



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

**MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA Y ABIERTA**

**ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS  
RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL ECUADOR, DEL CANTÓN  
YACUAMBI PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE.

Tesis previa la obtención de título de Licenciada  
en Administración Turística.

**AUTORA:**

GUALÁN CHALÁN MARÍA ESTER

**MENCIÓN:**

ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

**DIRECTOR DE TESIS:**

Lic. Iván Vélez Burneo

**CENTRO UNIVERSITARIO ASOCIADO: ZAMORA**

YACUAMBI- ZAMORA CHINCHIPE- ECUADOR

2010

# CERTIFICACIÓN

Licenciado Iván Vélez Burneo  
DIRECTOR DE TESIS

***CERTIFICA:***

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas establecidas por la Escuela de Hotelería y Turismo, Modalidad Abierta de la Universidad Técnica Particular de Loja; que el presente trabajo investigativo titulado la Gastronomía Típica y Tradicional del Ecuador por tanto, autorizo presentación para los fines legales pertinentes.

.....  
Licenciado Iván Vélez Burneo  
DIRECTOR DE TESIS

Loja, 11 de agosto del 2010

# AUTORÍA

El presente trabajo de investigación, los conceptos, interpretaciones, análisis y expresiones vertidas en el mismo, son de exclusiva responsabilidad de la autora; en tal virtud, cualquier similitud con el presente trabajo se deja declarado que pueden deberse a meras coincidencias.

.....  
María Ester Gualán Chalán  
C.I. 1900405596

# DEDICATORIA

*Dedico este trabajo con mucho cariño y afecto a mis padres María y Antonio, por la sabiduría, la fortaleza, la amistad, y el amor, que me han inculcado a lo largo de mi vida, este triunfo es suyo, a ustedes les debo el haber culminado mi carrera con éxito, su apoyo incondicional me ha ayudado a conducirme por el sendero del saber hasta ver mi sueño más grande hecho realidad.*

*A mis hermanos, que siempre han sido el motivo y la inspiración para seguir adelante. Les quiero mucho.*

**María**

# AGRADECIMIENTO

*Quiero expresar mi eterna gratitud al infinito Creador por darme la fortaleza e inteligencia, en los momentos más difíciles de mi existencia.*

*A la prestigiosa Universidad Técnica Particular de Loja, como Institución de Educación Superior a Distancia, que me ha permitido continuar con mis estudios en el trazo consistente de la historia y de su vida académica cotidiana, de manera especial a la Escuela de Hotelería y Turismo por brindar conocimientos nobles y sólida formación profesional académica, que requerimos todos los seres humanos para servir mejor a la sociedad.*

*De manera particular al Director de Tesis, Licenciado Iván Vélez, quien con su experiencia profesional y buen criterio, supo guiarme por el sendero del saber y del deber, sin ello, no hubiera sido dócil culminar con mi trabajo de investigación.*

*A mis amigos y compañeros, que con mucho cariño y amor me han brindado su apoyo incondicional durante el transcurso de mi etapa estudiantil. Gracias por estar siempre conmigo.*

**María**

## **ACTA DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS DE GRADO**

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

.....  
Lic. Iván Vélez  
**DIRECTOR DE TESIS**

.....  
María Ester Gualán Chalán  
**AUTORA**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

	Pág.
Portada.....	i
Certificación.....	ii
Autoría.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Contrato de Cesión de Derecho de Tesis.....	vi
Índice de Contenidos.....	vii
<b>1. Resumen.....</b>	<b>xi</b>
<b>2. Introducción.....</b>	<b>xv</b>
<b>3. Objetivos.....</b>	<b>xviii</b>
<b>4. Desarrollo de la Tesis.....</b>	<b>1</b>
 <b>CAPÍTULO I: SITUACIÓN ECONÓMICA, SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN YACUAMBI.</b>	
1.1 Situación Geográfica.....	1
1.2 Aspectos Demográficos.....	2
1.2.1 Indicadores de Salud.....	3
1.2.2 Indicadores Educativos.....	3
1.3 Migración Interna y Externa.....	5
1.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	6
1.4.1. Población Económicamente Activa e Inactiva.....	6
1.5 Indicadores socioeconómicos del cantón.....	7

1.5.1	Análisis de la vivienda.....	7
1.6	Situación Política y Administrativa.....	7
1.6.1	Situación Política.....	7
1.6.2	Situación Administrativa.....	8
1.7	Sector productivo primario.....	8
1.7.1	Agricultura.....	8
1.7.2	Ganadería.....	9
1.7.3	Producción y rendimiento.....	10
1.7.4	Asistencia Técnica.....	11
1.7.5	Comercialización y consumo.....	11
1.7.6	Crédito.....	12
1.8	Sector Productivo Secundario.....	13
1.8.1	Industria.....	13
1.8.2	Artesanía.....	13
1.8.3	Crédito.....	14
1.9	Sector Productivo Técnico.....	14
1.9.1	Comercio.....	14
1.9.2	Turismo.....	14
1.9.3	Transporte.....	16
CAPITULO II		
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA		
2.1	Historia de la gastronomía en general.....	17
2.2	Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.....	20



### CAPITULO III

#### DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos Generales de la Gastronomía del cantón.....	24
3.1.1 Platos propios del cantón.....	24
3.1.2 Platos que se preparan en épocas de fiestas.....	36
3.1.3 Platos que se elaboran con mayor frecuencia.....	49
3.1.4 Platos más demandados por los visitantes.....	55
3.1.5 Platos que recomendaría consumir a los visitantes.....	60
3.1.6 Platos/Bebidas/Postres tradicionales.....	64
3.1.7 Cambios en la preparación de los platos.....	64
3.1.8 Los platos que ya no se preparan.....	68
3.1.9 Platos, bebidas y postres actuales.....	72

### CAPITULO IV

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

4.1 Fichas.....	74
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas.....	75

### CAPÍTULO V

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

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....	76
5.2 Instituciones y organismos que promocionan/ comercializan los	

platos/bebidas/postres típicos y tradicionales.....	83
<b>CAPITULO VI: PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE DE LA PAPACHINA, PREPARACIÓN DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR. (POTENCIALIDADES GASTRONÓMICAS (CAPACIDADES DE ACTORES LOCALES)</b>	
1. Identificación.....	84
2. Antecedentes .....	84
3. Justificación.....	85
a. Localización.....	85
b. Proceso de elaboración.....	85
<b>5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	
Conclusiones.....	88
Recomendaciones.....	89
<b>6. BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>90</b>
<b>7. ANEXOS.....</b>	<b>9</b>

# 1. RESUMEN

La Universidad Técnica Particular de Loja en su Modalidad Abierta y a Distancia y a través de la Escuela de Hotelería y Turismo y la carrera de Administración Turística, ha seleccionado por su trascendencia local, nacional e internacional la elección del tema y en virtud de ello se ha realizado el presente trabajo “Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador, capítulo Yacuambi”.

La muestra fue de 183 personas que viven en el cantón, a quienes se les aplicó la encuesta de manera aleatoria tanto en el área urbana como en la rural, participación de actores locales y de 56 comunidades que conforman el Cantón Yacuambi, autoridades cantonales, parroquiales, presidentes de las comunidades, centros shuar, y visitantes que se encontraban en el lugar.

Los métodos utilizados en la presente investigación fue el método inductivo partiendo de lo General a lo Particular, para la recopilación de datos se realizó encuestas, entrevistas, observación directa, grabaciones, videos, fichas y cuadros estadísticos, luego de realizar la tabulación de datos y el consolidado donde se obtuvo los cuadros estadísticos y los indicadores que demuestran el índice de producción, comercialización y consumo de platos, bebidas y postres que se preparan en las diferentes comunidades y centros shuar del cantón, constituyéndose en la fuente alimentaria y la atracción de propios y turistas, y además es un referente cultural del sector. Esto permite arribar a conclusiones determinando una proyección de la investigación en una propuesta de rescate de tradiciones culinarias, planteando alternativas de platos, bebidas y postres para el desayuno en las escuelas a fin de potenciar el uso de productos propios del lugar.

Ha sido factible la realización del trabajo de investigación gracias a la Universidad Técnica Particular de Loja que ha brindado las orientaciones a través de asesorías permanentes, la colaboración prestada por las autoridades, organizaciones, instituciones, moradores, visitantes de la región de Yacuambi y sus comunidades, que con toda voluntad han colaborado en la aplicación de la encuestas. La dificultad que encontré en el lapso de la investigación fue la poca literatura existente sobre la gastronomía típica y tradicional del cantón. Pero gracias al apoyo y colaboración de maestros, profesionales en las distintas aéreas, amas de casas y los saberes generosamente relatados por las personas mayores, se ha logrado concluir con éxito el trabajo.

Como investigadora me siento satisfecha de haber cumplido con mucho empeño, y ahínco mi trabajo, en el cual he palpado la realidad del poco interés de las autoridades seccionales, y planteo mi propuesta encaminada a las instituciones educativas que deberían introducir dentro del pensum de estudios un tema relacionado con la gastronomía típica y tradicional, con la finalidad de fortalecer en los niños, jóvenes y adultos a mantener y valora lo nuestro.

La estructura de este documento contiene un criterio de sistematización partiendo de los temas generales o de fundamentación teórica hasta el análisis de resultados, interpretación de datos, propuesta, conclusiones y recomendaciones.

El capítulo I corresponde, a la Situación económica social y productiva del cantón, con: situación geografía, aspectos demográficos, indicadores de salud, indicadores educacionales, migración interna y externa, indicadores de desarrollo humano y pobreza, análisis de la

vivienda, situación política y administrativa, sector productivo primario, agricultura, ganadería, producción y rendimiento, asistencia técnica, comercialización y consumo, crédito, sector productivo secundario, industria, artesanía, crédito, sector productivo técnico, comercio, turismo y transporte.

El capítulo II abarca las generalidades de la gastronomía con: gastronomía, historia de la gastronómica en general, relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.

El capítulo III contiene el: Diagnóstico gastronómico del sector, datos generales de la gastronomía del cantón, platos propios del cantón, platos que se preparan en este cantón en épocas de fiestas, platos que se elaboran con mayor frecuencia, platos más demandados por los visitantes, platos que recomendaría consumir a los visitantes, platos/bebidas/postres tradicionales, los cambios de preparación de los platos, Los platos que ya no se preparan, platos, bebidas y postres actuales. El capítulo IV comprende: el inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón y gastronomía relacionada a las fiestas (información obtenida de las entrevistas).

El capítulo V establece: Propuestas de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón, Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón, Instituciones y Organismos que Promocionan, Comercializan los Platos, Bebidas y Postres típicos y tradicionales

El capítulo VI está estructurado por la propuesta en base al ingrediente base, proponer alternativas de platos/bebidas/postres para el desayuno escolar de escuelas. (Potencialidades

gastronómicas capacidades de actores locales) finalmente el capítulo VII abarca: conclusiones y recomendaciones, anexos, bibliografía e instrumentos de recolección de datos.

Los datos obtenidos con la aplicación de los instrumentos de investigación en cada una de las comunidades del Cantón Yacuambi, son el fundamento para que sean los resultados del presente trabajo investigativo, coadyuvando para que la investigación sirva de fuente de consulta para las futuras generaciones, fortaleciendo a la juventud a valorar la gastronomía típica.

Con la esperanza de que la lectura de estas páginas contribuya a orientar, los hábitos y costumbres de alimentación de las tres etnias que habitan en el Cantón Yacuambi, y la exaltación los valores culturales que han sido arrojados al cesto del olvido. Estimado lector le invito a revisar y extraer sus propias reflexiones del presente documento.

## 2. INTRODUCCIÓN

La gastronomía juega un papel importante en el proceso de la civilización del hombre, desde la aparición en la tierra y su forma básica de conseguir alimentos, hasta la actualidad se ha ido transformando de acuerdo a cada región o época, durante la prehistoria el hombre se alimentó de la recolección de frutos, raíces, hojas y tallos; luego más tarde comenzó la caza de grandes piezas de renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos y la caza de pequeños animales, en aquella época el hombre consumía los alimentos crudos posteriormente con el descubrimiento del fuego comenzó a cocer, mejorando el sabor. Durante este largo período de la historia de la humanidad, los grupos humanos fueron domesticando las plantas, los animales y se establecieron en lugares de vivienda permanente.

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía está vinculada a la cultura de un país. Podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía, la que se ha ido popularizando, con el pasar de los años, debido no sólo a los inmigrantes que se han introducido por mejorar la relación con todo el mundo, sino por su excelencia en la preparación de diversos platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.

La gastronomía tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos, quizás miles de años de evolución, en donde los primeros habitantes del Ecuador vivían de la caza y la recolección de frutos. Más tarde con el pasar del tiempo se dio una mezcla de sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor depositaron aquí sus culturas, tradiciones y

hasta sus vidas. Ellos trajeron conocimientos y variedades de plantas, frutales, granos, animales, etc., que unidos a los que ya existían en nuestro continente como el maíz, las papas, los frijoles construyeron una mezcla admirable dando origen a lo que tenemos hoy.

Con el maíz lograron elaborar múltiples platos como: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas, humita, chicha y excelente vinagre. Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios. En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Las formas de alimentación son costumbres y tradiciones de los pueblos, aborígenes no solo de la serranía sino también de la Amazonía, donde se mezclan los productos para luego ser elaborados y degustados en nuestro Cantón.

El nativo shuar se alimentaba de lo que proveía la madre naturaleza donde tuvieron que compartir sus ideas con los pueblos Saraguros y mestizos como parte del mestizaje ecuatoriano.

Yacuambi, es habitada por tres culturas bien definidas. La Cultura Kichwa Saraguro, el mestizo y el Shuar que aun conservan su cultura autóctona, la cosmovisión, la gastronomía, la vestimenta, el idioma, sus tradiciones, costumbres, todo ello, como capital cultural que varía con el tiempo en su interacción con la cultura occidental homogenizadora, en una lucha



desigual no obstante ha permitido mantener la identidad de estas culturas como pueblos indígenas bien definidos.

Este cantón es conocido como el **Paraíso Etnoecológico** por ser el principal asentamiento humano de la etnia Saraguros en Zamora Chinchipe. Sus primeros habitantes fueron de nacionalidad Shuar, encabezados por el Cacique Mariano Taisha y siendo sus principales actividades la caza y la pesca y en menor escala las actividades agrícolas para el autoconsumo como la yuca y el plátano. Es importante destacar la presencia y labor de los Misioneros Franciscanos en las personas de: Padre Moradillas, Padre Miguel Díaz, Hermano Duran, y el Padre Sixto Torres que en sus labores de evangelización a los shuar y quichuas han destacado un papel predominante dentro de la gastronomía.

De ahí la importancia del tema sobre el factor gastronómico del cantón que está íntimamente ligado a las fiestas, folklor y rituales de las etnias Saraguro, Shuar y mestizo, estos rituales se celebran en las comunidades con ceremonias, danza, y comidas tradicionales. Costumbres de la gastronomía basado en productos propios del sector. Los platos, bebidas y postres que podemos degustar son: fritada con mote, yucas con queso, mote con queso, plátanos con queso, caldo de vaca, tamales, la begonia, guarapo y chicha de panela en la nacionalidad Kichwas Saraguros; ayampacos, chicha de yuca y chonta en la cultura shuar.

Como investigadora es importante estudiar este tema porque al conocer la riqueza gastronómica de cada sector se puede proyectar propuestas de apoyo y difusión, que es relevante para el cantón, la provincia y sus autoridades para que puedan fortalecer políticas institucionales. Para las escuelas, docentes y padres de familia es valiosa la información conducente a establecer estrategias y sobretodo proyectos de orientación a las familias y los

estudiantes que recibirán una mejor y adecuada atención dentro de la alimentación. Para mí como investigadora el presente trabajo de investigación es de fundamental ayuda en la utilización de los productos propios del lugar durante la preparación de la alimentación escolar.

### **3. OBJETIVO GENERAL**

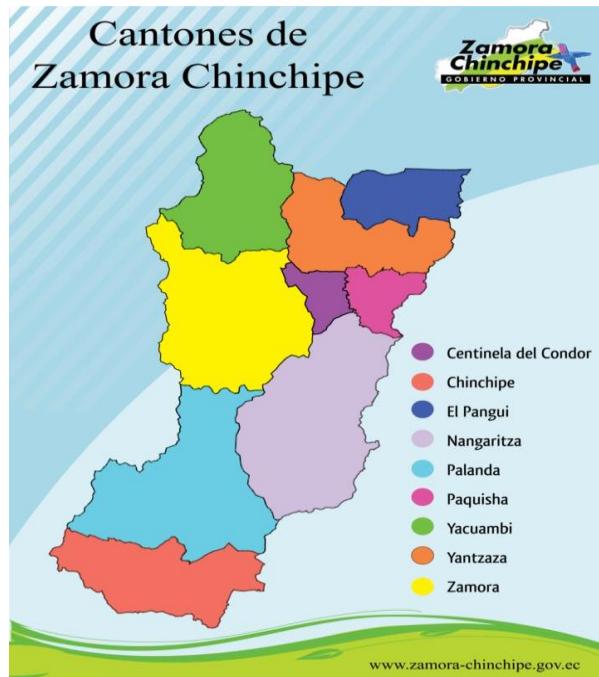
- Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos del cantón Yacuambi, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificado de la oferta turística.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

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

## CAPÍTULO I

### SITUACIÓN ECONÓMICA, SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN YACUAMBI.



#### 1.10 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

La provincia de Zamora Chinchipe políticamente está conformada por nueve cantones, entre ellos está el cantón Yacuambi que geográficamente está ubicado al suroeste de la región amazónica y al noroccidente de la provincia entre los 78°05' y 78°43' de longitud y entre 03°31' y 03°50' de latitud, está ubicada entre las cotas 885 y 3.805 metros sobre el nivel del mar (msnm) a 70 Km. de la ciudad de Zamora cabecera provincial.

Los límites territoriales del cantón Yacuambi son: al norte: con la provincia del Azuay y Morona Santiago, al sur: con el cantón Zamora, al este: con el cantón Yantzaza y provincia de Morona Santiago y al oeste: con la provincia de Loja y Azuay.

El cantón Yacuambi es el más antiguo de la provincia de Zamora Chinchipe, está conformado por tres parroquias; una urbana: 28 de Mayo (Yacuambi) y dos rurales: La Paz y Tutupali.

## 1.11 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

“La población del cantón Yacuambi, según el censo 2001, representa el 6.8 % del total de la provincia de Zamora Chinchipe, la cual ha crecido en este último periodo a un ritmo de 3.8% promedio anual”<sup>1</sup>

“El cantón Yacuambi está conformado por 59 comunidades, distribuidas en tres parroquias: Tutupali, La Paz y 28 de Mayo. La población del cantón está constituida por tres grupos perfectamente diferenciados: Los colonos que han llegado de diferentes provincias del país con su idioma español; y los dos grupos étnicos de indígenas los Kichwas-Saraguros cuyo idioma es el quichua, inmigrantes de la provincia de Loja y los nativos del lugar destacándose la etnia Shuar, con su idioma el Shuar.”<sup>2</sup>

“La población del cantón en su mayoría está habitada por un 65% de Kichwas-Saraguros; un 27% de Mestizos y un 8% de Shuar”<sup>3</sup>

### a. Población del Cantón Yacuambi

“Según el censo realizado en el 2001 por el INEC, Yacuambi cuenta con una población total de 5229 habitantes, la mayor parte de la población, aproximadamente el 82,88 %, se concentra en las zonas rurales, mientras que el restante 17,11% se encuentran en el área urbana.

La población del cantón Yacuambi está concentrada en mayor proporción en las edades más bajas representadas por los menores de 15 años con una población de 2481 habitantes que corresponden al 47,44% de la población total, mientras que para la población comprendida entre los 15 y 49 años, es de 2269 habitantes que corresponden al 47,39% tomando en cuenta de que el rango de edad es de 34 años, es decir más amplio que el anterior y finalmente podemos decir que entre los habitantes mayores de 49 años de edad conforman y población minoritaria de 485 habitantes correspondiente al 9,27% de la población. Así mismo, se puede decir que la mayor concentración de la población está representada por los niños de 5 a 9 años de edad con un total de 846 habitantes representados por un 16,17%, donde se puede observar que el cantón en su mayoría está poblado por la niñez y en una mínima cantidad por personas

---

<sup>1</sup> [www.canton Yacuambi](http://www.canton Yacuambi), consultado el 19 de Noviembre del 2009

<sup>2</sup> Fundación Ecológica Yacuambi, (2002) *Distribución de la población*. Consultado, el 19 de noviembre del 2009. [www. SIISE.com](http://www.SIISE.com)

<sup>3</sup> Departamento Técnico de Cultura y Medio Ambiente del Municipio del Cantón Yacuambi.

entre de 90 y 94 años de edad con una población de 5 habitantes que corresponde a un 0,09%, lo que significa que es un cantón con escasa longevidad.”<sup>4</sup>

### **1.11.1 Indicadores de Salud**

“El Sistema Nacional de Salud define el nuevo modelo de atención, la organización de las instituciones para garantizar cobertura universal en salud, la forma de gestión de recursos financieros, humanos, materiales, físicos y tecnológicos para la ejecución del Plan Integral de Prestaciones en Salud. La reforma del sector salud se considera una necesidad insoslayable e impostergable para abordar la compleja situación del sector salud, que requiere cambios reales para insertar al sector salud en la dinámica de participación social que conlleva a procesos de descentralización y la generación de nuevas capacidades de gestión local del estado a través de los organismos seccionales”<sup>5</sup>.

La atención en salud en el cantón Yacuambi se puede calificar como deficitaria, ya que no se cuenta con políticas de cobertura especialmente a los sectores socioeconómicos bajos. En la cabecera cantonal se dispone de un Sub-centro de Salud y cuatro puestos de salud, en las parroquias Tutupali, La Paz y las comunidades de Jembuentza y La Esperanza.

En el Sub-centro de Salud de la cabecera cantonal presta los servicios de: medicina general y odontología; mientras que en los puestos de salud dan atención de medicina general. Existen dos farmacias en la cabecera cantonal con un servicio regular, las medicinas son básicas y escasas. El gobierno provincial y seccional debe prestar atención preferencial con brigadas de salud especializada para que haya cobertura a todos los habitantes del cantón.

### **1.2.2. Indicadores Educativos**

De acuerdo a la Ley la educación es un deber primordial del Estado, todos los ecuatorianos tienen derecho a la educación integral y la obligación de participar activamente en el proceso educativo nacional, siendo deber y derecho primario de los padres dar a sus hijos la educación. En el cantón se tiene la educación fiscal tanto a nivel inicial, básico y bachillerato, con una cantidad significativa de escuelas Unidocentes. Según datos del SIISE (2003), “el grado de escolaridad en el cantón es muy bajo, ya que la mayor parte de personas que habitan en este sector tienen un promedio de estudios de al menos 4,7 años de educación por persona, existiendo un mayor índice de escolaridad por parte de los hombres con 5,1 años

---

<sup>4</sup> INEC (2001) *Población del Cantón Yacuambi*. Consultado, el 19 de noviembre del 2009. [www. SIISE.com](http://www.SIISE.com).

<sup>5</sup> ECHEVERRÍA, Ramiro (1997) *El Proceso de Reforma del Sector Salud*. Consultado el 01 de diciembre del 2009. [www. biblioteca virtual en salud](http://www.biblioteca virtual en salud).

por persona y un grado de escolaridad de 4,2 años para las mujeres, con lo que podemos generalizar que los habitantes de este cantón por lo menos aprueban 5 años de instrucción primaria.”<sup>6</sup>

“De acuerdo a datos obtenidos por el INEC (2001) existen 3457 personas en el cantón Yacuambi de las cuales podemos analizar su condición organizacional, 2980 habitantes del sector son alfabetos con un 86,2% existiendo un reducido número de 470 habitantes que son analfabetos los mismos que representan el 13,8%. Tanto las personas alfabetos como los analfabetos se encuentran ubicados en su mayoría en el área rural debido a que en este sector está concentrada la mayor parte de la población del cantón, así mismo la población de 10 a 14 años de edad es aquella en la cual existe la mayor cantidad de personas alfabetos con 690 personas y la población en la que se encuentra la mayor cantidad de población analfabetas es la que sobrepasa los 65 años de edad.”<sup>7</sup> El funcionamiento de la educación en las diferentes modalidades está muy lejos del requerimiento nacional y de los ideales pedagógicos surge pues la necesidad de reorientar el sistema educativo en sus prácticas fundamentales atendiendo la diversidad étnica del cantón.

#### a. Tasa de analfabetismo

Cuadro N° 1

#### Escolaridad del cantón Yacuambi por rangos de edad

Área y grupos de edad (años)	Alfabeto			Analfabeta		
	hombres	Mujeres	Total	hombres	mujeres	Total
de 10 a 14	374	316	690	7	11	18
de 15 a 19	237	252	489	9	12	21
de 20 a 24	206	217	423	8	12	20
de 25 a 29	154	153	307	11	14	25
de 30 a 34	154	164	318	8	22	30
de 35 a 39	116	109	225	15	17	32
de 40 a 44	98	70	168	18	35	53
de 45 a 49	61	39	100	13	37	50
de 50 a 54	57	38	95	24	25	49
de 55 a 59	33	14	47	18	27	45
de 60 a 64	18	13	31	19	25	44
de 65 y mas	56	31	87	35	48	83
TOTAL	1564	1416	2980	185	285	470
AREA URBANA	295	275	570	27	31	58
AREA RURAL	1269	1141	2410	158	254	412

Fuente: INEC, 2001. IV Censo de población y V de vivienda.

<sup>6</sup> Aguilar, Jara y Mora, (2005) *Indicadores Educativos*. Consultado el 19 de noviembre del 2009. www. SIISE.com.

<sup>7</sup> IDEM

“Existe una variabilidad significativa de mujeres analfabetas (285), con relación a los hombres (185), lo cual se ha reflejado a través de los tiempos ya que el hombre no ha permitido la participación directa de la mujer en las actividades económicas e intelectuales, relegándola a labores domésticas y al cuidado de los niños, creyendo que tal labor justifica la verdadera realización de la mujer en la sociedad”<sup>8</sup>. De estos datos y siendo una población de seis mil el índice de analfabetismo viene a ser el 7,27% que es elevado, se espera que con las políticas de erradicación vayan las personas insertándose en su preparación y así amplíen oportunidades de trabajo.

## **b. Tipo de Escuelas en Yacuambi**

“Los representantes de los dos pueblos indígenas (Saraguros y Shuar) de esta zona son en su mayoría bilingües y tienen sus propias costumbres, desde este punto de vista su educación depende de la Dirección Provincial de Educación Bilingüe y así mismo cuentan con sus propios centros educativos para el nivel primario aunque no cuentan con establecimientos para el nivel pre primario y secundario”<sup>9</sup>

Según los indicadores socioeconómicos y estratégicos para combatir la pobreza del Cantón Yacuambi, el cantón cuenta con escuelas **Unidocentes:** 9 Hispanas y 22 Bilingües, también tienen escuelas **Pluridocentes:** 4 Hispanas y 9 Bilingües; tanto la escuela hispana como bilingüe cuentan con una escuela **completa** en la cabecera cantonal 28 de Mayo.

Los principales Centros Educativos de Primaria y Secundaria que se encuentran en el área urbana son:

- Escuela Fiscal Mixta “Pedemonte Mosquera”
- Escuela Bilingüe “Daniel Chalán”
- Colegio Técnico Agropecuario “Alonso de Mercadillo”
- Unidad Educativa Experimental a Distancia “Extensión 28 de Mayo”

## **1.3. MIGRACIÓN INTERNA Y EXTERNA**

Jeannette Sánchez en su artículo “La emigración en el Ecuador” de diciembre del 2004, opina que la migración en Ecuador no es un fenómeno nuevo. La migración interna ha sido, más bien, antigua y permanente. Es la migración internacional la que es más reciente, las referencias más tempranas la sitúan en los años cincuenta, pero la emigración masiva tiene su

---

<sup>8</sup> Aguilar, Jara y Mora, (2005) *Escolaridad Del Cantón Yacuambi Por Rangos De Edad*. Consultado el 19 de noviembre del 2009. [www.SIISE.com](http://www.SIISE.com).

<sup>9</sup> Fundación Ecológica Yacuambi, (2002) *Escolaridad del Cantón Yacuambi por Rangos de Edad*. Consultado el 19 de noviembre del 2009. [www.SIISE.com](http://www.SIISE.com).



origen a fines de los noventas. Esta emigración es particularmente importante no solo a nivel de las familias y comunidades afectadas sino a nivel nacional, por la gran cantidad de población movilizada y las ingentes cantidades de remesas recibidas.

“Al igual que otros poblados del país, el cantón Yacuambi no escapa al fenómeno migratorio alcanzando a la gente joven poseedora de la fuerza de trabajo que le permite buscar nuevas oportunidades.”<sup>10</sup> No se puede establecer con certeza una tasa real de migración, sino solamente aproximaciones, sin embargo es muy notable que esto ocurra en la población Kichwa Saraguro, mestizo y en menor proporción el pueblo Shuar.

“La migración interna que se desarrolla en el cantón, se hace en el mismo país, se puede señalar que existen 133 personas que han salido fuera del cantón Yacuambi, de las cuales el 61,67% lo han hecho de manera interna, principalmente a Loja y Zamora. Las razones primordiales por las cuales emigraron se deben a Trabajo con un 59,76%; Educación con un 29,27% y por ultimo familiares con un 10,98%.”<sup>11</sup>

“En los últimos tiempos los procesos de emigración e inmigración producidas en el cantón Yacuambi ha sido practicada de manera temporal y en mínima proporción, especialmente de la población masculina y en la actualidad está incrementándose ya que la demanda cada vez toma fuerza en función de la necesidad de buscar fuentes de empleo, mejores ambientes de trabajo y mejorar la calidad de vida.”<sup>12</sup> “La migración más trascendente es hacia fuera del país, del total de habitantes que emigraron del lugar el 38,35% lo realizaron a países como España, Italia y Estados Unidos, siendo en su totalidad por razones de trabajo.”<sup>13</sup> La migración externa, en los últimos años se ha convertido en una estrategia de producción socioeconómica para muchas familias indígenas del cantón.

## **1.5. INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO Y POBREZA**

### **1.5.1. Población Económicamente Activa e Inactiva**

Las actividades más importantes de este cantón son: la agricultura y la ganadería aunque otra actividad que se desarrolla en el cantón es la minería, la misma que se realiza en la cuenca del río Yacuambi; “el 48,69% de la población económicamente activa (PEA) se dedica a la actividad agrícola, manejo de ganado y trabajos no calificados, mientras que los trabajos

---

<sup>10</sup> Fundación Ecológica Yacuambi, (2002) *Migración*. Consultado el 19 de noviembre del 2009. www. SIISE.com.

<sup>11</sup> IDEM

<sup>12</sup> IDEM

<sup>13</sup> Aguilar, Jara y Mora, (2005) *Migración*. Consultado, el 19 de noviembre del 2009. www. SIISE.com.

calificados están en un segundo plano de importancia dentro de la PEA del cantón con un 31.37%, considerándolo así como un cantón eminentemente agrícola.

De acuerdo a los datos obtenidos por el INEC (2001) se puede observar que la PEA en el Cantón Yacuambi asciende a 1922 personas que corresponde al 45% de la población total, mientras que existe un nivel más alto de la PEI con 2066 habitantes que corresponde al 48% de la población total y 315 personas que no han declarado su situación laboral, con un 7% de la población del Cantón".<sup>14</sup> La mayor parte de los habitantes tienen su terreno en el que trabajan tanto en ganadería, agricultura, piscicultura, etc.

## **1.6. INDICADORES SOCIOECONÓMICOS DEL CANTÓN**

Con la finalidad de establecer el mayor porcentaje de personas que tienen Necesidades Básicas Insatisfechas, utilizamos el índice de pobreza (NBI). En el cantón Yacuambi, el promedio de NBI es de 90.7%. La pobreza por NBI en el cantón es de 60.7%. El índice de desarrollo humano abarca el 0,6124% y mientras que el índice de pobreza humana es de 15,989%, según el IV Censo de población y V de vivienda. SIISE, 2001.

### **1.6.1. Análisis de la vivienda.**

El Cantón Yacuambi tiene una área geográfica de 1.242,0 Km<sup>2</sup> y una población, según el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001 de 5229 habitantes. La densidad poblacional del cantón es de 4,2 habitantes por Km<sup>2</sup>. El total de viviendas ocupadas es de 2042 tanto en el perímetro urbano y rural. En la actualidad no se evidencia la presencia de programas de vivienda financiados por el MIDUVI o instituciones similares.

En cuanto a la infraestructura de vivienda y servicios básicos, las habitaciones son construidas con techos de zinc, teja, paja y paredes de ladrillo y adobe. El 29.8% de la población tienen acceso agua potable, el 84,9% poseen vivienda propia, el 54.5% poseen el servicio de energía eléctrica y el 24% servicio de alcantarillado.

## **1.7. SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA**

### **1.7.1. Situación Política.**

---

<sup>14</sup> Fundación Ecológica Yacuambi, (2002). *Población Económicamente Activa e Inactiva*. Consultado, el 19 de noviembre del 2009. [www.siiise.com](http://www.siiise.com).

El cantón está dividido políticamente en tres parroquias, una parroquia urbana 28 de Mayo que constituye la misma cabecera cantonal y dos rurales La Paz y Tutupalí, éstas son administradas políticamente por la Junta Parroquial con su presidente y miembros que la conforman, cuyas funciones son de gestionar y velar por el adelanto en infraestructura, educación, salud, obras básicas; teniendo como autoridades al Teniente político que a nivel ejecutivo representa al Gobernador de la Provincia.

### **1.7.2. Situación Administrativa**

El cantón está administrado por el municipio cuyo gobierno local lo ejerce el Alcalde y el Concejo Cantonal conformado por los concejales quienes, con funciones separadas, están obligados a colaborar armónicamente en la obtención de los fines del Municipio.

El Alcalde es el superior jerárquico en la administración municipal, tiene funciones administrativas con los deberes y atribuciones que le faculta la ley. Los concejales ejercen la función legislativa y fiscalizadora, la cámara edilicia está integrada por tres concejales urbanos y dos rurales dentro del cual contamos con la presencia de una concejala, los mismos que han sido designados en sufragio universal.

El Jefe Político del cantón representa al Ejecutivo; está subordinado jerárquicamente al Gobernador, ante quien se posesionará. Le corresponde entre otras ejercer todas las atribuciones que competen al Gobernador, en la circunscripción del cantón, bajo directa obediencia a éste y con informes mensuales de las acciones ejecutadas.

## **1.8. SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO**

### **1.8.1. Agricultura**

Los habitantes del cantón se dedican a la actividad agrícola, cultivan los productos en las diferentes comunidades y parroquias como son el: maíz, la yuca, el plátano, la caña, la papachina, el café, etc.

**Tutupali:** En esta hermosa parroquia los pobladores siembran: papachina, yuca, plátano, guineo, maíz, caña y hortalizas.

**La Paz:** En esta parroquia se cultiva maíz, la yuca, el camote, la chonta, el plátano, el café, piñas, papachina, papaya, guineo, caña

**28 de Mayo:** En este sector los habitantes cultivan: maíz, plátano, yuca, caña, hortalizas y guineo.

**Tipo, cantidad y calidad de productos agropecuarios, artesanales, transformados y otros producidos a nivel local, quienes producen y en qué lugares se producen**

**Cuadro N° 2**

**Producción en Unidades por Hectárea**

PRODUCTO	Unidades por Hectárea												TOTAL
	Menos de 50	De 50 a 100	De 101 a 200	De 201 a 300	De 301 a 400	De 401 a 500	De 501 a 1000	De 1001 a 2000	De 2001 a 4000	De 4001 a 6000	De 6001 a 9000	De 9001 a 12000	
Plátano (cabezas)	6	6	11	4	18	9	4	-	-	-	-	-	58
Caña (unidad)	1	-	1	-	-	-	1	1	3	-	2	8	17
Madera (árboles)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Papaya (frutos)	-	1	-	4	3	-	1	-	-	-	-	-	9
Tomate Riñón (unidad)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Col (repollos)	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Naranja (caja)	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Tomate de Árbol (caja)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Naranja (fruto)	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
Guineo (cabezas)	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	10

FUENTE: Aguilar, Jara y Mora, 2005. Indicadores socioeconómicos y estrategias para combatir la pobreza del cantón Yacuambi.

### Cuadro N° 3

#### Producción en Quintales por Hectárea

PRODUCTO	Quintales por Hectárea												
	Menos de 5	De 5 a 10	De 11 a 15	De 16 a 20	De 21 a 25	De 26 a 30	De 31 a 35	De 36 a 40	De 41 a 50	De 51 a 60	De 61 a 180	Más de 181	TOTAL
Yuca	14	15	7	2	3	3	-	-	-	2	-	2	48
Café	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Maíz	5	-	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-	9
Lechuga(Sacos)	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Papa	2	1	-	-	-	2	1	-	-	1	-	-	7
Nabo	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Acelga	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Zanahoria	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

FUENTE: Aguilar, Jara y Mora, 2005. Indicadores socioeconómicos y estrategias para combatir la pobreza del cantón Yacuambi.

Proyecto de Pequeños emprendimientos productivos que explotan las potencialidades territoriales en el cantón Yacuambi en base del desarrollo de sustentos ambientales, educativos y de salud.

#### 1.8.2. Ganadería

En el cantón Yacuambi dentro de la actividad ganadera se desarrolla las siguientes especies de ganado: bovino, porcino, equino, aves de corral y otras especies. Aquí predomina el ganado bovino con fines de comercialización, son animales criollos y utilizados con doble propósito (carne y leche), también existe ganado equino, que lo utilizan como medio de transporte; así mismo, existen otras especies como porcinos, ovinos, aves y cobayos, en menor escala. Es necesario señalar que la actividad pecuaria vienen realizando sobre una tecnología tradicional, no hay intervención de tecnologías que ayuden a incrementar la producción y elevar la productividad.

#### 1.8.3. Producción y rendimiento

“La principal actividad en todas las comunidades es la producción pecuaria, que se lo realiza con miras a la comercialización, la misma que representa un 80% y en menor escala se realiza la actividad agrícola, que representa el 20%, estos rubros son para la auto-subsistencia. Los principales cultivos son: caña, plátano, yuca, papachina, maíz y pasto; las especies animales son bovinos, porcinos, equinos y otras especies.”<sup>15</sup>

<sup>15</sup>Fuente: Departamento Técnico de Ambiente del Municipio del Cantón Yacuambi.

**El maíz:** Es cultivado por todos quienes habitan en el cantón, puesto que es un producto para el consumo y la comercialización. La siembra lo realiza en julio y lo cosechan en enero. En cambio el maíz suave y fréjol se lo siembra en Enero y se lo cosecha en Julio, solo se lo puede cultivar en las partes frías.

**Yuca:** La producción de yuca es de 10 libras por planta y se la utiliza para el consumo y solamente la etnia shuar comercializa en las plazas de la cabecera cantonal. La fecha de siembra es en el mes de Julio y se lo cosecha en el primer año.

**Plátano:** Planta alimenticia generalizada en la región amazónica, en la economía de las familias del cantón representa un rubro significativo ya que es comercializado tanto a nivel de la provincia, como en Loja y El Oro. La fecha de siembra es en el mes de Enero y se lo cosecha al año y medio después de la siembra.

**Caña:** La caña se produce en las fincas familiares más para el autoconsumo, pero hay pequeños excedentes de panela y aguardiente que destilan y destinan a la venta. La siembra se la realiza en cualquier época del año y se cosecha luego de 1 año.

**Pasturas:** En el cantón Yacuambi las tierras son aptas para la ganadería, sembrando diferentes tipos de pastos como el gramalote, mequeron y brocharía para alimento del ganado que significa el renglón más importante en la economía de las familias del lugar.

**Bovinos:** De acuerdo al censo agropecuario realizado en el cantón Yacuambi se puede deducir que cuenta con 22.000 mil cabezas de ganado de baja calidad en producción de leche y carne para el mercado.

**Porcino:** Existe una población aproximadamente de 800 porcinos, la mayor parte de estos animales son de baja calidad genética, la producción es para el consumo del mercado local.

Las actividades dentro del manejo en el sector agrícola son de tipo ancestral con rendimientos muy bajos, utilizando la mano de obra familiar. El principal objetivo de la agricultura es el autoconsumo, los excedentes venden a los mercados de Zamora, Loja y Saraguro, en donde adquieren otros productos para la alimentación.

#### **1.8.4. Asistencia Técnica**

El Ministerio de Agricultura y Ganadería es el encargado de dar asistencia técnica agropecuaria y capacitación de los pequeños y medianos productores. El Centro Agrícola Cantonal tiene como función controlar el manejo agropecuario del sector, requiriendo que

dicha asistencia sea más efectiva y haya además políticas de apoyo al agricultor con las semillas y comercialización de los productos.

### **1.8.5. Comercialización y Consumo**

Los habitantes del cantón Yacuambi se relacionan comercialmente mediante el intercambio de productos que sacan los días domingos a la plaza central para vender como son: el plátano, yuca, papachina, papaya, piñas, chontas, huevos, quesillo, panela, aguardiente, aves de corral, etc.

La parroquia Tutupali a pesar que está ubicada a 21 Km, de la cabecera cantonal, no es obstáculo para que sus habitantes, los días domingos, trasladen los productos hacia la Plaza Central para ser comercializados, tales como: quesillo, huevos, aves, entre otros, y de esta manera contar con un ingreso que les permita adquirir otros alimentos ya sea para consumo interno del hogar o comercialización.

La parroquia La Paz ubicada a 20 minutos de la cabecera cantonal, comercializa la producción de yuca, plátano, chonta, papachina, guineo, café, piña, papaya, entre otros productos que son transportados los días domingos al mercado municipal para la venta.

Según el Centro Agrícola Cantonal, semanalmente del cantón salen aproximadamente de 30 a 60 cabezas de ganado al sector de Las Juntas en la provincia de Loja para ser comercializadas, siendo la principal fuente de ingresos para los habitantes de Yacuambi.

### **1.8.6. Crédito**

Los productores agropecuarios y pueblo en general del cantón cuentan con una Agencia de Ahorro y Crédito CACPE Zamora, La Cooperativa de Ahorro y Crédito Semilla del Progreso, La Caja de Ahorro y Crédito San José y el Banco Nacional de Fomento de Zamora Chinchipe como fuentes de créditos pecuarias y agrícolas.

La Agencia CACPE YACUAMBI, tiene un capital de 440.470,00 dólares, y brinda líneas de crédito para vivienda hasta \$30.000, consumo y comercio \$3.000, microcréditos \$20.000, y tiene un número de socios significativo que asciende a 1.111 en el cantón.

La Cooperativa de Ahorro y Crédito SEMILLA DEL PROGRESO, concede créditos por un monto máximo de 15.000 dólares a tres años plazo y otros préstamos se realizan

dependiendo de la necesidad y las garantías con un tope de \$500,00. Los microcréditos se les otorgan a las personas naturales y jurídicas dedicadas a la actividad económica para vivienda, comercio y consumo.

La Caja de Ahorro y Crédito SAN JOSÉ, que ha diversificado el crédito como se evidencia en el siguiente cuadro.

#### **Cuadro N° 4**

##### **Tipos de Créditos**

<b>TIPO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MONTO</b>
Créditos de Negocio	91 créditos	137.979,48
Créditos Agricultura	22 créditos	15.578,99
Créditos de Consumo	77 créditos	11.077,43
Crédito Avícola	2 créditos	625,00
Crédito para Ganadería	60 créditos	66.420,09
Créditos para Educación	5 créditos	606,40

FUENTE: Caja de Ahorro y Crédito SAN JOSÉ.

Contabilizando en la actualidad un total de 268 créditos cuyo monto es de \$237.002,66 centavos. El cual constituye un apoyo para los agricultores, comerciantes y ganaderos ya que estas entidades crediticias les permiten acceder a préstamos para incrementar la producción.

El BANCO NACIONAL DE FOMENTO de Zamora Chinchipe, en la actualidad cuenta con 131 créditos, cuyo monto vigente es de 371.119, 43 dólares asignados para el desarrollo del cantón Yacuambi. Las líneas de crédito que presta esta institución bancaria son: microcréditos, pecuarios, comercial, industrial, agrícola, turismo y de consumo.

## **1.9. SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO**

### **1.9.1. Industria**

En la provincia de Zamora Chinchipe, las organizaciones, productores agrícolas y ganaderos provenientes de diferentes cantones se dan cita cada año para exponer lo mejor de sus fincas, concitando el interés de los asistentes. En el presente año Yacuambi participó con ejemplares de raza, tanto en ganado vacuno como porcino y además con productos elaborados como queso y quesillo. También con la exposición de diferentes clases de maderas y productos elaborados de la caña de azúcar como la panela y el aguardiente.



El Prefecto Provincial, ha manifestado su propósito de promocionar no sólo a nivel provincial sino nacional la calidad de productos con que se cuenta, remarcando que un 20% del presupuesto del Consejo Provincial está destinado al impulso del sector agropecuario, aunque todavía es insuficiente para satisfacer el apoyo que se merece. Ante ello, considera que el Instituto para el Eco-desarrollo de la Región Amazónica (ECORAE), el Banco Nacional de Fomento (BNF), y el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) deben ofrecer sus servicios de una manera más ágil.

### **1.9.2. Artesanía**

En el cantón Yacuambi los habitantes se dedican a la actividad artesanal especialmente la etnia Saraguro en la elaboración de artesanías tales como: tejidos en mullos, camisas bordadas, polleras, etc. Lo que producen vende en el mercado local y provincial en las ferias que se promueven.

El pueblo Shuar que vive en las diferentes comunidades se dedican a la elaboración de coronas, lanzas y collares de semillas de plantas del bosque para hacer exposiciones de sus artesanías y ventas en las fiestas de la cantonización.

### **1.9.3. Crédito**

El punto más neurálgico es la demora en la aprobación de los créditos en el Banco Nacional de Fomento, se espera que con la intervención de las autoridades locales y provinciales se agilicen los trámites y pueda así haber una mayor reactivación de la economía. Las instituciones que apoyan con créditos a los habitantes del cantón y otras interesadas en la industria artesanal son las siguientes: Agencia de la CACPE – Zamora, Cooperativa de Ahorro y Crédito Semillas del Progreso y la Caja de Ahorro y Crédito San José.

## **1.10. SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO**

### **1.10.1. Comercio**

El cantón Yacuambi tiene dos tipos de comercio: interno dentro del cantón y sus parroquias, externo con otros cantones y provincias especialmente con la provincia de Loja.

Las actividades comerciales en las tiendas, mercados, bares, cantinas y pequeños salones de comida son eminentemente de carácter informal, se destaca la producción

ganadera, oro, artesanías, talleres de carpintería, pequeñas empresas de elaboración de teja y ladrillo, platos típicos entre otros.

### 1.10.2. Turismo

El Valle de Yacuambi, presenta una característica particular con gran colorido natural que radica en su belleza escénica, en sus cordilleras delimitadas con bosques nativos no alterados. El río que baña el valle cuenta con paisajes edénicos y es apto para la navegación y el rafting y tiene lugares que pueden ser utilizados como balnearios naturales que todavía no son explotados.

“El *sendero Yacuambi Tutupali*, comprende un recorrido de varias horas que permite admirar una gran cantidad de aves en un contexto natural que colinda con potreros y huertos que tienen cierta diferencia en relación al grupo étnico que los cultiva. Desde la margen derecha del río Tutupali se puede observar restos arqueológicos de los incas ubicados en la margen opuesta. El sendero permite acceder a la cascada *Santa Cleotilde* que está formada por varios saltos de agua, el último de 150 m, que cae formando estelas sobre una poza o laguna circular. El vapor que genera la cascada produce un espectáculo especial y el sonido de ésta se escucha a varios kilómetros a la redonda dependiendo del sentido y velocidad del viento. Se encuentra a 7 km. de Yacuambi, su acceso es difícil debido a que no existen senderos, pero se la puede observar desde la vía a Tutupali.”<sup>16</sup>

El sendero *Tutupali Shingata*.- A los amantes de la aventura les permite admirar bellos paisajes aptos para la fotografía y para conocer la zona de mayor diversidad biológica del mundo, encontrando una variedad climática única. En el camino de los antiguos mineros y/o colonos, de las cascadas, del cuarzo, de la neblina; en general, de la aventura, por él se puede llegar y observar como el río Yacuchingari, de gran caudal, entra en un túnel natural, para luego de un amplio recorrido asomar convertido en una cascada de más de 50 m, de altura, llamada del Yacuchingari (en quichua: agua que se pierde).

*Laguna del Condorshillo*.- Al subir al cerro de Condorshillo, a 3.805 msnm. la vista es impresionante ya que se puede divisar decenas de lagunas y un maravilloso paisaje.

*La cascada de la Florida*.- Está ubicada en la Comunidad de la Florida, perteneciente a la Parroquia 28 de Mayo.

*La cascada Velo de Novia*.- Muy atractiva por su singular salto de agua, el cual da la forma de un velo de 80 metros, el final de su caída es una hermosa laguna para el baño de los visitantes y también se han construido alrededor pequeñas chozas de camping.

---

<sup>16</sup> Departamento de Cultura del Municipio del Cantón Yacuambi

El río Yacuambi ideal para *el rafting*, el nado o remo, además tiene un balneario que se encuentra a 1 km. del centro urbano, sus cristalinas aguas forman pequeñas y grandes lagunas para disfrutar de sus refrescantes aguas y el paisaje que se complementa con plantas exóticas.

*El túnel de Yacuchingari.*- Agua que se pierde; un túnel natural a una altura de 2.800 msnm., longitud de 2.000 metros por donde atraviesa la cuenca alta del río Yacuambi desembocando en una impresionante cascada.

*El cerro de Chivato.*- El majestuoso Chivato, es la montaña que adorna a la cabecera cantonal, donde hombres como el Padre Sixto Torres se inspiró para escribir el himno a Yacuambi.

*La ciudad perdida.*- Se encuentran al frente de la Comunidad de Jembuentza las ruinas de la ciudad pérdida, las mismas que con el pasar del tiempo y con la exuberante vegetación ha ido ocultándose. Luego de visitar la ciudad perdida se puede continuar caminando por los senderos abiertos para llegar a la paradisiaca laguna que genera la cascada del Tequendama.

El balneario *El Puerto.*- Se ubica a escasos kilómetros de la cabecera cantonal de Yacuambi (28 de Mayo), sus aguas cristalinas constituyen una zona de recreación familiar para tener un día de camping, realizar deportes acuáticos o simplemente darse un relajante baño.

El 3 de mayo se celebran las fiestas de la Cruz, que atraen a muchos turistas ya que se desarrollan actividades sociales como bailes populares, eventos folklóricos, exposición de artesanías, etc., actividades deportivas y comerciales. Se espera que las autoridades locales y provinciales promuevan el turismo en estos lugares paradisiacos que merecen ser conocidos.

El 8 de enero se celebra la cantonización de Yacuambi, fecha en la cual se dan algunas actividades sociales como la elección de la reina y su corte de honor, actividades culturales y deportivas que dan realce a las festividades y principalmente las actividades comerciales.

En la actualidad durante los feriados de Carnaval se elige el Taita Carnaval con disfraces de colores, juegos tradicionales, eventos deportivos y entre otros. Con la finalidad de dar un mayor colorido a la festividad.

### **1.10.3. Transporte**

Los medios de transporte que prestan sus servicios a este cantón son;

- La Cooperativa de Transportes Unión Cariamanga.
- Cooperativa de Transportes Zamora

- Cooperativa de Transporte Unión Yanzatza
- Cooperativas de Camionetas KESCA y YACUCHINGARI.

Prestan sus servicios locales y provinciales, carros particulares. Mayor información encontrará en la Fundación Ecológica Yacuambi y el Ilustre Municipio.

## CAPITULO II

### GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

#### 2. GASTRONOMÍA

“Gastronomía, etimológicamente se deriva del griego “*gastros*” que significa estómago y “*gnomos*” conocimiento o ley, por lo tanto es el estudio del estómago. Hoy en día “gastronomía” quiere decir más que el estudio del estómago, se refiere a la digestión de la comida, arte y ciencia de la alimentación; a su vez al conjunto de todas las cosas que están relacionadas con la cocina consideradas como expresión cultural de un pueblo, es decir, la relación entre la cultura y el alimento encierra las conversaciones que surgen en la mesa, el vino que se bebe, quien elabora la comida y por qué, además de los placeres que estos provocan.”<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> Revista Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, pág. 7

Cuando se habla de cultura gastronómica se refiere a las costumbres, prácticas y normas del ritual de la alimentación. Se afirma que la gastronomía de cada país está muy ligada a su cultura, siendo un reflejo de la forma de vida en cada lugar. Sin duda, los aspectos sociales y culturales se dejan ver no sólo en la elección de ingredientes o en la presentación de los platos de comida sino también en la integración de la gastronomía en la vida cotidiana: en la casa, el trabajo, la calle, festivales, ferias, restaurantes, bares y hoteles.

Considera algunos aspectos de la comida que van más allá del simple aporte de nutrientes puesto que el acto de alimentarse está influido por la construcción de la identidad simbólica de los alimentos. La gastronomía no solo contempla la satisfacción de una necesidad fisiológica identificada en todos los hombres, sino también la diversidad de culturas y todo aquello que contribuya a modelar la identidad de cada pueblo. La gastronomía siempre estuvo presente como requisito básico para la promoción y protección de la salud, posibilitando el crecimiento y desarrollo humano, y garantizando la calidad de vida.

## **2.1 Historia de la gastronomía en general.**

“No se puede establecer a ciencia cierta cuando sucedió la gastronomía, pero lo que sí es indiscutible, es que desde que el hombre aprende a cocinar los alimentos, sus hábitos culinarios no volvieron a ser los mismos.”<sup>18</sup> Con el descubrimiento del fuego, los primeros pobladores dejaron de ser nómadas recolectores quienes consumían los alimentos crudos y sin limpiar, luego empezaron a formar grupos humanos, se reunían en torno a una fogata en la que no solo se calentaban, sino también cocinaban sus presas de caza.

Con la aparición de la agricultura y su aprovechamiento la gente ya no necesitaba viajar para encontrar la comida. “Y así se reunieron en comunidades sedentarias, y cultivaban la tierra o criaban a animales. Construyeron hogares permanentes y rodearon sus asentamientos con murallas para proteger”<sup>19</sup>. “En la creciente fértil (Zona al este del Mar Mediterráneo), los agricultores cultivaban hierbas altas y silvestres, como un tipo de cebada y variedades primitivas de trigo llamadas emmer y einkorn. Producían grandes semillas y eran sabrosas y nutritivas.”<sup>20</sup>

En la edad antigua desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano del Occidente, los egipcios, se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también de tallos de papiro, las raíces y los bulbos de luto servían de alimento. Este pueblo era rico en

---

<sup>18</sup> Cocina Ecuatoriana Tradicional. Internacional Ediciones Técnicas. S.A. Ecuador.

<sup>19</sup> IDEM

<sup>20</sup> Enciclopedia, EL COMERCIO, págs. 284-285(2004)

producción agrícola, se podía apreciar que habían muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones, las almendras, las peras y los melocotones no hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana. El cereal más antiguo de esta época fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno. Como consecuencia del cultivo de los cereales se descubrió el pan.

Los griegos, comían todas las carnes que hoy en día se conocen, la que menos consumían era la carne de res. Como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva. La cocina griega es la madre de la cocina de occidente aporta al mundo la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a bases de hierbas aromáticas.

La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces como la col, los nabos y los rábanos, siendo la gallina una de las primeras aves de la época.

En la edad moderna los alimentos más comunes son: aceites, vinos, porotos, alubias, carne de pato, pollo, jabalí., terneros, las frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas, y membrillos con los que se preparan dulces y helados.

Durante la conquista española se dio nuevos aportes a la gastronomía europea y americana, gracias al intercambio de productos como: el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas (o judías), el pimiento, el pimentón, el ananá, las papas, el tomate y el tabaco, eran propios de América. Mientras que el arroz ha sido el cultivo más importante traído a América desde Asia.

“En la costa ecuatoriana era abundante la pesca y la caza de animales salvajes. Además de los mariscos y perros sin pelo, que en, mas de una ocasión sacaron de hambres a los españoles, los habitantes recolectaban frutas como la papaya, la guanábana, la badea, la guaba y la piña.”<sup>21</sup>

“En base a tres productos de la tierra maíz, papas, porotos, los antiguos moradores de los andes construyeron una mesa admirable.”<sup>22</sup> Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras, tortillas, humitas, chicha y excelente vinagre. Las papas, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios. En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza de: llamas, guanacos,

---

<sup>21</sup> CUVI Pablo, Enciclopedia Ecuador a su Alcance, pág. 717, Primera Edición, febrero 2004

<sup>22</sup> Dr. Núñez Sánchez, Jorge. (n.d) *Cocina Ecuatoriana*. Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana. Consultado el 14 de enero del 2010. [www.historia.de.la.gastronomia.ecuatoriana](http://www.historia.de.la.gastronomia.ecuatoriana).

venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, garzas, patos y era más escasamente de la ganadería.

“Pero la riqueza de la selva amazónica no debe llevarnos a engaño; la cocina aborígen fue siempre muy simple y funcional. Los condimentos básicos fueron, el ají y la sal se colocaban en las ollas donde hervían indistintamente los alimentos.”<sup>23</sup>

Como se puede apreciar las bebidas más habituales fueron la chicha de maíz, “elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía chicha de frutas como el molle y las moras. La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.”<sup>24</sup>

“El ají fue el más noble condimento de la comida indígena.”<sup>25</sup> Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por excelencia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco. “Y como el amor entra por el estómago, sabio aforismo de nuestras abuelas, el requerimiento femenino vino a sintetizarse en una tierna oferta gastronómica.”<sup>26</sup>

Las formas de alimentación son costumbres y tradiciones de los pueblos aborígenes no solo de la serranía sino también de la Amazonía, donde el nativo shuar se alimentaba de lo que proveía la madre naturaleza, luego más tarde con la migración de los pueblos Saraguros y mestizos se dio la mezcla productos, con el cuales se elaboraron nuevos platos para ser degustar en el Cantón Yacuambi, dando como resultado el mestizaje ecuatoriano.

## **2.2 RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA**

La gastronomía tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos, quizás miles de años de evolución, en donde los “primeros habitantes del Ecuador vivían de la caza y la recolección de frutos.”<sup>27</sup> Luego con el pasar del tiempo se dio una mezcla de sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros en el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor depositaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas. Ellos trajeron conocimientos y variedades de plantas,

<sup>23</sup> CUVI Pablo, Enciclopedia Ecuador a su Alcance, pág. 729, Primera Edición febrero 2004

<sup>24</sup> IDEM, pág.730

<sup>25</sup> IDEM, pág.731

<sup>26</sup> IDEM

<sup>27</sup> SANTILLANA, La Enciclopedia del Estudiante. Historia y Geografía de Ecuador. Tomo 20. Primera Edición. Quito 2006

frutales, granos, animales, etc., que unidos a los que ya existían en nuestro continente como el maíz, las papas, los frijoles construyeron una mesa admirable dando origen a lo que tenemos hoy. Toda esa rica tradición estamos obligados a mantener, pues representa parte sustancial de nuestra cultura, historia e identidad.

“La Relación Anónima de 1575 enumera los árboles que fueron transportados de España como: duraznos, naranjos, cidros, limas, higueras y granados. El dominico Fray Tomás de Berlanga aclimató en América el plátano que se convirtió en plato favorito de la Costa y el Fray Jodoco Ricke fue el primero que hizo la siembra del trigo. Este cereal junto con la cebada y el maíz constituyeron la base de la alimentación.”<sup>28</sup>

“El aporte español a nuestra cocina ecuatoriana fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado como: el maíz, la oca, la quinua, el chocho. Fue así como llegaron a nuestro continente especies animales como: cerdos, ganado vacuno, ovejas, pavos, gallinas y los vegetales: ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, frijoles, plátanos y caña de azúcar.

La cocina popular ecuatoriana fue enriquecida de nuevos elementos y pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales. Uno de los hechos más significativos fue la nueva adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.”<sup>29</sup>. Cabe recalcar que los españoles no sólo, trajeron su cultura, sino también nos trajeron otras culturas como la cultura árabe, la caribeña entre otras, que marcaron su influencia en la alimentación de nuestro país.

La Gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tomarse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado en la costa así como las islas Galápagos, en los Andes la papa, el maíz, el frejol y por último en la selva amazónica la yuca y el plátano. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos.

**Pescado:** Los pescados más empleados son corvinas y las truchas, algunos mariscos como los camarones. Los platos populares con pescado son: los carapachos rellenos, sopa marinera, ceviches de pescado, corviches, etc., el encocado de pescado también es muy popular y está hecho a base de leche de coco arroz blanco.

---

<sup>28</sup> Corporación de Estudios y Publicaciones. Acuña. FONDO NACIONAL DE CULTURA, Págs.354-355 Quito, 1989.

<sup>29</sup> IDEM



**Verduras y Legumbres:** Las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní (cacahuete) tostado y molido, el maíz se suele comer en las populares tortillas conocidas como bonitísimas, cocinan los choclos en agua y sal y los comen con queso fresco y las mazamorras. El puré de papas lo sirven de base, los platos como llapingachos (tortillas de papa o los locros.). Los frijoles, que acompañan a muchos de sus platos.

**Carnes:** Se suele comer carne de vaca, cordero y cabra. Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy. También carne de chanco (cerdo, lechón), participa en la elaboración de diversos platos, como fritada, hornado, chugchucaras.

Es de destacar de la cocina de Ecuador los caldos (conocidos como sopas o locros) que suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina.

**Condimentos:** Las especias más empleadas en los platos son los ajíes y las hierbas como el cilantro.

**Platos típicos:** Entre los principales platos típicos podemos saborear los más variados y deliciosos como son: Fritada, quimbolitos, pan de yuca, caldo de manguera, guatita (plato considerado plato nacional) bolón de verde, caldo de bolas de verde, humitas de choclo, sancocho, fanesca (semana santa) mellocos con habas cocinadas, encebollado, estofado de guanta.

**Postres:** Aunque la mayoría de las veces se ingiere fruta como postre, la cocina ecuatoriana tiene postres como: dulce de leche, torta de guineo, chucula, miel con quesillo, helados de paila, entre otros.

**Bebidas:** La chicha es una de las bebidas típicas de Ecuador, así como los zumos de frutas. Y las bebidas fuertes, el canelazo, (cóctel caliente de trago, mezclado con canela y azúcar). Y el aguardiente. Otra bebida es el pájaro azul que es aguardiente de caña de azúcar mezclado con la cáscara de la mandarina, que al hervir le da ese color azulado. En especial la chicha que es una bebida tradicional preparada a base de yuca, chonta, mote o maíz.

La gastronomía fue introducida hacia el suroeste de la región amazónica y al noroccidente de la provincia de Zamora Chinchipe, durante la migración de los Saraguros desde las provincias de Loja y los colonos mestizos desde las vecinas provincias de la sierra, quienes trajeron sus propias costumbres y formas de alimentarse.



“Los primeros habitantes del cantón Yacuambi, fueron de la nacionalidad Shuar encabezado por el Cacique Mariano Taisha,

siendo sus principales actividades la caza y la pesca, en menor escala las actividades agrícolas como la yuca y el plátano que servían para el autoconsumo.”<sup>30</sup>

“Por los años 1820 en los conflictos de guerra por la independencia, se da el primer asentamiento de los Saraguro en el sitio que ellos denominaron Canelos, hoy San Antonio del Calvario, para lo cual deciden comprar la hacienda en este sector de propiedad de un poblador de la ciudad de Loja, cuyo valor fue de 5.000 soles peruanos entregados en la ciudad de Loja por el Sr. José Francisco Ávila, dando un almud (cesto) y un sombrero de lana. De este grupo, se organizaron en cabecillas (dirigentes) y remantes (los que aportan económicamente) que pasaron a ocupar otras áreas de terreno.”<sup>31</sup>

Es importante destacar la presencia y labor de los Misioneros Franciscanos como los sacerdotes Moradillas, Miguel Díaz, Durán y Sixto Torres que en sus labores de evangelización a los shuar y kichwas han destacado un papel predominante dentro de la gastronomía.

Los Saraguros que habitan la zona oriental de Yacuambi, viajaban constantemente a su tierra natal con la finalidad de proveer de alimentos, durante el viaje el hambre y el frío era recompensado por el cucayo (almuerzo frío) que estaba compuesto de mote, queso, cuy asado, tortillas, tamales, ají; como no podía faltar el aguardiente o la chicha bien fermentada. Tanto los Saraguros como los mestizos traían productos de la sierra como: la machica, el trigo, la cebada, granos secos (frejol), el maíz, la panela, la sal, etc. Hasta que lograron cultivar y obtener sus propios productos del lugar entre ellos: el plátano, la papachina, el maíz, la yuca, el sango blanco, el sango colorado, la papa pelma, la caña, el camote, etc. Con la llegada de los Saraguros y mestizos los pueblos shuar tuvieron que compartir su alimentación, como una forma de amistad, el shuar les ofrecía un pilche de chicha después de ser aceptado pasaba a servirse con ellos los platos preparados, además el shuar compartían los conocimientos acerca de los productos debían consumir de la naturaleza.

En esa época existía abundante cacería de animales silvestres como el armadillo (shushuy), guanta, guatusa, saños, mono, danta, oso hormiguero, zorros, pavas silvestres, palomas, pájaros, tucanes, perdiz, loros, etc. y los productos del río, como el pescado que se encontraba en las quebradas de cuales elaboraban los maytos (palabra quichua= envuelto o tongo) plato similar al ayampaco. También se alimentaban de callambas, mukindes, yuca y plátano.

En la actualidad en el Cantón ofrecen platos de carne de animales y productos provenientes de la zona, como: caldo de gallina criolla, pinchimikuna, caldo de corroncho,

---

<sup>30</sup>MOROCHO, Manuel (2003) Monografía Historia del Cantón Yacuambi, pág. 25

<sup>31</sup> Ídem. pág. 26

tilapia sudada, seco de yamala, seco de guatusa, miel con quesillo, yuca con queso, ayampacos, estofado de gallina, molo de plátano verde, etc. Entre las bebidas tenemos: la begonia, la leche tigre, canelazo, aguardiente de caña, chicha de yuca, chicha de chonta, chicha de caña, jugo de caña.

Concluyendo, la gastronomía ecuatoriana es muy variada, buena y sustanciosa, considero que nuestra cocina es de las mejores de Latinoamérica, por la diversidad de productos, ingredientes y combinaciones que presenta. La cocina ecuatoriana ha ido evolucionando en los últimos tiempos por la necesidad, como en otros ámbitos. En la actualidad se vive en un mundo globalizado que trata de infundir costumbres y tradiciones de otros países, pues en muchos sectores sociales ya no se come simplemente por satisfacer una necesidad biológica, sino por el placer de disfrutar los alimentos. Esto determina que busquemos nuevos caminos, estrategias gastronómicas y pensemos que el turismo está ligado a la gastronomía.

## CAPITULO III

### 3. DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

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

Nuestro país es muy rico tiene el privilegio de contar con cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Amazonía e Insular), los cuales aportan a la producción de tubérculos, cereales, mariscos, granos, frutas tropicales, carnes, verduras y legumbres, café, cacao y otros que sin duda alguna son manjares dignos de exportación y han sido el aporte indispensable en el desarrollo de la actividad culinaria ecuatoriana. Existe una variedad de platos, bebidas, postres, etc., típicos de cada región que aun mantienen las costumbres y tradiciones de los antepasados.

Hoy en día constituye un reto mantenernos sanos y equilibrados, bien nutridos y alimentados nuestro organismo, respetando el placer de la buena mesa y comida, las reuniones y correctos procedimientos que presiden la mesa, de la capacidad de olores, gustos sabores, variaciones tanto en una sociedad como en otra.

Yacuambi, “Paraíso Etnoecológico del Ecuador”, habitada por tres culturas bien definidas. “la Cultura Kichwa Saraguro, mestizo y el Shuar aun mantienen la cosmovisión, la gastronomía, la vestimenta, el idioma, sus tradiciones, costumbres, todo ello, a modo de capital cultural que varían con el tiempo en su interacción con la cultura occidental homogenizadora, en una lucha desigual”<sup>32</sup> no obstante ha permitido mantener la identidad de estas culturas.

En este rincón patrio predomina hasta la actualidad las costumbres de la gastronomía basado en productos propios del sector. Los platos, bebidas y postres que podemos degustar son: fritada con mote, yucas con queso, mote con queso, plátanos con queso, caldo de vaca y tamales (Kichwas Saraguros), ayampacos (Shuar), entre las bebidas tenemos: la begonia, guarapo y chicha de panela (Kichwas Saraguros), chicha de yuca y chonta (Shuar).

---

<sup>32</sup> Plan de Desarrollo Turístico Saraguro Yacuambi, Municipio del Cantón Yacuambi 2010

### 3.1.1. Platos propios del cantón

La gastronomía del cantón es la fusión de las culturas Saraguro, Shuar y Mestiza con el aporte de las características y rituales de cada una de ellas lo que de alguna manera la hace diferente, especial y de un alto valor cultural. Cabe mencionar que la comida yacuambense es muy variada por el sinnúmero de platos típicos y tradicionales, tomando muy en cuenta que todo es creación y herencia con una dilatada combinación de costumbres culinarias interculturales.

En el siguiente cuadro se ha realizado una clasificación de los platos propios del cantón tanto en comidas típicas, tradicionales, sopas, platos fuertes, bebidas, etc.

**Cuadro N° 5**

#### **Platos Propios del Cantón.**

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>Sopas</b>	Repe de guineo	37	3,37
	sopa de verduras o legumbres	15	1,37
	sopa de yuca	11	1,00
	sopa de granos seco	8	0,73
	repe de plátano	6	0,55
	sopa de maíz molido	3	0,27
	sopa de papachina	2	0,18
	sopa de trigo pelado con carne	2	0,18
	sopa de cebada pelada	2	0,18
	Sopa de arroz de cebada	1	0,09
	sopa de cebada con granos	1	0,09
	sopa de frejol tierno	1	0,09
	sopa de yuca con granos	1	0,09
	sopa de trigo pelado	1	0,09
<b>Caldos</b>	caldo de gallina criolla	76	6,93
	caldo de res /caldo de res con yuca	22	2,01
	sancocho de res	13	1,19
	consomé de pollo	12	1,09
	caldo de corroncho	10	0,91
	aguado de gallina criolla	8	0,73
	caldo de yamala	6	0,55
	sancocho de chancho	5	0,46
	caldo de bagre	4	0,36
	sancocho de bagre	3	0,27
	caldo de patas de res	2	0,18
	caldo de tumulle	2	0,18

	caldo de guatusa	1	0,09
	caldo de palmito	1	0,09
	caldo de pava silvestre	1	0,09
	sancocho de gallina criolla	1	0,09
<b>Arroz</b>	arroz relleno	2	0,18
	arroz con lentejas	1	0,09
<b>Ceviches</b>	ceviche de camarón	6	0,55
	ceviche de pollo	1	0,09
	ceviche de tilapia	1	0,09
<b>Secos</b>	seco de yamala	6	0,55
	seco de tumulle	3	0,27
	seco de gallina criolla	2	0,18
	carne de res frita	2	0,18
	Chanfaina	1	0,09
<b>Estofados</b>	estofado de pollo	10	0,91
	estofado de yamala	9	0,82
	estofado de gallina criolla	8	0,73
	bistec de carne o estofado de carne de res	6	0,55
	Guata	4	0,36
	estofado de cuy	3	0,27
	cuero con papa	2	0,18
	estofado de rana	1	0,09
	Estofado de tilapia	1	0,09
<b>Asados</b>	yamala asada	17	1,55
	guatusa asada	7	0,64
	tumulle asado	3	0,27
	pava silvestre asado	2	0,18
	mono asado	1	0,09
	saíno asado	1	0,09
	ardilla asada	1	0,09
<b>hornados</b>	pollo hornado	11	1,00
	yamala hornada	7	0,64
	cuy hornado	5	0,46
	gallina criolla hornada	2	0,18
	hornado de chancho	1	0,09
<b>cecinas</b>	cecina de chancho	4	0,36
	cecina de res	1	0,09
	cecina de yamala	1	0,09
<b>Fritos</b>	Fritada de chancho	35	3,19
	tilapia frita	36	3,28
	plátano frito	2	0,18
<b>Salsas y Ensaladas</b>	ensalada de achogcha	1	0,09
	ají	1	0,09
<b>Platos Típicos</b>	ayampaco	33	3,01
	tilapia asada	7	0,64
	tilapia sudada	7	0,64
	ancas de rana o rana apanada	6	0,55
	tilapia con queso	2	0,18
	tilapia al ajillo	1	0,09
<b>os tra dic io</b>	cuy asado o cuy asado con papa	65	5,93

	molido de plátano/molo de plátano con queso	25	2,28
	mote con queso o quesillo	18	1,64
	yuca con queso o quesillo	17	1,55
	pinchmikuna/mati-ucho	14	1,28
	papachina con queso o quesillo	11	1,00
	Motepillo	7	0,64
	Morcillas	5	0,46
	molo de papachina	4	0,36
	Chámpus	4	0,36
	plátano con queso o quesillo	4	0,36
	yuca con carne	2	0,18
	cuy con mote	2	0,18
	mote con cuero	2	0,18
	molo con huevo frito	2	0,18
	molo de guineo	1	0,09
	molo de sango blanco	1	0,09
	orito con quesillo	1	0,09
	mote con fritada	1	0,09
	papachina con carne	1	0,09
<b>Pescados</b>	pescado asado	5	0,46
<b>Comidas rápidas</b>	Humitas	6	0,55
	muchines de yuca o llapingachos de yuca	3	0,27
	tamales de maíz	3	0,27
	empanadas de harina de plátano	2	0,18
	ensalada de frutas	2	0,18
	chifles de plátano	2	0,18
	tamales de plátano	2	0,18
	tamales de yuca	2	0,18
	Desayunos continentales	1	0,09
	empanadas de harina	1	0,09
	huevos tibios	1	0,09
	machica de maíz	1	0,09
	tortillas de papachina	1	0,09
<b>Postres</b>	miel con quesillo	15	1,37
<b>Chichas</b>	chicha de caña/ chicha de guarapo	34	3,10
	chicha de yuca	20	1,82
	chicha de chonta	17	1,55
	chicha de jora	16	1,46
	chicha de hongos	6	0,55
	chicha de plátano	5	0,46
	chicha de avena	5	0,46
	chicha de panela	3	0,27
	chicha de mishque	1	0,09
<b>Licores</b>	Begonia(licor)	39	3,56
	leche tigre	9	0,82
	Punta	8	0,73
	coctel de menta	4	0,36
	aguado de leche	3	0,27
	coctel de café	2	0,18
	coctel de durazno	1	0,09

	coctel de membrillo	1	0,09
	coctel de naranjilla	1	0,09
	ojo de pollo (licor)	1	0,09
<b>Dulces</b>	dulce de guayaba	1	0,09
	dulce de leche	1	0,09
<b>Bebidas frías</b>	Guarapo	17	1,55
	esencia de Begonia	7	0,64
	Jugo de papaya	6	0,55
	fresco de piña	4	0,36
	jugo de piña	4	0,36
	fresco de naranjilla	3	0,27
	fresco de babaco	3	0,27
	Guajango	3	0,27
	jugo de naranjilla	3	0,27
	pinol de máchica	3	0,27
	jugo de babaco	2	0,18
	jugo de frutas	2	0,18
	fresco de membrillo	2	0,18
	jugo de tomate de árbol	2	0,18
	Limonada	1	0,09
	jugo de guayaba	1	0,09
	jugo de naranja	1	0,09
	fresco de guanábana	1	0,09
<b>Bebidas calientes</b>	aguas aromáticas	11	1,00
	Horchata	9	0,82
	colada de plátano con leche	7	0,64
	Quaker	6	0,55
	Café	3	0,27
	colada de maíz	2	0,18
	colada de machica	2	0,18
	colada de maduro con leche	2	0,18
	colada de suero	1	0,09
	colada de trigo	1	0,09
	colada de arroz	1	0,09
	N/C	53	4,83
<b>Total parcial</b>		1097	100,00

FUENTE: Encuestas Aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán

## Cuadro N° 6

### Resumen de Platos Propios del Cantón.

NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	91	8,30%
Caldos	167	15,22%
Arroz	3	0,27%

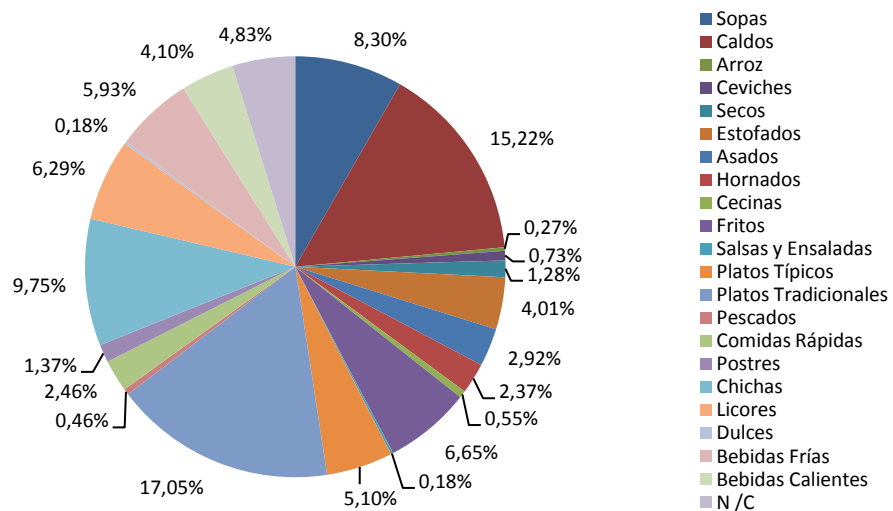


Ceviches	8	0,73%
Secos	14	1,28%
Estofados	44	4,01%
Asados	32	2,92%
Hornados	26	2,37%
Cecinas	6	0,55%
Fritos	73	6,65%
Salsas y Ensaladas	2	0,18%
Platos Típicos	56	5,10%
Platos Tradicionales	187	17,05%
Pescados	5	0,46%
Comidas Rápidas	27	2,46%
Postres	15	1,37%
Chichas	107	9,75%
Licores	69	6,29%
Dulces	2	0,18%
Bebidas Frías	65	5,93%
Bebidas Calientes	45	4,10%
N /C	53	4,83%
Total Parcial	1097	100,00%

FUENTE: Encuestas aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán.

**Gráfico 1**

**Platos propios del Cantón**



**Análisis**

Según los datos establecidos en la encuesta se puede deducir que las condiciones geográficas, topográficas y las condiciones atmosféricas, así como la existencia de productos en los mercados, determinan la producción y por ende el tipo de gastronomía del cantón, así de acuerdo a los resultados se tiene que en relación a la preparación de sopas como un tipo de comida que puede elaborarse de acuerdo a diversas recetas. Por lo general, la preparación consiste en un caldo que dotan a éste de propiedades nutricionales y sabores característicos, en el cual se cuecen ingredientes como fideos, arroz, vegetales u otros alimentos, obteniendo una textura espesa y que se sirve antes de la comida principal, así: el *repe de guineo*, con un porcentaje del 3,37% es el plato de consumo diario de las familias debido a la existencia abundante de los productos que lo componen, es elaborado de guineo, con papas o yuca, acompañado de cualquier tipo de frejoles ya sea seco o tierno.

*La sopa de verduras*, contestan el 1,28% puesto que la tierra pródiga es apta para el cultivo de variedad de verduras y legumbres, así como también los mercados están provistos de estos productos que vienen desde la provincia de Loja. *La sopa de yuca*, tiene el 1% preparado de yuca con frejol y fideos, es consumido al interior de las familias, considerado como una comida natural y alimenticia. Los granos secos son la base de la alimentación especialmente en la cultura Saraguro que guarda en los altillos de las casas las provisiones, de ahí que elaboran la *sopa de granos secos* que indican en un 0,73%, que la preparan. De igual forma el *repe de plátano* con el 0,55% la preparación es muy similar al *repe de guineo*, lo que cambia es el ingrediente y a veces la preparan con queso o con tomate. La acostumbrada *sopa de maíz molido* con papas y nabos ocupa el 0,27% en las comunidades Kichwas. La tradicional *sopa de papachina*, *sopa de trigo pelado con carne*, *sopa de cebada pelada* con el 0,18%, la escasa preparación de estas sopas se debe a la poca existencia del trigo, la cebada, la papachina de ahí viene su escasez. *Las sopas de arroz de cebada*, *de cebada con granos*, *de frejol tierno*, *de yuca con granos*, *de trigo pelado* tienen el 0,09% de aceptación ya que su preparación se ha ido perdiendo porque a las nuevas generaciones les gusta otro tipo de comidas.

El caldo es un alimento líquido preparado hirviendo de todo tipo de carnes, hortalizas y/o hierbas aromáticas en agua. Se utiliza como ingrediente de salsas, platos guisados y sopas. Cuando se reduce se llama consomé. El plato de mayor frecuencia es el *caldo de gallina criolla* que tiene el 6,93% debido a la producción existente, este plato está presente en todo compromiso social así como en la visita de una autoridad en las comunidades ya que es de fácil preparación. Otro plato propio del lugar es el *caldo de res* con el 2,01% es apetecido y se consume acompañado de yucas en las fiestas religiosas, reuniones políticas y trabajos comunales. El *sancocho de res* con el 1,19% plato que se prepara especialmente para la venta en los restaurantes y mercados en los días feriados y fines de semana, lleva como ingredientes a más de la carne de ganado vacuno, el plátano y la yuca. El *consomé de pollo* con el 1,09% es un extracto reducido del caldo muy apetitoso y también se lo encuentra en los restaurantes del lugar, como plato especial.

La cultura shuar desde épocas muy remotas practica la preparación del *caldo de corroncho* que representa el 0,91% en los datos obtenidos, el corroncho es un “pez de caparazón dura, propio de los ríos del sector, servido con yuca y plátano, también tiene una variante en la preparación en el denominado ayampaco composición de pescado y palmito, envuelto en hojas de bijao y cocido a las brasas,”<sup>33</sup> para el shuar consumir el caldo de corroncho significa “vivir larga vida” esta etnia tiene la costumbre de alimentar a sus niños con este pescado por su alto contenido nutricional, según sus creencias servían para endurecer los huesos y tener buena visión.

Está también el *aguado de gallina criolla* con el 0,73% preparado a base de arroz, arveja y zanahoria. El *caldo de yamala o guanta* con el 0,55% es un animal mamífero que abunda en la zona, plato típico de la cultura shuar. El *sancocho de chancho* con el 0,46%. El *caldo de bagre* que según la investigación representa el 0,36% del consumo; y *el sancocho de bagre* con el 0,27%, siendo un pez teleosteo que abunda en la mayor parte de los ríos de América, sin escamas, con barbillas, su carne es sabrosa y con pocas espinas, en el cantón este pez se encuentra en peligro de extinción por la pesca indiscriminada con el veneno llamado barbasco. El *caldo de tumulle y de patas de res* con el 0,18%. El *caldo de tumulle* (armadillo) conocido con el nombre de shushuy en el idioma shuar, es un plato de tradición y de consumo familiar en la cultura shuar, se sirve acompañado de yuca, plátano, camote y papachina. Gracias a la prodiga naturaleza del cantón asimismo se puede degustar: *caldo de guatusa*, *caldo de palmito*, *caldo de pava silvestre* con el 0,09% en las cuatro comunidades Shuar durante las épocas de fiestas y también el *sancocho de gallina criolla* preparado a base de plátano, yuca y zanahoria.

El arroz es muy popular en todos los platos de la comida ecuatoriana. En el cantón se prepara el *arroz relleno* y *arroz con lentejas* con un 0,18 % y 0,09% respectivamente. Entre los ceviches se puede ver que el *ceviche de camarón* en un 0,55%, seguido por el *ceviche de pollo* y *tilapia* con el 0,09%, cabe señalar que la situación geográfica no permite conseguir con facilidad mariscos para la preparación de los platos.

El seco es uno de los platos tradicionales del cantón hecho a base de carne de yamala con el 0,55%, otro plato es el *seco tumulle* con el 0,27%, como también el *seco de gallina criolla* con el 0,18%, y la popular *chanfaina* preparada a base de las vísceras del chancho con el 0,09%.

El estofado es un guiso que consiste en un alimento condimentado con aceite, ajo, cebolla y varias especias, puesto todo en crudo en una vasija bien tapada para que cueza a fuego lento sin que pierda vapor ni aroma, también alguno los denominan como bistec. Los estofados son elaborados a base de carne de pollo con el 0,91%, carne de yamala con el 0,82%, carne de gallina criolla con 0,73%, y carne de res en un 0,55%. También la *guata* es

---

29 Paladines Ludeña, M., 2006 Loja y Zamora Chinchipe Guía Turística Comentada. Ministerio de Turismo Gerencia Regional Frontera Sur. Loja –Ecuador.

apreciado en un 0.36% en el lugar. El *estofado de cuy* con papas ocupa el 0,27%, como también el *cuero con papas* con el 0,18%. Otros de los platos que han llegado a formar parte de la comida del cantón son el *estofado de tilapia* y de *rana* con el 0,09% especialmente en eventos de compromiso social.

Los asados son platos preparados por tradición especialmente en la cultura shuar y que en la actualidad se puede degustar en las comunidades. La *yamala asada* con el 1,55% muy codiciado por todos quienes lo consumen en los puestos de comida y las familias. La *guatusa asada* ocupa el 0,64% lo sirven acompañada de yuca o plátano. El *asado de tumulle* (armadillo) con el 0,27; *asado de pava silvestre* con el 0,18%; de igual forma el *asado de mono*; el *asado de saíno* y la *ardilla* en un 0,09 %. Hoy en la actualidad varios de estos animales se encuentran en peligro de extinción, por la caza y la tala indiscriminada de bosques, por lo que no se recomienda su consumo.

Dentro de la presentación de hornados en la actualidad se preparan varios platos como el *pollo hornado* con el 1%, la *yamala hornada* en un 0,64%, mientras que el *cuy hornado* con el 0,46%, la *gallina criolla hornada* en un 0.18% y el *hornado de chancho* con el 0.09% plato que no se lo prepara a menudo.

Las cecinas son preparadas de carne de animales silvestres y domésticos entre ellos esta las *cecinas de chancho* en un porcentaje del 0,36%, mientras que la *cecina de res*, y la *cecina de yamala* con el 0,09% platos que no son preparados con mucha frecuencia por la falta de costumbre.

Las ensaladas son parte de la alimentación diaria de los habitantes, la *ensalada de achogcha* ocupa el 0,09% y el *ají* compuesto de cebolla, cilantro y limón con el 0,09%, producto milenario que no falta en la comida desde el tiempo de los incas, además, es originario de América.

Los platos típicos que se consumen en el Cantón Yacuambi son elaborados con los productos propios de la zona, los cuales permiten obtener una combinación extraordinaria para el deleite de propios y extraños. El *ayampaco* conocido con el nombre *yunkurak* en idioma shuar, ocupa el 3,01% es una especie de tamal compuesto por cogollos de palmito picados y combinados con carnes de diferentes animales de la selva, son asados en braza envuelto entre hojas de pumpuná (paja toquilla), ampaki (palmera), pampú (platanillo que crece a la orilla de los ríos), chiank (un tipo de palmera); se amarra con bejucos y se los aza; en la actualidad este plato se lo prepara con carne de pollo o tilapia, práctica milenaria que conservan en las comunidades shuar de el Kim, Napurak, Kurintza y Washikiam. La *tilapia asada* se acostumbra preparar en algunas comunidades shuar con el 0.64%, de igual forma la *tilapia sudada* se expende en los restaurantes y puestos de comidas. La rana toro es un

producto afrodisíaco del cual se elabora las ancas *de rana o rana apanada* en un 0,46%. La *tilapia con queso* con el 0,18% y la *tilapia al ajillo* con un 0,96% son degustados durante la visita de las autoridades.

Entre los platos tradicionales y populares están, el *cuy asado* en un 5.93%, el *cuy* es aliñado un día antes, se prepara un refrito con manteca de cerdo, cebolla ajo y achiote, se brinda acompañado de papas aliñadas, mote, lechuga y ají. “El *cuy* fue uno de los primeros animales domesticados en el Ecuador.”<sup>34</sup> Otros plato de gran trayectoria es *el molido de plátano* con el 2.28% o también es conocido por los indígenas como el molo de plátano siempre sirven acompañan de queso o quesillo. El principal alimento de la nacionalidad saraguro es el maíz, esta gramínea siempre está presente en la mesa de las familias yacuambense, constituyéndose el *mote con queso o quesillo* en el alimento básico el 1.64%, también es utilizado durante las labores de campo llevándolo como fiambre (almuerzo) acompañado de ají. Otro producto de alimentación diaria es la *yuca con queso o quesillo* con el 1.55% debido a la producción. La cultura Saraguro aún mantiene la tradición de preparar el *mati-ucho, obligación o pinchimikuna* el 1,28% es consumido durante las mingas comunitarias, fiestas religiosas, matrimonios, inauguración de alguna obra entre otros. La *papachina* fue el producto que sustituyó al mote en las familias recién llegadas al cantón Yacuambi, platos típico elaborado sin la presencia de ningún condimento, se sirve acompañado de queso o quesillo, ocupa el 1% y se lo prepara hasta la actualidad en las comunidades Kichwa.

Los azuayos con la migración trajeron sus propias costumbres y pusieron en práctica como es la preparación del *mote pillo* hasta la actualidad en un 0,64%. Las *morcillas* también forman parte de la comida tradicional de Yacuambi con el 0,46%, son preparados con productos del lugar y varios de ellos comercializados desde la provincia de Loja. Gracias a la creatividad de los habitantes se puede degustar una variedad de platos como es el *molo de papachina, el champús y el plátano con queso o quesillo* en un 0.36%. El *champús*, colada tradicional de los kichwas elaborado solamente en épocas de fiestas religiosas y eventos sociales a base de maíz. Además el *plátano con queso o quesillo* se caracteriza por estar presente en la mesa de las familias yacuambenses, producto que se cultivan con fines de consumo y comercio. Mientras que el 0.18 % ocupan los platos de *yuca con carne, cuy con mote, mote con cuero y molo con huevo frito*. Igualmente existen otros platos que podemos degustarlos tale como: *el molo de guineo, molo de sango blanco, orito con quesillo, mote con fritada* y la *papachina con carne* en un 0,09% que generalmente son usados como alimentó diario de las familias Kichwas.

En cuanto a los platos que se elaboran de pescado tenemos el *pescado asado* con el 0,46% que es un producto propio del sector y se lo puede encontrar en las familias Shuar, sin embargo en la actualidad el pescado de los ríos es remplazado por la tilapia.

---

<sup>34</sup> SANTILLANA, pág. 21 La Enciclopedia del Estudiante. Edición II

En la sección de comidas rápidas está representado por el 2,46% en el cual se encuentra una variedad de platos elaborados con productos cultivados en el sector. Las *humitas* de maíz o chumal de los azuayos ocupa el 0.55% palto típico que fue introducido desde las provincias de la sierra. Los *muchines de yuca o llapingachos de yuca y tamales de maíz* tienen un 0,27%. Los muchines son hechos de yuca rallada la yuca cruda, luego agregan condimentos y como condumio queso o quesillo finalmente lo fríen en aceite caliente. Los tamales de maíz elaborados de maíz pelado y molido, añadido algunas especerías, pueden ser de quesillo o carnes. Un 0.18% de la comidas rápidas está representado por *las empanadas de harina de plátano, ensalada de frutas, chifles de plátano, tamales de plátano y yuca*. Las ensaladas de frutas son preparadas a base de frutas tropicales. Los tamales de yuca crudo, molido, mezclado con especerías y envuelto en hojas de bijao o plátano. Los tamales de plátano se pueden realizar de plátano verde o pintón, molido crudo o cocido, luego se mezcla con panela, sal, manteca de chanco y relleno con quesillo o carne.

El 0.09% lo componen los *desayunos continentales, empanadas de harina, huevos tibios, máchica de maíz* y las *tortillas de papachina*. Es característico en las comunidades brindar a los visitantes huevos tibios como señal de acogido. Para obtener la máchica de maíz blanco primeramente se debe poner a tostar el maíz, luego moler y se brinda acompañado de azúcar o panela, anteriormente era utilizado especialmente para los viajes largos de la cultura saraguro. Las tortillas de papachina se realizan cocinando la papachina y después se amasa con sal, manteca, cebolla, leche, huevos y el condumio puede variar.

La variedad gastronómica y la riqueza de productos existentes en el medio han permitido crear y degustar sugestivos postres como la *miel con quesillo* en un promedio del 1.37%, es acostumbra ofrecer especialmente a los visitantes como símbolo de hospitalidad y cortesía de la casa, lo podemos encontrar casi en todas las comunidades del cantón, también se encuentra en épocas de fiestas religiosas como la Navidad y el Corpus Cristi.

La chicha es una bebida parcialmente fermentada, ocupa el 9,75% dentro de las bebidas. Los productos más utilizados en la preparación de la chicha son: la caña, la yuca, el maíz, la chonta entre otros, sin duda alguna se han convertido en los elementos más importantes en la preparación de las chichas. “La Caña, nombre común de ciertas especies de herbáceas vivaces de un género de la familia de las *Gramíneas*”<sup>35</sup>. La *chicha de caña* es fruto del extracto de caña que luego es fermentado por los hongos del mismo néctar; ocupa el 3,10% dentro de las encuestas, es bebida cotidiana de la etnia Saraguro utilizado como refresco para brindar a los visitantes en señal de hospitalidad. Para obtener el guarapo se muele la caña en trapiches de yuntas, luego se pone a fermentar durante dos a cuatro días en bunques de madera o

---

39 CUVI Pablo, Enciclopedia Ecuador a su alcance, pág. 718, Primera Edición febrero 2004

recipientes de plástico, en la actualidad es sustituido en gran parte por productos procesados como el “fresco sólo” y las limonadas.

*La chicha de yuca* ocupa el 1.82% que en idioma nativo se denomina “*nijamanchi*”, preparado de yuca y camote dulce cocido luego machacado y puesto a fermentar por dos días, es la bebida habitual del shuar, siendo lo primero que ofrecen a los visitantes que llegan hasta las comunidades como signo de amistad y cortesía, además esta bebida de yuca, hasta la actualidad lo preparan para el auto consumo diario en la Cultura Shuar y lo más interesante es saber que para su fermento antiguamente lo trituraban con los dientes. La *chicha de chonta* con el 1,55% bebida nutritiva y ceremonial del mundo shuar elaborado únicamente durante las épocas de producción en los meses de marzo y abril. El maíz fue producto agrícola estrella de América durante la conquista, además, sirve como alimento cotidiano en las comunidades quichuas y es utilizado en la preparación de la *chicha de jora* el 1.46%, para elaborar la chicha de jora se utiliza el maíz germinado de la cosecha luego se muele y se pone a cocinar con panela por lapso de 30 minutos y finalmente se deja enfriar y se pone en recipientes de chicha con fermento de tres a cuatro días; es una bebida popular, refrescante, tiene poca graduación alcohólica.

La *chicha de hongos* ocupa el 0,55% es preparado de agua hervida con panela y hongos. Mientras que las *chicha de plátano maduro* y *avena*, representan el 0.46%. La chicha de plátano maduro preparada en algunas comunidades shuar, esta bebida no necesita ser endulzado. La chicha de avena se encuentra en los compromisos sociales y eventos deportivos. La *chicha de panela* representa el 0,27% compuesto de agua hervida, panela y fermento. El 0,09% *el mishque* producto que se obtiene de las plantas de penco Méjico en el cantón Saraguro y es trasladado hasta el cantón Yacuambi para ser comercializado.

En general los licores son considerados como elemento cultural gastronómico principal al momento de brindar una comida o después de ella y también como ingredientes en combinaciones de bebidas o cócteles. En el cantón los licores ocupan el 6,29%. La begonia represente un porcentaje del 3,56%, es la bebida de mayor renombre en el cantón. La begonia se obtiene de las flores, luego de ser hervido da un color rojizo y un peculiar aroma. Otra bebida propia del cantón es la *leche tigre* con el 0,82% usado para brindar en eventos de ferias agrícolas y ganaderas, se prepara al momento del ordeño de la vaca luego se agrega aguardiente. La *punta* o trago como lo suelen llamar los kichwas aborígenes se brinda solo o muchas de las veces es utilizado para elaborar canelazos ocupa el 0.73%.

Asimismo el 0,34% manifiestan el *coctel de menta* preparado con punta y caramelo de menta dejado macerar bajo tierra por un tiempo, es propio para brindar en compromisos sociales. Mientras que el 0,27% mencionan el *aguado de leche* compuesto de leche hervida, azúcar, canela y aguardiente. El *coctel de café* lo usan el 0,18%, se obtiene de trago, leche

condensada, leche gloria, cubos de hielo, azúcar luego se licuan y se sirve en eventos sociales. De la misma forma el 0,09% de los encuestados expresan el *coctel de durazno, membrillo, naranjilla y el ojo de pollo*. El ojo de pollo es una mezcla, de caldo de pollo con trago, azúcar, leche en algunas ocasiones combinado con frutas e hígado de res licuado.

Dentro de la sección dulces se puede evidenciar claramente a través de la presente tabla el dulce *de guayaba, dulce de leche* con el 0,09%. Se obtienen de los productos existentes del lugar.

Las bebidas frías corresponden al 5,93% entre ellas tenemos las siguientes: El *jugo de caña* o guarapo con el 1,55%, es extraído de la caña con el propósito de brindar a los visitantes, es costumbre brindar en las comunidades quichuas del cantón. Mientras que la *esencia de begonia* el 0,64% manifiesta que se lo extrae de los pétalos de la flor del mismo nombre con la finalidad de poder transportar fácilmente a otros lugares, es utilizado para ofrecer en los brindis en combinación con el aguardiente de caña; se lo encuentra en la parroquia Tutupali, la persona indicada para extraer el extracto es el señor Miguel Cabrera. Los valles del cantón han permitido cultivar la papaya para luego obtiene *el jugo de la papaya* con el 0,55% se lo encuentra con mayor frecuencia en los restaurantes. El *fresco* y el *jugo de piña* con el 0,36%, la piña fue un fruto succulento de los pueblos indígenas de América del Sur, al igual que otros productos se encuentra en menos cantidad. Los frescos y *jugo de naranjilla, el fresco de babaco, guajango y el pinol de machica* con un 0,27% de los encuestados manifiestan degustar estas bebidas comúnmente en los restaurantes y algunos hogares. El *jugo de frutas, babaco, tomate de árbol y el fresco de membrillo ocupan* el 0,18% las bebidas. La *limonada, jugo de guayaba, naranja y fresco de guanábana* manifiestan el 0,09%.

La serie de bebidas calientes es muy diversa por estar preparada con plantas aromáticas llenas de colores, harinas de cualquier cereal para realizar las coladas, de modo que podemos degustar de las *aguas aromáticas* con el 1% hecho a base de algunas yerbas aromáticas como: la yerba luisa, el cedrón, la manzanilla, hoja de naranja, etc. La *horchata* lo conforma el 0,82%, preparado con cebada de arroz hervido y varias yerbas, luego mezclado con azúcar y limón. La *colada de plátano con leche* con el 0,64% la misma que posee abundante vitaminas y es usado por las madres en las comunidades para alimentar a los niños. Mientras que el 0,55% ocupa el *quaker*, elaborado de naranjilla, avena y panela. Asimismo *el típico café yacuambense* ocupa el 0,27%, generalmente ofrecen en los restaurantes. El 0,18% representa a la *colada de maíz, máchica y de maduro con leche*. La *colada de suero, trigo y arroz* consumen el 0,09% por ser remplazado por otros productos introducidos.

De lo descrito anteriormente podemos concluir que en el cantón Yacuambi se preparan alrededor de unos 136 platos típicos y tradicionales propios de cada cultura, los cuales constituyen una gran variedad culinaria para ofrecer a propios y extraños. Esta cultura



gastronómica es el motor principal dentro de las manifestaciones culturales que permiten el desarrollo turístico en el Cantón.

### 3.1.2. Platos que se preparan en épocas de fiestas

“La Cultura desde los tiempos remotos se caracteriza por conllevar actividades netamente ancestrales y culturales como: la danza, la música, las comidas típicas y tradicionales y los ritos. Las costumbres del pueblo Kichwa Saraguro y del Shuar en el Cantón Yacuambi, son la riqueza grandiosa que maravillan a los visitantes de los diferentes lugares de nuestro País”<sup>36</sup>, además fortalece a la actividad turística en el cantón.

**Cuadro N° 7**

#### **Platos que se preparan en épocas de fiestas.**

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>Sopas</b>	sopa de granos seco	12	1,09
	repe de guineo	4	0,36
<b>Caldos</b>	caldo de res /caldo de res con mote	102	9,30
	caldo de gallina criolla	52	4,74
	caldo de corroncho	8	0,73
	caldo de yamala	4	0,36
	caldo de bagre	2	0,18
	caldo de borrego	2	0,18
	caldo de guatusa	2	0,18
	caldo de pava silvestre	1	0,09
	caldo de tumulle	1	0,09

<sup>36</sup> Departamento de Educación y Cultura del Ilustre Municipio del Cantón Yacuambi.

<b>Ceviches</b>	ceviche de rana	1	0,09
<b>Secos</b>	seco de yamala	6	0,55
	Chanfaina	4	0,36
	seco de gallina criolla	2	0,18
	seco de pavo	1	0,09
	seco de pollo	1	0,09
<b>Fritos</b>	Fritada de chancho	31	2,83
	tilapia frita	9	0,82
	pollo frito	1	0,09
<b>Estofados</b>	estofado de yamala	8	0,73
	estofado de pollo	4	0,36
	estofado de gallina criolla	4	0,36
<b>Asados</b>	yamala asada	10	0,91
<b>Hornados</b>	yamala hornada	7	0,64
	pollo hornado	6	0,55
	cuy hornado	5	0,46
	tilapia hornada	3	0,27
	gallina criolla hornada	1	0,09
<b>Cecinas</b>	cecina de chancho	4	0,36
<b>salsas y ensaladas</b>	ají	1	0,09
<b>Platos Típicos</b>	Ayampaco	39	3,56
	ancas de rana	3	0,27
	tilapia sudada	1	0,09
<b>Platos tradicionales</b>	Pinchi-micuna, uchumati u obligación	50	4,56
	cuy asado o Cuy asado con papa	48	4,38
	chámpus	20	1,82
	fanesca comunitaria	5	0,46
	mote con queso	5	0,46
	Fanesca	3	0,27
	Morcillas	3	0,27
	mote con cuy	2	0,18
	Supalata	2	0,18
	yuca con queso	2	0,18
	mote con cuero	1	0,09
	mote con habas	1	0,09
	chicharrón con yuca	1	0,09
	col cocida con hueso	1	0,09
<b>Pescados</b>	pescado asado	4	0,36
<b>Comidas rápidas</b>	empanadas de verde	2	0,18
	Key	1	0,09
	tamales de maíz	1	0,09
<b>Postres</b>	miel con quesillo	28	2,55
	miel con pan	3	0,27
<b>Chichas</b>	chicha de caña	33	3,01
	chicha de yuca	27	2,46
	chicha de chonta	23	2,10
	chicha de jora	18	1,64
	chicha de hongos	6	0,55
	chicha de avena	3	0,27
<b>Licores</b>	Begonia(licor)	25	2,28

	aguardiente/puro/punta	8	0,73
	aguado de leche	6	0,55
	leche tigre	4	0,36
	Canelazo	3	0,27
<b>Dulces</b>	dulce de higos	1	0,09
<b>Bebidas frías</b>	Guarapo	9	0,82
	Quaker	4	0,36
	Guajango	3	0,27
	limonada	3	0,27
	jugo de papaya	1	0,09
	fresco de maracuyá	1	0,09
	fresco de naranjilla	1	0,09
<b>Bebidas calientes</b>	Horchata	4	0,36
	colada de zapallo	3	0,27
	aguas aromáticas	2	0,18
	N/C	384	35,00
<b>Total parcial</b>		<b>1097</b>	<b>100,00</b>

FUENTE: Encuestas aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán

**Cuadro N° 8**  
**Resumen de platos que se preparan en épocas de fiestas.**

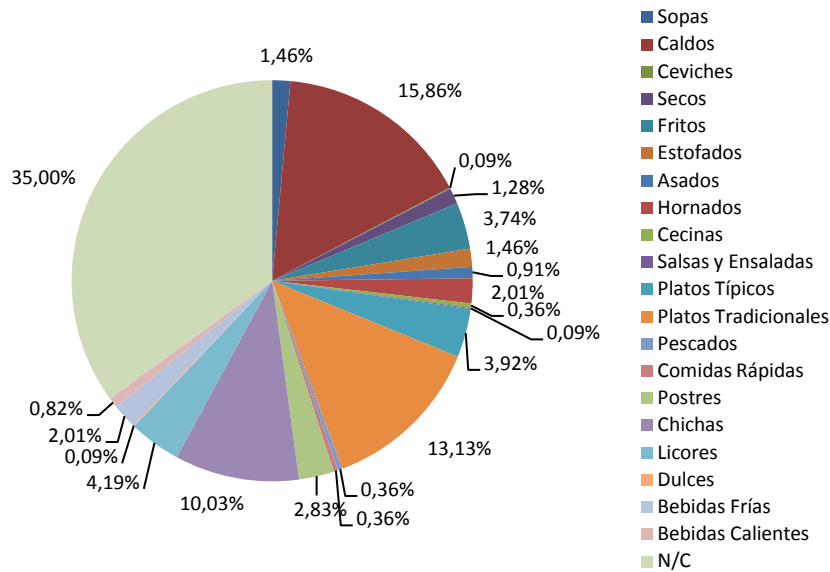
NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	16	1,46%
Caldos	174	15,86%
Ceviches	1	0,09%
Secos	14	1,28%
Fritos	41	3,74%
Estofados	16	1,46%
Asados	10	0,91%
Hornados	22	2,01%
Cecinas	4	0,36%
Salsas y Ensaladas	1	0,09%
Platos Típicos	43	3,92%
Platos Tradicionales	144	13,13%
Pescados	4	0,36%
Comidas Rápidas	4	0,36%
Postres	31	2,83%
Chichas	110	10,03%
Licores	46	4,19%

Dulces	1	0,09%
Bebidas Frías	22	2,01%
Bebidas Calientes	9	0,82%
N/C	384	35,00%
<b>Total Parcial</b>	<b>1097</b>	<b>100,00%</b>

FUENTE: Encuestas aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán.

**Gráfico 2**

**Platos que se preparan en épocas de fiestas**



La gastronomía, es una actividad indispensable para la cultura Saraguro, está estrechamente ligado a fiestas rituales de: Inti Raymi, Pawkar Raymi, Colla Raymi y Kapak Raymi, estos rituales se celebran en las comunidades con ceremonias, danza, y comidas tradicionales. Pero con la migración de esta cultura al cantón Yacuambi solamente se festeja los rituales de Kapak Raymi e Inti Raymi pero ligado a las fiestas religiosas de la Navidad y Corpus Crísty.

“Kapak Raimi.- Uno de los ritos que acostumbraban antiguamente en el mes de Diciembre de cada año, los festejados eran a los Jefes o Reyes de una Organización, con la llegada de los españoles lo pusieron como rey a Jesús el hijo de Dios, por eso se celebra la navidad.

Inti Raymi.- Esto lo festejaban en el mes de Junio en homenaje al Padre sol (fiesta del sol), por que los Indígenas lo apreciaban como un Dios supremo por brindar su luz y calor para las mejorías en sus producciones en sus cultivos durante todos los años.”<sup>37</sup>

En el Cantón Yacuambi se realizan festividades con costumbres y tradiciones, cuya importancia radica en la absoluta naturalidad con que se cumplen, en su extraordinario colorido y solemnidad, todos giran alrededor del tema religioso, siendo las principales: Navidad, Tres Reyes, Semana Santa, Corpus Christi, San Jose, Santa Rosa, Las Cruces, Virgen del Carmen 16 de Julio (Chapintza), Virgen de la Nube (La Paz) en donde se puede degustar una variedad de platos típicos y tradicionales, bebidas y postres.

En la cultura Saraguro, durante las fiestas de Navidad o Kapakraimy y la Semana Santa, frecuentan celebrar con alegría y con grandes preparativos especialmente en la comida, durante estas dos fiesta acostumban brindar a los visitantes la *sopas de granos secos* como: frejol, arveja o habas manifiestan el 1,09%, el *repe de guineo* con el 0,36% preparado a base de guineo verde y combinado con cualquier tipo de grano para ofrecer durante la fiesta, en Semana Santa se disfruta de estas sopas los días jueves y viernes santo, mientras que en Navidad solamente día 24 de diciembre día de la vigilia. Estas sopas son indicadas para la vigilia o ayuno como lo suelen llamar los indígenas.

La navidad o kapakraimy para el Saraguro “es una fiesta de unidad entre compadres, vecinos y familiares, está presidida por el “*marcantaitas*”, quién celebran la fiesta en honor al niño Jesús acompañado de varios ritos y costumbres, uno de ellos es pedir al niño de la casa de Taita Fundador, faltando tres días para la fiesta sacan al niño acompañado de guidores, músicos, disfraces como: diablitos, huikis, sarahuas, osos, paileros, león, gigantes y uskus, llevan a la casa del marcantaitas donde se realiza la vigilia, que consiste en consumir comidas de *granos, repe, miel con quesillo o pan, pinchi-micuna*” <sup>38</sup> entre otros como símbolo de ayuno y penitencia y cumplir con el rito de la purificación, como lo manda la iglesia católica.

En la Semana Santa los Kichwas tienen como punto central celebrar la muerte y resurrección de Jesús. Durante la semana se puede apreciar el colorido varios trajes típicos de, guidores, sahumadores, muñidores, veladores y alumbradores, principales protagonistas de la ceremonia. “Esta celebración va acompañado de ciertas tradiciones festivas que lo mantienen de desde mucho tiempo. El personaje que dirige la fiesta es el “*Alumbrador*”, encargado de cumplir con su devoción, demostrando a los demás el respeto. Los banquetes que se realizan demuestran el sentido de reciprocidad porque los alimentos son repartidos a todos, en parte iguales. El Jueves Santo el “*alumbrador*” realiza un banquete como signo de la última cena,” <sup>39</sup> en el cual se comparte *sopa de granos, repe, sopa de arroz con papas, miel con quesillo o pan, pinchimikuna y champús*. El Viernes Santo de igual forma los acompañantes solo comen

<sup>37</sup> Departamento de Educación y Cultura del Ilustre Municipio del Cantón Yacuambi.

<sup>38</sup> Cita textual”...Saberes del Sr. Emiliano Ávila, Secretario de la Tenencia Política de La Paz.

<sup>39</sup>IDEM

*sopas de granos* entre otros porque durante los días jueves y Viernes Santo no beben consumir carne en señal de penitencia y ayuno para celebrar la Pascua.

Durante las festividades en el cantón los platos que predominan son los caldos, ocupan el 15,86%, entre ellos tenemos: El *caldo de res o caldo de vaca* ocupa el 9.30% plato tradicional de los Kichwa saraguros, se prepara especialmente en las fiestas de: Pascua de Resurrección, Corpus Cristi, Navidad, Fiestas Patronales como también es utilizado en los mítines políticos, además de ser consumido en fiestas siempre está presente en los matrimonios y velorios por tradición cultural. Generalmente para iniciar cualquier evento festivo es costumbre de los saraguros, primeramente realizar el *wakra llushtina* (pela de la vaca) considerando que es un animal grande que abastece la fiesta. El caldo se sirve acompañado de yucas, plátanos o mote, además es un precepto del dueño de la fiesta o casa brindar un plato de caldo a todos los acompañantes como gesto de reciprocidad y hospitalidad. Los ingredientes usados en la preparación del caldo son: carne de vaca, aliños y sal; luego se pone a hervir el agua en ollas grandes o vaporadoras, se agrega la carne picada y se deja hervir has obtener un agradable caldo.

El *caldo de gallina criolla* el 4.74%, de los encuetados manifiestan que se lo consume en fiestas, bautizos, confirmaciones, matrimonios, onomásticos, compromisos sociales, este tipo de platos es muy popular en el cantón. Mientras que el *caldo de corroncho* con el 0,73% es preparado por la cultura shuar especialmente en las fiestas de Aniversario del cantón Yacuambi, durante la exposición de platos típicos y tradicionales. El *caldo de yamala* con el 0,36%, lo preparan durante las fiestas de la culebra, la chonta o cualquier onomástico. Asimismo el *caldo de guatusa* con el 0,18%. De la misma forma el *caldo de borrego* se brindad en onomásticos o velorios de guagua (niños). El *caldo de bagre* es practicado en un 0,18%, este plato se puede encontrar en las fiestas de aniversarios de las parroquias y el cantón rara vez. El 0,09% de los encuestados manifiestan el *caldo de pava silvestre y tumulle* se prepara cuándo se los caza porque para el shuar cada vez que consigue algo durante la caza es una fiesta y se lo consume con la familia y en alguna de las veces lo preparan en las fiestas familiares.

La habilidad de la mujer yacuambense hace que se mezcle varios productos para obtener un plato con alto poder nutricional el *ceviche de rana* apto para todo compromiso social ocupa el 0.09%.

La alimentación es un factor preponderante que ha llevado a introducir diferentes formas de preparación y combinación de productos siendo degustados en diferentes fiestas. El *seco de yamala* con el 0.55%, elaborado de carne del mismo nombre y se lo sirve con yucas. Mientras que el 0.36% la *chanfaina*, es guiso de carne, morcilla o fritada de cerdo, en una salsa espesa hecha con aceite, ajo, pimentón, orégano y comino. El *seco de gallina criolla*

con un 0,18% propio para todo compromiso social o visita de algún familiar. Con el 0,09% el *seco pollo y pavo*. El pavo es usado para la fiesta de navidad por tradición.

La *fritada de chancho* con un 2.83%, es consumido durante las fiesta de bautizos, carnavales, fiestas familiares, inauguración de alguna obras, día de la madre, generalmente en la cultura mestiza. También la *yamala asada* lo acostumbran la cultura shuar en un 0,91% debido que es un producto difícil de conseguir, se lo puede degustar durante las fiestas de aniversarios de las parroquias y el cantón

Como una forma de acompañamiento en las sopas, estofados, hornados, y otros productos, no bebe de faltar en la mesa de las familias Saraguros el *ají*, es preparado para compromisos en los negocios, mingas, casorios y conmemoraciones, de igual forma en la cultura shuar y mestizo con el 0,09% es costumbre consumirlo.

El *Ayampaco* o *yunkurak*, se puede encontrar en las comunidades shuar, es elaborado a base de palmito, pescado, carne silvestre, corroncho, pollo, viseras de animales silvestre, col silvestre y se consume en fiestas de la chonta, la culebra, matrimonios, aniversarios de cantonización y concursos de gastronomía típica, es un plato muy apreciado por los consumidores, está presente todo evento festivo de la cultura shuar.

Además las *ancas de rana* con un 0,27% son parte de los eventos festivos de este cantón especialmente en eventos sociales de mucha trascendencia, de igual forma con el 0,09% la *tilapia sudada*.

La cultura y la tradición de un pueblo aun se mantiene en este cantón donde podemos apreciar el tradicional, *obligación- mati-ucho o pinshimikuna* en un 4,56% practicado por la etnia Saraguro, heredada de sus antepasados, este plato se consume en las fiestas de Tres de Reyes, Corpus Cristy, matrimonios, carnavales, mingas, festivales de comidas típicas, aniversarios, reuniones, fiestas políticas es un plato indispensable en para todo compromisos.

“*Obligación- mati-ucho o pinshimikuna*, este tipo de comida varia su significado de acuerdo al compromiso y la actividad de la persona que brindad, se sirve en celebraciones festivas, compromisos matrimoniales, bodas o en una mingas hecha para la culminación de un gran trabajo.

*Obligación o mate-ucho*, se trata de un banquete especial que ofrecen a los priostes “devotos”, padrinos de bautizo, matrimonio, o cualquier persona que tenga alguna representación y es invitado especial de la fiesta, en reuniones sociales o mingas comunitarias. De acuerdo a la tradición, el dueño de casa o quien lidera el banquete, entrega según corresponde con un

mensaje de gratitud y peticiones a la persona que se ofrece y quien recibe entregará a las personas que corresponda de acuerdo a sus jerarquías de representación sea comunitaria o de devotos.

*Pinshimikuna.*- se diferencia por su origen, cuando existe una reunión por festejos, trabajo u otros, es costumbre que los familiares y amigos también preparen y llevan a compartir en la fiesta sus alimentos preparados con productos propios de la zona, como: una fuente de papachina, yuca, papa o mote pelado, sobre los productos anteriores va un cuy asado, una gallina criolla cosida, un queso, panes, huevos, chicha entre otros. En primera instancia es entregado a los dueños de casa o líder de la fiesta o banquetes, el a su vez, repartirá o entregará a sus invitados según la jerarquía que corresponda. De esta manera se reúnen alimentos preparados de variadas maneras con diferentes sabores e ingredientes, luego se tiende en la mesa y pueden comer todas las personas, o repartido en otros platos a los asistentes dependiendo de la ocasión, a este proceso se llama el “pinshimikuna” es decir, un banquete comunitario o familiar donde todos pueden comer de todo un poco.”<sup>40</sup>



Los ingredientes que utilizan son: papas, papachina, yuca, mote, arroz como ingredientes base, un cuy entero asado y despresado en seis partes, un gallina criolla cosida, un queso, panes, aguardiente o vino, chicha o cerveza. “La preparación lo realizan poniendo a cocinar cualquiera de los ingredientes base, luego se revuelve suavemente en una salsa preparado de aliños y colocar en una fuente o mate. Cubrir con el cuy asado separado en seis presas, adornar por los lados con tres panes. En otra bandeja más pequeña se coloca un queso dependiendo de la generosidad de la persona que brinda, sobre el queso se colocan cuatro panes, esto se acompaña con una botella de aguardiente o en algunos casos cerveza, vino o una gaseosa, la misma que debe ser consumida totalmente para devolver los envases.

En el pueblo indígena no se comparte la mesa con las demás por lo que existe una mesa de varones y un espacio para las mujeres y cada lado se debe colocar la comida según corresponda a la ocasión. Antes de servir en la mesa se debe colocar primeramente el mote, haciendo una cruz en la mesa. Según las costumbres en algunas veces se prepara el caldo de res que es el primer plato que debe ser colocado en la mesa.”<sup>41</sup> Esta comida significa compromiso y al mismo tiempo compartir con los invitados.

Otro plato muy destacado es el *cuy asado* o cuy asado con papas, alimento tradicional de la cultura Saraguro y mestizo, ocupa el 4,38% se puede saborear en las fiestas de matrimonios, onomásticos, carnavales, trabajos comunitarios, festivales de comidas típicas, es

<sup>40</sup>Cronista Ángel Medina ( entrevista personal 2010 -01-17)

<sup>41</sup> IDEM



un plato primordial que no debe faltar en todo evento social, cultural o de trabajo, caso contrario no es válido la fiesta o el trabajo. Para el Saraguro servirse un plato de cuy acompañado de papas, mote y chicha significa cumplir un compromiso en caso de fiestas, pero en cuanto a trabajos representa un agradecimiento por haber participado y colaborado en el trabajo.

*Champiús* palabra quichua que en español significa colada de maíz, el 1,82% manifiestan consumir esta bebida, hecho a base de maíz molido cocido en leña con panela, para darle un agradable sabor y aroma se le adiciona hojas de naranja, es muy nutritiva, está presente en las celebraciones religiosas como la Semana Santa y Navidad se brinda principalmente a los invitados especiales y amigos como una forma de agradecimiento por asistir a la fiestas, de la misma forma representa el grado de afecto y compromiso que tienen cada uno de los encargados de las festividades. Además esta colada tradicional no debe faltar en las fiestas de los Saraguros, así como el mestizo ofrece en sus fiestas la chicha de avena.

En la parroquia Tutupali en Semana Santa el día Viernes Santo se prepara la tradicional *fanesca comunitaria* en un 0,46% como símbolo de ayuno, para prepara este plato los habitantes comparten productos como frejol, papa, yuca, plátano, arroz, mellocos, sambo, quesillo, atún, leche, zapallo entre otros como expresión de solidaridad, reciprocidad y cooperación. En el Ecuador en Jueves Santo se come la tradicional *fanesca* con el 0,27% y se práctica en todas las comunidades del cantón; “es preciso reconocer que no está muy claro el origen histórico de esta sopa de granos y pescado. Algunos autores relacionan directamente con el inicio de la cosecha de los granos tiernos; otros como Darío Guevara, ven una simbología religiosa del cristianismo original, donde el bacalao sería el símbolo de la hostia romana y representaría a la vez el cuerpo de Dios”<sup>42</sup>

Las *morcillas* en un 0,27% se preparan durante las fiestas de carnaval, navidad, eventos sociales, culturales, deportivos, visitas de familiar, amigos y vecinos, con quienes comparte en un ambiente familiar.

La fiesta de la supalata con el 0,18% tiene un gran significado, “en primer lugar es una fiesta dedicada al maíz, producto tan importante en la alimentación para los Saraguros del cual se deriva su nombre *SARA = maíz; SUPA: Viene de Supay: significa lo profundo, lo que está debajo de la tierra, la fuerza de la oscuridad y LATA: Viene de llacta, que significa, pueblo o comunidad*. El ritual importante que se hace es el intercambio de los mejores granos de maíz para la siembra, estos granos tienen un gran significado, ya que quienes los entrega con ese gesto le desean la buena cosecha para el año venidero.”<sup>43</sup>

---

<sup>42</sup> CUVI Pablo, Enciclopedia Ecuador a su alcance, pág.719, Primera Edición febrero 2004

<sup>43</sup> [www.reactivando memoria.blogspot.com/search/label/comida](http://www.reactivando memoria.blogspot.com/search/label/comida). Consultado el 10 de febrero del 2010

“Esta festividad es celebrada en algunas comunidades Kichwas Saraguros del cantón Yacuambi, lo celebran la víspera del Domingo de Ramos festividad relacionada con la religión católica, que significa que haciendo la fiesta Dios bendice mas; para esta fiesta los hombres y las mujeres se disfrazan de viejitos y salen en grupos a visitar los hogares de los vecinos pidiendo supalata, en el trayecto van golpeando una lata y cantando supa, supa, supalata, llegando a la casa la casa del vecino bailan, y les brindan tamales o mote con queso, si el dueño de casa no recibe a este grupo de personajes ellos dejan maldiciendo las cosechas del próximo año diciendo shiran shiran. Durante esta fiesta no puede faltar el trago, la chicha de caña, mote con queso, ají y especialmente los tamales de maíz, pero en algunos hogares del cantón, el tamal de maíz ha sido remplazada por tamales de plátano o guineo. En la cabecera cantonal las personas encargadas de buscar supalata es el síndico y los catequistas, mientras que en otras parroquias y comunidades se organizan en grupos ya se dé priostes o personas particulares”<sup>44</sup>

En las fiestas o mingas de los saraguros no puede faltar el *mote* como acompañante del plato fuerte, en el cual se puede observar en grandes canastas colocadas en el centro de la mesa, en donde personas adultas y niños comparten y degustan de este infaltable producto, el mote ocupa el 0.09% en el cantón siempre se sirve acompañado de cuy, cuero o avece combinado con habas, otro plato que está presente en las fiestas o eventos socioculturales es el *chicharon con yucas* siempre está presente en las fiestas familiares.

*La col con hueso* otro plato tradicional, ocupa el 0.09% es deleitado durante las fiestas de la Navidad, Semana Santa, Corpus Cristi, mingas, se sirve acompañado de yuca, es parte de la costumbre y el complemento de las festividades, sin este plato la fiesta quedaría incompleta; para el indígena esta comida se constituye en el plato fuerte de la mesa así como para el mestiza el arroz. Los ingredientes que utilizan son: col, hueso blanco de res picado y sal y se lo prepara en ollas de aluminio poniendo a cocinar todos los ingredientes juntos, luego se sirve acompañado de yucas. Las personas encargadas de preparar son los priostes, marcantaitas o el dueño del trabajo.

El *pescado asado* es un plato muy apreciado por el nativo shuar debido a su sabor agradable, ocupa el 0.36% se lo puede encontrar en los festivales de gastronomía típica durante los aniversarios de parroquialización y cantonización.

Las comidas rápidas también forman parte de los eventos festivos, así como las *empanadas de verde* en un 0.18%. El *key* y *tamales de maíz* representan el 0.09% de las comidas rápidas. El *key* siempre lo encontramos en los eventos festivos de cumpleaños, matrimonios y onomásticos principalmente en la cultura mestiza.

---

<sup>44</sup> Pedro Manuel Seraquive entrevistado, “Parroquia la Paz”

La *miel con quesillo* forma parte de las fiestas tradicionales de los Saraguros con el 2.55%, es servido en las fiestas de navidad y Semana Santa en todas las comunidades del cantón, en algunas ocasiones también se consume la miel *con pan* en un 0.27%, la miel simboliza la amistad y la reciprocidad hacia los invitados en el día del ayuno, y se lo encuentra en la casas de los priostes y marcantaitas.

La producción de la caña en el cantón es abundante gracias al clima cálido húmedo, del cual se obtiene el jugo para prepara la *chicha de caña* en un 3,01%, bebida indispensable en las fiestas de: Navidad, 8 de enero Cantonización de Yacuambi, carnaval, Semana Santa, tres de mayo, día de la Madre, día del Padre, Corpus Cristi, San Pedro, Santa Rosa, clausura del año lectivo entre otros, además forma parte de la mesa, brindar la chicha a los invitados en una fiesta es parte de la cortesía, representa la costumbre y la identidad de un pueblo cuando se bebe en cantidades moderadas.

La yuca es el alimento indispensable para la nacionalidad shuar, usado en la preparación de la *chicha* ocupa el 2,46% es consumido durante las fiestas de triunfos y logros alcanzados, fiesta de la culebra, visita de un familiar, eventos sociales, fiestas de aniversarios, festival de gastronomía típica y concursos de gastronomía típica. En el cultivo de la yuca dan el poder de crecimiento a “*Nunkui*”, quien además se encargaba de enseñar a la mujer shuar a sembrar. La chicha de yuca para el pueblo shuar significa la vida, alimento nutricional y el sustento diario de las familias.



Según la mitología shuar dicen que Nunkui “era una mujer que en idioma español significa mujer sagrada=Dios que vivía bien abandonada, en una casa, huérfana y trabajadora, solamente tenía huertos que producían en gran cantidad de productos de todo tipo; mientras que existía un pueblo que no tenían que comer, viendo que ellos no tenían que comer caminaron hacia una quebrada donde bajaba agua sucia, en el cual encontraron pedazos de yuca, ellos se alegraron y siguieron aguas arriba hasta que encontraron una señorita muy simpática que estaba sembrando la yuca, y ellos les habían pedido que regale la yuca entonces ella les respondió para qué necesitan la yuca, si ustedes tiene terrenos ellos le dijeron nosotros no tenemos yuca, sembramos pero no cosechamos el cultivo ella expresó; “vamos yo no voy a regalar yuca” “más bien vamos a donde ustedes viven” en shuar había pronunciado estas palabras “wari yurunkaja, waripam ajaa warim uwi jaa” traducido al español ella había manifestado “que exista la yuca, que exista el plátano y más productos que sirvan para el sustento del pueblo shuar” ella mientras pronunciaba

inmediatamente aparecieron los productos y es allí donde el shuar descubre a la diosa de la fertilidad de la chacra y de la mujer.”<sup>45</sup>

La palmera de chonta, su fruto maduro, representa el mito del Uwi. Éste señala la estación de la abundancia en la selva. En la cosecha de sus frutos se celebran rituales con ruegos a Uwi piden que fermente la chicha de chonta, de fertilidad a los animales, a las plantas y vitalidad al hombre. Estos ritos son celebrados muy ceremoniosamente, se cumplirá con todo lo pedido; de lo contrario vendrá la escasez de los alimentos y la muerte.”<sup>46</sup>

La fiesta de la chonta es la mejor fiesta del año para el pueblo shuar. “La fiesta de la chonta o Uwi Ijiampramu (la fiesta de chonta por un año nuevo que viene) que se realizaba en el mes de enero, en agradecimiento al árbol del mismo nombre ya que para el shuar éste árbol da la pauta de la existencia de muchos producto de la selva, es como el Dios que alimenta, celebrada una vez al año.”<sup>47</sup> Durante la fermentación mantienen un ritual con danzas y cánticos alrededor de los recipientes de la chonta. Son largas e ininterrumpidas horas de baile y coplas hasta llegar el punto de fermentación.

“Esta fiesta ancestral que es liderada por el Unt (Jefe), el hombre más anciano de la comunidad, inicia con la cosecha de la Chonta; luego se cocinan los frutos, se los muelen y quedan listos para el siguiente paso que es la fermentación, actividad que se desarrolla en horas de la noche. El jefe está pendiente y prueba la chicha cada media hora hasta que esté lista; luego para terminar la ceremonia se realiza la danza final que consiste en tomar una lanza y apuntarla hacia a la chicha, para que los espíritus no se "lleven el alma de los bailarines y asistentes.”<sup>48</sup> “Seguidamente las mujeres se encargan de servir la chicha a todos los invitados que disfrutan de una noche de diversión en la que todos ríen, gozan y bailan hasta el amanecer.”<sup>49</sup>

Es importante destacar que la persona que lidera este ritual da órdenes sobre los pasos a seguir; todos obedecen al jefe, hacen y dicen lo que él ordena, incluso hay momentos en que autoriza para que un invitado se incorpore a la danza, lo que significa buena suerte. También participan de esta danza solo personas que van a permanecer durante toda la noche, caso contrario si abandonan la fiesta y duermen, significa que va a morir muy pronto. La *chicha de la chonta* en nuestro cantón también forma parte de la gastronomía en un 2,10% “se encuentra en las comunidades de Kurintza, Napurak y el Kime. La relación que tiene con las festividades es organizar a las familias”<sup>50</sup> y es consumida durante las fiestas de la chonta, San José el 19 de marzo y cualquier evento social, generalmente los nativos venden a la población yacuambense.

---

<sup>45</sup> Rosa Tiwi, entrevistada, comunidad de Kime

<sup>46</sup> Cesar Comejo. Dirección Nacional de Comunicación Social (2009, 25 de mayo) *Chicha de chonta*. <http://www.chichadechonta>.

<sup>47</sup> Fuente: Sergio Kunchike (entrevista)

<sup>48</sup> Escrito por Dirección Nacional de Comunicación Social MYV, lunes, 25 de mayo de 2009. Consultado, el 15 de enero del 2010 [www.chicha](http://www.chicha) de chonta.

<sup>49</sup> IDEM

<sup>50</sup> IDEM

La *Chicha de jora* ocupa el 1,65% “es oriunda del Perú, difundida sobre todo en la zona andina y el norte del país. Presenta diversas variedades según la región pero su preparación se compone principalmente del "maíz de jora". Elaborada desde la época del Imperio Incaico



siendo una bebida sagrada utilizada en actos ceremoniales como el Inti Raymi. Fue la bebida favorita de la nobleza inca además de utilizarse en rituales ceremoniales. Durante el Inti Raymi el Inca brindaba con chicha de jora en honor al Sol. También era costumbre dejar un recipiente con esta bebida en la tumba de un familiar fallecido u ofrecerla como pago a la Pachamama o *Tinka* para tener una buena cosecha.”<sup>51</sup>

Según datos históricos “la chicha de jora nace de la casualidad, durante el reinado de Túpac Yupanqui las lluvias deterioraron los silos de maíz. Como resultado, los granos de maíz se fermentaron y dieron lugar a la malta de maíz. El Inca, para evitar desechar el maíz, ordenó la distribución de malta para aprovecharla en forma de mote (maíz cocido en agua), pero, dadas las características organolépticas desconocidas del maíz, la terminaron desechando. Aquí es cuando se descubre: un hambriento, rebuscando en la basura, consumió la sustancia y quedó sumido en la embriaguez. Fue entonces que en el Antiguo Perú se descubrió el valor alcohólico del maíz.”<sup>52</sup>

La chicha de jora, de origen humilde pero de noble trayectoria, con el tiempo se convirtió en la bebida predilecta de los grandes señores, inclusive siendo la bebida ritual para las ceremonias en honor a las wacas y apus; la chicha de Jora, se convirtió, sin que nadie lo predijera, en el puente comunicativo entre los tres mundos: la naturaleza (sallqa), la comunidad humana (runas) y la comunidad de los padres creadores (wacas o deidades) que forman la vida del ande. Esta bebida es oriunda de la Cultura milenaria Saraguro, desde los tiempos antiguos lo preparaban para el tiempo de siembra y cosechas de los productos que cultivaban. En la actualidad, en nuestro cantón es utilizado durante las fiestas de Navidad, Corpus Cristi, San José de Yacuambi, mingas, y en actos social. La chicha es usada como una bebida tradicional de los pueblos Saraguros, forma parte de la de cortesía y generosidad de la gente.

La *chicha de hongos* ocupa el 0,55% se produce a base de agua y panela, usado las fiestas por los Saraguros y mestizos para brindar con los parientes, amigos vecinos y como bebida diaria sirven para calmar la sed. La *chicha de panela* ocupa el 0,46%. La *chicha de avena* el 0.27% se lo puede apreciar en eventos sociales, deportivos o programas familiares y de instituciones, bebida que se prepara por costumbre en estas fiestas.

Los licores que se pueden saborear durante las fiestas como son: la begonia, aguardiente de caña, aguado de leche, leche tigre y canelazos. La Begonia “planta perenne, originaria de

---

<sup>51</sup> Google chicha de jora. De Wiki pedía, la enciclopedia libre.

<sup>52</sup> IDEM

América, de la familia de las *Begoniáceas*, sin corola y con el cáliz de color de rosa,<sup>53</sup> debido a su color y sabor agradable es un producto que identifica al Cantón, ocupa el 2,28% se brinda en eventos sociales, compromisos familiares y aniversarios. Es originario de la parroquia Tutupali. Sin lugar a duda no debe faltar durante las fiestas el *aguardiente de caña, puro o punta* con el 0,73% es un producto que se obtiene de la caña, es brindado de manera habitual, donde se ofrece por amistad, compromiso y en agradecimiento, durante las fiestas, mingas, reuniones familiares, trabajos comunitarios. Mientras que el 0,55% manifiestan que el *aguado de leche* es preparado y servido en los eventos socio culturales tales como: fiestas de aniversario del cantón, carnaval, día del maestro, día de la madre, reuniones comunitarias, comités central de padres de familia y clausuras del año escolar. La *leche tigre* con el 0,36% se lo sirve en las ferias agrícolas, en honor a la producción agrícola y ganadera. También el *canelazo* en un 0,09% expresan lo prepara en eventos sociales con el ánimo de entra en ambiente como se suele decir o para quitar el frío.

Entre las bebidas frías que hago mención y son de mayor consumo durante las fiestas son: el *guarapo* en un 0,82%, bebida tradicional de la cultura Kichwa Saraguro desde mucho tiempo. El *quaker* con el 0,36% bebida que es preparada en los restaurantes como acompañante del plato fuerte en las fiestas. La *limonada* representa el 0,27% que se brindad durante los eventos deportivos a los jugadores como un bebida energizante. De la misma forma con el 0,09% el *jugo de papaya, fresco de maracuyá y naranjilla* lo utilizan en diferentes eventos festivos ya sea como acompañante en las comidas o como refresco para brindar a los visitantes.

Las bebidas calientes utilizadas en las fiestas son *la horchata* con el 0,36%. La *colada de zapallo* en un 0,27% se lo encuentra especialmente en la Semana Santa los días Jueves y Viernes Santo. El 0,18% son las aguas aromáticas.

Para concluir se puede manifestar que en la investigación realizada se ha constatado que la gastronomía típica y tradicional tanto en la cultura shuar, Saraguro y mestizo dependen de los diversos eventos sociales, culturales, políticos, religiosos que se efectúan a lo largo del año. Esta gastronomía forma parte del patrimonio cultural del cantón Yacuambi por lo que se debe preservar, difundir y fortalecer con la ayuda de organismos seccionales y autónomos con el fin promocionar las costumbres ancestrales, los ritos y protocolos al momento de consumirlos.

### **3.1.3. Platos que se elaboran con mayor frecuencia**

---

<sup>53</sup> Microsoft Encarta 2009.

La influencia global de comidas rápidas, chatarras y otras sin contenido nutricional “es necesario volver a mirar nuestros campos, y cosechas, el respeto por lo natural y orgánico, los frutos, las épocas, los ciclos, etc. En fin los que la naturaleza nos ofrece dentro de su manto productor de alimentos, que con seguridad están provistos en nuestra escala trófica, los mantenedores y portadores de todo cuanto necesitamos.”<sup>54</sup> Sin la utilización de agroquímicos que más son tóxicos y degeneran tanto a la especie vegetal como a quienes consumimos. La práctica de una agricultura orgánica lleva a fortalecer la identidad cultural y ofrecer productos de calidad para la preparación de succulentos platos típicos y tradicionales como una fuente de atractivo para el turismo.

Los platos que habitualmente se consumen son: el caldo de gallina, repe de guineo, sopa de frejol seco, sancocho de res, consomé de pollo, estofado de gallina criolla, estofado de yamala, fritada de chanco, cuy asado con papas, yuca con quesillo, ayampaco, la chicha de yuca, la begonia y entre otras.

### Cuadro N° 9

#### Platos que se elaboran con mayor frecuencia.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Sopas</b>	repe de guineo	50	4,56
	sopa de verduras o legumbres	15	1,37
	repe de plátano	11	1,00
	sopa de yuca	10	0,91
	sopa de arroz de cebada	6	0,55
	Sopa de arveja con guineo	5	0,46
	sopa de frejol seco	5	0,46
	sopa de granos tierno	4	0,36
	sopa de maíz molido	2	0,18
	sopa de papachina con granos	2	0,18
	sopa de papachina fideo y grano	1	0,09
<b>Caldos</b>	caldo de gallina criolla	40	3,65
	Sancocho de res/sancocho carne	16	1,46
	caldo de res	15	1,37
	Consomé de pollo	13	1,19
	aguado de gallina criolla	9	0,82
	sancocho de chanco	6	0,55
	caldo de guatusa	5	0,46
	caldo de pava silvestre	5	0,46

<sup>54</sup> SANCHEZ PASCUAL Amado, pág. 3. Editorial ADISAN, S.A. 1987

<b>Secos</b>	seco de yamala	5	0,46
	seco de gallina criolla	3	0,27
<b>Fritos</b>	tilapia frita	12	1,09
	fritada de chanco	10	0,91
	pollo frito	7	0,64
	carne frita	6	0,55
	Plátano maduro frito	4	0,36
<b>Estofados</b>	estofado de pollo	35	3,19
	estofado de gallina criolla	16	1,46
	estofado de res/estofado de carne/bistec	13	1,19
	menestra de fréjol	5	0,46
	estofado de chanco	2	0,18
	estofado de cuy	1	0,09
	estofado de yamala	1	0,09
<b>Hornados</b>	pollo hornado	2	0,18
<b>Platos típicos</b>	ayampaco	14	1,28
	Tilapia sudada	4	0,36
	tilapia al ajillo	1	0,09
<b>Platos tradicionales</b>	cuy asado con papa/cuy asado	27	2,46
	molido de plátano/molo de plátano con queso o quesillo	26	2,37
	mote con queso o quesillo	24	2,19
	yuca con queso o quesillo	22	2,01
	papachina con queso o quesillo	11	1,00
	plátano con queso	7	0,64
	yuca con carne de guatusa	6	0,55
	plátano frito con queso	2	0,18
	motepillo	1	0,09
	papachina con carne	1	0,09
	plátano con carne	1	0,09
	molido de yuca	1	0,09
	morcillas	1	0,09
	molido de guineo	1	0,09
	yuca con huevos	1	0,09
<b>Arroz</b>	arroz con huevo	4	0,36
<b>Asados</b>	yamala asada	2	0,18
	pescado asado	2	0,18
	guatusa asada	1	0,09
<b>Comidas rápidas</b>	empanadas de harina	6	0,55
	humitas	3	0,27
	tamales de plátano	2	0,18
	tamales de maíz	2	0,18
<b>Postres</b>	miel con quesillo	5	0,46
<b>Chichas</b>	chicha de caña	16	1,46
	chicha de yuca	14	1,28
	chicha de jora	8	0,73
	chicha de chonta	4	0,36
	chicha de avena	2	0,18
	chicha de hongos	1	0,09
<b>Licores</b>	Begonia (licor)	17	1,55



	punta	13	1,19
	coctel de menta	4	0,27
	leche tigre	3	0,36
<b>Bebidas frías</b>	guarapo	18	1,64
	fresco de naranjilla	13	1,19
	limonada	12	1,09
	jugo de papaya	9	0,82
	pinol de máchica	5	0,46
	frescos de piña	4	0,36
	fresco de babaco	2	0,18
	jugo de babaco	2	0,18
	jugo de frutas	1	0,09
	Jugo de papaya y tomate	1	0,09
	jugo de tomate de árbol	1	0,09
<b>Bebidas calientes</b>	Aguas aromáticas	13	1,19
	Quaker	11	1,00
	Horchata	8	0,73
	colada de maíz	5	0,46
	Colada de machica con leche	4	0,36
	colada de plátano	3	0,27
	colada de plátano con leche	2	0,18
	N/C	381	34,73
<b>Total parcial</b>		1097	100,00

FUENTE: Encuestas aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán.

### Cuadro N° 10

#### Resumen de platos que se elaboran con mayor frecuencia

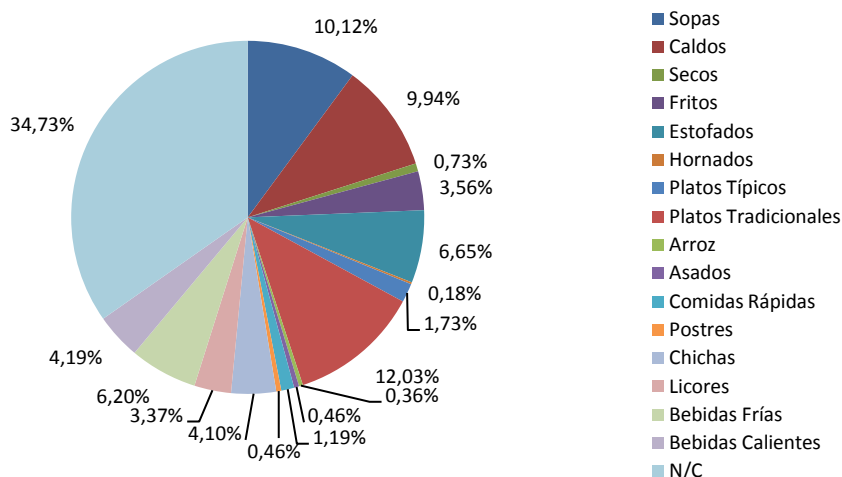
NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	111	10,12%
Caldos	109	9,94%
Secos	8	0,73%
Fritos	39	3,56%
Estofados	73	6,65%
Hornados	2	0,18%
Platos Típicos	19	1,73%
Platos Tradicionales	132	12,03%
Arroz	4	0,36%
Asados	5	0,46%
Comidas Rápidas	13	1,19%
Postres	5	0,46%
Chichas	45	4,10%
Licores	37	3,37%
Bebidas Frías	68	6,20%
Bebidas Calientes	46	4,19%
N/C	381	34,73%

<b>Total Parcial</b>	<b>1097</b>	<b>100,00%</b>
----------------------	-------------	----------------

FUENTE: Encuestas aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán.

**Gráfico 3**

**Platos que se elaboran con mayor frecuencia**



Los resultados obtenidos de las encuestas en la presente tabla se puede constatar que los platos que se elaboran con mayor frecuencia en el cantón Yacuambi son los siguientes: *el repe de guineo* con el 4,56% es consumido frecuentemente en las comunidades porqué en el lugar sobresale el cultivo de guineo. Es originario de la provincia de Loja. Asimismo con el 1,37% *la sopa de verduras o legumbres*, es consumida por los visitantes y habitan del lugar, su valor nutricional ha permitido seguir consumiendo. Otro de consumo diario es el *repe de plátano* con el 1% preparado con plátano, papas o yuca, frejoles y condimentos. La *sopa de yuca* lo conforma el 0,91%. La *sopa de arroz de cebada* en un 0,55% es frecuente encontrar en la mesa de la nacionalidad saraguro.

La *sopa de arveja con guineo* y la *sopa de frejol seco* frecuentan preparar el 0,46% en las familias y restaurantes. Mientras que el 0,36% manifiestan la *sopa de grano tierno* lo consumen por ser saludable. De igual forma el 0,18% la *sopa de maíz molido* y la *sopa de papachina* con granos secos, comida habitual de la etnia Saraguros. El 0,09% está conformado por la *sopa de papachina con fideo y granos* preparado con la finalidad de variar la comida.

El *caldo de gallina* con el 3,65% es muy frecuente la preparación especialmente en cualquier compromiso social. De la misma forma el *sancocho de res o sancho de carne* con el 1,46% plato que se lo encuentra a menudo en los restaurantes. El *caldo de res* con el 1,37% lo consumen las familias yacuambenses especialmente durante las fiestas. *El consomé de pollo* con un porcentaje de 1,19%, plato que es comercializado en los restaurantes y lugares de expendio de comidas. Mientras que el *aguado de gallina criolla* con el 0,82% se lo preparan la comunidades saraguros y mestizas. El *sancocho de chanco* en un 0,55% es elaborado a base de carne, yuca, plátano, es costumbre preparar este plato en los restaurantes de la

cabecera cantonal. Mientras que el *caldo de guatusa* y el *caldo de pava silvestre* representan el 0,46% estos productos que se consiguen con mayor facilidad durante la caza para luego ser preparados y consumidos al interior de las familias.

En la sección de secos los más frecuentes son: el *seco de yamala* con el 0,46% y el *seco de gallina criolla* en un 0,27% para brindar en cualquier compromiso.

La *tilapia frita* con el 1,09%, se prepara con mayor frecuencia en los restaurantes del cantón, este producto se lo puede localizar en las comunidades de La Paz, Muchime y Jembuentza. De igual forma la *fritada de chancho* con el 0,91% es un plato de agradable sabor, se lo encuentra frecuentemente en los puestos de comida los días domingos. El *pollo frito* manifiesta el 0,64% de los encuestados. La carne frita en un 0,55%. El *plátano maduro frito* con el 0,36% se brinda en las comunidades a los visitantes conjuntamente con un pedazo de queso o quesillo.

En la sección estofados los platos de mayor frecuencia son: el *estofado de pollo* con 3,19% su preparación es permanente por ser un plato de consumo diario en hogares, mercados y restaurantes. El *estofado de gallina criolla* con el 1,46% es frecuente debido a la producción y consumo. Como se puede apreciar el *estofado de carne* o bistec ocupa el 1.19%. Mientras que la *menestra de frejol* ocupa el 0.46% es un plato preparado en las comunidades indígenas. El *estofado de carne de chancho* en un 0.18%. El estofado de yamala y cuy con el 0.09%.

Los platos típicos de mayor consumo son: el *ayampaco* con el 1.28% se encuentra en las comunidades shuar y en la exposición de platos típicos en las fiestas de aniversario. La *tilapia sudada* en un 0,36%. De la misma forma la *tilapia al ajillo* con el 0,09%.

Los platos tradicionales son preparados específicamente por la etnia saraguro, varios de ellos son consumidos durante las labores del campo, mingas o compromisos entre ellos tenemos los siguientes: El *cuy asado con papas* con el 2,46% es combinado con otros productos como el arroz, mote, yuca, papachina. También el *molido de plátano o molo de plátano* en un 2.37% a acompañado de queso o quesillo producto propio de la zona. El *mote con queso o quesillo* con un porcentaje de 2.19% es un plato muy exquisito y consumido por todos. La *yuca con quesillo o queso* con el 2.01% es brindado en comunidades Kichwa y mestizo. La *papachina con queso o quesillo* con el 1%. Además el *plátano con queso* con el 0.64% no deja de ser un ingrediente base en la cocina de los yacuambense. La *yuca con carne de guatusa* con el 0,55% es consumida ya sea asado o cosida con agua siempre va acompañado de yuca, sirve de alimento diario para el shuar. También el *plátano frito con queso* ocupa el 0,18% son platos de consumo diario en las comunidades. Y mientras que el 0,09% lo conforman el *motepillo*, la *papachina con carne*, el *plátano con carne*, el *molido de yuca*, las *morcillas*, el *molido de guineo* y la *yuca con huevos*, son alimentos representativos que se encuentra en el medio.

En la sección asados los platos más frecuentes son: la *yamala asada* y *el pescado asado* con el 0,18%; y la *guatusa asada* en un 0,09% son platos tradicionales de la cultura shuar.

Las comidas rápidas que se preparan con mayor frecuencia son: Las *empandas de harina* con el 0,55% comidas de consumo familiar. Mientras que las deliciosas *humitas* ocupan el 0,27% es preparado en tiempo de las cosechas. Asimismo los *tamales de plátano y maíz* el 0,18% se prepara debido a la producción existente.

Las chichas de mayor consumo de acuerdo a los datos obtenidos en la encuesta aplicada son: la *chicha de caña* con el 1,46% se lo encuentra en todas las comunidades kichwas. Asimismo la *chicha de yuca* con el 1,28% es una bebida favorita de la cultura shuar preparado permanentemente para saciar el hambre y la sed de las familias. La *chicha de jora* con el 0,73% siempre se lo encuentra en las fiestas. Mientras que el 0,36% manifiestan la *chicha de chonta*. De igual forma la *chicha de avena* con el 0,18% y la *chicha de hongos* con el 0,09%.

Los licores que se preparan con mayor frecuencia propios de la zona son: La *begonia* con el 1,55%. La *punta* o el aguardiente con el 1,19%. Mientras que el *coctel de mente* en un 0,36% está presente en los compromisos sociales. Además El *aguado de leche* con el 0,27% esta bebida es muy apreciado especialmente en la comunidad de Jembuentza.

Dentro de la sección de bebidas frías se ha podido apreciar las de mayor frecuencia. El *guarapo* con el 1,64%. El *fresco de naranjilla* con el 1,19%. La *limonada* el 1,09%. El *jugo de papaya* en un 0,82%. El *pinol de machica* con el 0,46%. El *fresco de piña* ocupa el 0,36%. En un porcentaje del 0,18% el *fresco* y *jugo de babaco*. Y el 0,09% manifiestan el *jugo de tomate de árbol*, *jugo de frutas* y *jugo de papaya con tomate*.

Mediante las encuestas aplicadas se puede constar una variedad de bebidas calientes. *Agua aromática* con el 1,19%. De la misma forma el *quaker* lo consumen el 1%. La *horchata* el 0,73%. La *colada de maíz* y la *colada de machica con leche* el 0,46%. Mientras que el 0,27% la *colada de plátano* y con el 0,18% la *colada de plátano con leche*.

Concluyo manifestando la diversidad de productos existentes en la zona permiten a los habitantes del cantón a degustar de una variedad de platos que son preparados cotidianamente por las familias, restaurantes y mercados.

### 3.1.4. Platos más demandados por los visitantes

Para el visitante, la gastronomía de cada lugar se convierte en el principal atractivo, siendo esta la motivación principal para seguir visitando. Yacuambi ofrece una variedad de platos, bebidas y postres de diferentes sabores que son degustados por los visitantes, tales como: el caldo de gallina, caldo de res, estofado de gallina criolla, la chicha de caña, el guarapo, la chicha de yuca y la deliciosa begonia.

**Cuadro N° 11**

#### **Platos más demandados por los visitantes.**

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>Sopas</b>	repe de guineo	6	0,55
	sopa de verduras	2	0,18
<b>Caldos</b>	caldo de gallina criolla	70	6,38
	caldo de res	20	1,82
	aguado de gallina criolla	7	0,64
	Caldo de corroncho	4	0,36
	sancocho de res	2	0,18
<b>Secos</b>	Chanfaina	3	0,27
<b>Fritos</b>	fritada de chanco	18	1,64
	tilapia frita	11	1,00
	carne frita	6	0,55
	plátano maduro frito	3	0,27
	Pollo frito	1	0,09
<b>Estofados</b>	estofado de gallina	28	2,55
	estofado de pollo	11	1,00
	estofado de yamala	7	0,64
	estofado de rana	3	0,27
	bistec de carne	2	0,18
<b>Asados</b>	yamala asada	6	0,55
	carne asada	1	0,09
<b>Hornados</b>	pollo hornado	5	0,46
	cuy hornado	4	0,36
	yamala hornada	3	0,27
	Tilapia hornada	2	0,18
<b>Platos Típicos</b>	ayampacos o tongo de pescado	26	2,37
	tilapia sudada	3	0,27

	ancas de rana	1	0,09
<b>Platos tradicionales</b>	cuy asado con papa/ cuy asado	58	5,29
	pinchi-micuna	17	1,55
	Molo de plátano/Molido de plátano	3	0,27
	papachina con queso	3	0,27
	Chámpus	3	0,27
	plátano maduro con queso	2	0,18
	yuca con queso	2	0,18
	Molo de guineo	1	0,09
	molo de papachina	1	0,09
	mote con quesillo	1	0,09
	Motepillo	1	0,09
	plátano maduro con quesillo	1	0,09
<b>Pescado</b>	pescado frito	3	0,27
<b>Comidas rápidas</b>	tamales de maíz	4	0,36
	Humitas	2	0,18
<b>postres</b>	miel con quesillo	10	0,91
<b>Chichas</b>	chicha de caña/guarapo	14	1,28
	chicha de yuca	12	1,09
	chicha de chonta	10	0,91
	chicha de jora	6	0,55
	chicha de hongos	3	0,27
<b>Licores</b>	Begonia(licor)	43	3,92
	leche tigre	5	0,46
	aguado de leche	2	0,18
	Canelazo	1	0,09
	punta	1	0,09
<b>Bebidas frías</b>	Guarapo	10	0,91
	limonada	4	0,36
	jugo de tomate de árbol	2	0,18
	Fresco de naranjilla	2	0,18
	fresco de piña	2	0,18
	Jugo de papaya	2	0,18
	fresco de babaco	2	0,18
	jugo de frutas	1	0,09
	fresco de avena	1	0,09
<b>Bebidas calientes</b>	aguas aromáticas	6	0,55
	Horchata	4	0,36
	quaker	3	0,27
	café	1	0,09
	N/C	593	54,06
<b>Total parcial</b>		1097	100,00

FUENTE: Encuestas aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán

### Cuadro N° 12

#### Resumen de platos más demandados por los visitantes

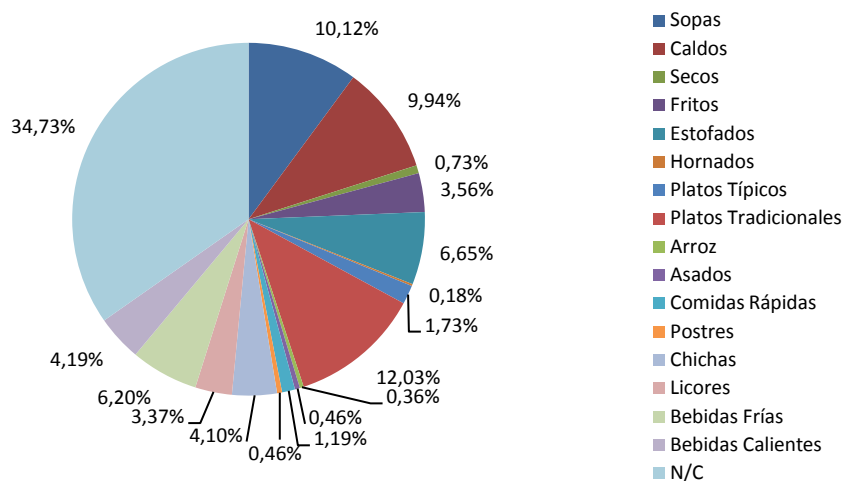
NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	8	0,73%

Caldos	103	9,39%
Secos	3	0,27%
Fritos	39	3,56%
Estofados	51	4,65%
Asados	7	0,64%
Hornados	14	1,28%
Platos Típicos	30	2,73%
Platos Tradicionales	93	8,48%
Pescado	3	0,27%
Comidas Rápidas	6	0,55%
Postres	10	0,91%
Chichas	45	4,10%
Licores	52	4,74%
Bebidas Frías	26	2,37%
Bebidas Calientes	14	1,28%
N/C	593	54,06%
<b>Total Parcial</b>	<b>1097</b>	<b>100,00%</b>

FUENTE: Encuestas aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán

**Gráfico 3**

**Platos más demandados por los visitantes**



Mediante las indagaciones realizadas en el Cantón se puede deducir que los platos más demandados por los visitantes son: el *repe de guineo* en un 0,55% debido a la preparación constante en los restaurantes y por ser consumido casi en todas las familias. Mientras que la *sopa de verduras* con el 0,18% es consumido por los visitantes.

El caldo *de gallina criolla* ocupa un porcentaje superior del 6.38% es un plato muy apreciado por los visitantes por ser agradable y es ofrecido durante la visita de invitados especiales. El caldo de res con el 1,82% lo ofrecen a propios y extraños durante las festividades. El *aguado de gallina criolla* con el 0,46% es un plato que el turista encuentra en las comunidades. El *caldo de corroncho* en un 0,36% es un plato muy buscado por quienes visitan este rincón patrio. El *sancocho de res* con el 0,18% es típico de los restaurantes que ofrecen.

En la sección secos se encuentra la sabrosa *chanfaina* con el 0,27% está presente en la Plaza Central del Cantón. Mientras que los platos más demandados en la sección de fritos son: La *fritada de chanco con el 1,64%* plato que siempre degustan los visitantes por su existencia. La *tilapia frita* el 1,00% de los visitantes lo disfrutaban en los restaurantes y lugares de expendio de comidas. La carne *frita* con el 0,55%. El *plátano maduro frito* en un 0,27% esporádicamente es ofrecido a los visitantes en las comunidades como expresión de amistad y acogido. Y el pollo frito con el 0,09% en la Plaza Central los días domingos.

Dentro de la sección de estofados los más demandados por el visitante son: el *estofado de gallina criolla* con el 2,55%. El *estofado de pollo* el 1,00%. El estofado de yamala con el 0,64% platos que ocasionalmente se ofrecen a los turistas en los restaurantes o al interior de las familias debido a la extinción de este mamífero. El *estofado de rana* con el 0,27% ya que es un producto nuevo e introducido en el cantón, el cual contribuye en la preparación de platos diferentes, agradables al paladar de los visitantes.

Los asados por lo general se encuentran en las comunidades shuar así como el *asado yamala* con el 0,55%. Y la carne asada con el 0,09%. En la sección de hornados los visitantes disfrutaban de platos exóticos como: el *pollo hornado* con el 0,46%. El *cuy hornado* en un 0,36%. La *yamala hornada* el 0,27%. Y la *tilapia hornada* con el 0,18%; estos platos se encuentran con más frecuencia durante los eventos de compromiso social.

Entre los platos típicos más consumidos por el visitante tenemos: el *ayampaco o tongo de pescado* con el 2,37% preparado con diferentes ingredientes del medio, es buscado por los visitantes por ser una comida saludable y de mucho agrado. La tilapia es un producto nuevo en la zona del cual preparan la *tilapia sudada* en un 0,27% tiene muy buena acogida. Las *ancas de rana* con el 0,09% por ser un producto introducido en el cantón.

Los platos tradicionales más demandados por los visitantes son: el *cuy asado o cuy con papa* con el 5,29%. Mientras que el *pinchimikuna* ocupa el 1,55%. El *molo de plátano o molido de plátano, la papachina con queso y el champús* con el 0,27%. El *la yuca con queso y plátano maduro con queso* representan el 0,18%. De la misma forma el *molo de guineo* y



*papachina, el mote con queso, el motepillo y el plátano maduro cosido con queso* con el 0,09%.

Las comidas rápidas son también apreciadas por los visitantes como se puede evidenciar en el cuadro, los *tamales de maíz* con el 0,36% y las deliciosas *humitas* en un 0,18%.

La *miel con queso* usado como postre en los restaurantes de la provincia ocupa el 0,91% en el cantón, este alimento agradable generalmente se ofrece a los visitantes en las comunidades como cortesía de la casa.

Las bebidas más demandadas por los visitantes de acuerdo a las encuestas aplicadas en el cantón están: la *chicha de caña o guarapo* con el 1,28%. La *chicha de yuca* con el 1,09%. La *chicha de la chonta* en un porcentaje de 0,91% es una bebida muy llamativa para los turistas, se obtiene solamente durante las épocas de producción en los meses de abril y marzo de cada año. De la misma forma el 0,55% la *chicha de jora* es ofrecida a los visitantes durante las de fiesta religiosas. Mientras que el 0,27% la *chicha de hongos*.

Según los cuadros antes mencionados se puede deducir que el licor más demandado por los visitantes propios y extraños debidos que es un producto propio del lugar se puede degustar la *begonia* con el 3,92%. Mientras que el 0,46% manifiestan que la *leche tigre*. Con el 0,18% el *aguado de leche*. Como también el *canelazo* con el 0,09% mezcla de punta o aguardiente con alto grado de concentración con alguna agua aromática.

Las bebidas frías más demandadas son: el *guarapo* con el 0,91%. La *limonada* con el 0,36%. Mientras que el *jugo de tomate de árbol, fresco de naranjilla, fresco de piña, jugo de papaya, fresco de babaco* ocupan el 0,18%. Y el *jugo de frutas y el fresco de avena* el 0,09% prefieren consumir.

Entre las bebidas calientes más solicitadas por los visitantes son: el 0,55% agua aromática. Mientras que el 0,36% la horchata, de la misma forma el 0,27% el quaker y el 0,09% manifiestan el café.

Por lo expuesto, vale recalcar que los visitantes al cantón Yacuambi consumen no solo los platos típicos que preparan las diferentes culturas, sino, también degustan de otros platos que sin ser originarios de este sector también son preparados. Las costumbres de un pueblo son el fiel reflejo de nuestros antepasados y que en la actualidad son apreciados por los propios y extraños en el cantón.

### 3.1.5 Platos que recomendaría consumir a los visitantes

La gastronomía típica y tradicional favorece el desarrollo económico y turístico del cantón que como se ha mencionado son platos, bebidas y postres de inigualables sabores, olores y colores, permitiendo deleitar a propios y extraños a de una gastronomía original.

**Cuadro N° 13**

#### **Platos que recomendaría consumir a los visitantes.**

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>Sopas</b>	repe de guineo	1	0,09%
	sopa de legumbres	1	0,09%
<b>Caldos</b>	caldo de gallina criolla	50	4,56%
	caldo de res	7	0,64%
<b>Estofados</b>	estofado de yamala	8	0,73%
	estofado de gallina criolla	4	0,36%
	cuero con papa	1	0,09%
	estofado de pollo	1	0,09%
	estofado de rana	1	0,09%
<b>Secos</b>	seco de yamala	1	0,09%
<b>Fritos</b>	fritada de chancho	7	0,64%
	carne frita	1	0,09%
	pecado frito	1	0,09%
<b>Asados</b>	yamala asada/ yamala asada con yuca	9	0,82%
	carne asada	3	0,27%
	pava silvestre asada	2	0,18%
	tilapia asada	2	0,18%
<b>Hornados</b>	cuy hornado	7	0,64%
	pollo hornado	6	0,55%

	yamala hornada	3	0,27%
	tilapia hornada	1	0,09%
<b>Apanados</b>	rana apanada	2	0,18%
<b>Salsas y ensaladas</b>	ensalada de frutas	1	0,09%
<b>Platos típicos</b>	ayampaco	16	1,46%
	Tilapia frita	12	1,09%
	tilapia sudada	4	0,36%
	ancas de rana	3	0,27%
<b>Platos tradicionales</b>	cuy asado o cuy con papa	57	5,2%
	pinchimicuna	13	1,19%
	yuca con queso	7	0,64%
	chámpus	2	0,18%
	cuy con mote	1	0,09%
<b>Postres</b>	miel con quesillo	10	0,91%
	panela con quesillo	1	0,09%
	miel con pan	1	0,09%
<b>Batidos</b>	Batidos de frutas con leche	1	0,09%
<b>Chichas</b>	chicha de yuca	12	1,09%
	chicha de caña/ guarapo	11	1%
	chicha de chonta	5	0,46%
	chicha de panela	4	0,36%
	chicha de jora	2	0,18%
	chicha de hongos	1	0,09%
	chicha de avena	1	0,09%
<b>Licores</b>	Begonia (licor)	56	5,1%
	aguado de leche	5	0,46%
	leche tigre	3	0,27%
	punta o aguardiente	3	0,27%
	esencia de Begonia	2	0,18%
	coctel de café	1	0,09%
	coctel de menta	1	0,09%
<b>Dulces</b>	Dulce de guayaba	1	0,09%
<b>Bebidas frías</b>	guarapo / jugo de caña	4	0,36%
	Fresco de membrillo	1	0,09%
	limonada	1	0,09%
	Jugo de papaya	1	0,09%
	jugo de piña	1	0,09%
	jugo de tomate de árbol	1	0,09%
<b>Bebidas calientes</b>	horchata	2	0,18%
	Quaker	1	0,09%
	N/C	729	66,45%
<b>TOTAL PARCIAL</b>		<b>1097</b>	<b>100%</b>

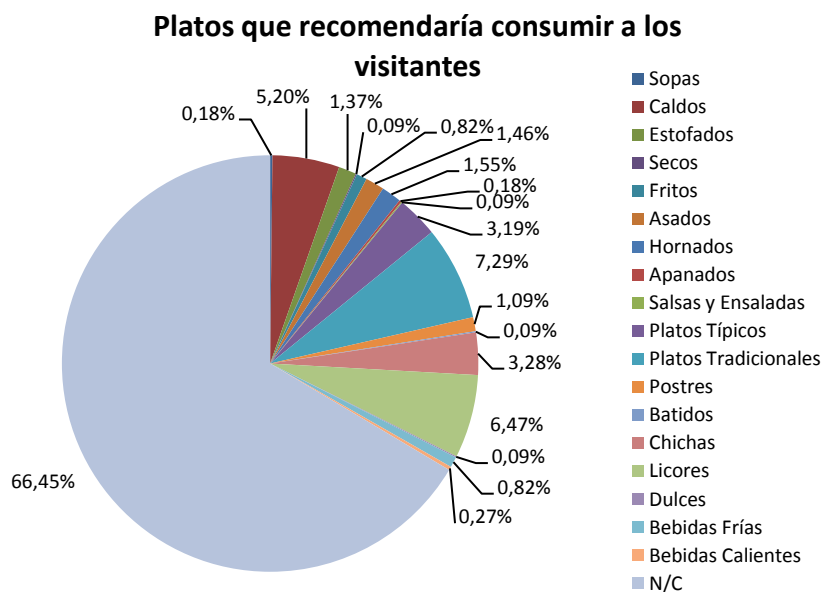
FUENTE: Encuestas aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán

#### Cuadro N° 14

#### Resumen de platos que recomendaría consumir a los visitantes

NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sopas	2	0,18%
Caldos	57	5,20%
Estofados	15	1,37%
Secos	1	0,09%
Fritos	9	0,82%
Asados	16	1,46%
Hornados	17	1,55%
Apanados	2	0,18%
Salsas y Ensaladas	1	0,09%
Platos Típicos	35	3,19%
Platos Tradicionales	80	7,29%
Postres	12	1,09%
Batidos	1	0,09%
Chichas	36	3,28%
Licores	71	6,47%
Dulces	1	0,09%
Bebidas Frías	9	0,82%
Bebidas Calientes	3	0,27%
N/C	729	66,45%
<b>Total Parcial</b>	<b>1097</b>	<b>100,00%</b>

FUENTE: Encuestas aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán



Según las encuestas aplicadas en el Cantón Yacuambi las personas recomiendan consumir a los visitantes platos tales como: el caldo de gallina, caldo de res, pinchimicuna, el champús, chicha de yuca, chicha de jora, y la agradable begonia. El exquisito reepe de guineo sopa de legumbres.

De los resultados obtenidos en la presente encuesta se puede recomendar a los visitantes consumir los siguientes platos: El *repe de guineo* y *sopa de legumbres* en un 0,09%. El reepe de guineo se recomienda por ser un producto propio del sector debido a su producción abundante. La sopa de legumbres debido a su alto índice de nutrientes. De igual forma se invita a consumir el popular caldo *de gallina criolla* con el 4,56%. Debido a que es un cantón dedicado a la producción ganadera hace que con este producto se elabore el tradicional *caldo de res* con el 0,64% ofrecido especialmente en los eventos sociales.

Otros platos muy llamativos que pueden degustar los visitantes son: el *estofado de yamala* con el 0,73% puesto que es un plato muy agradable para los visitantes. El estofado *de gallina criolla* en un 0,36% es recomendable consumir por ser un plato succulento. Mientras que el *cuero con papas*, *el estofado de pollo* y *el estofado de rana* ocupan el 0,09%. El estofado rana es un plato nuevo en el cantón es muy recomendado por su forma de preparación.

Dentro de la sección de fritos es muy recomendable consumir la sabrosa *fritada de chanco* con el 0,64% puesto que es un plato muy agradable y sano. Así como también la *carne frita* y *el pescado frito* en un 0,09% gracias a la producción en el medio.

La *yamala asada* acompañado de yucas con el 0,82% es un plato muy llamativo y buscado por los visitantes. De igual forma la *carne asada* con el 0,27% se invita consumir por ser saludable. El 0,18% manifiestan la *pava silvestre asada* y la *tilapia asada* platos que son elaborados por la cultura shuar y muy agradables para los consumidores.

Dentro de la sección de hornados se encuentra el *cuy hornado* con el 0,64% alimento que se lo encuentra en las familias y restaurantes del cantón. *El pollo hornado* con el 0,55% se lo puede degustar en los restaurantes y mercados del lugar. La *yamala hornada* con el 0,27% y la *tilapia hornada* 0,09% platos que se los encuentra en los eventos festivos.

Dentro de los platos típicos tenemos el habitual *ayampaco* en con el 1.46 % actualmente es apreciado dentro y fuera del cantón, por la calidad y característica de su preparado lleva un alto nivel vitamínico, a este delicioso plato lo preparan con muchas clases de carne pero en especial de preferencia lo hacen de peses y de mas animales incluido hojas tiernas de chontas. La *tilapia frita* con el 1.09%. *La tilapia sudada* con el 0,36%. La tilapia frita y sudada son platos que se los encuentran frecuentemente en los restaurantes, familias y degustados por los visitantes. Las sabrosas *ancas de rana* en un 0,27% preparado especialmente en las reuniones de las autoridades que visitan el cantón.

Los platos tradicionales tenemos los siguientes: El *cuy asado* ocupa el 5,20 %. Otro plato tradicional es el pinshimikuna con el 1.19%. La yuca con queso con el 0.64%. El champús con el 0,18% y el cuy con mote con el 0,09%.

El postre que más se ofrece es la miel con quesillo con el 0,91%. También la panela con quesillo en 0,09% así como también le miel con pan.

Las chichas de yuca con el 1,09%. Seguido la de caña o guarapo con el 1%. Así como de chonta con el 0,46%. La chicha de panela con el 0,36%. Mientras que el 0,18% la chicha de jora. Se puede apreciar que el 0,09% la chicha de hongos y de avena.

Su agradable sabor identifica a Yacuambi de los demás cantones como la tierra de la begonia constituyéndose en bebida típica para propios y extraños con el 5,10%. También se ofrece el aguado de leche con el 0,46%. La leche de tigre y el aguardiente o punta con el 0,27% y el coctel de café y menta en un 0,09%.

Entre los dulces que recomiendan a consumir al visitante es el *dulce de guayaba* con el 0,09% por ser un producto natural.

Las bebidas frías más recomendadas a las personas que visitan Yacuambi es el jugo de caña con el 0,34% por la facilidad de obtener este producto. Existen otras bebidas naturales muy recomendables de menor escala como son: *el fresco de membrillo, la limonada, el jugo de papaya, piña y tomate de árbol* en un 0,09% todos ellos en estado natural.

Estos platos, postres y bebidas recomendados a los visitantes, son aquellos que forman parte del conjunto de comidas más difundidas y apetecidas por propios y extraño del cantón, las cuales son ofrecidas por costumbre o tradición a quienes deciden llegar al cantón.

### 3.1.7. Cambios en la preparación de los platos

La gastronomía del cantón ha sufrido cambios debido a la migración de las personas desde las vecinas provincias hacia el cantón y la introducción de productos varios de ellos han variado la dieta de los habitantes, como por ejemplo el atún, la papa serrana, fideos y el pollo.

**Cuadro N° 16**

#### **Cambios en la preparación de los platos.**

<b>TIPO DEL PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	<b>Frec.</b>	<b>CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN</b>	<b>Frec.</b>
SOPAS	sopa de papachina	6	En la actualidad es remplazado por la papa serrana	6
	sopa de granos seco	3	sopa de fideo y papas	3
	Sopa de papa chaucha	2	Le sustituye la papa sango amarilla	2
PESCADOS	Pescado asado de quebradas	4	Le sustituye la tilapia frita	4
CALDOS	caldo de yamala en fiestas	2	Es sustituido por el caldo de res	2
	caldo de guatusa en fiestas	2	Es sustituido por el caldo de res	2
	caldo de tumulle en fiestas	2	Es sustituido por el caldo de res	2
	caldo de pava silvestre simple	2	Es sustituido por el caldo de res	2
	caldo de bagre		2	Le agregan fideo
		1	Es remplazado con yuca, maní y plátano	1
ASADOS	Cuy asado	2	Agrega muchos condimentos	2
COMIDAS RÁPIDAS	Tamales de maíz con queso	4	Son elaborados con más frecuencia de carne de res, chanco, pollo, arvejas,	4

			zanahorias	
	Humitas	1	Incremento de especerías como: mantequilla y polvo de hornear	1
	tortillas de maíz	5	Cambio por tortillas de plátano	5
PLATOS TRADICIONALES	Mote	10	Es remplazado por la yuca o el plátano	4
			El mote es remplazado con el molo	3
			Es remplazado con la papachina	3
	morcillas cogollo de yuca o palmito	3	Actualmente se pone la col, arroz y condimentos	3
	chámpus de maíz en las fiestas	4	Se utiliza productos del lugar la mamuca o calabaza	4
	pinchimicuna	8	actualmente es remplazado con yuca	3
			Actualmente se elabora con papachina	2
Se elabora de molo			2	
Algunas veces va acompañado de carne de res			1	
PLATOS TÍPICOS	Ayampaco	13	Se utiliza pollo en vez de pescado	7
			Se utiliza la tilapia	3
			La col le remplaza al palmito	3
CHICHA	chicha de yuca	9	Agregan fermento	2
			Actualmente utilizan panela o azúcar	8
	Chicha de jora	2	Para fermentar utilizan la corteza de piña o naranjilla	2
LICORES	Esencia de begonia	2	El extracto se saca utilizando licuadora	2
	N/C	14	N/C	14
	N/SC	75	N/SC	75
	celdas blanco	916	Celdas blanco	916
<b>TOTAL</b>		<b>1097</b>	<b>TOTAL</b>	<b>1097</b>

FUENTE: Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN: María Gualán

Mediante las investigación realizada en el cantón se puede afirmar que los platos que han variado su preparación por el conocimiento de nuevos productos en los mercados, y la preferencia en los consumidores. Los nativos que se alimentaban de lo que proveía la naturaleza han incorporado a su alimentación otros productos, además los cambios climáticos de una u otra forma no ha permitido seguir cultivando algunos productos aptos para el consumo. En el cuadro se determinan algunos cambios de productos en las recetas de platos que han sido ya presentadas anteriormente.

*Sopa de papachina*, es un plato que estuvo presente durante los primeros tiempos de la colonización de los Saraguros y mestizos en el cantón, siempre la papachina fue utilizada para elaborar sopas, tortillas, molo y otros, luego más tarde se remplazo con la papa serrana se excluye la papachina y se emplea la papa serrana para la preparación de esta sopa dando lugar a la aparición de un nuevo plato.

*Sopa de granos secos*, este plato fue consumido específicamente por las comunidades indígenas durante los primeros tiempos de la colonización, luego la falta de costumbre de



consumir este producto y la falta de producción fue poco a poco desapareciendo el hábito de consumir esta comida y hasta que en la actualidad fue remplazada por la sopa de papas con fideo.

*Sopa de papa chaucha*, en un inicio los primeros pobladores utilizaban la papa chaucha traída de la región de la sierra, luego por la falta de este producto lo remplazaron por la papa sango amarillo, ya que posee características muy parecidas en su color, utilizando la misma para la elaboración de las sopas.

*Pescado asado*, el pescado asado de los riachuelos siempre fue comida favorita del shuar acompañado de yuca asada ya que en la actualidad casi ya no se encuentra este pez, pero con la introducción del pescado tilapia así este cantón su preparación y su presentación han cambiado, del cual se obtiene la tilapia frita, sudada y al ajillo, siempre acompañado de arroz, trocitos de yuca o patacones y ensaladas.

*Caldo de yamala, caldo de guatusa, caldo de tumulle, caldo de pava silvestre*, para el pueblo shuar la casería de los animales era una fiesta porque tenían la comida en abundancia, pero durante las fiestas de matrimonios, visita de un familiar y otros, ellos siempre acostumbraban preparar el caldo de estos animales, luego con la aculturización en la actualidad es sustituido por el caldo de res (vaca) durante las fiestas.

*Caldo de bagre*, en un inicio este plato era preparado con bagre del medio no contenía ningún condimento, con el pasar del tiempo la cocina fue transformándose, empezaron agregando el fideo, pero en la actualidad el bagre es traído de la Costa y se preparará suculentos sancochos de bagres con yuca, maní y plátano.

*Cuy asado*, este plato a variado su sabor de acuerdo a la condimentación, ya que en la actualidad utilizan todo tipo de condimentos y el cuy no tiene su sabor original, puesto que anteriormente solo utilizaban ajo, comino y sal en la preparación, dando como resultado un sabor natural, siempre el cuy se sirve acompañado de papas.

*Tamales de maíz con quesillo*, se preparaba el tamal de: maíz pelado y molido, sal, un poco de panela, manteca de chanco y de condumio quesillo por lo general, mas tarde existen cambios en la preparación especialmente en el condumio debido que se utiliza carne de pollo o chanco, arvejas, zanahorias, el arroz y los condimentos.

*Humitas*, comida típica y tradicional de los Saraguros y mestizos preparados de choclo tierno, quesillo, cilantro, con el pasar de los tiempos la cocina actual emplea una serie de condimentos como son: la mantequilla y el polvo de hornear, siendo en algunas ocasiones comercializados.

*Tortillas de maíz*, las amas de casa preparaban tortillas de maíz como una comida habitual de la serranía, luego los primeros indicios de la colonización tuvieron que sustituir el plátano por el maíz para elaborar las sabrosas tortillas de plátano o guineo.

*Mote*, plato base que sirve de alimento para la cultura Saraguro, mas tarde pasó a ser sustituido por el plátano, la yuca, el molo y la papa china, hoy en la actualidad es consumido por todas las familias yacuambense.

*Morcillas de cogollo de yuca o palmito*, los primeros pobladores del cantón utilizaron estos dos ingredientes en la elaboración de las morcillas, en la actualidad es muy escaso encontrar este tipo de preparación, luego más tarde la facilidad de transportar otros productos le sustituyen al cogollo de yuca y palmito, por la col, el arroz y otros condimentos que dan un sabor agradable a este plato tradicional.

*Chámpus de maíz en las fiestas*, colada tradicional de los Saraguros durante las fiestas o mingas, pero actualmente en algunas comunidades están sustituyendo por la colada de mamuca o calabaza debido a su fácil preparación.

*Pinshimicuna u obligación*, plato tradicional de los Saraguros preparado a base de papas serranas, trigo cosido o cebada pelada cocida, cuy asado, queso, panes, mote pelado, chicha o aguardiente, en cambio en la actualidad en el cantón Yacuambi el trigo y la cebada fueron remplazados por el arroz, yuca, papa china y algunas ocasiones por el molo de plátano o guineo; además, en vez de la chicha o aguardiente lo remplazan por una bebida gaseosa o un vino muy suave.

*Ayampaco*, comida favorita del nativo shuar, antiguamente elaborado de pesado, carne de animales silvestre, mukindes, cogollo de palma, col silvestre, en la actualidad es un plato muy codiciado por propios y extraños, debido a la escasez de los productos de la selva se han empleado productos nuevos como la tilapia, el pollo y la col.

*Chicha de Yuca*, bebida favorita de la cultura Shuar para su elaboración utilizaban yuca cocinada y masticada ya que la saliva ayudaba para la fermentación de esta bebida, también la cocina Shuar ha sufrido variaciones para el efecto de la fermentación utiliza el fermento y de esta manera evita el uso de la saliva dando paso a una nueva forma de preparación. Además anteriormente el shuar preparaba la chicha de yuca solamente con camote el mismo que servía para endulzar en la actualidad la mayor parte lo endulzan con panela o azúcar.

*Chicha de Jora*, en inicio la chicha solamente se elaboraba de maíz pero en la actualidad para una mejor fermentación utilizan la corteza de piña o naranjilla dándole un sabor agradable a este refresco típico y tradicional.

*La esencia de Begonia*, sus flores son extraídas directamente del lugar del cultivo para luego ser refregadas con las manos y gracias al avance de la ciencia y la tecnología hoy en

actualidad el extracto se saca con la licuadora, puesto que el sabor de la sustancia no es muy agradable como cuando se realiza a mano.

### 3.1.8. Los platos que ya no se preparan

Es oportuno hacer mención y dejar en alto el nombre de los platos, bebidas y postres que no se preparan debido a la extinción de varios productos en base a la información recopilada.

**Cuadro N° 16**

#### **Los platos que ya no se preparan.**

<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA</b>
SOPAS	Sopa de trigo con granos y patas res	María Medina
	sopa de chugchuga	Pedro Seraquive
	Sopa de col silvestre	Rosa Taisha
	sopa de hoja de papa pelma	N/SC
	Sopa de maíz con carne	N/SC

	sango de maíz	Teresa Quezada
	sopa de cogollo de palma	Alegría Gueledel
ESTOFADOS Y MENESTRAS	puré de sango blanco	Miguel Ángel Gualán
	puré de achogcha	Manuel Gonzales
	puré de papachina	Rosa Maldonado
SECO	arroz de maíz con carnes	Justo Romero
CALDOS	caldo de mono	Agustín Sukanka
	Caldo de cuy	Sonia Chalán
COMIDAS RÁPIDAS	tamales de papachina	Ángel Placencia
	tortillas de papachina	María Guailas
	Buñuelos de yuca	Rosa Maldonado
PLATOS TRADICIONALES	Morcillas de cogollo de sango blanco	N/SC
	trigo pelado con cuy	María Seraquive
	achogchas rellenas con carne	José María Gualán
	molo de sango colorado con queso o carne	Miguel Ángel Gualán
COMIDAS TÍPICAS	callambas fritas	Mercedes Guailas
	asado de ají	María Luisa Tiwi
BEBIDAS	jugo de caña con hierba luisa	Carmen Vásquez
	colada de haba con leche	Miguel Seraquive
DULCES	Dulce de achogcha	Luis Medina
CHICHA	chicha de plátano	Alberto Taisha
	Chicha huevona	María Gualán
	N/C	N/C
	N/SC	N/SC
	Celdas en blanco	Celdas en blanco
<b>Total</b>		

FUENTE: Encuestas aplicadas  
ELABORACIÓN: María Gualán.

Debido a la falta de producción o por la migración interna es escasa ya la preparación de algunos platos, solamente viven en la memoria de de nuestros antepasados es dignos de rescatar sus costumbres y su forma de preparar, como la *sopa de trigos con granos y patas de res*, en la región andina antiguamente esta sopa se la consumía habitualmente debido a la abundante producción, más tarde por la migración hacia las provincias orientales tiende a bajar el índice de consumo en las familias y es sustituido por otros productos. Los ingredientes que se utilizaban fueron: el trigo como un ingrediente base, granos secos (frejol, arveja, haba) y la pata de res en pedazos, la preparación lo realizaban en ollas de barro poniendo a hervir juntos todos los ingredientes.

*Sopa de chugchuga*, era una forma de alimentación desde hace tiempos remotos de la cultura Saraguro, en buscas de mejores días tuvieron que abandonar su tierra natal y adaptarse a nuevas formas de alimentación. Sus ingredientes fueron: maíz gualo cosido, secado, molido, papas y quesillo; Una vez molido el maíz chugchuga, se pone a cocer la chugchuga revolviendo constantemente hasta conseguir una sopa nutritiva, después se añade las papas y finalmente se agrega quesillo o en algunas ocasiones carne.

*Sopa de sango blanco (malanga) con la col silvestre*, debido a la falta de producción de la *malanga* y la extinción de la *col silvestre*, tiende a desaparecer este plato.

*Sopa de col silvestre*, en busca de mejores días los habitantes se vieron en la obligación de talar gran cantidad de bosque primario donde esta planta fue desapareciendo poco a poco razón por la cual ya no se prepara esta sopa.

*Sopa de hoja de papa pelma (malanga)*, ha perdido su valoración debido a que las nuevas generaciones ya no lo consumen porque lo han sustituido con otros productos.

*Sopa de maíz con carne*.- la falta de incentivo y valoración en la juventud ha perdido el hábito de preparar esta sopa y se ha remplazado por varios productos procesadas (enfundadas) convirtiéndose en fácil preparación. Los ingredientes que se utilizaban fueron: maíz molido y carne. Una vez molido el maíz se añadía a la olla, para que no se quemara tenía que menear hasta que hierva y luego ponían la carne de res o chanco.

*Sango de maíz*.- ha sido preparado a base de maíz tostado, molido, luego cosido por el lapso de treinta minutos y se le agregaba el queso al final. Y no se prepara por la falta de costumbre y desconocimiento en la preparación.

*Sopa de cogollo de palma*, este producto era utilizado por el nativo para la elaboración los famosos ayampacos y luego los colonos empezaron a emplear el cogollo de palmito en las sopas. La extinción se debe a la tala indiscriminada de este árbol.

*Puré de sango blanco (malanga)*, la ausencia de este producto ha llevado a las familias yacuambenses a suprimir la preparación de este plato.

*Puré de papa china*, plato que ya no se practica en las comunidades debido a la falta de producción y especialmente y la poca costumbre de consumir.

*Puré de achogcha*, en un inicio los pobladores consumían la achogcha en abundancia luego la producción se fue decayéndose poco a poca.

*Arroz de maíz con carnes*, la necesidad de los productos llevó a los primeros pobladores a elaborar platos de arroz de maíz morocho, por lo general lo acompañaban con carne.

*Caldo de mono (colorado, blanco, washi)*, estos monos son fáciles de identificar gracias a su característico aullido. Por este motivo, se ha convertido en una especie rara e incluso extinguida de la zona de Yacuambi por tala indiscriminada de los bosques.

*Caldo de cuy*, con fines curativos siempre se ha empleaba el caldo de cuy, especialmente a personas con problemas de la anemia, como un plato poderoso en nutrientes.

*Tamales papachina*, las amas de casa siempre elaboraban los tamales de papa china, la escasez de la producción no ha permitido seguir practicando la preparación.

*Buñuelos de yucas*, fueron preparados del almidón de yuca, ya que en la actualidad las personas ya no extraen el almidón de yuca, por la facilidad de substituir con otros tipos de harinas procesados.

*Morcillas de cogollo de sango blanco*, en remplazo a la col utilizaran el cogollo de sango blanco, picado muy fino, luego sancochaban en un sartén agregando aliños. Debido que en la actualidad no es costumbre alimentarse de este tipo de comida.

*Trigo pelado con cuy*, alimento preparado principalmente en la región de la sierra, utilizado especialmente para elaborar los llamados uchumati en las fiestas. En el cantón no se practica en la actualidad por ser remplazado el trigo por el arroz.

*Achogchas rellenas con carne*, la corteza de la achogcha grande se rellenaba con carne desmenuzada y especerías y luego lo ponían a freír con un poquito de manteca de choncho. Hoy en día no se prepara por la falta costumbre y la poca producción de la achocha.

*Molo de sango colorado con queso o carne*, este producto era cosido y luego muy caliente se molía y se consumía acompañado de queso o carne, para servir este plato siempre era indispensable comer acompañado de ají, con la finalidad de quitar el sabor picante de las papas.

*Callambas fritas*, la tala de las montañas terminó con la vida de algunos hongos comestibles, en la cultura shuar eran utilizados en para preparar solos o combinados con otros productos.

*Asado de ají*, el ají no debía faltar en la mesa shuar, consumían para evitar enfermedades, ser más fuerte, la preparación lo hacían envolviendo en hojas y luego ponían al fuego para asar, una vez asado ubicaban en una piedra para machacar, luego agregaban, limón, sal y agua tibia en pequeñas cantidades. La única fiesta que el shuar no debía comer ají, era en la fiesta de la culebra tenían la creencia que comiendo ají le daban mas fuerzas a la culebra.

*Jugo de caña con hierva luisa*, siempre los habitan del cantón acostumbraban acompañar las comidas con esta bebida, luego más tarde la tecnología y competencia de otros productos ha sido remplazado como por ejemplo el café, la cocoa, etc.

*Colada de haba con leche*, esta colada tradicional los Saraguros solían preparar como una bebida muy alimenticia, primeramente las habas secas ponían a remojar durante una noche, luego pelaban, una vez pelado ponían a hervir en ollas de barro con agua, cuando ya estaba cosido, agregaban, panela, canela y leche.

*Dulces de achogcha.* Postres preparados antiguamente por los habitantes, hoy en la actualidad no se elabora por falta del producto y por otro lado por desconocimiento.

*Chicha de huevona (rompopo),* siempre el rompopo fue una bebida para curar los resfríos o también como una golosina para las personas ancianas por ser preparado con huevos. Los ingredientes que utilizaban era una porción de chicha de caña bien fermentada, panela y huevos, una vez fermentada la chicha, luego se ponía en un recipiente todos los ingredientes, luego con un huso de hilar (pedazo de madera de chonta de forma cilíndrica) y en la punta un pedazo de tuza de maíz, lo hacían girar con la palma de la mano hasta producir espuma y lo bebían.

### **3.1.9. Platos, bebidas y postres actuales**

En la encuesta realizada se puede apreciar una variedad de platos nuevos en el cantón dando un total de sesenta y tres platos entre platos, bebidas y postres, como: *el estofado de tilapia, el estofado de rana, el estofado pollo* constituyen en platos nuevos del cantón, en las comunidades shuar los colonos fueron quienes introdujeron nuevas formas de alimentación.

Se han incrementado la crema de rana, de brócoli, de zanahoria, sopa de granos tiernos y sopas de verduras.

Los *sudados* son parte de la gastronomía nueva del cantón siendo estas un aporte importante, además de la alimentación también para la salud, entre ellos tenemos: *sudado de tilapia y tilapia al vapor*. Con el pasar de los días la gastronomía tiende a mejorar y competir en los mercados sobresaliendo los siguientes platos dentro de la sección de *fritos* tales como: *tilapia frita, rana, pescado salado, pollo, tilapia apanada, rana apanada o brosterizada, ancas de rana, tilapia al horno, asada, pollo hornado, chanco hornado* entre otros.

Los *ceviches* de: camarón, concha, caracol, rana, pescado, encebollado de tilapia y arroz relleno. Con la comercialización de algunos productos han dado paso a una nueva forma de preparación como el *caldo* de: cangrejo y res. El caldo res se ha convertido en un plato nuevo para la cultura shuar.

En comidas rápidas se ofrecen desayunos continentales y bocaditos de de rana, las *coladas* son otro tipo de alimentación nuevo: de avena con leche, de harina de plátano, colada de leche con guineo maduro licuado, morocho, la *chicha* de avena y chonta es nuevo para algunas comunidades del cantón, los *postres* propios para compromisos sociales se preparan de: ensalada de frutas, copa de frutas con yogur, yogur, miel con quesillo, helado de chantilly, copa loca y existen algunos *licores* nuevos como son: coctel de café y menta.

## Cuadro N° 17

### Platos, Bebidas y Postres actuales.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE PUEDE ADQUIRIR
ESTOFADOS	estofado de tilapia	tilapia	Restaurante la Orquídea
	Estofado de rana	rana	Restaurante Andreita
	estofado de pollo	pollo	28 de Mayo
SUDADOS	Tilapia sudada	tilapia	Restaurante la Orquídea
	Tilapia al vapor	Tilapia	Restaurante la Orquídea
FRITOS	Tilapia frita	Tilapia	Restaurante la Orquídea
	rana frita	rana	Restaurante Andreita
	Pescado frito	pescado	Mercado Municipal
	pollo frito	pollo	Comedor Chocho
APANADOS	tilapia apanada	tilapia	Restaurante Andreita
	rana apanada	rana	Eventos Festivos
	rana brosterizada	rana	Eventos Festivos
	Ancas de rana	ranas	Compromisos Sociales



CEVICHE	ceviche de camarón	camarón y especerías	Restaurante Andreita
	ceviche de concha	concha	Restaurante Andreita
	ceviche de caracol	caracol	B. Jembuentza
	Ceviche de rana	rana	Restaurante Andreita
	Ceviche de pescado	Pescado	Sra. Olivia Camacho
ENCEBOLLADO	encebollado de tilapia	tilapia y cebolla	Sra. Amparo Silva
ARROZ	Arroz relleno	Pollo, arroz, arveja	Sra. María Quirola
CALDOS	caldo de cangrejo	cangrejo	Sra. Olivia Camacho
	caldo de res	carne de res	Fiestas en General
CREMAS Y SOPAS	Crema de rana	rana	Restaurante Andreita
	crema de brócoli	brócoli	Sra. María Cango
	crema de zanahoria	zanahoria	Sra. Grimaneza Gonzales
ASADOS	Tilapia al horno	Tilapia	Sra. Jannet Abarca
	tilapia asada	tilapia	Sr. Agustin Sukanaka
	pollo a la brasa	pollo	Sra. Jimena Cruz
	pollo hornado	pollo	Mercado Municipal
COLADAS	colada de leche con avena	leche y avena	Sr. Orlando Tene
	colada de leche con guineo maduro licuado	leche y guineo maduro	La Espranza
	morocho	maíz	Restaurante La Colmena
	chicha de avena	avena, azúcar, especerías	Sra. Melva Sarango
POSTRES	Ensalada de frutas	frutas del lugar	Sra. Elena Mora
	copa de frutas con yogurt	frutas y yogurt	Restaurante la Orquidia
	Yogurt	leche, azúcar y fermento	Jembuntza
	miel con quesillo	miel y quesillo	Miguel Sarango
	batidos con leche	leche y frutas	Mercado Municipal
	helado de chantilly	chantilly y leche	Sra. Luz armijos
	copa loca	gelatina, flan	Restaurante la Orquidia
LICORES	coctel de café	café, huevos y punta	Restaurante Andreita
	coctel de menta	menta y punta	Restaurante la Orquidia

**FUENTE:** Encuestas aplicadas

**ELABORACIÓN:** María Gualán

## CAPITULO IV

### INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL

#### Cuadro N° 18

#### Inventario de la Gastronomía Típica y Tradicional del Cantón

NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN				
				PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	CALLE LOCALIDAD	COMUNIDAD
AYAMPACO	Yunkura	Bajo y Medio	Parroquia 28 de Mayo	Zamora Chinchipe	Yacuambi	La Paz	Vía Yacuambi	Napurak
GUATUSA ASADA	Kayuk	Medio	28 de Mayo	Zamora Chinchipe	Yacuambi	28 De Mayo	Festival de Gastronomía Típica	
CALDO DE YAMALA	Caldo De Guanta (Ajat)	Medio	28 de Mayo	Zamora Chinchipe	Yacuambi	La Paz	Festival de Gastronomía Típica	Kime
CALDO DE GUATUSA	Kayuk	Alto	28 de Mayo	Zamora Chinchipe	Yacuambi	28 De Mayo	Festival de Gastronomía Típica	
TUMULLE ASADO	Shushuy	Medio	Napurak	Zamora Chinchipe	Yacuambi	La Paz	Vía Yacuambi	Napurak
CALDO DE PALMITO	Ijamansh	Alto	28 de Mayo	Zamora Chinchipe	Yacuambi	28 De Mayo	Festival de Gastronomía Típica	
ASADO DE AJÍ	Jimia	Alto	Kime	Zamora Chinchipe	Yacuambi	La Paz	Vía Yacuambi	Kime
MORCILLAS DE HOJAS DE YUCA	No hay	alto	Tutupali	Zamora Chinchipe	Yacuambi	Tutupali	Centro de Tutupali	Tutupali
TORTILLAS DE PLÁTANO	No hay	alto	Tutupali	Zamora Chinchipe	Yacuambi	Tutupali	Centro de Tutupali	Tutupali
TAMALES DE PLÁTANO	No hay	medio	28 de Mayo	Zamora Chinchipe	Yacuambi	28 De Mayo	Centro de 28 de Mayo	
TORTILLAS DE YUCA	No hay	medio	Tutupali	Zamora Chinchipe	Yacuambi	Tutupali	Centro de Tutupali	Tutupali
BEGONIA	No hay	alto	Tutupali	Zamora Chinchipe	Yacuambi	Tutupali	Centro de Tutupali	Tutupali
OJO DE POLLO	No hay	medio	28 de mayo	Zamora Chinchipe	Yacuambi	La Paz	Calle Salvados Duran	28 de Mayo
CHICHA DE PLÁTANO	No hay	alto	Jembuentza	Zamora Chinchipe	Yacuambi	La Paz	Vía Yacuambi	Jembuentza
PONCHE	Ponche	alto	Chapintza	Zamora Chinchipe	Yacuambi	La paz	Vía Yacuambi	Chapintza
CHICHA DE CAÑA	No hay	alto	Muchime	Zamora Chinchipe	Yacuambi	La Paz	Vía Yacuambi	Muchime
CHICHA DE YUCA		medio	Napurak 28 de mayo	Zamora Chinchipe	Yacuambi	La Paz	Vía Yacuambi	Napurak

FUENTE: Encuestas aplicadas

ELABORACIÓN: María Gualán

## GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS

**Cuadro N° 19**

### Gastronomía Relacionada a las Fiestas

NOMBRE DE LA FIESTA	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE RELACIONADO A LA FIESTA	SIMBOLISMO DEL PLATO	RITUAL DEL PLATO
Navidad, Semana Santa Corpus Cristy , San José	Caldo de vaca	Símbolo de unidad y compartir	Igualdad y ritual por las fiestas religiosas
En todo compromiso festivo	Obligación o Pinchi-micuna	Símbolo de unidad y compartir	Compromiso y gratitud
Navidad, matrimonios	Cuy asado	Integración y respeto	Alimento y complemento de la fiesta
Sábado antes del domingo de Ramos	Supalata	Fiesta dedicado al maíz	Es el intercambio de los mejores granos de maíz para la siembra.
Navidad, carnaval, Semana Santa, Corpus Cristy y todo acto social	Chicha de jora	Cotidianidad, cortesía y amabilidad	Pago a la Pachamama o para tener una buena cosecha. También para hacer llover y dejar de llover
Época de chonta (marzo o abril)	Chicha de Chonta	Fertilidad de la tierra	Evoca al fortalecimiento físico y espiritual, así como a la abundancia, la fertilidad y la alegría.
Fiestas tradicionales y compromisos culturales	Col con Huesos	Sin este plato la fiesta quedaría incompleto	Complemento indispensable de la fiesta
Navidad, Semana Santa	Chámpus	El grado de afecto y el compromiso que tienen cada uno de los encargados de las festividades	Ayuno o rito de la purificación para alcanzar muchas bendiciones.
Semana Santa y Navidad	Miel con quesillo	La amistad y el cariño hacia los invitados	El ayuno, la purificación

**FUENTE:** Encuestas aplicadas

**ELABORACIÓN:** María Gualán

De lo representado en el cuadro anterior se concluye que cada plato es preparado por las culturas del cantón, es ofrecido en las diferentes festividades que durante el año por tradición se celebran. Además de ser consumidos tienen un significado y un ritual propio de cada cultura. Esta riqueza gastronómica se debe valorar y promover turísticamente a nivel nacional e internacional.

## CAPÍTULO V

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

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

#### PROPUESTA: INSTITUCIONALIZACION DE LA CEREMONIA ANCESTRAL DEL “INTI RAYMI” COMO OFERTA TURISTICA EN EL CANTÓN YACUAMBI

##### 1. INTRODUCCIÓN



La ceremonia del Inti Raymi es una tradición que vive en los pueblos por más de 500 años, celebrada antiguamente por los Incas y se expandió por todo su territorio durante la construcción del Tahuantinsuyo o territorio del ABYA YALA.

**El Inti Raymi;** en idioma Kichwa significa fiesta del Sol, era una antigua ceremonia religiosa en honor al Taita Inti (Padre Sol) por haber posibilitado madurar los granos y se celebraba justo en cada solsticio de verano.

Durante la época del Incaio a más del Inti Raymi se celebraban otras 3 importantes ceremonias que coincidían con los solsticios que ocurrían durante el año solar y que tenían o tienen aún estrecha coincidencia con el calendario agrícola de nuestros pueblo, los que científicamente establecidos constituyen determinados puntos en el tiempo llamados equinoccios y solsticios, durante el lapso de un año, tiempo en el que nuestro planeta gira dando una vuelta entera alrededor del sol.

Entre las ceremonias tenemos las siguientes:

<b>Pawkar Raymi</b>	Solsticio de Primavera	que se realiza el 21 de Marzo
<b>Inti Raymi</b>	Solsticio de Verano	que se realiza el 21 de junio
<b>Kulla Raymi</b>	Solsticio de Otoño	se realiza el 21 de Septiembre
<b>Kapak Raymi</b>	Solsticio de Invierno	se realiza el 21 de Diciembre







Para efectos de la presente investigación y propuesta considero la celebración del **Inti Raymi, dentro del Pueblo Kichwa Saraguro** la misma que está relacionada con el solsticio de verano y coincide con la época de la maduración de los productos. El Inti Raymi es conocido también como la fiesta de la “segunda abundancia”. La primera es en marzo, y la tercera en septiembre.

## 2. CONTEXTO:

### 2.1. LAS CEREMONIAS MAS IMPORTANTES DEL AÑO

Para comprender la importancia de las celebraciones ancestrales, a fin de promover su recuperación, fortalecimiento y aprovechamiento como destino turístico, se detallan los diferentes Raymis:

RAIMI	DESCRIPCION	PERSONAJES
<p><b>Kulla Raymi</b></p> <p>21 de Septiembre</p>	 <p>Conforme a la naturaleza de nuestra cosmovisión, el equinoccio de otoño, se la celebraba cada 21 de Septiembre, simboliza la época de la siembra, tiempo en el que la tierra muestra su máxima pureza y fertilidad, tiempo en el que ella se muestra desnuda, virgen, con su color y aroma inconfundible, lista para recibir la semilla. La festividad del Kulla Raymi, dedicada al agradecimiento a la tierra y al mismo tiempo a la veneración de la feminidad (mujer), porque es ella quien entrega la vida al universo. Esta celebración ha sido sustituida con la fiesta de la Virgen María como símbolo de inicio de vida cristiana.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vírgenes del sol o Ñustas,</li> <li>• Akllas,</li> <li>• Koyas</li> </ul>
<p><b>Kapak Raymi</b></p> <p>21 de Diciembre</p>	<p>Uno de los ritos que acostumbraban antiguamente en el mes de Diciembre de cada año, los festejados a los Jefes o Reyes de una Organización, con la llegada de los españoles lo pusieron como rey a Jesús el hijo de Dios, por eso se celebra la navidad.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huiqui(vestido de color rojo y verde)</li> <li>• Diablo(cargado musgo y con caretas)</li> <li>• Sarahuis</li> <li>• Pailero</li> <li>• Osos</li> <li>• León</li> <li>• Marcantaitas</li> <li>• Marcamamas</li> </ul>
<p><b>Pawkar Raymi</b></p> <p>21 de Marzo</p>	 <p>La fiesta de Pawkar Raimy era celebrada en el equinoccio de primavera en el mes de marzo. Es la solemnidad dedicada a las relaciones entre las personas y la naturaleza, toma energías de la Pachamama, en esta celebración se reafirma el compromiso de fortalecer la relación con la naturaleza (pachamama) y de preservar todo el encanto y atributos que ella brinda. Es conocido también como la fiesta del florecimiento. Es una festividad llena de rituales. El Pawkar Raimy fue sustituido por las grandes celebraciones de</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alumbradores</li> <li>• Priestas</li> </ul>

	Semana Santa.	
<b>Inti Raymi</b> 21 de junio	<p>El Inti Raymi está relacionado con el solsticio de verano y coincide con la época de la maduración de los productos. Es una festividad dedicada a la continuación de la vida, esta explícitamente dedicada a las nuevas generaciones. La relación está concebida como un paso especial de la personas quienes cumpliendo con el compromiso de inicio en kulla raimy ha llegado a cosechar los primeros resultados saliendo de la mediocridad para empezar a brillar como el sol, es decir poseer un mayor grado de influencia positiva hacia la sociedad. Con la a culturización se celebra la Fiesta del Corpus Cristy.</p> <p>Platos y bebidas tradicionales: (recetas, ver anexo)</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aya Uma el espíritu de la montaña</li> <li>• Danzantes</li> <li>• Priestes</li> </ul>

## 2.2. YACUAMBI Y SU CULTURA Y SUS CELEBRACIONES MÁS IMPORTANTES.

- En el cantón de Yacuambi se encuentra tres culturas bien definidas, las mismas que por tradición acostumbran celebrar festividades dentro de su comunidad, como la NAVIDAD Y EL CURPUS CRITY, las cuales están relacionadas con el KAPAK RAYMI E INTI RAYMI respectivamente, dentro de estas ceremonias se preparan comidas, postres y bebidas que consumen cotidianamente, las mismas que pueden convertirse en un escenario de gastronomía tradicional, también se desarrollan eventos culturales muy coloridos y únicos, que constituyen un atractivo turístico extraordinario y la oportunidad de aprender algo sobre la sabiduría milenaria.

### PROPUESTA DE INSTITUCIONALIZACIÓN

#### 3. JUSTIFICACIÓN:

- Debido a la oportunidad que ofrecen los eventos tradicionales para fomentar el turismo y la gastronomía, el cantón Yacuambi es considerado un lugar privilegiado para realizar inversiones, y promover el turismo; además Yacuambi es calificado como el paraíso etnoecológico de la Amazonía por la presencia de paisajes escénicos con bosques nativos que pueden convertir a este sector en un destino turístico o ser parte de una ruta de turismo organizado.
- El Inti Raymi constituye parte de las expresiones culturales propias del Pueblo Saraguro, para que sea acogedor y permita integrar a los turistas amerita

fortalecer y recuperar los elementos más tradicionales sin descartar los elementos impuestos por la religión católica.

- La Constitución del 2008 dentro su diferente artículo referente a la cultura propone mantener, desarrollar, fortalecer libremente las iidentidades, tradiciones, ancestrales entre otros valores. Art. 57, Numeral 1 sección DERECHOS DE LAS COMUNIDADES PUEBLOS Y NACIONALIDADES.
- El turismo cultural, ecológico, gastronómico, constituye una oportunidad económica y de empleo para los pueblos, que desarrollado con planificación y buena organización ha generado importantes ingresos en muchos pueblos, razones suficientes como para proponerse en la INSTITUCIONALIZACIÓN DE EVENTOS que promuevan esta actividad.

**a. INSTITUCIONES Y ORGANIZACIONES INTERESADAS EN LA PROMOCIÓN DEL INTI RAYMI COMO OFERTA TURÍSTICA.**

INTITUCIÓN	POTENCIALIDADES	INTERÉS
- Comunidades Saraguros	- Celebran las fiestas de NAVIDAD y CORPUS CRISTY	- Recuperar e instaurar como celebración del KAPAK RAIMY e INTI RAYMY, en remplazo a las fiestas religiosas mencionadas en el cuadro anterior.
- Organizaciones de Segundo Grado	- Capacidad de convocatoria y de organización de eventos. - Credibilidad en las convocatorias.	- Motivar a las bases y promover la participación cultural. - Promover el turismo y la gastronomía.
- Municipio y Juntas Parroquiales	- Capacidad financiera. - Capacidad logística. - Clientes potenciales	- Promover el Turismo - Convertir a Yacuambi como un lugar turístico local y nacional.

**4. OBJETIVOS:**

**General.**

- Promover y desarrollar el turismo cultural y gastronómico, integrando al pueblo kichwa Saraguro del cantón Yacuambi que permita mejorar los ingresos y la calidad de vida.

**Específicos:**

- Instituir la celebración del Inti Raymi como evento cultural tradicional que permita su revalorización y se convierta en oferta turística del sector.
- Ofrecer la gastronomía Típica y Tradicional de los Saraguros basados en productos orgánicos y autóctonos como parte de la celebración del INTI RAYMI.

## 5. RESULTADOS ESPERADOS:

- ✚ Lograr la institucionalización del INTI RAYMI en el Cantón Yacuambi.
- ✚ Que el pueblo Saraguro recupere sus tradiciones y expresiones culturales auténticas mediante el INTI RAYMI.
- ✚ Se promueva el consumo de alimentos tradicionales y se fortalezca la cultura gastronómica como una oportunidad de negocios y servicios a los turistas.
- ✚ Que el 21 de junio de cada año se declare como día de celebración cultural del INTI RAYMI dentro del Pueblo Kichwa Saraguro y se ubique dentro del calendario turístico de la provincia.

## 6. ACTIVIDADES

- ✓ Coordinar con las instituciones interesadas en la promoción turística.
- ✓ Coordinar la planificación de la celebración del INTI RAYMI.
- ✓ Difundir el evento a nivel local y nacional.
- ✓ Formar comisiones de atención y servicios.
- ✓ Desarrollar la celebración del INTI RAYMI.
- ✓ Gestionar la aprobación de una Ordenanza Municipal que reconozca oficialmente a la celebración del INTY RAYMI.
- ✓ Evaluación.

## 7. PRESUPUESTO:

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Socializar con las instituciones interesada del evento	3	100,00	300,00
Organización del evento	1	200,00	200,00
Promoción y publicidad	1	500,00	500,00
Honorarios para comisiones del evento	2	200,00	400,00
Celebración de la Fiesta Ancestral INTI RAYMI.	1	2.500,00	2.500,00



Elaborar la ordenanza municipal	1	80,00	80,00
Imprevistos		100,00	100,00
<b>TOTAL</b>			<b>4.080,00</b>

## 8. ANEXOS.

### Comidas y bebidas Típica, que se pueden encontrar durante la celebración del INTI RAYMI.

1. “Pinchina.- La acción y efecto de aportar con alimentos preparados de parte de familiares o personajes muy cercanos al Organizador. A diferencia del Pinchimikuna  
Que es la acción de degustar del pinshi, pero en comunidad.”<sup>55</sup>



**EL PINSHIMIKUNA.-** El pinshi, es una expresión propia de los saraguros y se componente infaltable en todo evento comunitario como: fiestas, mingas, matrimonios, bautizos, agradecimientos entre otros. El pinshi se compone de los siguientes ingredientes: una fuente de papachina, yuca, arroz, papa o mote pelado colocados en forma de capas, luego de ciertas capas se lo pone presas de gallina y cuy, sobre los productos anteriores se cubre con panes, huevos, en otro recipiente se coloca un queso y finalmente el pinshi va acompañado de una botella de aguardiente.

2. **EL CUY ASADO.-** El plato tradicional en esta celebración es cuy asado con papas.

#### Ingredientes:

- 1 cuy por persona
- Sal
- Ajo
- Comino



#### Preparación:

<sup>55</sup> Saberes del Sr. Ángel Benigno Medina

Se coge la cabeza del cuy con una mano y se le aprieta la nariz contra una mesa hasta matarlo por asfixia. Luego baña en agua muy caliente, se le quita el pelo y se le abre el estómago sacando las tripas. Se introduce un palo delgado por el ano hasta la boca. Se aliña con sal, ajo y cominos. Se asa lentamente, dándole vueltas al palo. Está listo cuando no escurre grasa al ponerlo vertical.

3. **LA CHICHA DE JORA.**- La chicha de jora es una bebida nutritiva y sabrosa, heredada de la cultura incaica la cual era considerada sagrada, bebida tradicional que se consume en los sectores medios y populares.



**Ingredientes:**

- Maíz de jora
- agua
- piña
- naranjilla
- panela

**Preparación:**

Moler el maíz de jora. En una olla grande, hervir el agua, el maíz de jora y los demás ingredientes. Mover constantemente y luego dejar enfriar. Colóquelo en una vasija o jarra (de arcilla si fuera posible) dejándolo fermentar, entre cuatro y seis días.

4. **LA CHICHA DE CAÑA.**- Es una bebida tradicional de la amazonia ecuatoriana, utilizada por los kichwas Saraguros radicados en el Oriente Ecuatoriano lo utilizan en las mingas y fiesta religiosas.



**Ingredientes:**

- Jugo de caña o guarapo

**Preparación**

Se extrae el jugo de la caña y luego se coloca en un recipiente seguro y se agrega fermento, dejando fermentar por tres a cuatro días.

Es fruto de extracto de caña que, luego es fermentado por los hongos del mismo néctar,

**5. BEGONIA.-** La begonia es una bebida tradicional que identifica a Yacuambi.



**Ingredientes:**

- Flores de begonia
- Agua
- Azúcar
- Aguardiente

**Preparación:**

Hervir el agua, agregar las flores de begonia y dejar reposar por un momento. Luego colar y agregar el aguardiente y la azúcar

**CONCEPTOS:**

**SOLSTICIO:** cada uno de los instantes en que el sol alcanza los dos puntos de la eclíptica más alejados del ecuador.

**ECLIPTICA:** Es el aparente recorrido del sol alrededor de la esfera celeste durante un año.

**5.2 Instituciones y organismos que promocionan/ comercializan los platos/bebidas/postres típicos y tradicionales**

En los últimos tiempos la diversidad de recetas tradicionales que conocen las comunidades, van siendo reemplazadas con productos procesados y de fácil consumo, debido a la influencia del medio sociocultural y económico, determinando otro estilo de vida y hábitos dietéticos. Bajo este contexto es indispensable promover el reencuentro con las tradiciones que promuevan la soberanía alimentaria como identidad para las comunidades y se constituyan en una alternativa novedosa para visitar los lugares y degustar de la preparación de alimentos propios con productos tradicionales.

En el cantón Yacuambi existen un número reducido de instituciones que velan por la promoción y la comercialización de platos, bebidas y postres típicos y tradicionales del cantón; por lo que las instituciones en un esfuerzo conjunto deben hacer el compromiso de apoyar a las comunidades, que garanticen la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad. El municipio, las juntas parroquiales, las organizaciones de los kichwas Saraguros y la Asociación de Mujeres “NunKui” son quienes promocionen la alimentación típica y tradicional, mediante las casas abiertas, festivales de gastronomía típica y concurso de comidas típicas, durante los eventos festivos del cantón y las parroquias.

La realización de exposiciones de productos naturales y orgánicos, casas abiertas o eventos festivos para dar a conocer sobre el valor gastronómico tanto para las autoridades cantonales y provinciales sobre los platos, bebidas, postres, que se elaboran en este sector con los productos del lugar que según nuestros antepasados el espíritu tradicional está vivo en el corazón de los simples granos de trigo o maíz, es decir una fuerza mágica se oculta en los productos que nos ofrece con generosidad la tierra, ya que lo que se come no es al azahar sino que responde a una intencionalidad condicionada por la manera de ser, pensar, sentir y actuar dentro de una matriz sociocultural.

## **CAPITULO VI**

### **PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE DE LA PAPACHINA, PREPARACIÓN DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR. (POTENCIALIDADES GASTRONÓMICAS (CAPACIDADES DE ACTORES LOCALES)**

PROPUESTA: Industrialización de la Papachina como Fuente de Nutrición y Medicina Natural

#### **1. IDENTIFICACION.**

TITULDE LA PROPUESTA:	INDUSTRIALIZACION DE LA PAPACHINA FUENTE DE NUTRICION Y MEDICINA NATURAL
UBICACIÓNDEL PROPUESTA	Cantón: Yacuambi
BENEFICIARIOS	Agricultores, Población en general y Personas vinculadas al PAE

#### **2. ANTECEDENTES:**

Debido al desconocimiento del potencial nutritivo de muchos productos que se cultivan en el sector no son aprovechados adecuadamente o son subvalorados, la influencia de utilizar productos elaborados producen carencia de proteínas, minerales y carbohidratos en la dieta diaria de los adultos y especialmente de los niños /as. Con el objeto de mejorar la calidad de alimentación se plantea la utilización de alimentos naturales que tenemos de la zona, para lo cual se analiza los valores nutritivos como base alimentaria, tomando en cuenta las edades, de esta forma se trata de mejorar la calidad de alimentación de la población y el mejoramiento en el rendimiento ya sea académico en los estudiantes, o en el trabajo, buscando con ello solucionar con la utilización de recursos existentes en el cantón.

Es importante resaltar que con la papachina podemos elaborar deliciosos platos de sopas, coladas, dulces, galletas, ensaladas, manjar, tortillas, harina, pasteles, empanadas entre otros. La presente propuesta está encaminada a elaborar la harina de la papachina con la finalidad de variar la alimentación escolar, puesto que la alimentación es una materia de máximo interés y repercusión en la sociedad.

El cultivo de la papachina es un producto base, especialmente en la provincia de Zamora y la región amazónica. En la actualidad los intereses son bajos en producción y rendimiento debido a que no existe una prácticas de cultivo tecnificada; por otra parte, la demanda creciente de estos productos en el mercado interno, justificaría el procesamiento de la papachina en cantón Yacuambi.

La papachina es una planta herbácea que alcanza hasta dos metros de altura, comúnmente se la conoce también como: Bore, bayo, taro, ocumo, colín, danchi, pituca, quisque, guagul, mafafa, científicamente se la conoce como *Colosia esculenta L, Schott*. Y con hojas con peciolo largo con láminas en forma oblogoovaladas; produce un corno central que puede ser único o presentar ramificaciones recubiertas por escamas fibrosas; el color de la pulpa es blanco; la inflorescencia tiene forma de espádice. Además de ser un producto alimenticio posee propiedades curativas, como antipirético, digestivo, antiinflamatorio y analgésico. Como alimento alcalino, ayuda para equilibrar las dietas basadas en la carne. Es un diurético eficaz, aparte de una fuente natural del somnífero melatonina que puede ayudar a la gente que padece de insomnio. El pegajoso extracto de este producto es un tipo de mucina, una combinación de azúcar y proteína, que ayuda al funcionamiento del hígado y riñones, retrasa el envejecimiento y fomenta el crecimiento celular al facilitar la absorción de las proteínas. Es eficaz también para tratar los problemas estomacales y la diarrea producida por un exceso de bebida o comida.

### **3. JUSTIFICACIÓN**

La producción de la harina de papachina justifica que en nuestra provincia no existe otra microempresa, con el cual se garantizará la seguridad y la calidad alimentaria de los niños y las familias. Además se estimulará a los agricultores a producir mediante proyectos productivos encaminados a la siembra, cosecha y procesamiento de la papachina, de esta forma dar un valor agregado a la materia prima de la zona, con ello contribuyendo a incrementar en el mercado interno un nuevo producto y que a futuro puede convertirse en producto de exportación.

### **4. OBJETIVO GENERAL:**

- El objetivo fundamental de la propuesta es procesar la papachina para obtener la harina de muy buena calidad y de esta forma lograr incrementar a los productos de alimentación escolar, buscando mejorar la calidad de vida de los niños del cantón y con ello variar la alimentación de las familias.

## 5. LOCALIZACIÓN

La implantación de una procesadora de papachina en la provincia de Zamora Chinchipe, sector Yacuambi.

## 6. PROCESO DE ELABORACIÓN

Este cultivo presenta una alta porción de almidón, lo cual es recomendable para la obtenciones la harina de de alta calidad y se puede utilizar como un sustituto de la harina de yuca, maíz, trigo, arroz, cebada, centeno, avena entre otros; con la obtención del producto se estará contribuyendo a mejorar la calidad de la alimentación en los comedores escolares ya que la harina de papachina sería utilizado en la preparación de coladas, sopas, galletas, pan y pastas (muy similares las hecha de trigo).

El proceso incluye:

1. **Lavado y pelado:** El lavado y pelado la papachina se puede realizar manualmente o través de una maquina lavadora/peladora.
2. **Cubileteado:** Las papachinas ya peladas se cortan con cuchillo o con máquinas trozadoras para obtener trozos más pequeños que pueden ser en forma de cubos o rodajas. Este paso es necesario para aligerar el proceso de secado.
3. **Tratamiento térmico:** Este tratamiento se hace con el fin de extraer humedad. La deshidratación se lleva a cabo en secadores de bandejas.
4. **Molienda:** Se puede utilizar un molino de martillos, por el cual se pasan los trozos de producto seco para ser finamente divididos hasta partículas pequeñas, formándose así la harina.
5. **Tamizado:** La harina que se obtiene tiene diferentes tamaños, por lo que la totalidad del producto se debe hacer pasar por un tamiz para obtener las diferentes fracciones por separado. De esta forma se llega a obtener un producto más fino.
6. **Empaque:** Una vez lista la harina se puede empacar en bolsas, preferiblemente de polipropileno o celofán. Las cantidades a colocar en cada empaque y el tipo del mismo, dependen del tipo de cliente, y de las condiciones de almacenamiento.
7. **Almacenamiento:** Una vez listas las bolsas, se sellan debidamente para evitar que entre humedad del medio al producto y también que se vaya a contaminar con insectos o materias extrañas.

### **Disponibilidad de la materia prima y mercado de productos.**

La papachina sería la principal materia prima en el cantón, de acuerdo con la expansión del cultivo dentro de la provincia. Los principales mercados serán los mercados locales, luego se puede extender a los mercados interprovinciales, de acuerdo a las disponibilidades de la oferta

y la demanda del producto se lograría vender al nivel internacional, tomando en cuenta que en nuestra provincia y el país es poco difundido las propiedades nutricionales de la papachina.

### **Producción Anual.**

La producción anual será de 30 toneladas de harina.

### **Relación con otros proyectos**

La propuesta se vincula con proyectos de Apoyo, tecnificación y fomento del cultivo de la papachina ejecutado por el ECORAE y el Ministerio de Agricultura y Ganadería. Adicionalmente a ello complementa la Salud y Cultura implementado por la Dirección Provincial de Salud.

### **Dificultades previsibles.**

El principal obstáculo es poder manejar la tecnología del proceso a fin de obtener productos de óptima calidad; en el diseño definitivo del proyecto, debe estudiarse la posibilidad de una puesta en marcha por etapas, comenzando por los subproductos de tecnología más sencilla. Otra dificultad es aquella relacionada con las culturas ancestrales de pueblos Shuar y Kichwa, que no cuentan con personas dedicadas a estas faenas, sino que por cosas eventuales preparan platos típicos y tradicionales solamente, de ahí la concienciación y apoyo para que retomen la producción, porque si la pueden comercializar constituye una fuente de ingresos.

## **ANEXOS**

### **Grafico N° 20**

#### **Clasificación de Productos**

<b>N°</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>	<b>PRODUCTOS</b>
<b>1</b>	<b>Cereales</b>	Trigo, arroz, maíz, cebada, avena.
	<b>tubérculos,</b>	yuca, papachina, zango blanco, etc.
	<b>plátanos</b>	Oritos, guineo seda, guineo jibaro, maduros, maqueños, verdes, rosados.
<b>2</b>	<b>Verduras y hortalizas.</b>	Palmito, hoja de yuca, hojas de camote, achogcha, tomate riñón.
<b>3</b>	<b>frutas</b>	Guayabas, naranja, naranjilla, limón, maracuyá, piña, papaya, guineo.
<b>4</b>	<b>Leche y sus derivados</b>	leche, quesillo, queso
<b>5</b>	<b>Carnes</b>	Res, cerdo, cuy, guatusa, yamala, armadillo

	<b>aves</b>	Pollo, gallina
	<b>mariscos</b>	tilapia, bagre, corroncho
<b>6</b>	<b>leguminosas</b>	el frejol, haba, arveja, la soya
<b>7</b>	<b>Azucars</b>	Miel, panela, azúcar.



## 5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### CONCLUSIONES:

Al finalizar el presente trabajo investigativo, emito las siguientes conclusiones:

- Mediante las 183 encuestas aplicadas en el Cantón Yacuambi de manera aleatoria tanto en el área urbana, como en el área rural, en los restaurantes, mercados y público en general se ha podido encontrar una variedad de platos, bebidas y postres que forman parte de la gastronomía típica y tradicional.
- De acuerdo a la investigación realizada se pudo constatar los productos alimenticios utilizados en la elaboración de platos, bebidas y postres son propios del sector tales como la yuca, el plátano, la papachina, el palmito, las frutas, entre otros.
- Con la migración de la etnia Saraguro y mestizo hacia el cantón Yacuambi se dio la combinación o sustitución de algunos ingredientes en la elaboración platos, bebidas típicas mejorando la presentación y la calidad alimentaria de los habitantes. También ha existido la sustitución de algunos productos por la extinción de varios productos del medio.
- Los lugares de acopio de los productos son ferias libres, el mercado municipal y las tiendas de abarrote en el casco urbano.
- En el cantón no existen instituciones interesados en promocionar la cultura gastronómica, solamente el Municipio y las Juntas Parroquiales durante las fiestas de aniversario realizan concursos de gastronomía típica.

## **RECOMENDACIONES**

- El Municipio del Cantón Yacuambi, las juntas parroquiales y organizaciones existentes deben rescatar las costumbres y tradiciones alimenticias con el propósito de fomentar y fortalecer el recurso gastronómico de nuestros ancestros tanto en la etnia Saraguro, shuar y mestiza.
- Las instituciones estatales dentro del contexto de la soberanía alimentaria, deben contemplar en sus planes de trabajos capacitaciones y asistencia técnica agropecuaria a pequeñas productores con el propósito de mejorar y conservar la producción, sin destruir el concepto de identidad y originalidad.
- Deben existir instituciones que velen por la promoción y difusión de los productos propios de la zona mediante las ferias agrícolas y motiven a los habitantes a producir específicamente productos ancestrales.
- El Ministerio de Cultura, de Turismo, de Salud, de Inclusión Económica y Social y las instituciones de desarrollo deben realizar actividades orientadas a salvaguardar el patrimonio alimentario del cantón, convirtiéndolo en auténtico recurso turístico.
- Las instituciones educativas y de humanidades deben considerar en sus planes de estudios la enseñanza aprendizaje dentro de la gastronomía típica y tradicional con el afán de salvaguardar el patrimonio cultural y gastronómico del cantón.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

1. Aguilar, Jara y Mora, (2005) *Indicadores Educativos*. Recuperado el 19 de noviembre del 2009. [www. SIISE.com](http://www.SIISE.com).
2. Cornejo Cesar. (2009, 25 de mayo), Dirección Nacional de Comunicación Social Chicha *de chonta*. <http://www.chichadechonta>.
3. Corporación de Estudios y Publicaciones. Acuña. FONDO NACIONAL DE CULTURA. Año 1989.
4. Cronista Ángel Medina
5. CUVI Pablo, Enciclopedia Ecuador a su Alcance. Primera Edición, febrero 2004
6. Departamento de Educación y Cultura del Ilustre Municipio del Cantón Yacuambi
7. EL COMERCIO, Google, e-enciclopedia, Año 2004.
8. Fuente: Manuel Trinidad Morocho
9. Fuente: Sergio Kunchike (entrevista)
10. Fundación Ecológica Yacuambi, (2002) *Distribución de la población*. Extraído el 19 de noviembre del 2009. [www. SIISE.com](http://www.SIISE.com)
11. Fundación Ecológica Yacuambi, (2002). *Población Económicamente Activa e Inactiva*. Recuperado el 19 de noviembre del 2009. [www. SIISE.com](http://www.SIISE.com).
12. Google chicha de jora. De Wikipedía, la enciclopedia libre
13. INEC (2001) *Población del Cantón Yacuambi*. Recuperado el 19 de noviembre del 2009. [www. SIISE.com](http://www.SIISE.com).
14. Microsoft Encarta 2009. 1993-2008 Microsoft Corporation.
15. Monografía Historia del Cantón Yacuambi. Año 2003
16. Núñez Sánchez, Jorge. (n.d) *Cocina Ecuatoriana*. Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana. Recuperado el 14 de enero del 2010. [www.historia de la gastronomía ecuatoriana](http://www.historia.de.la.gastronomia.ecuatoriana).

17. Paladines Ludeña, M., 2006 Loja y Zamora Chinchipe Guía Turística Comentada. Ministerio de Turismo Gerencia Regional Frontera Sur. Loja –Ecuador.
18. Pedro Manuel Seraquive entrevistado, “Parroquia la Paz”
19. Plan de Desarrollo turístico Saraguro Yacuambi, Municipio de Yacuambi 2010
20. SÁNCHEZ PASCUAL Amado. Editorial ADISAN, S.A. 1987
21. SANTILLANA, La Enciclopedia del Estudiante. Historia y Geografía de Ecuador. Tomo 20. Primera Edición. Quito 2006
22. Sarango Luis ; Técnico de Medio Ambiente del Ilustre Municipio del Cantón Yacuambi
23. [www.canton Yacuambi](http://www.canton Yacuambi), (2009). Extraído el 19 de Noviembre del 2009.
24. [www.reactivando memoria.blogspot.com/search/label/comida](http://www.reactivando memoria.blogspot.com/search/label/comida). Recuperado el 10 de febrero del 10-02-2010

## ANEXOS

### a) Encuestas

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>			
 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b> <i>La Universidad Católica de Loja</i></p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>Encuesta No. _____</p> </div> </div>			
<p>Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.</p>			
<b>I. ASPECTOS GENERALES</b>	1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
	<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	
	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>	
1			
2			
3			
4			
5			
6			

<b>II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES</b>	7		
	8		
	<b>3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.</b>		
	<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	<b>4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.</b>		
	<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	<b>5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.</b>		
	<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
<b>6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.</b>			
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN</b>		
1			
2			
3			

	4		
	5		
	6		
	7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	
III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos		
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
	4	4	4
5	5	5	
6	6	6	

## **b) MANUAL DE LA ENCUESTA**



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

### **1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.**

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

### **2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.**

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

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

### **3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR**

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



#### 4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

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

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

Formato de la encuesta:

#### ASPECTOS GENERALES

1. **Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).**
  - a. **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre del plato/bebida/postre, etc, del cantón (parroquia) donde se encuentra realizando su investigación.
  - b. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos, en donde se puede consumir los platos/bebidas/postres/etc.
  - c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos platos/bebidas/postres/etc.

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

**2. Qué platos/bebidas/postres/etc. se elaboran en épocas de fiestas en este sector.**

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/etc, que se preparan en las fiestas de cada sector (cantón).
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/turistas para consumir los platos/bebidas/postres/etc. (o a su vez los lugares más famosos), espacialmente en épocas de fiestas.
- **Quién los prepara mejor:** indagar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos, esto debe enfocarse por cada fiesta.

2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

**3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.**

- **Nombre del platos/bebidas/postres/ etc,** debe preguntar al encuestado el nombre del platos/bebidas/postres/ etc, que se efectúan en cada sector con mayor frecuencia.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas / turistas para consumir los platos y bebidas.
- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

**4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc , más demandados por los visitantes en este sector.**

- **Nombre de los platos/bebidas/postres/ etc,** preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que tienen mayor preferencia por los turistas y visitantes.
- **Donde recomienda consumirlos:** preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/ turistas para consumir los platos y bebidas, de cada sector.

- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc , más demandados por los visitantes en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

**5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir a algún visitante.**

- **Nombre de platos/bebidas/postres/ etc,** debe especificar el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que el encuestado considere que puede recomendar para ser consumido.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe especificar cuáles son los sitios que el encuestado, considere que son los mejores gracias a su conocimiento y experiencia.
- **Quién los prepara mejor:** detallar el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan mejor estos alimentos.

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir a algún visitante.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

## II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

**6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.**

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc:** deberá preguntar al encuestado el nombre de platos citar los platos/bebidas/postres/ etc, que años atrás (varias generaciones atrás) se preparaban en la zona.
- **Cambios en preparación:** deberá preguntar al encuestado en que ha cambiado la preparación década uno de los platos (si algún platos/bebidas/postres/ etc ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos para prepararlos).

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN
1	

2	
3	

**7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.**

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
- **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el nombre de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA

**III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES**

**8. Qué platos/bebidas/postres/etc, nuevos conoce:**

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc,** preguntar al encuestado el nombre de los nuevos platos que conoce.
- **Ingrediente Básico:** preguntar al encuestado cuál es el nombre específico del ingrediente básico del plato/bebida/postre/etc, y con qué nombre se lo conoce comúnmente en el sector al ingrediente básico.
- **Lugar adquirir:** preguntar al encuestado el lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.

8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

**IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR**

**9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos**

- **Nombre del ingrediente básico 1, 2,3:** indagar al encuestado, el nombre del o de los ingredientes básicos que más se empleen en el sector, para la elaboración de platos/bebidas/postre/etc, (especificar el nombre que se conoce comúnmente en la zona al ingrediente).
- **Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente(a,b,c):** preguntar al encuestado el nombre de plato/bebida/postre que se preparan con los ingredientes básicos.

a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1	1	1
2	2	2
3	3	3

### c) PARRILLA DE ENCUESTAS

NÚMERO DE ENCUESTA	1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc, conoce propios del sector			2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

5. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			6. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos					
a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	b.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	c.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE


**d) INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA**

**Previo al ingreso de información debe/n:**

1. Revisar las encuestas, de manera que estén debidamente llenadas.
2. Numerar las encuestas y escribir en la parte superior derecha, el nombre de la parroquia en la que se levantó el estudio.

Al momento de ingresar la información a la parrilla, hay que tener en consideración lo siguiente:

Si la redacción es larga, sintetizar la respuesta, pero teniendo cuidado de que no se pierda la esencia de la respuesta.

- a. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1 y3), no hay inconveniente en que se repitan.
- b. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- d. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.

- e. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS (preg. 1-6), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA (preg. 7), deberá escribir el nombre de la persona.
- g. En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 1-6), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta.
- h. En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

Para la columna (A) Número de encuesta, debe ingresar el número de encuesta, de acuerdo a l ingreso de información.

**Con respecto a la pregunta: 1.** Cuáles platos/bebidas/postres/etc., conoce propios del sector, esta tiene tres variables:

Columna (B), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (C), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (D), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 2.** Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.

Columna (E), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (F), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (G), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 3.** Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

Columna (H), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (I), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.



Columna (J), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 4.** Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

Columna (K), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (L), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (M), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 5.** Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante.

Columna (N), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (O), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (P), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 6.** Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

Columna (Q), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columnas (R-S), b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN, deberá sintetizar las respuestas que se encuentran en las encuestas al momento de digitalizar en la parrilla.

**En relación a la pregunta: 7.** Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Columna (T), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

En las columnas (U-V), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA, deberá escribir el nombre de la persona/restaurante/lugar, que se encuentran en las encuestas.

**En la relación a la pregunta: 8.** Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:

Columna (W), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (X), b. INGREDIENTE BASICO, deberá escribir el nombre del o los ingredientes básicos que consten en la encuesta.

Columna (Y), c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado, persona que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 9.**Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos.

Columna (Z), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AA), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (Z).

Columna (AB), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AC), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (AB).

Columna (AD), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AE), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (AD).

### e) FICHA DE ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre del plato/bebida/postre						
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					

	Preparación	
	Acompañamiento	
	Combinación/sustitución de productos	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

## **f) MANUAL DE LA ENTREVISTA**



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

### **5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.**

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tippearla para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado y las grabaciones en digital).

## **6. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.**

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

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

## **7. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR**

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

## **8. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA**

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

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

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

- La investigación está dirigida únicamente a los platos típicos y tradicionales.
- Se deberá llenar una ficha por plato (dos fichas por plato: dos informantes claves).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, hay que tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser posible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación del plato/bebida/postre.
- Se sugiere que la entrevista sea grabada en digital, ya que tendrán que enviar las grabaciones.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar por como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías por cada plato/bebida/postre.

### LOCALIZACIÓN

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

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

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

**Parroquia:** Deberá escribir el nombre de la parroquia en la que se está realizando la entrevista.

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

**Comunidad:** Deberá escribir el nombre de la comunidad en la que se está realizando la entrevista.

### CARACTERÍSTICAS DL INFORMANTE CLAVE

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

**Edad:** Deberá escribir la edad de las persona/s que son los informantes claves.

**Sexo:** Deberá escribir el sexo de las persona/s que son los informantes claves.

**Dirección y teléfono:** Deberá escribir la dirección y el teléfono de las persona/s que son los informantes claves.

**Tiempo que vive en el sector:** Deberá escribir el tiempo que viven en el sector de las persona/s que son los informantes claves.

**Nombre del plato/bebida/postre:** Deberá escribir el nombre completo del plato/bebida o postre típico o tradicional.

**Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre:** Deberá escribir con que otros nombres se lo conocen al plato/bebida o postre típico o tradicional.

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

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

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

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

**Lugar de expendio/adquisición (actores locales):** Deberán anotar el o los lugares en donde prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

**Lugares más cercanos al lugar de preparación:** Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar al lugar de preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

### **CARACTERÍSTICAS**

**Ingredientes:** Deberán anotar todos los ingredientes que se requieren para la preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

**Ingrediente principal:** Deberán anotar el nombre del ingrediente principal con el que se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional.

**Preparación:** Deberán anotar la preparación del plato/bebida o postre típico o tradicional.

**Acompañamiento:** Deberán anotar el nombre de los productos con que se acompaña o sirve el plato/bebida o postre típico o tradicional.

**Combinación/sustitución de productos:** Deberán anotar el nombre de los productos con que se combina o se sustituye algunos de los ingredientes del plato/bebida o postre típico o tradicional.

**Nombre de los platos con el ingrediente base:** Deberán anotar el nombre de otros platos/bebidas/postres (sean o no típicos o tradicionales) que se preparan con el ingrediente básico del plato/bebida o postre típico o tradicional que se está investigando.

**Recomendaciones de preparación (tips especiales o, secretos):** Deberán anotar los tips especiales o recomendaciones (secretos de la abuela) con que se preparan el plato/bebida o postre típico o tradicional.

### **UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN**

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

### **USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)**

**Valor histórico y cultural: origen e historia del plato:** Deberán averiguar el origen e historia del plato/bebida o postre típico o tradicional

**Porque del nombre/frases relacionadas con el plato:** Deberán averiguar las frases alusivas al plato/bebida o postre típico o tradicional

**Significado que posee el plato:** Deberán averiguar el significado que tiene el plato/bebida o postre típico o tradicional en la comunidad.

**Usos:** Deberán averiguar el uso que se le da al plato/bebida o postre típico o tradicional en la comunidad.

**Qué representa:** Deberá averiguar la representación del plato/bebida o postre típico o tradicional que tiene en la comunidad.

**Temporada (fechas y fiestas en que se preparan):** Deberán averiguar en qué fechas, meses y fiestas se prepara el plato/bebida o postre típico o tradicional

**Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas:** Deberán averiguar le pro qué se lo prepara al plato/bebida o postre típico o tradicional en las fiestas (que indique el informante clave) y la relación que tiene con las mismas, según lo que indique el informante clave.

**Relación con mitos/leyendas:** Deberán averiguar la relación que tiene el plato/bebida o postre típico o tradicional con mitos o leyendas del sector.

**Lugares en donde se elabora:** Deberán averiguar el nombre de los lugares en donde se elabora el plato/bebida o postre típico o tradicional.

**Quién los elabora:** Deberán averiguar el nombre de las personas que elaboran el plato/bebida o postre típico o tradicional.

**Quienes lo consumen:** Deberán averiguar el estrato socioeconómico (estrato alto, medio o bajo), que consume el plato/bebida o postre típico o tradicional.

### **INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES**

**Promocionan el plato:** Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan el plato/bebida o postre típico o tradicional.

**Comercializan el plato:** Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (sea esta, empleando métodos técnicos de conservación del plato u otros) el plato/bebida o postre típico o tradicional.

### **CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**



**Producción directa (consumo interno):** Deberán averiguar si la producción del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, es propia del informante clave y si la misma es empleada para autoconsumo.

**Comercializan:** Deberán averiguar si la producción del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas o personas) y si esta es al mayorista o al minorista.

**Mercados (al mayorista):** Deberán averiguar si la adquisición del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el nombre de los lugares o personas de la adquisición.

**Mercados (al minorista):** Deberán averiguar si la adquisición del ingrediente base del plato/bebida o postre típico o tradicional, la realizan en mercados al por menor, así mismo averiguar el nombre de los lugares o personas de la adquisición.

### **PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**

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

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

**Población:** Se deberá pregunta el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base

**Épocas de producción:** Se deberá pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

### **g) INSTRUCTIVO PARA TABULACION DE RESULTADOS**

Para proceder a tabular los resultados, debe realizar lo siguiente:

Primeramente hay que tener claro algunos conceptos básicos previos a la tabulación de resultados.

**Categorizar** las respuestas de cada una de las preguntas, lo que consistirá en ordenar ideas o conceptos en forma tal, que cada uno de ellos posea características específicas de acuerdo a los criterios que se mencionarán en cada pregunta:

**Variables cualitativas:** Son las variables que expresan distintas cualidades, características o modalidad. Cada modalidad que se presenta se denomina atributo o categoría y la medición consiste en una clasificación de dichos atributos.

Una vez que tenga claro cada uno de los conceptos debe proceder a:

1. Revisar la corrección que se realizó a las parrillas y encuestas, así como también el nombre de los platos/bebidas/postres.
2. Se debe realizar primeramente la tabla y luego la gráfica (en caso de requerirse, esto se indicará una vez realizadas las tablas).

Para las tablas intervienen tres elementos:

1. **DETALLE o NÓMINA** (nombre del plato, donde recomienda consumirlos, quién lo prepara mejor, etc.), aquí van todas las variables que se tenga en cada una de las preguntas, para ello debe seguir los siguientes pasos:
  - a. Agrupar las palabras con una misma raíz o significado equivalente (de acuerdo a su nombre, similitud de preparación o cambio de alguno de su ingrediente secundario).
  - b. Ver la frecuencia se los segmentos repetidos (número de veces que se repiten los nombres).
  - c. Construcción de un vocabulario de texto en la tabla (en función de los nombres de los platos/bebidas/postres; escribir el nombre de los plato, bebidas o postres).
  - d. Luego ir ubicando en la tabla en forma ascendente de acuerdo a la frecuencia.
2. **FRECUENCIA**, va el número de veces que se repite cada una de las variables.
3. **PORCENTAJE**, es el porcentaje que representa la frecuencia de las diferentes variables, para su obtención, debe realizar una regla de tres, por ejemplo: 650 es igual al 100%, 145 a cuanto por ciento será igual? Debe multiplicar  $145 \cdot 100 / 650$  dando como resultado 22,31%, y así sucesivamente de cada frecuencia.

Estos pasos debe realizarlos para cada una de las preguntas y por cantón (en el caso de tener varios cantones en el estudio).

## **PREGUNTA 1**

### **En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE**

Debe agrupar los nombres de platos, bebidas o postres; de acuerdo a su nombre, similitud de preparación o cambio de alguno de sus ingredientes secundarios. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

### **CRITERIOS**

1. **Tipo de plato:** sopas, arroz, caldos, ceviches, secos, helados, estofados, batidos, pescados, pollo, chicha, colada, tortillas, dulces, asados, mermelada, carnes, jugos, tortillas, helados, comida rápida, etc.

2. Una vez determinado el tipo del plato, debe ubicar dentro de cada uno, el nombre del plato según corresponda.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Estofados	Estofado de pollo	270	24,50
	Estofado de carne	220	19,96
Caldos	Sancocho	200	18,15
	Caldo de pata de res	150	13,61
Jugos	Jugo de arazá	120	10,89
	Jugo de guanábana	75	6,81
Ceviches	Ceviche de concha	35	3,18
	Ceviche de pescado	32	2,90
<b>TOTAL</b>		1102	100

### En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS

Debe agrupar los **nombres** de los lugares, **nombres** de restaurantes, comunidades, de personas, de lugares o dirección (tiene que indicar el lugar o dirección **exacta**) que sean iguales, se debe especificar si es restaurante, mercado, kiosco, etc. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

### CRITERIOS

1. **Tipo de lugar:** mercados, nombres de personas, restaurantes, parques, ferias, cafeterías, parroquias rurales, plazas, etc.
2. Una vez determinado el tipo del lugar, debe ubicar dentro de cada uno, el nombre del lugar según corresponda.

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado La Merced	70	16,36
	Mercado Central	75	17,52
Restaurantes	Restaurant Don Luis	60	14,02
	Restaurant Rincón Tradicional	50	11,68
	Picantería Central	46	10,75
Personas	Sr. Luis Méndez	30	7,01
	Sra. María Jiménez	20	4,67
Ferias	Feria de fines de semana	30	7,01
	Feria agrícola	25	5,84
Parques	Puestos del parque central 18 de septiembre	12	2,80
	Parque central	10	2,34
<b>TOTAL</b>		428	100

**En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR.**

Debe agrupar los **nombres** de los lugares, **nombres** de restaurantes, de personas, de lugares o dirección (tiene que indicar el lugar o dirección **exacta**) que sean iguales, se debe especificar si es restaurante, mercado, kiosco, etc. Debe estar claro el nombre descrito, ya que estos constituyen los informantes claves. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

**CRITERIOS**

**Son los mismos que el literal b.**

Puede existir la posibilidad de que los resultados del literal b y c, sean similares, igualmente debe realizar la tabla.

*El mismo procedimiento debe realizarlo para las preguntas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9.*

A continuación se especifica algunos cambios en algunos literales de las siguientes preguntas.

**PREGUNTA 6**

**En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE**

**En el literal b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN**

Debe agrupar los nombres de platos, bebidas o postres; de los cambios en la preparación; de acuerdo a su nombre, similitud de preparación o cambio de alguno de sus ingredientes. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

**CRITERIOS**

1. **Tipo de plato:** sopas, arroz, caldos, ceviches, secos, helados, estofados, batidos, pescados, pollo, chicha, colada, tortillas, dulces, asados, mermelada, carnes, jugos, tortillas, helados, comida rápida, etc.
2. Una vez determinado el tipo del plato, debe ubicar dentro de cada uno, el nombre del plato según corresponda.
3. En relación a cambios en la preparación es el mismo procedimiento que el nombre del plato.
4. Hay que tener cuidado con la frecuencia.
  - a. La frecuencia del plato, es el número de veces que este se repite en las encuestas.
  - b. La frecuencia del cambio, es el número de veces que se repite cada cambio, pero el total debe ser igual a la frecuencia del nombre del plato, por ejemplo:

Estofado de pollo	356	Se lo prepara con champiñones	256
		Se lo prepara con papa	100
			356

Ejemplo de la pregunta.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
Estofado	Estofado de pollo	356	Se lo prepara con champiñones	256
			Se lo prepara con papa	100
Chicha	Chicha de jora	145	Empleo de sustancias que la fermentan.	59
			Cambio en la fermentación	42
			EL maíz que se hacía antes, no es el mismo	25
			La dejan poco tiempo para que fermente	19
	Chicha de caña	35	Lo dejan fermentar demasiado tiempo	23
			Es otro tipo de caña	12
Carnes	Carnes coloradas	59	Antes se preparaban con leña	35
			EL aliño ha sido sustituido por condimentos procesados	24
Ceviches	Ceviche de concha	35	Le ponen orégano	20
			Usan demasiado agua	15
	Ceviche de pescado	20	Usan otro tipo de pescado	12
			Lo dejan marinar	6
			Lo preparan al vapor	2
<b>TOTAL</b>		650		650

## PREGUNTA 8

**En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE**

**En el literal b. INGREDIENTE BÁSICO**

**En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR**

Debe agrupar los nombres de platos, bebidas o postres; de acuerdo a su nombre, similitud de preparación o cambio de alguno de sus ingredientes, ingrediente básico, y lugar donde se los puede adquirir. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

### CRITERIOS

1. **Tipo de plato:** sopas, arroz, caldos, ceviches, secos, helados, estofados, batidos, pescados, pollo, chicha, colada, tortillas, dulces, asados, mermelada, carnes, jugos, tortillas, helados, comida rápida, etc.
2. Una vez determinado el tipo del plato, debe ubicar dentro de cada uno, el nombre del plato según corresponda.
3. Agrupar los nombres de los ingredientes básicos, de acuerdo a su nombre.
4. En relación al lugar en donde se los puede preparar, hay que realizar el mismo procedimiento que el nombre del plato/bebida/postre.

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BASICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
Comida Rápida	Chuscos-Pinchos	Carne de diferentes animales	Burguer DKL
			Sr. Julio César Peralta
			Sra. Itamar Mendoza
	Papa frita	Papa	Sr. Diego Enríquez
			Sra. María Iñiguez
Ceviche	Ceviche	Mariscos	Huaquillas
Caldo	Pariguela	Mero	Huaquillas
			Machala

### PREGUNTA 9

En el literal a. **NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO**

En el literal a. **NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE**

### CRITERIOS

1. Debe agrupar los nombres del ingrediente básico de acuerdo a su nombre.
2. Agrupar el nombre del plato de acuerdo a su similitud de preparación o cambio de alguno de sus ingredientes secundarios. Esta agrupación va a depender del número de respuestas que se tenga en las encuestas.

NOMBRE DEL INGREDIENTE BASICO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE
Plátano	Molo
	Molloco
	Tigrillo
	Caldo de bolas

## **h) ENTREVISTAS LLENAS**

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N°1						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		28 de Mayo	Av 18 de Noviembre	barrio 18 de Noviembre
	Zamora Chinchipe	Yacuambi	28 de Mayo	28 de Mayo		Moradillas
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Angel Manuel Placencia Armijos		50	M		30
	Segundo Angel María Medina Chalár		56	M	3035518	30
Nombre del plato/bebida/postre			Chicha de jora			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Chicha de jora			
Tipo de plato/bebida/postre			N/C			
Sensibilidad al cambio			No			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Chicha			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Chicha			
			Alta	Media	Baja	
					X	
			X			
			Moradillas			
			Todas las casas de fiestas			
			Esperanza			
			28 de Mayo			
Características	Ingredientes		Maíz germinado aproximadamente de tres días panela			
	Ingrediente principal		Maíz germinado de la cosecha seco, panela, fermento			
	Acompañamiento		Maíz			
	Preparación		Maíz germinado			
	Combinación/sustitución de productos		no existe			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		N/C			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Moler el maíz germinado y cocinar un poco agregar panela y fermento			
			Moler el maíz germinado y cocinar, poner la panela dejar enfriar y luego poner en el recipiente de chicha con fermento			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		no existe			
	Horno de barro		Piña, canela,			
	utensilios de madera		Mote pelado y tamales			
	cocina a leña		morochu chugchuga			
	Otros:		Se debe poner la chicha en un cuarto oscuro tambien depende del estado de animo de la persona que prepara			
			La panela no tiene que ser quemada, poner el fermento y dejar hasta servir. Poner a los lados y sobre el recipiente hojas de maíz seco.			
		Ateriormente olla de barro				
		cosinar a leña				
		Recipientes de plástico				



Usos y conservación (Valoración histórica)		Costumbre de ansetral de los Saraguros
	Valor histórico y cultural: origen del plato	<b>Es originario desde la época de los incas hasta la actualidad</b>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Por ser elaborado de maíz <b>Maíz germinado</b>
	Significado que posee el plato	Bebida propia y tradicional de los Saraguros <b>Costumbre tradicional</b>
	Historia	N/C N/C
	Usos	Bebida diaria y en medicina utilizado para las limpiezas de los chamanes <b>Bebida, Alimentación.</b>
	Qué representa	Complemento de alimentacion <b>Bebida típica</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Semana santa, navidad, corpus cristy <b>Mingas, fiestas de navidad y en todo acto social</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para brindar a los visitantes. <b>Es una bebida que no debe faltar</b>
	Relación con mitos/leyendas	N/C N/C
	Relación con las fiestas	Complemento de la fiesta <b>Parte de la fiesta</b>
	Lugares en donde se elabora	Moradillas y en las casas de fiesta del Catón Yacuambi <b>En los hogares de la cultura Saraguro</b>
	Quién los elabora	Priostes y marcantaitas <b>Angel Medina</b>
	Quienes lo consumen	Estrato social bajo <b>Estrato social bajo</b>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		N/C <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si Si
	Comercializan	No N/C
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
		No
	Mercados (al minorista)	<b>No</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Yacuambi <b>Cantón Yacuambi</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <b>Oriente</b>
	Provincia	Zamora Chinchipe <b>Zamora Chinchipe</b>
	Población	Moradillas <b>18 de noviembre</b>
	Épocas de producción	Permanente <b>Permanente</b>



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N°2						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		28 de Mayo	Miguel Diaz	28 de Mayo
	Zamora Chinchip	Yacuambi		La Paz	Vía Yacuambi	Muchime
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Francisco Sarango Cango (Priostes)		51	M	3035331	40
	José María Gualan		60	M		48
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de Vaca			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Caldo de Vaca			
Tipo de plato/bebida/postre			Caldo			
Sensibilidad al cambio			Caldo			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Plato tradicional			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plato tradicional			
			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			No se vende (En casa de fiestas)			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			No se vende			
			La Paz			
			San Antonio			
Características	Ingredientes	agua, sal y carne de vaca		carne de res y sal		
	Ingrediente principal	carne de vaca		carne de vaca		
	Acompañamiento	mote , yuca y plátano		mote, yuca y plátano		
	Preparación	Hervir el agua, luego agregar la carne y sal		Hervir el agua y poner la carne despostada		
	Combinación/sustitución de productos	gallina criolla		carne de pollo		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	guata		estofado		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	N/C		N/C		
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro				
Horno de barro						
utensilios de madera						
cocina a leña		se cocina en leña				
Otros:		Olla de aluminio		pailas de bronce		
Valor histórico y cultural: origen del plato		En fiestas del pueblo Saraguro		N/C		
Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Por ser de vaca		Por ser de vaca			
Significado que posee el plato	Igualdad y ritual por las fiestas religiosas		Reciprocidad y rescate de la cultura			
Historia	La vaca es introducida por los europeos.		Tradicional y en reuniones sociales			
Usos	alimentación		Alimentación familiar y comida festiva			

Usos y conservación (Valoración histórica)	Qué representa	Compartir con el visitante
		<b>Símbolo de unidad y compartir</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Semana Santa, Corpus Cristy y Navidad
		<b>Semana Santa, Corpus Cristy y Navidad</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para invitar a todos los visitantes
		<b>Por cumplir una promesa y para invitar a todos</b>
	Relación con mitos/leyendas	N/C
		N/C
	Relación con las fiestas	El pueblo saraguro es catolico
		casas de fiestas, matrimonios y difuntos
Lugaresd donde se elabora	<b>Fiestas de la cultura Saraguro</b>	
Quién los elabora	Cocineros que pone el prioste, dueño de fiestas o difuntos	
	<b>Persona mayor</b>	
Quienes lo consumen	Estrato social bajo medio	
	<b>Estrato social bajo</b>	
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan el plato	N/C
		N/C
	Comercializan el plato	N/C
		N/C
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
		Si
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
	No	
Mercados (al minorista)	No	
	No	
Producción del Ingrediente base	Área	Yacuambi
		<b>Muchine</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		<b>Oriente</b>
	Provincia	Zamora Chinchipe
		<b>Zamora Chinchipe</b>
Población	Yacuambi	
	<b>Muchime</b>	
Épocas de producción	Permanente	
	<b>Permanente</b>	



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N°3						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Vía Yacuambi	Muchime
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		28 de Mayo	v. 18 de Noviembre	B. 18 de Noviembre
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Jose Maria Gualan (prioste)		60	M		48
	Segundo Ángel María Medina Chalar		56	M	3035518	30
Nombre del plato/bebida/postre			Pinchi-micuna			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Pinchi-micuna			
Tipo de plato/bebida/postre			no existe			
Sensibilidad al cambio			Uchumati u Obligación			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Plato tradicional			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plato tradicional			
Características	Ingredientes	Una fuente de arroz, cuy asado, panes, queso		pepas de sambo, papas, cuy asado, 5 panes, queso		
	Ingrediente principal	arroz, cuy		papas, cuy		
	Preparación	Coser todos los ingredientes por separado		Cocinar todos los alimentos por separado		
	Acompañamiento	una botella de aguardiente, una canasta de mote pelado y chicha de jora		chicha de jora, queso, un fuente de panes ,una botella de trago, también mote pelado		
	Combinación/sustitución de productos	yuca, plátano y gallina		papa, arroz, huevos, papachina, gallina o yuca		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	no hay mas que el pinchi-micuna		N/C		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	no existe		N/C		
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Antiguamente en ollas de barro			
Horno de barro						
utensilios de madera						
cocina a leña		cosido en leña		cosido aleña		
Otros:		ollas de aluminio		ollas de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)		Valor histórico y cultural: origen del plato	N/C		Costumbre ancestral de las personas mayores y las nuevas	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Compartir una misma comida		Alimentarse todos de una misma comida		

Usos y conservación (Valoración histórica)		Símbolo de unidad y el intercambio
	Significado que posee el plato	La unidad, el compartir y pasar momentos de alegría. Compartir una misma comida. Obligaciones cuando le comprometen al dueño de casa o prioste y es compartido por todos. Pinchi-micuna es preparar y compartir para todos en general. Uchumate palabra quichua.
		N/C
	Historia	Tradición de generación en generación hasta la actualidad
	Usos	De alimentación, compromisos festivos y matrimoniales
		Alimentación y compromisos matrimoniales
	Qué representa	Generosidad y la reciprocidad
		El compartir y la generosidad
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	trabajo comunitario, reuniones, fiestas y matrimonios
		Carnaval, cumpleaños, navidad, Semana santa, Santa Rosa y reunidos.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Plato tradicional, indispensable para las fiestas
		Se prepara por la pascua y la navidad el nacimiento del niño Jesús en Navidad
	Relación con mitos/leyendas	N/C
		N/C
Relación con las fiestas	Por ser una comida tradicional y comunitaria	
	Es oportuno para compartir con los familiares y amigos	
Lugares donde se elabora	Muchime y en todas las cominidades de los saraguros	
	En las familias de mayor edad, el barrio 18 de Noviembre muy poco	
Quién los elabora	Las amas de casa, dueños de trabajos. La esposa	
Quienes lo consumen	Estrato social bajo y medio Estrato social bajo y medio	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	N/C
		N/C
	Comercializan el plato	N/C
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si Si
	Comercializan	No No
	Mercados (al mayorista)	No No
	Mercados (al minorista)	No No
		No
Producción del Ingrediente base	Área	Muchime Yacuambi
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente
	Provincia	Zamora Chinchipe Zamora Chinchipe
	Población	Muchime Yacuambi
	Épocas de producción	Durante todo el año Durante todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N°4						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		Tutupali		Tutupali
	Zamora Chinchip	Yacuambi		Tutupali		Tutupali
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Miguel Cabrera Velasquez		70	M		50
	Agustin Capelo		50	M	3035620	40
Nombre del plato/bebida/postre			Begonia (licor)			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Begonia (licor)			
Tipo de plato/bebida/postre			No			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			No			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Licor			
Sensibilidad al cambio			Licor			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Alta			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Media			
Sensibilidad al cambio			Baja			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			X			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Tutupali			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Tutupali			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Esperanza			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Esperanza			
Características	Ingredientes		la begonia, aguardiente azúcar y agua			
	Ingrediente principal		Pétalos de begonia, azúcar, punta			
	Preparación		Flor de begonia			
	Acompañamiento		Pétalos de begonia y trago			
	Combinación/sustitución de productos		Hervir el agua, machacar la flor y poner a la olla o a veces se pone la flor entera, dejar hervir dos minutos luego colar y agregar azúcar al gusto			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Machacar la begonia, luego agregar al agua cuando esta hirviendo y deja y por dos minutos, colar y poner punta			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		N/C			
	Otros:		N/C			
	Otros:		N/C			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		Olla de aluminio			
	Otros:		Olla de aluminio			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Traído de la provincia de esmeraldas como planta ornamental. Gracias a la iniciativa de la señora Celinda Quezada se pudo apreciar esta bebida			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Iniciativa de la Sra. Celinda Quezada			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Quien no ha bebido begonia no conoce Tutupali			
Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Por ser de esa flor				



Usos y conservación (Valoración histórica)		La amistad y aprecio para brindar a los visitantes
	Significado que posee el plato	<b>El cariño que tiene los habitantes para brindar a los visitantes</b>
		N/C
	Historia	N/C
		Bebida, Alcohólica, y medicinal para curar la gripe
	Usos	<b>Bebida, Alcohólica, y aromática</b>
		Bebida típica del lugar
	Qué representa	<b>El producto originario del lugar</b>
		En cualquier acto social.
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<b>En todo compromiso social</b>
		porque es utilizado para los brindis
	Por qué se prepara en estas fiestas	<b>Para brindar a los amigos</b>
		N/C
	Relación con mitos/leyendas	N/C
	Parte de la fiesta	
Relación con las fiestas		
	Tutupali, 28 de Mayo, la Paz	
Lugares donde se elabora	<b>Tutupali.</b>	
	Miguel Cabrera	
Quién los elabora	<b>Agustín Capelo</b>	
	Estrato social bajo y medio	
Quiénes lo consumen	<b>Estrato social bajo y medio</b>	
Instituciones/organizaciones		N/C
	Promocionan el plato	N/C
		N/C
	Comercializan el plato	N/C
Centros de producción del ingrediente base		Si
	Producción directa (consumo interno)	Si
		No
	Comercializan	No
		No
	Mercados (al mayorista)	No
		No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base		Tutupali
	Área	<b>Tutupali</b>
		Oriente
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<b>Oriente</b>
		Zamora Chinchipe
	Provincia	<b>Zamora Chinchipe</b>
	Tutupali	
Población	<b>Tutupali</b>	
	Permanente	
Épocas de producción	<b>Todo el año</b>	



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N° 5						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Via principal	Jembuentza
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Via principal	Kime
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Remigio Taisha		55	M		55
	Rosa Tiwi		62	F		62
Nombre del plato/bebida/postre			Chicha de yuca			
			Chicha de yuca			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No existe			
			Nijiamanch			
Tipo de plato/bebida/postre			Chicha			
			Chicha			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
				X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Jembuentza			
			aniversario de Cantonización de Yacuambi, plaza Central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Napurak			
			Muchime			
Características	Ingredientes		Yuca amarilla y yuca blanca camote, fermento			
			Yuca y camote			
	Ingrediente principal		Yuca			
			Yuca			
	Preparación		Cocinar y machacar la yuca, luego poner agua camote rallado y fermento			
			Cocinar y machacar la yuca, agregar camote rallado, agua tibia y fermento			
	Acompañamiento		a veces se bebe solo y en otras ocasiones se acompaña de			
			solo o durante las comidas			
Combinación/sustitución de productos		Se puede combinar con papaya, zapallo o papa china				
		Azúcar				
Nombre de los platos con el ingrediente base		Yuca asada				
		Tamales, coladas, sopas				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		No hay				
		Poner el fermento				
		Antiguamente en ollas de barro				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera		Remo de madera (teint)			
			Porrón de madera			
	cocina a leña					
	Otros:		Actualmente ollas de aluminio			
		Actualmente ollas de aluminio				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Nació como costumbre del pueblo shuar			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Por ser elaborado de yuca			
			Porque es hecho de yuca			
	Significado que posee el plato		Vida y manutención			
		La vida del shuar como alimentación diaria				
Historia		N/C				



Usos y conservación (Valoración histórica)	Usos	Bebida diaria del shuar. <b>Bebida para eventos sociales y bebida diaria.</b>
	Qué representa	La amistad para los amigos y visitantes <b>La comida favorita del shuar</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	en todo el tiempo, hasta de la cumbre de la chonta y visita de un familiar. <b>Se prepara Permanentemente</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para brindar en gratitud a la visita <b>Para mantener la cultura</b>
	Relación con mitos/leyendas	N/C  Nunkui “era una mujer que en idioma español significa mujer sagrada=Dios que vivía bien abandonada, en una casa, huérfana y trabajadora, solamente tenía huertos que producían en gran cantidad de productos de todo tipo; mientras que existía un pueblo que no tenían que comer, viendo que ellos no tenían que comer caminaron hacia una quebrada donde bajaba agua sucia, en el cual encontraron pedazos de yuca, ellos se alegraron y siguieron aguas arriba hasta que encontraron una señorita muy simpática que estaba sembrando la yuca, y ellos les habían pedido que regale la yuca entonces ella les respondió para qué necesitan la yuca, si ustedes tiene terrenos ellos le dijeron nosotros no tenemos yuca, sembramos pero no cosechamos el cultivo ella expresó; “vamos yo no voy a regalar yuca” “más bien vamos a donde ustedes viven” en shuar había pronunciado estas palabras “wari yurunkaja, waripam ajaa warim uwi jaa” traducido al español ella había manifestado “que exista la yuca, que exista el plátano y más productos que sirvan para el sustento del pueblo shuar” ella mientras pronunciaba inmediatamente aparecieron los productos y es allí donde el shuar descubre a la diosa de la fertilidad de la chacra y de la mujer.
	Relación con las fiestas	Es una bebida propia de las fiestas <b>Es una bebidad Cultural y comunitaria</b>
	Lugaresd donde se elabora	Jembuentza <b>Napurak, Kurintza, Wuashikiam, Kime</b>
	Quién los elabora	Angelica Piedad Jimbike <b>Rosa Tiwi</b>
	Quienes lo consumen	estrato social bajo y medio <b>estrato social bajo y medio</b>
	Instituciones/orga nizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		No <b>Si a los consumidores directos</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si <b>Si</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>
	Área	Jembuentza <b>Kime</b>
Producción del Ingrediente base	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <b>Oriente</b>
	Provincia	Zamora Chinchipe <b>Zamora Chinchipe</b>
	Población	Jembuentza <b>Kime</b>
	Épocas de producción	Todo el año <b>Permanente</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N°6						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Vía Yacuambi	Napurak
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Vía principal	Kime
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zoila Rosa Taisha		59	F	3036279	59
	Rosa Tiwi		62	F		62
Nombre del plato/bebida/postre			Ayampaco			
			Ayampaco de guanta			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Yunkura			
			Yunkura			
Tipo de plato/bebida/postre			Plato Típico			
			Plato Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						x
				x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Napurak, festival de comidas típicas en la cabecera cantonal y los días domingos			
			Fiestas de cantonización y parroquialización, concursos de platos típicos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Chapintza			
			Muchime			
Características	Ingredientes		Hojas de cogollo de campo, cogollo de santa maria y palmito			
			Tunchiche, pecho de guanta, elepos o palmito, hígado			
	Ingrediente principal		palmito, hojas de vijaho, pescado, guanta o animales silvestres			
			Tunchiche, pecho de guanta, elepos			
	Preparación		Poner la carne y el cogollo de palma en hojas de bijao.			
			Picar el tunchiche, elepos o palmito o su vez tender las hojas y poner la guanta u otros animales			
	Acompañamiento		Yuca, plátano, papachina o sango, aji			
			Yuca,			
	Combinación/sustitución de productos		pollo criollo, pato, corroncho			
			Hígado de guanta o sangre			
Nombre de los platos con el ingrediente base		Asados de mukind				
		Caldo de guanta				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		No hay				
		Picar las hojas para un mejor sabor, no se debe comer en épocas de parto				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		Hojas de bijao y palitos			
			Asados a fuego lento			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Costumbre de los shuar			
			Tradición del pueblo shuar			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Por ser una comida agradable.			
		Por que es elaborado de la carne de guanta				

Usos y conservación (Valoración histórica)	Significado que posee el plato	Comida típica ancestral	
		<b>Mayor atraktividad</b>	
	Historia	N/C	
		N/C	
	Usos	Alimentación	
		<b>Alimentación</b>	
	Qué representa	Alimentación típica	
		<b>Alimentación típica</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Reuniones familiares, ceremonias	
		<b>En todas la festividades del shuar</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Representa la identidad cultural	
		<b>Mantener la cultura</b>	
	Relación con mitos/leyendas	N/C	
	N/C		
Relación con las fiestas	Dar a conocer los productos del medio		
	<b>Es apreciado por la autoridades</b>		
Lugaresd donde se elabora	Napurak		
	<b>Kime</b>		
Quién los elabora	Rosa Taisha		
	<b>Rosa Tiwi</b>		
Quienes lo consumen	estrato social bajo y medio		
	<b>estrato social bajo y medio</b>		
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan el plato	N/C	
		<b>No</b>	
	Comercializan el plato	No	
		<b>No</b>	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si	
		<b>Si</b>	
	Comercializan	No	
		<b>No</b>	
	Mercados (al mayorista)	No	
	<b>No</b>		
	Mercados (al minorista)	No	
		<b>No</b>	
Producción del ingrediente base	Área	Napurak	
		<b>Kime</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente	
		<b>Oriente</b>	
	Provincia	Zamora Chinchipe	
		<b>Zamora Chinchipe</b>	
Población	Napurak		
	<b>Kime</b>		
Épocas de producción	Especialmente en Agosto, Diciembre (verano)		
	<b>En los meses de marzo y abril, porque en esa época los animal esta robusto</b>		





UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N°8						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Via principal	Kurints
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Via principal	Kime
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sergio Kunchike		52	M		52
	Rosa Tiwi		62	F		62
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de corroncho			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Caldo de corroncho			
Tipo de plato/bebida/postre			No hay			
Sensibilidad al cambio			No hay			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Caldo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Caldo			
Ingredientes			Alta	Media	Baja	
Ingrediente principal					x	
Preparación			Kurints			
Acompañamiento			Kime, Concurso de comida típica en las fiestas del cantón			
Combinación/sustitución de productos			Muchime			
Nombre de los platos con el ingrediente base			Muchime			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Sal y corroncho			
Características	Ollas de barro			Sal, agua y corroncho		
	Horno de barro			Corroncho		
	Utensilios de madera			Corronchos		
	cocina a leña			Lavar los corronchos y poner hervir el agua luego agregar la sal y hervir por 1 hora		
	Otros:			Lavar los corronchos y poner a coser en agua hirviendo		
	Valor histórico y cultural: origen del plato			Yuca, plátano, chicha de yuca o chicha de maduro, ají		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			chicha de yuca , plato y yuca		
	Significado que posee el plato			Guatusa, yamala, sajino		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			pava silvestre, sajino, guatusa		
	Horno de barro			ayampaco o tongo de corroncho		
	Utensilios de madera			asado de corroncho		
	cocina a leña			N/C		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Otros:			N/C		
	Valor histórico y cultural: origen del plato			Desde la aparición del pueblo shuar		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Comida ancestral del pueblo shuar		
	Significado que posee el plato			Hecho de corroncho		
			Hecho de corroncho			
			Alimento del pueblo shuar			
			Significa la vida, por ser un plato muy nutricional y es costumbre dar especialmente a los niños para que enduren los huesos			

Usos y conservación (Valoración histórica)	Historia	N/C
		N/C
	Usos	Alimentación diaria
		<b>Alimento especial para los niños</b>
	Qué representa	La comida típica
		<b>La comida alimenticia y favorita del shuar</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiestas de la culebra, chonta y la llegada de un familiar
		<b>Fiestas de la culebra, chonta y la llegada de un familiar</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Valorar la fiesta e invitar a todo el pueblo
		<b>Compartir con los visitantes</b>
	Relación con mitos/leyendas	N/C
		N/C
	Relación con las fiestas	Parte de la cultura
	<b>Siempre se debe prepara porque no hay otros productos</b>	
Lugaresd donde se elabora	Kurints y toda comunidad Shuar	
	<b>Kime</b>	
Quién los elabora	Su esposa Rosa	
	<b>Rosa Tiwi</b>	
Quienes lo consumen	estrato social bajo y medio	
	<b>estrato social bajo y medio</b>	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No
		No
	Comercializan el plato	Si para el consumo interno del Cantón
	<b>Asociación de Mujeres Nunkui Nua(Mujer Milagrosa)</b>	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
		Si
	Comercializan	No
		<b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No
	<b>No</b>	
Mercados (al minorista)	No	
	<b>No</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Kurints
		<b>Kime</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		<b>Oriente</b>
	Provincia	Zamora Chinchipe
		<b>Zamora Chinchipe</b>
Población	Kurints	
	<b>Kime</b>	
Épocas de producción	Permanente	
	<b>especialmente en época de verano</b>	



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N° 9						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Via Yacuambi	Napurak
	Zamora Chinchip	Yacuambi		La Paz	Via Yacuambi	Jembuentza
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zoila Rosa Taisha		59	F	3036279	59
	Naikiai Alberto Taish Jimpikit		58	M	3036096	58
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de mono			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Caldo de mono			
Tipo de plato/bebida/postre			no			
Sensibilidad al cambio			no			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Caldos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Caldos			
Ingredientes			Alta	Media	Baja	
Ingrediente principal			X			
Preparación			X			
Acompañamiento			Napurak			
Combinación/sustitución de productos			Jembuentza			
Nombre de los platos con el ingrediente base			Chapintza			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Napurak			
Características	Ingredientes		carne de mono y agua			
	Ingrediente principal		carne de mono y sal			
	Preparación		carne de mono			
	Acompañamiento		carne de mono			
	Combinación/sustitución de productos		chamuscar o pelar, despostar, asar y elaboramos el caldo			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Hacer pedazos y poner a cocinar			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		palmito			
	Ingredientes		Yuca, plátano y ají			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		La guanta,			
	Horno de barro		La guanta, danta, sajino			
	utensilios de madera		Ayampaco con hojas tiernas de yuca			
	cocina a leña		Ayampaco			
	Otros:		No existe			
	Otros:		No			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		anteriormente en ollas de barro			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Práctica de pueblo Shuar			
	Significado que posee el plato		Práctica milenaria			
	Historia		Elaborado con la presa del mono			
	Usos		Por que es de mono			
	Usos		Nutritiva y alimenticia para las familias shuar			
Usos		Comida tradicional				
Usos		N/C				
Usos		N/C				
Usos		Alimentación y elaboración de artesanías (coronas y carteras)				
Usos		El caldo y la sangre de mono es costumbre dar a los niños para que sean ajiles				

Usos y conservación (Valoración histórica)	Qué representa	Gastronomía propia de la cultura Shuar <b>Comida ancestral</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiestas religiosas y de la comunidad <b>En cualquier fiesta, chonta, culebra</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es tradición shuar <b>Invitar a los visitantes de la fiesta</b>
	Relación con mitos/leyendas	El mono janstd era muy inteligente según la mitología shuar salvó a mucha familia shuar que el iwia estaba exterminando al quitar una hacha con el cual los exterminaba, cuando este mono, logro quitar y lanzo a una laguna y allí quedo insertada el hacha <b>N /C</b>
	Relación con las fiestas	Costumbre preparar en las fiestas <b>Costumbre</b>
	Lugar donde se elabora	Napurak <b>Jembuentza</b>
	Quién los elabora	Zoila Rosa Taish <b>Naikiai Alberto Taish Jimpikit</b>
	Quienes lo consumen	estrato social bajo <b>estrato social bajo</b>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si <b>Si</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Napurak <b>Cordillera de Cumbaratza</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <b>Oriente</b>
	Provincia	Zamora Chinchipe <b>Zamora Chinchipe</b>
	Población	Napurak <b>Parroquia Cumbaratza</b>
	Épocas de producción	Marzo y Abril <b>Todo el año</b>



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N° 10						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Via Yacuambi	Jembuentza
	Zamora Chinchip	Yacuambi		La Paz	Via Yacuambi	Napurak
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Naikiai Alberto Taish Jimpikit		58	M	3036096	58
	Luis Ijisam		72	M		72
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de pava silvestre			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Caldo de pava silvestre			
Tipo de plato/bebida/postre			caldo de pizza			
Sensibilidad al cambio			no			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Caldos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Caldos			
Características			Alta	Media	Baja	
			X			
			X			
Ingredientes			Carne de pava silvestre, cogollo de palmito,			
Ingrediente principal			Carne de pava silvestre, sal			
Preparación			Pava silvestre			
Acompañamiento			Pava silvestre			
Combinación/sustitución de productos			Pelar, despresar, Coser la carne en dos a tres litros de agua y no se agrega sal			
Nombre de los platos con el ingrediente base			Hervir el agua y agregar la carne en pedazos, sal			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			cogollos de campo y palmito			
			Yuca			
			perdiz, paloma			
			Yamala, guatusa, sajino, mono, aves de monte			
			asados, ahumados, ayampacos			
			asados, ayampacos			
			sin alinios			
			Hervir bien			
Utensilios para la preparación			antiguamente se preparaba en ollas de barro (ichinkian o muist) olla de barro			
			actualmente se lo prepara en ollas de aluminio			
			lo prepara en ollas de aluminio			
Usos y conservación (Valoración histórica)			originario de la cultura shuar			
Valor histórico y cultural: origen del plato			Costumbre ancestral			
Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Por ser elaborado de la pava silvestre			
Significado que posee el plato			por ser elaborado esa ave			
Historia			Es un alimento típico de la cultura shuar			
			costumbre de la etnia shuar			
			N/C			
			N/C			

Usos y conservación (Valoración histórica)	Usos	para la alimentación familiar
		<b>para la alimentación</b>
	Qué representa	alimentación típica de la cultura shuar
		<b>El sustento diario de la familia shuar</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	fiesta de la culebra, chonta, matrimonios ancestrales y en la caza
		<b>La visita de un familiar</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	es propio para realizar las ceremonias
		<b>Compartir con la familia</b>
	Relación con mitos y leyendas	N/C
		N/C
Relación con las fiestas	es indispensable	
	<b>No debe faltas en las fiestas</b>	
Lugar donde se elabora	Jembuentza	
	<b>Napurak</b>	
Quién los elabora	Alberto Taish	
	<b>Luis Ijisam</b>	
Quiénes lo consumen	estrato social bajo y medio	
	<b>estrato social bajo</b>	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No
		<b>No</b>
	Comercializan el plato	No
	<b>No</b>	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
		<b>Si</b>
	Comercializan	No
		<b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No
	<b>No</b>	
Mercados (al minorista)	No	
	<b>No</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Jembuentza
		<b>Napurak</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		<b>Oriente</b>
	Provincia	Zamora Chinchipe
		<b>Zamora Chinchipe</b>
Población	Jembuentza	
	<b>Napurak</b>	
Épocas de producción	Agosto, septiembre	
	<b>Permanente</b>	





UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N° 11						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		28 de Mayo	Miguel Diaz	28 de Mayo
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		28 de Mayo	Via Principal	28 de Mayo
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Francisco Sarango Cango		50	M	3035331	40
	Angel Benigno Medina		50	M	3035529	51
Nombre del plato/bebida/postre			Cuy asado			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Cuy asado			
Tipo de plato/bebida/postre			Uchumati			
Sensibilidad al cambio			Fuerza			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Plato tradicional			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plato tradicional			
			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
			Mercados, Restaurantes y Casas de fiesta			
			Fiestas y restaurantes			
			La Paz			
			La Paz			
Características	Ingredientes		Ajo, comino, achiote y el cuy			
	Ingrediente principal		Ajo, comino y el cuy			
	Preparación		cuy			
	Acompañamiento		cuy			
	Combinación/sustitución de productos		Se hace asado u hornada			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Se pela el cuy, luego se alinea y se deja reposar y finalmente se asa			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		papa, arroz o yuca			
			papas, mote			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		pollo			
	Horno de barro		gallina criolla			
	utensilios de madera		gualilla			
	cocina a leña		caldo, estofado			
	Otros:		se debe usar manteca de choncho mientras se asa			
			N/C			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Originario de la cultura Saraguro			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Plato tradicional de los saraguros			
	Significado que posee el plato		por ser elaborado con este animal			
	Historia		Por ser elaborado del cuy			
	Usos		Integración y respeto			
			Compromiso y gratitud			
		N/C				
		N/C				
		En agradecimiento a sacerdotes, síndicos y la medicina para las limpias				
		en la alimentación y medicina				

Usos y conservación (Valoración histórica)		La ceremonia especial
	Qué representa	<b>la gratitud y el grado de compromiso adquiere una persona que se sirve el plato</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiestas rituales, trabajos sociales, matrimonios, Santos, etc. <b>matrimonios, minga, fiestas</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Costumbre <b>Por tradición</b>
	Relación con mitos y leyendas	Si no existe el cuy no es balido la minga, la fiesta u otra actividad N/C
	Relación con las fiestas	Es un plato principal en las fiestas <b>Nunca debe faltar en las fiestas</b>
	Lugar donde se elabora	Casas de fiestas <b>En las casas de fiestas, minga, matrimonio</b>
	Quién los elabora	La esposa <b>Benigno Medina</b>
	Quiénes lo consumen	Estrato social bajo y medio <b>Estrato social bajo y medio</b>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		No <b>No</b>
		No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si <b>Si</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>
		No <b>No</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Yacuambi <b>canton Yacuambi</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <b>Oriente</b>
	Provincia	Zamora Chinchipe <b>Zamora Chinchipe</b>
	Población	Yacuambi <b>Canton Yacuambi</b>
	Épocas de producción	<b>permanente</b> permanente
		<b>permanente</b>
		permanente



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA N° 12						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		28 de mayo	Via18 de Noviembre	18 de Noviembre
	Zamora Chinchipe	Yacuambi		28 de mayo	Via18 de Noviembre	18 de Noviembre
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Manuel Asuncion Zhingre Sosoranga		60	M	3035502	45
	Manuel Espiritu Morocho		65	M		10
Nombre del plato/bebida/postre			champus			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			champus			
Tipo de plato/bebida/postre			colada			
Sensibilidad al cambio			N/C			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Plato tradicional			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plato tradicional			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Alta	Media	Baja	
Lugares más cercanos al lugar de preparación				x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)				x		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			No se vende se encuentra en casa de priostes			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			En casa de fiestas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			La Paz			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Jembuentza			
Características	Ingredientes		maíz, panela, hojas de plantas aromáticas, especial hoja de naranja			
	Ingrediente principal		maíz morocho, hoja de naranja y panela			
	Preparación		maíz			
	Preparación		maíz y panela			
	Preparación		Se moja el maíz en el cálido durante 1 noche, para que no se descomponga en el clima frio 2 noches, luego se muele grueso, se cierne, después el maíz grueso se pone en agua para extraer la corteza, se deja remojar, una noche y se cocina, una vez cosido el maíz grueso se agrega la parte fina del maíz, y se continua cocinando, hasta coser bien, finalmente se agregar la panela y las plantas aromáticas o las hojas de naranja			
	Preparación		Moler el maíz morocho muy grueso dependiendo de la cantidad que sea necesaria para la fiestas o los compromisos que tenga el dueño de la fiesta o casa, luego se tamiza en un colador para separar la harina fina de la gruesa, seguidamente dejar remojar un día y una noche luego poner a cocinar aproximadamente durante ocho horas removiendo constantemente, se agrega la harina de maíz fino y se deja hervir por un buen tiempo finalmente se pone la panela y la hoja de naranja			
	Acompañamiento		pan			
	Acompañamiento		siempre se toma solo			
	Combinación/sustitución de productos		No hay			
	Combinación/sustitución de productos		actualmente estan sustituyendo por la mamuca o calabaz			
Nombre de los platos con el ingrediente base		Chicha de jora				
Nombre de los platos con el ingrediente base		Chicha de jora				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Poner la panela cuando este cosido, caso contrario no se cose				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		No se debe cocinar la colada en la habitación donde estén los cantaros de chicha, ningún utensilio debe contener algo de chicha caso contrario la colada no se espesa y la persona que cocina debe tener un buen estado de ánimo				

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	antiguamente en ollas de barro	
	Horno de barro	antiguamente en ollas de barro	
	utensilios de madera	espátula de madera	
	cocina a leña	casina en leña	
	Otros:	Ollas de aluminio	
		Ollas de aluminio	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Se conoce que mas de 150 año este plato ya a existido la forma de preparación de este plato. <b>Colada tradicional de los sarguros</b>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Por la mezcla que existe entre el maíz grueso y el fino N/C	
	Significado que posee el plato	Es una cola de se comparte en las festividades, con todos los invitados. <b>Cumplir la promesa e invitar a todos</b>	
	Historia	N/C N/C	
	Usos	Alimentación <b>Alimentación</b>	
	Qué representa	El grado de afecto y el compromiso que tienen cada uno de los encargados de las festividades <b>Representa a la cultura y tradicion de un pueblo</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Navidad, Corpus Cristy, Samana Santa <b>Navidad,mingas, Samana Santa, Corpus Cristy</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es parte de la tradicion. <b>Es parte de la tradicion.</b>	
	Relacion con mitos y leyendas	N/C N/C	
	Relación con las fiestas	Es un plato que unicamente en las fiesta se prepara. <b>Colada es un plato fundamental de las fiestas</b>	
	Lugar donde se elabora	En las casa de fiesta de los saraguros <b>En la casa de fiestas</b>	
	Quién los elabora	Marcantaitas en navidad, priostes y las priostas en Corpus <b>Una persona especial, que conoce acerca de la preparación, el dueño de la fiesta o trabajo con anticipación pide la colaboración de esta persona</b>	
	Quienes lo consumen	Estrato social bajo (Priostes, mayordomos, muñidores e inv <b>Todos los invitados a la fiesta</b>	
	Instituciones/or ganizaciones	Promocionan el plato	No <b>No</b>
		Comercializan el plato	No <b>No</b>
		No <b>No</b>	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si <b>Si</b>	
	Comercializan	No <b>No</b>	
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>	
		No <b>No</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	B. 18 de Noviembre <b>La Paz</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <b>Oriente</b>	
	Provincia	Zamora Chincipe <b>Zamora Chincipe</b>	
	Población	B. 18 de Noviembre <b>La Paz</b>	
	Épocas de producción	Julio y agosto <b>Julio y agosto</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA Nº 13						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Via Yacuambi
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Emiliano Avila		67	M		67
Nombre del plato/bebida/postre			col con huesos			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			N/C			
Tipo de plato/bebida/postre			Plato tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			En casa de priostes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Jembuentza			
Características	Ingredientes			col, y hueso blanco de res		
	Ingrediente principal			col y hueso		
	Preparación			Picar la col y luego poner con hueso en una olla grande a cocinar		
	Acompañamiento			yuca		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			Morcillas		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			antiguamente en ollas de barro		
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:			Ollas de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Es parte de la costumbre y el complemento de las festividades		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Por estar elaborados de estos productos		
	Significado que posee el plato			Sin este plato la fiesta quedaría incompleto		
	Historia			N/C		
	Usos			Alimentación		
	Qué representa			Es un plato típico de las festividades		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Navidad, Semana Santa, Corpus Cristy		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Es parte de la alimentación y el complemento de las fiestas		
	Relación con mitos/leyendas			Es una alimentación balanceada		
	Relación con las fiestas			No puede faltar este plato ya que es el complemento en las fiestas		
	Lugares en donde se elabora			En casa de fiestas de la cultura saraguro		
	Quién los elabora			Los priostes y marcantaitas		
	Quiénes lo consumen			Estrato social bajo (devotos de la fiesta como son: priostes, mayordomos e invitados espaciales)		
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato			No		
	Comercializan el plato			No		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Si		
	Comercializan			No		
	Mercados (al mayorista)			No		
	Mercados (al minorista)			No		
Producción del Ingrediente base	Área			La Paz		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Zamora Chinchipe		
	Población			La Paz		
	Épocas de producción			Navida, Semana Santa, Corpus Cristy		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA Nº 14						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Zamora Chinchipe	Yacuambi	28 de Mayo	28 de Mayo	Av. Zamora
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Francisco Javier Minga		49	M	3035566	25
Nombre del plato/bebida/postre			Miel con queso			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No			
Tipo de plato/bebida/postre			Postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Fiestas de Corpus Cristi y semana santa, navidad			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Piuntza Alto			
Características	Ingredientes			Caña y leche		
	Ingrediente principal			Caña.		
	Preparación			Hervir y cocinar el guarapo hasta que se convierta en miel		
	Acompañamiento			Pan, queso,		
	Combinación/sustitución de productos			Panela		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			Guarapo, panela		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña			cocinar a leña		
	Otros:			Vaporadora.		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Postre tradicional de los saraguros		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			N/C		
	Significado que posee el plato			Generosidad y la amistad al momento de brindar		
	Historia			N/C		
	Usos			Alimentación		
	Qué representa			La gratitud y el cariño hacia los invitados		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Navidad semana santa y corpus Cristi		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Para cumplir con el compromiso de realizar la fiesta y con sumir el día del ayuno o vigilia		
	Relación con mitos/leyendas			N/C		
	Relación con las fiestas			N/C		
	Lugares en donde se elabora			En casa de sacerdotes, marcantaitas.		
	Quién los elabora			Javier Minga		
Quiénes lo consumen			Estrato social bajo			
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato			No		
	Comercializan el plato			No		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Si		
	Comercializan			No		
	Mercados (al mayorista)			No		
	Mercados (al minorista)			No		
Producción del Ingrediente base	Área			Yacuambi		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Zamora Chinchipe		
	Población			28 de Mayo		
	Épocas de producción			Permanente		



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA Nº 15						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Zamora Chinchipe	Yacuambi		28 de mayo	Via18 de Noviembre
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Manuel Asuncion Zhingre Sosoranga		60	M	3035502	45
Nombre del plato/bebida/postre			Ojo de pollo			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No hay			
Tipo de plato/bebida/postre			Licor			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Programas sociales			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			La paz			
Características	Ingredientes			manzana, durazno, babaco, licor de cana, caldo de pollo y azúcar		
	Ingrediente principal			Caldo de pollo		
	Preparación			mezclar todos los ingredientes y licuar		
	Acompañamiento			No hay		
	Combinación/sustitución de productos			No responde de acuerdo a la pregunta		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			No hay		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Licor de trago debe ser puro		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:			Licuadora		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Iniciativa de algún habitante en Chapintza Alto hace 14 años		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Por que es hecho de caldo de pollo		
	Significado que posee el plato			Armonía para compartir con los amigos, bebida social		
	Historia			N/C		
	Usos			Bebida de compromiso social		
	Qué representa			Invitación armónica a todos los invitados a la fiesta		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Fiesta de la Cruz, Día de la madre		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Para hacer un pequeño brindis a todos		
	Relación con mitos/leyendas			N/C		
	Relación con las fiestas			Bebida que se utiliza para fiestas		
	Lugares en donde se elabora			Comunidades de yacuambi		
	Quién los elabora			Benigno Zhingre		
	Quiénes lo consumen			Invitados		
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato			No		
	Comercializan el plato			No		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			si		
	Comercializan			No		
	Mercados (al mayorista)			No		
	Mercados (al minorista)			No		
Producción del Ingrediente base	Área			Yacuambi		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Oriente		
	Provincia			Zamora Chinchipe		
	Población			Chapintza Alto		
	Épocas de producción			158 Permanente		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA Nº16						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Zamora Chinchipe	Yacuambi		La paz	Via Yacuambi
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Pedro Manuel Seraquive Paqui		54	M	3036043	30
Nombre del plato/bebida/postre			Supalata			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No hay			
Tipo de plato/bebida/postre			Comidas rápidas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			La Paz			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Piuntza Alto			
Características	Ingredientes		Maíz pelado, manteca de chanco, sal, miel, quesillo			
	Ingrediente principal		maíz			
	Preparación		Pelar el maíz, moler el maíz pelado, y agregar los de más aliños.			
	Acompañamiento		Trago, chicha de caña, mote con queso y aji			
	Combinación/sustitución de productos		Se sustituye el mote con quesillo.			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		no			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		no			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña		cocina de leña			
	Otros:		ollas de aluminio, hojas de maíz			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Costumbre de los saraguros			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Relación con la religión			
	Significado que posee el plato		Dios bendice			
	Historia		N/C			
	Usos		alimentación			
	Qué representa		Inicio de la Semana Santa, sagrado			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Sábado de Ramos			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Costumbre religiosa			
	Relación con mitos/leyendas		Haciendo supalata Dios bendice mas.			
	Relación con las fiestas		De Semana Santa			
	Lugares en donde se elabora		La Paz y demás comunidades del cantón			
	Quién los elabora		Todas las Mujeres y en cada hogar			
	Quienes lo consumen		Estrato social bajo			
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		No			
	Comercializan el plato		no			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		si			
	Comercializan		No			
	Mercados (al mayorista)		No			
	Mercados (al minorista)		No			
Producción del Ingrediente base	Área		Yacuambi			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Oriente			
	Provincia		Zamora Chinchipe			
	Población		Yacuambi			
	Épocas de producción		Semana Santa			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA Nº17						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Zamora Chinchipe	Yacuambi		La Paz	Via Yacuambi
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Agustin Sukanka		71	M	73036107	71
Nombre del plato/bebida/postre			Lomo saltado de culebra			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Kurints/Yacuambi			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Muchime			
Características	Ingredientes		lomo de culebra, hojas de vihajo, sal			
	Ingrediente principal		lomo culebra			
	Preparación		Cocinar hecho ayampaco a vapor			
	Acompañamiento		yuca			
	Combinación/sustitución de productos		no hay			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		no hay			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		no hay			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		ollas de vapor			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Hace 15 años que se empezó elaborando			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		por ser hecho lomo de culebra			
	Significado que posee el plato		Medicina para las enfermedades			
	Historia		no			
	Usos		Medicina, curar hernias, dolor de riñones			
	Qué representa		La medicina			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		No se prepara en fiestas			
	Por qué se prepara en estas fiestas		no			
	Relación con mitos/leyendas		si			
	Relación con las fiestas		no			
	Lugares en donde se elabora		Kurints			
	Quién los elabora		Agustin Sukanka			
	Quienes lo consumen		estrato social bajo y medio			
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		No			
	Comercializan el plato		si, a las comunidades de yacuambi			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		Si			
	Comercializan		No			
	Mercados (al mayorista)		No			
	Mercados (al minorista)		No			
Producción del Ingrediente base	Área		Kurints			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Oriente			
	Provincia		Zamora Chinchipe			
	Población		Kurints			
	Épocas de producción		Todo el año			