la carne, sal.
- 2** Sobre las hojas de achira se coloca una cantidad suficiente de masa y sobre esta añadir el relleno taparlo bien y envolver.
- 3** Cocinar a vapor por 45 a 60 minutos y servir con aji y encebollado.



Chicha de maíz blanco



Es una bebida tradicional, muy consumida en los hogares y mercados de las parroquias.

INGREDIENTES

- Harina de maíz blanco
- Dulce de caña (panela)
- Clavo de olor
- Canela

PREPARACIÓN

- 1** Se remoja el maíz de un día para otro, después se lo cocina en maíz blanco chancado.
- 2** Se agrega la panela, el clavo de olor, canela y se deja que se enfríe, y se lo coloca en un cántaro de barro.
- 3** Se lo tapa y guarda durante tres días para que se fermente y adquiera mejor sabor.

Champus de maíz pelado



Es un tipo de postre hecho a base de maíz blanco, durante las mañanas en el desayuno o al medio día se lo sirve como un postre, muy apetecido que dota de energía.

INGREDIENTES

- Maíz blanco
- Panela
- Clavo de olor

PREPARACIÓN

- 1 Chancar el maíz y poner a remojar.
- 2 Cocinar y agregar panela, canela y clavo de olor.
- 3 Cocinar hasta que el maíz este bien blandito listo para consumirlo.

Chanchos



La crianza de los chanchos 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.

El tipo de chanco que se da en estas zonas es el criollo, este animal posee características generales como ser: pigmentado, rústico y resistente a las enfermedades, buena adaptación al medio, y con gran capacidad para buscar su propio alimento.

Cecina con Yuca



Es un plato típico tradicional muy degustado especialmente los fines de semana en los mercados, restaurantes y picanterías, este plato mantiene su forma tradicional de preparación.

INGREDIENTES

- Carne de cerdo
- Achiote
- Yuca
- Ajo
- Sal





PREPARACIÓN

- 1** Poner la carne a secar al sol por el lapso de 3 horas.
- 2** Cocinar las yucas desde agua tibia y escurrirlas.
- 3** Colocar la carne seca sobre brasas encendidas dándole vueltas constantemente para lograr una cocción y dorado uniforme.
- 4** Se sirve con yuca y cebolla curtida.



Fritada



En las picanterías de estos cantones es muy común poder degustar de este plato.

INGREDIENTES

- Costilla de cerdo
- Naranja o limón agrio
- Comino
- Ajo

PREPARACIÓN

- 1 En una paila agregar la costilla picada, ajo, sal, un poco de jugo de naranja o limón agrio, comino y se lo deja que se consuma y se dore con su misma grasa
- 2 Se lo acompaña con yuca, mote, ensalada y aji.

Longaniza

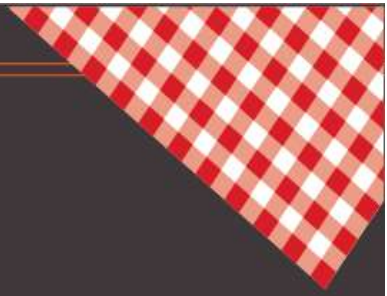


Este plato tradicional que se lo encuentra diariamente en los restaurantes.

INGREDIENTES

- Carne molida de cerdo
- Tripa de cerdo
- Comino
- Pimiento
- Cebolla
- Achiote
- Ajo





PREPARACIÓN

- 1** Condimentar la carne molida con sal, ajo, comino, pimienta, cebolla y al último se le agrega el achiote.
- 2** Rellenar la tripa y atar los extremos.
- 3** Colocar la longaniza al sol para que se oreen.
- 4** Se sirve acompañado con arroz, plátanos, camotes fritos, huevo frito y mote.



Quincho



Considerado un alimento base de la cocina ecuatoriana, conocido también como plátano.

Es muy común encontrarlo en los huertos de los agricultores, se cultivan de diferentes variedades, su producción es durante todo el año, es consumido en la alimentación diaria, se preparan sopas, bebidas y también lo consumen cuando está maduro.



Arveja con Guineo

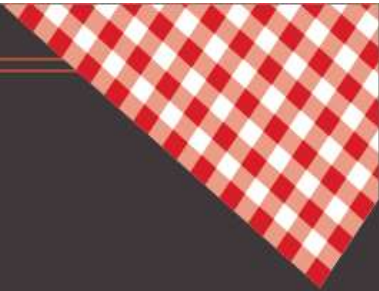


Es una sopa muy tradicional, se consume diariamente al medio día en el almuerzo en los mercados y hogares de forma tradicional.

INGREDIENTES

- Guineo verde (común)
- Cebolla perla
- Arveja seca
- Quesillo
- Cilantro
- Leche
- Ajo





PREPARACIÓN

- 1** En una cacerola de fondo grueso se pone a calentar agua.
- 2** Cuando empieza a hervir se agrega el guineo y se cocina hasta que se ablande, añadir la arveja. Saltear la cebolla y el ajo con aceite y achiote, luego licuar con el queso y la leche, finalmente se agrega todo a la olla.
- 3** Dejar cocinar por 10 minutos y espolvorear el cilantro.
- 4** Se sirve con una rodaja de aguacate.



Caña



En la parroquia Mercadillo del cantón Puyango se encuentra el mayor cultivo de caña de dulce, en su mayoría se mantiene una gran producción orgánica, de la cual derivan muchos productos alimenticios como el atado de dulce, el guarapo, la miel etc.

Afados de Dulce



Estos dulces tradicionales hechos a base de panela y mani tostado, pelado y molido, en la parroquia mercadillo se puede encontrar fábricas de dulce y degustar de estas delicias.

Guarapo



La gran producción de caña en este sector, determina una gran variedad de productos derivados, como el guarapo, que se lo puede tomar solo o con jugo de naranja al ambiente o con hielo.



Gallina Criolla



La crianza de aves menores especialmente de gallinas criollas es muy común en estos cantones, se puede encontrar en la mayoría de hogares, para la venta y consumo, para la preparación de platos típicos, como el seco de gallina criolla, y caldo de gallina criolla.

Existe una gran variedad de gallinas criollas con diversidad de tamaños, de color, de tipos de cresta y de plumaje

Estofado de Gallina Criolla

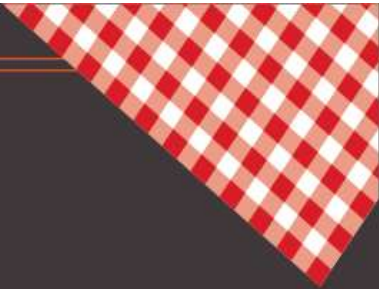


Es un plato muy delicioso y tradicional en estos cantones y sus parroquias, preparado especialmente con gallina criolla.

INGREDIENTES

- Carne de gallina criolla
- Sal, pimienta
- Cebolla
- Pimientos
- Tomates
- Cilantro
- Ajo





PREPARACIÓN

- 1** Primero se hace un refrito con la cebolla y el ajo
- 2** Después licuar los pimientos, tomates, caldo de pollo y el culantro.
- 3** Agrega al refrito sazonar con sal y pimienta, colocar las presas de la gallina en el refrito y cocinar hasta que estén suaves.
- 4** Servir bien caliente, acompañado del arroz, yuca, molido de plátano.



Zarandaja



Al igual que el frejol es un producto muy importante en la agricultura local, este producto es cultivado en grandes cantidades, aporta de manera significativa a la economía como a la alimentación local, se preparan varios platos, como el caldo de zarandaja, aliñado de zarandaja, etc.



Caldo de Zarandaja

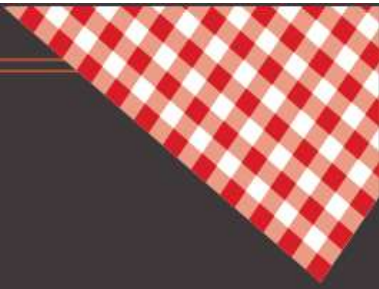


Es un plato típico que tiene una tradición muy antigua, muy común en aquellos tiempos que lo preparaban para el almuerzo, dotando de energía a las personas que trabajaban en el campo, se destaca por el uso de ingredientes locales, y su preparación tradicional.

INGREDIENTES

- Cebolla, pimiento, tomate
- Zarandaja seca
- Comino
- Achiote
- Huevos
- Harina
- Leche





PREPARACIÓN

- 1** Se pone a remojar la zarandaja de un día para otro.
- 2** Luego se la cocina, durante 15 minutos, cuidar que el caldo no se consuma mucho, para que no quede muy espeso.
- 3** Preparar el refrito, con la cebolla el pimiento y tomate.
- 4** En la olla se agrega una cucharada de refrito, una cucharadita pequeña de comino y una pizca de color.
- 5** Para la tortilla agregar 3 cucharadas de harina. Batir un huevo para después freír en una sartén la tortilla.
- 6** Por último agregar al caldo las tortillas, una pizca de sal, se mezcla y finalmente se agrega leche y se sirve.



3.3. Elaboración de la matriz de los productos primarios

A continuación se detalla la matriz con la información utilizada para la elaboración de las fichas, los productos primarios presentados pertenecen a ambos cantones Puyango y Pindal.

Tabla N°166 Matriz de los productos primarios

NOMBRE	NOMENCLATURA	NOMBRES COMUNES	ANCESTRALIDAD	FORMA DE OBTENCIÓN	VARIEDADES	ESTADO DE CONSERVACIÓN
Maíz	Zea mays (POACEAE)	Maíz	Prehispánico no Nativo	Cultivo	Casanga	Rara
					Cubano	Común
					Canguil	En peligro
					Manabí	Común
					Blanco	Rara
Café	Coffea spp. (Varias especies, en especial C. arábica y C. robusta.) (RUBIACEAE)	Café	Criolla	Cultivo	Arábica	Rara
					Robusta	Rara
Caña criolla	Saccharum officinarum	Caña de azúcar, caña criolla	Criolla	Cultivo	Criollo	Común
Caña violeta	Saccharum Violaceum	Caña de azúcar, caña negra	Criolla	Cultivo	Común, criollo	Rara
Gallina Criolla	Gallus gallus domesticus	Gallina de campo, Gallina domestica	Prehispánico no Nativo	Crianza	Criollo	Común

Cerdo	<i>Sus scrofa domestica</i> (SUIDAE)	Chancho, coche	Criolla	Crianza	Criollo	Común
					Negro criollo	Rara
Borrego	<i>Ovis orientalis aries</i> (BOVIDAE)	Oveja	Criolla	Crianza	Criollo	Rara
Ganado vacuno	<i>Bos primigenius taurus</i> / <i>Bos taurus</i>	Toro, vaca	Criolla	Crianza	Criollo	Común
Naranja dulce	<i>Citrus sinenses</i>		Criolla	Cultivo	Criollo	Común
Naranja agria	<i>Citrus aurantium</i>	Naranja amarga	Criolla	Cultivo	Criollo	Común
Limón agrio	<i>Citrus × limon</i> (L.)		Criolla	Cultivo	Criollo	Común
Limón dulce (lima)	<i>Citrus × limetta</i>	Limón, lima dulce	Criolla	Cultivo	Criollo	Común
Chirimoya	<i>Annona cherimola</i> (ANNONACEAE)		Nativa	Cultivo y recolección	Criollo	Común
Papaya	<i>Carica papaya</i>		Prehispánico no Nativo	Cultivo	Criollo	Común
Mango	<i>Mangifera indica</i>		Criolla	Cultivo	Criollo	Común
Guaba	<i>Inga feuillei</i>		Prehispánico no Nativo	Cultivo y recolección	Criollo	Común
Ciriguela	<i>Spondias purpurea</i>	Ciriguela	Prehispánico no Nativo	Cultivo	Criollo	Común
Zapallo	Zapallo gigante: <i>Cucurbita maxima</i> (CUCURBITACEAE)	Calabaza	Nativa	Cultivo y recolección	Criollo	Común
	Zapallo pequeño o limeño: <i>Cucurbita moschata</i> (CUCURBITACEAE)					Común

Camote	<i>Ipomoea batatas</i> (CONVOLVULACEAE)	Kumal (nombre ancestral) Apichu (quechua)	Nativa	Cultivo	Morado	Común
					Amarillo	Común
Soya	<i>Glycine max</i>	Soja	Criolla	Cultivo	Criollo	En peligro
Zarandaja	<i>Lablab purpureus</i>		Prehispánico no Nativo	Cultivo	Criollo	Rara
Torcaza	<i>Zenaida auriculata</i>	Paloma tierrera	Prehispánico no Nativo	Caza	Criolla	Rara
Guatusa	<i>Dasyprocta fuliginosa</i>		Prehispánico no Nativo	Caza		En peligro
Conejo	<i>Sylvilagus brasiliensis</i>		Prehispánico no Nativo	Caza		En peligro
Yuca	<i>Manihot esculenta</i>	Mandioca	Prehispánico no Nativo	Cultivo		Común
Plátano	<i>Musa L</i>	Banano, plátano	Criolla	Cultivo	Seda	Común
					Común	Común
					Filipino	Común
					Plátano	Común
Fresno	<i>Fraxinus chinensis</i>		Criolla	Cultivo y recolección		Rara
Pato	<i>Cairina moschata</i>		Criolla	Crianza	Criolla	Común
Pavo	<i>Meleagris Gallopavo</i>		Prehispánico no Nativo	Crianza	Criolla	Rara
Toronjil	<i>Melissa officinalis</i>		Criolla	Cultivo		Común
Hierbabuena	<i>Mentha sativa</i>		Criolla	Cultivo		Común
Hierba Luisa	<i>Cymbopogon citratus</i>		Criolla	Cultivo		Común
Menta	<i>Mentha piperita</i>		Criolla	Cultivo		Común
Violeta	<i>Viola odorata</i>	Violeta de jardín	Criolla	Cultivo		Común

Borraja	Borago officinalis L		Criolla	Cultivo		Común
Zapote	Casimiroa edulis		Prehispánico no Nativo	Cultivo		Rara
Manzanilla	Citrus x aurantifolia	Limón amargo	Criolla	Cultivo		Común
Guanta	Cuniculus paca		Nativa	Caza		Rara
Mandarina	Citrus nobilis		Criolla	Cultivo		Común
Paico	Chenopedicum ambrosioides L		Nativa	Recolección		Común
Cidra	Citrus medica		Criolla	Cultivo y recolección		Común
Sahino	Pecari tajacu		Nativa	Caza		En peligro
Orégano	Origanum vulgare L		Criolla	Cultivo		Común
Alverja	Pisum sativum (FABACEAE)		Criolla	Cultivo		Común
Poroto de castilla	(Vigna unguiculata) Fabaceae	Poroto chileno, boca negra	Criolla	Cultivo		Rara
Poroto de palo	Cajanus cajan		Criolla	Cultivo		Común
Frejol panamito	Phaseolus vulgaris		Criolla	Cultivo		Rara
Frejol mantequilla	Phaseolus lunatus	Poroto Mantequilla	Criolla	Cultivo		Común
Sangorache	Amaranthus quitensis (AMARANTHACEAE)	Ataco, amaranto	Nativa	Cultivo y recolección		Común
Agujilla	Erodium cicutarium		Nativa	Cultivo y recolección		Rara
Cuy	Cavia porcellus	Cobayo	Nativa	Crianza		Común
Achiote	Bixa Orellana	Onoto, achote	Nativa	Cultivo		Común
Zanahoria	Daucus carota		Criolla	Cultivo	Colorada	Común

					Blanca	Común
Rosa blanca	Rosa centifolia	Rosa común	Criolla	Cultivo y recolección		Rara
Apio	Apium graveolens		Criolla	Cultivo		Común
Albahaca	Ocimum basilicum		Criolla	Cultivo		Común
Buscapina	Parietaria officinalis		Criolla	Cultivo		Común
Sábila	Aloe vera		Criolla	Cultivo		Común
Ruda	Ruta graveolens		Criolla	Cultivo		Común
Llanten	Plantago major		Prehispánico no Nativo	Cultivo		Común
Guanchaca	Didelphimorphia	Zarigüeya, raposa	Nativa	Caza		Común
Chivo	Capra aegagrus hircus	Cabra	Criolla	Crianza		Común
Armadillo	Dasypodidae	Tumulle, gurre, cusuco	Prehispánico no Nativo	Caza		En peligro
Pacharaca	Ortalis Garrula	Pashaca, chachalacos	Nativa	Caza		En peligro
Hierba mora	Solanum nigrum	Mortiño	Nativa	Cultivo		Común
Geranio	Pelargonium zonale		Criolla			
Salvia real	Salvia officinalis		Criolla	Cultivo y recolección		Común
Sauco	Sambucus nigra	Sauco negro	Criolla	Recolección		Común
Uña de gato	Uncaria tomentosa		Nativa	Recolección		Rara
Cola de caballo	Equisetaceae		Criolla	Recolección		Común
Bagre	Siluriformes	Cachimala, barbon	Prehispánico no Nativo	Pesca		Rara
Camarón de río	Samastacus spinifrons		Prehispánico no Nativo	Pesca		En peligro
Mojarras	Gymnocharacinus		Nativa	Pesca		Rara

Life	Trichomycteru		Prehispánico no Nativo	Pesca		En peligro
Arroz	Oryza sativa		Contemporánea	Cultivo		Rara
Guayaba	Psidium guajava		Nativa	Cultivo	Limón	Común
					Fresa	Común
Piña	Ananas comosus		Prehispánico no Nativo	Cultivo		Rara
Palta	Persea americana	Aguacate	Nativa	Cultivo	Criollo	Común
Siemprevivo	Sempervivum		Criolla	Recolección		Común
Tejón	Bassaricyon gabbii	Olingo	Prehispánico no Nativo	Caza		En peligro
Haba	Vicia faba		Nativa	Cultivo		Rara
Badea	Passiflora quadrangularis (PASSIFLORACEAE)	Tumbo	Nativa	Cultivo y recolección	Criollo	Común
					Silvestre	Común
Marco	Ambrosia arborescens	Altamisa	Nativa	Recolección		Común
Maní	Arachis hypogaea		Nativa	Cultivo		Común
Maracuyá	Passiflora edulis		Nativa	Cultivo		Común
Cadillo	Triumfetta althaeoides Lam		Nativa	Recolección		Común
Perdiz	Alectoris rufa		Prehispánico no Nativo	Caza		Rara
Malva	Malva sylvestris	Malva olorosa, o común	Nativa	Recolección		Común
Cachorrillo	Ranunculus arvensis		Nativa	Recolección		Rara
Pomarrosa	Syzygium jambos		Criolla	Cultivo		Común
Matico	Piper Aduncum		Nativa	Recolección		Común
Manzana	Malus domestica		Criolla	Cultivo		Rara

Santa maría	Tanacetum parthenium		Nativa	Recolección		Común
Tilo	Tilia platyphyllos		Nativa	Recolección		Común
Lechuga	Lactuca sativa	Repollo	Criolla	Cultivo		Común
Venado	Odocoileus virginianus		Prehispánico no Nativo	Caza		Rara
Zambo	Cucurbita ficifolia (CUCURBITACEAE)		Prehispánico no Nativo	Cultivo y recolección		Común
Mono	Saimiri sciureus	Mono ardilla	Nativa	Caza		Rara
Rábano	Raphanus sativus		Criolla	Cultivo		Rara
Rosa de castilla	Rosa gallica	Rosa común	Criolla	Cultivo		Común
Congona	Peperomia inaequalifolia	Siempreviva	Nativa			
Cebada	Hordeum vulgare		Criolla	Cultivo		Rara
Tomate riñón	Lycopersicum esculentum		Prehispánico no Nativo	Cultivo		Común
Granadilla	Passiflora ligularis		Nativa	Cultivo		Rara
Babaco	Vasconcellea x heilbornii (anteriormente Carica pentágona) (CARICACEAE)		Nativa	Cultivo		Común

FUENTE: Visita in situ, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

3.4 Determinación de estrategias

“Las estrategias son una herramienta de dirección que facilita procedimientos y técnicas con un basamento científico, que empleadas de manera interactiva y transfuncional, contribuyen a lograr una interacción proactiva de la organización con su entorno, coadyuvando a lograr efectividad en la satisfacción de las necesidades del público objetivo a quien está dirigida la actividad de la misma”. (Gestiopolis, 2016)

Ante la situación actual competitiva que atraviesa el mercado y sobre todo el sector turístico, de alimentos y bebidas, es importante proponer una serie de lineamientos, y así poder reestablecer a Puyango y Pindal como un mercado competitivo. Para ello se propone un conjunto de estrategias las cuales deberán ser desarrolladas para lograr el objetivo principal del tema investigado.

Con ello se priorizarán los problemas existentes en forma general, se planteará soluciones y se determinará los responsables para realizarlas.

3.4.1 Justificación.

Conocer, degustar y rescatar el alimento patrimonial no significa “congelar” en el tiempo las formas de alimentación, sino más bien basar la futura evolución del alimento en las lógicas productivas, culinarias y nutricionales más adecuadas para nuestros pueblos, que son precisamente las que nuestros ancestros establecieron como fruto de sus miles de años de interacción con el entorno y los productos que resultan más adecuados en él.

Puyango y Pindal cuentan con una gastronomía variada, con productos de calidad, elaborados con técnicas tradicionales, que representa un recurso de desarrollo para potenciales actividades de entretenimiento para el visitante y proponer una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial.

El recurso gastronómico, frente a otros posibles elementos de la oferta turística local, mantiene la ventaja de poder contar con un producto tangible, sensorial y capaz de comunicar el patrimonio cultural inmaterial escondido detrás de los hábitos culinarios.

3.4.2 Objetivos de la propuesta estratégica.

Objetivo General:

Fortalecer el desarrollo turístico gastronómico competitivo, económico, social y ambiental, por medio del Catálogo Gastronómico con la participación ciudadana, empresas públicas y ONG.

Objetivos Específicos:

- Consolidar a los cantones Puyango y Pindal como un destino turístico gastronómico competente y competitivo, en el cual los procesos de biodiversidad, fertilidad de las tierras, especies endémicas, la multiculturalidad, los saberes ancestrales y creatividad culinaria, generen recursos económicos, para el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes; y lograr la satisfacción de visitantes y turistas.
- Promocionar a los cantones Puyango y Pindal, mediante el uso de medios de comunicación eficientes para brindar a los visitantes información, oportuna y actualizada, que representen la riqueza de sus tierras y la cultura de su gente.
- Conservar el Patrimonio Cultural mediante la implementación de estrategias que permitan fortalecer la identidad de los pueblos y las diversas prácticas multiculturales.

3.4.3 Formulación de estrategias.

Para determinar las estrategias, se ha tomado en cuenta la relación existente entre la gastronomía y el turismo local, a través de la investigación levantada, de los productos y platos emblemáticos de estos cantones, de la cual se diseñó un catálogo de los productos gastronómicos primarios y elaborados de Puyango y Pindal.

De esta manera nace el interés de proponer las siguientes estrategias, basadas en el Plan Nacional para Buen Vivir, que este establece una nueva visión en la que el centro del desarrollo es el ser humano y el objetivo final es el alcanzar el Buen Vivir, además formula una relación entre estado, mercado, sociedad y naturaleza.

Para gestionar eficazmente el desarrollo de Puyango y Pindal como destino gastronómico es necesario integrar las dimensiones del turismo gastronómico:



Figura N°1 Dimensiones del Turismo Gastronómico

FUENTE: (Garazoga, 2016)

1. RECURSOS:

Naturales y patrimonio

- Desarrollar una mejor cultura gastronómica de servicio que permita mantener la autenticidad de sus recetas; los ingredientes, la preparación y sabor, capaz de consolidar diversas experiencias y sensaciones al visitante y turista.
- Empezar nuevas actividades para los visitantes, como pueden ser, charlas, cursos, talleres sobre; enfoques de producción agroecológica, turismo vivencial, y la gastronomía típica de los cantones.

- Fomentar el agroturismo mediante la utilización de los productos agrícolas orgánicos, para fortalecer la gastronomía y atraer nuevos segmentos.

2. ACTIVIDADES:

- Creación y promoción de un calendario agro-festivo que involucre al sector agrícola, artesanal, turístico, gastronómico, cultural y religioso.
- Realizar ferias gastronómicas basadas en las cosechas, fiestas religiosas y conmemoraciones políticas más relevantes de cada cantón.
- Consolidar los platos típicos más representativos de cada cantón, como patrimonio alimentario del Ecuador.

3. SERVICIOS PRINCIPALES:

- Mejoramiento de la estructura física de locales, restaurantes, mercados y centros de abasto de productos alimenticios.

4. OTROS SERVICIOS:

- Vincular la gastronomía con la naturaleza, la cultura local, el descanso y la desconexión con la tecnología.
- Posicionar a Puyango y Pindal como un destino gastronómico en la región sur.

Formulación de estrategias del catálogo gastronómico

En la siguiente tabla se detalla las estrategias propuestas a corto, mediano y largo plazo:

Tabla N° 167 Medición de estrategias del catálogo gastronómico

Medición de estrategias del Catálogo Gastronómico		
A corto plazo	Mediano plazo	Largo plazo
Asesoría personal sobre el contenido del catálogo a los GADs y Mancomunidad Bosque Seco	Presentación del catálogo a los sectores involucrados: agrícolas, propietarios de establecimientos de a&b, y privados	Consolidar los platos típicos más representativos de cada cantón, como patrimonio alimentario del Ecuador por medio del catálogo gastronómico
Cronograma de distribución del catálogo con los GADs cantonales y parroquiales	Introducción del catálogo a nivel local, regional y nacional a través de ferias gastronómicas y agrícolas, fiestas religiosas y conmemoraciones políticas	
Creación de un blog promocional del catálogo en las páginas web de la Mancomunidad Bosque Seco y los GADs cantonales	Promoción y difusión por distintos canales como: redes sociales, prensa escrita, tv, radio, volantes	Evaluación del nivel de aceptación y resultados, a través del número de visitas en las redes sociales, participación en ferias, etc.

FUENTE: Elaboración de campo, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

3.4.4 Identificación de un presupuesto tentativo (con plazos, tiempos y presupuesto de ejecución).

El catálogo gastronómico tiene una proyección de 1 año para su difusión y aceptación a nivel local, regional y nacional, concretándose en varias actividades a corto y mediano plazo con sus respectivos medios y un presupuesto tentativo.

Tabla N° 168 Presupuesto tentativo

PRESUPUESTO TENTATIVO				
Campo			Detalle	
Nombre del presupuesto:			Promoción y desarrollo de la gastronomía de los cantones Puyango y Pindal	
Medida que la sustenta:			PLANDETUR 2020, Plan del Buen Vivir Ecuador 2013, PDOT Puyango y Pindal	
Ubicación:			Cantón Puyango y Pindal	
Tiempo estimado de implementación:			1 año estimado, (a corto, mediano y largo plazo)	
Medio	Resultado	Equipo	Tiempo	Presupuesto
Realizar ferias de exposición y venta de productos agrícolas	Mejorar la comunicación entre productores, intercambio de productos y sus formas de producción, creación de nuevas organizaciones etc.	GAD Puyango, Pindal, Ministerio de Cultura	2 meses	\$ 1.500
Realizar ferias gastronómicas	Impulsar la gastronomía local, su identidad y producción orgánica.	GAD Puyango, Pindal, MINTUR	3 mes	\$ 1.500

Realizar un calendario agro-festivo	Consolidar las habilidades culinarias, que se complementan con sus festividades, manifestaciones y tradiciones populares de sus comunidades.	GAD Puyango, Pindal	3 meses	\$ 1.230
Impresión y distribución del catálogo fotográfico (1000 u)	Promocionar los productos, primarios y elaborados sus saberes y sabores gastronómicos	GAD Puyango, Pindal	3 meses	\$ 5.600
Spot publicitario por UV TV (mensual)	Promocionar la diversidad gastronómica de los cantones	GAD Puyango, Pindal	6 meses	\$ 900
Avisos clasificados en Diario La Hora Loja (mensual)	Promocionar la diversidad gastronómica de los cantones	GAD Puyango, Pindal	6 meses	\$ 90
TOTAL DEL PROYECTO (POR CANTÓN)				\$ 10.820

FUENTE: Elaboración de campo, 2015

ELABORACIÓN: Raúl Paltin, 2015

Según el Ing. Ower Mora y la Ing. Silvana Chacón Jefes de la Unidad Sociocultural de los GADs de Pindal y Puyango respectivamente, comunicaron que el presupuesto

asignado para esta unidad es de \$ 40,000 anuales aproximadamente, por lo tanto, el presupuesto tentativo para la ejecución y desarrollo del catálogo gastronómico representa el 6.77% del monto asignado; determinando que es factible y viable, para cumplir con el tiempo determinado correspondiente a un año.

CONCLUSIONES

- El diseño del catalogo por sus características innovadoras y de fácil comprensión, reúne procesos y particularidades con descripciones claras y técnicas culinarias mas tradicionales de los pobladores de los cantones Puyango y Pindal, que permite garantizar su difusión para el rescate del patrimonio gastronomico.
- En gran parte de los restaurantes de estos cantones, carecen de calidad en el servicio al cliente lo que indica un descuido en un área que necesita ser mejorada, esto se pudo evidenciar durante el levantamiento de información.
- Durante el levantamiento de información se pudo comprobar que los agricultores trabajan sus tierras mediante la producción agroecológica, que va más alla del monocultivo, como una alternativa social y económica.
- Algunos productos primarios como; la zarandaja, maíz casanga, maíz canguil, etc, no se cosecha de manera frecuente debido a diversos factores como; la migración y abandono de sus tierras, la inclusión de fungicidas, la presencia de plagas.

RECOMENDACIONES

- Que los gobiernos locales promuevan la aplicación de normas sanitarias y técnicas de manipulación de alimentos, para garantizar la salud de los clientes y consumidores, con el fin de consolidar a Puyango y Pindal como destinos gastronómicos.
- Concientizar a los agricultores y propietarios de locales de expendio de alimentos, como restaurantes, bares, mercados, tiendas, a través de talleres, charlas y seminarios, sobre las buenas prácticas de cultivo y manipulación de productos alimenticios, para la preparación de platos, así como bebidas y postres, que garanticen la calidad de la alimentación y la diversificación de la oferta gastronómica como un atractivo turístico.
- Realizar ferias gastronómicas y procesos de difusión en medios de comunicación locales y regionales, para dar a conocer aquellos productos y las preparaciones típicas tradicionales, logrando de esta manera un fortalecimiento de su identidad y el mantenimiento de sus costumbres.

BIBLIOGRAFÍA

- Extremadura, U. d. (20 de 02 de 2016). Obtenido de <http://iesgtballester.juntaextremadura.net/web/profesores/tejuelo/vinculos/articulos/mon09/48.pdf>
- Garazoga, U. d. (20 de 02 de 2016). Obtenido de Turismo gastronómico: https://books.google.com.ec/books?id=N8Y1K2fwCnYC&pg=PA46&hl=es&source=gbs_selected_pages&cad=2#v=onepage&q&f=false
- INEC. (18 de 02 de 2016). *INEC*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/?s=vivienda>
- Pindal, G. C. (2010). *Plan de Desarrollo*. Recuperado el 13 de Febrero de 2014, de <http://pindal.gob.ec/wp-content/uploads/2012/05/PLAN-DE-DESARROLLO-.pdf>
- Pindal, G. C. (s.f.). *Sistema Nacional de Información*. Recuperado el 13 de febrero de 2014
- Pulevasalud. (10 de 11 de 2015). *Pulevasalud*. Obtenido de http://www.pulevasalud.com/ps/subcategoria.jsp?ID_CATEGORIA=101&RUTA=1-2-45-101
- Reyes, S. (marzo de 2015). Plan Estratégico de Desarrollo Sostenible para el cantón Puyango. Loja, Loja, Ecuador.
- Sanchez, D. E. (05 de 11 de 2015). *Repositorio Digital UTPL*. Obtenido de <http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2456/1/640X300.pdf>
- SENPLADES. (20 de 02 de 2016). *El Buen Vivir en la Constitución del Ecuador*. Obtenido de <http://plan.senplades.gob.ec/3.3-el-buen-vivir-en-la-constitucion-del-ecuador>
- Turismo, M. d. (9 de enero de 2013). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- UTPL. (2014). *Mapa Geológico Preliminia de la Hoya de Loja*. Recuperado el 13 de Febrero de 2014, de <http://sig.utpl.edu.ec/sigutpl/staftpro/fotoin/Mapa%20Geologico%20Hoya%20de%20Loja.PDF>